

Fleischbeschaulehrgang.

1934.

Feldnr. Schönewald

II. / 20. Z.R.

Num 24. 1. 84

FLEISCHBESCHAU!

1. Schlachtviehbeschau: Untersuchung der lebenden Tiere vor Schlachtung (ob gesund oder mit Krankheit behaftet).

Feststellung von 2 Krankheitsarten ;

- a) Krankheiten, die Einfluss auf Genusstauglichkeit haben.
- b) Feststellung anzeigepflichtiger Seuchen, außerdem Fleischbeschau erleichtern.

Schlachtviehbeschau, von großer Wichtigkeit, weil es Krankheiten gibt, die am lebenden Tier zuverlässiger erkennbar sind, als am toten Tiere.

2. Fleischbeschau : Untersuchung der geschlachteten Tiere.

Schlachtvieh und Fleischbeschau erforderlich, weil.....

- a) durch Genuss von Fleisch Krankheiten auf den Mensch Übertragbar.
- b) durch Verkauf von Fleisch, seuchekranker Tiere Seuchen verschleppt werden.

Schlachtvieh und Fleischbeschau durch Gesetz geregelt.

- a) Reichsgesetz betr. die Schlachtvieh und Fleischbeschau v. 3.6.1900
- b) Ausf. Best. hiezu
- c) " " der Bundesstaaten hiezu.

Anzeigepflicht der Seuchen :

durch Reichsgesetz betr. die Abwehr und Unterdrückung v. Viehseuchen
 23.6.1880 Reichsviehseuchengesetz.
 v. 1.5.1894 " "

Fleischbeschau durch tierärztliche und nicht tierärztliche (Laien) Beschauer.

Schlachtviehbeschau durch Laienbeschauer nur.

- a) bei völlig gesunden Rindern, Kälbern, Schafen, Ziegen, Schweinen u. Hunden.
- b) bei Tieren mit unerheblichen Krankheiten, (die Allgemeinbefinden nicht erheblich stören.
- c) bei Tieren mit Knochenbrüchen oder ähnlichen Verletzungen (vor nicht länger als 12 Stunden erlitten.)

Fleischschau durch Laienbeschauber nur.

- a) bei völlig gesunden Tieren
- b) bei leicht oder leichter erkennbaren Krankheiten.

Ueberhaupt nicht ausüben :

- a) bei Pferden, Eseln, Maultieren und Mauleseln.
- b) bei Tieren mit erheblichen Krankheiten.
- c) bei Tieren mit Knochenbrüchen, u. s. w. (vor länger als 12 Std. erlitten)

Der Schlachtvieh und Fleischschau unterliegen :

Rinder, Kälber, Schweine, Schafe, Ziegen, Pferde, Esel, Maultieren, Hunde,

Schlachtviehschau darf unterbleiben :

- a) bei Notschlachtungen,
- b) bei Schlachtieren für eigenen Haushalt, sofern keine Merkmale einer Erkrankung erkennbar sind.

(eigener Haushalt ist nicht: Kasernen, Krankenhäuser, Erziehung, Speise-, Gefangenenanstalten, und ähnliche Anstalten, Gastwirten, Haushalt der Metzger und Fleischhändler).

Bei Notschlachtung sofort Fleischschau anmelden.

Nach Reichsgesetz (Viehseuchengesetz) unterliegen Anmeldepflicht:

- a) Milzbrand, (einschließlich Rauschbrand und Rinderseuchen.)
- b) Tollwut.
- c) Lungenseuche des Rindviehs.
- d) Peckenseuche der Schafe.
- e) Maul und Klauenseuche
- f) Räude der Schafe.
- g) Bläschenauschlag des Rindviehs.
- h) Schweineseuche.
- i) Schweinepest.
- k) Rotlauf. (einschließlich Backsteinblattern).
- l) Rinderpest.

Bei Seuchen 1. 2. 4. 11: Schlachtung verboten. Auch ^{bei} Verdacht Verboten.

Untersuchung des Fleisches.

1. tauglich.
2. untauglich.
3. bedingt tauglich
4. minderwertig.

zu 1) Fleisch von Tieren die vollkommen gesund oder nur mit unerheblicher Krankheiten

zu 2) Fleisch a) das menschlichen Gesundheitszustand in gekochtem und rohen Zustand schädigt.

b) hochgradig verändert, (stinkend, stark wässrig, stark verfaul

zu 3) Fleisch, das roh nicht verkauft werden darf, gekocht aber ohne Bedenken.

zu 4) Fleisch mit mäßigen Abweichungen in Bezug auf Geruch, Farbe, Geschmack Zusammensetzung und Haltbarkeit.

Sämtliches untersuchtes Fleisch stempeln. Farb oder Brandstempel.

Stempel auf beiden Körperhälften.

I. bei Rindern, Pferden, Eseln und Maultieren.

1. Seitenfläche des Halses
2. hinteren Vorarmflächen
3. Schulter
4. Rücken (Nierengegend)
5. inneren Hinterschenkelflächen
6. äußeren "
7. Zunge und Kopf

II. bei Kälbern.

1. Schulter oder hinteren Vorarmflächen
2. neben Nierenfett oder am Rücken
3. auf Brust
4. auf Keule, am Becken der Unterschenkel

III. bei Schweinen :

1. am Kopf
2. auf Seitenfläche Hals.
3. auf Schulter.
4. am Rücken.

5. " Bauch
6. " Hintereckenkel innen.

IV. bei Schafen; Ziegen; Kambien; Kambien; Kambien;


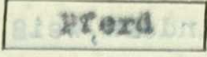
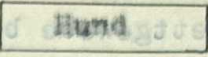

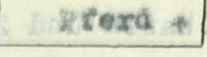
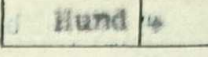

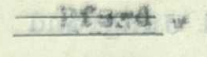
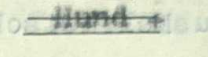
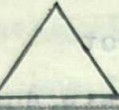
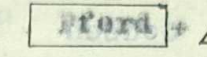
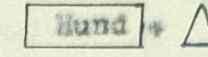
1. am Hals
2. auf Schulter
3. am Rücken
4. am Hintereckenkel innen.

Bei Beanstandungen durch Leibesbeschauer vorläufig beschlagnahmen.

Untaugliches Fleisch : unsofortig besichtigen, (verbrühen, vergraben, verrotten, verfaulen lassen, bis Knochen bis vollster Zerfall.)

Bedingt taugliches Fleisch : erst erörtern nach Zerstörung der Krankheitskeime durch :

1. Ausschmelzen des Fettes (vollständig verflüssigt, oder mindestens 100 Grad erwärmt.)
 2. Kochen, (Fleischstücke Grau, Saft keine rötliche Farbe, Stücke nicht über 15 cm dick, 2 1/2 kg in kochendem Wasser).
 3. Dämpfen, (Fleisch muß in innersten Schichten 10 Minut. lang 80 Grad haben.)
 4. Pöckelung, Fleischstücke nicht über 2 1/2 kg, Kochsalzlösung, 25 Gewichtsteile Salz auf 100 Gew. Teile Wasser 3 Wochen lang.
 5. Durchkühlung, 21 Tage lang 4 Grad Wärme nach Celsius.
- Minderwertiges Fleisch braucht vorher keine Zubereitung.

	Minderwertige Schweine Schafe	Pferde	Hunde
tauglich			
minderwertig			
bedingt tauglich			
untauglich			

Körperbau der Tiere

Körperbau setzt sich zusammen aus :

1. des Knochengerüst
2. der Muskeln, Bändern, Sehnen und Sehnencheiden
3. der Eingeweide
 - a) Atmungsapparat
 - b) Verdauungsapparat
 - c) Harn und Geschlechtsapparat
 - d) Nervensystem
 - e) Blutkreislaufapparat
 - f) Lymphkreislaufapparat
4. der Haut oder allg. Decke

Knochengerüst.

Kopfknochen

Rumpfknochen

Gliedmaßenknochen

Muskeln.

Ansätze an den Knochen, vor dem Ansatz Übergang in Sehnen

Sehnen von Sehnencheiden umgeben. Knochengerüst

Verdauungsapparat

1. Nerven

Knochengestützten Muskeln sind quergestreckt. Bei geschlachteten Tieren Muskelfleisch fast blutleer.

Fettgewebe bei Rindern, weiß bis bläulich (bei Weidetieren auch gelb und fest.)

"	bei Schafen und Ziegen	weiß und fest
"	bei Schweinen	weiß, feinkörnig u. weich
Muskelfleisch bei Jungrind		bläulich
"	" Bullen	dunkelrot
"	" Ochsen	hellrot
"	" Kühen	hell bis dunkelrot
"	" Milchkalb	hell bis dunkelgraurot
"	" Schaf	lebhaft rot
"	" Schwein	bläulich bis graurot
Fleisch älterer Tiere		dunkelrot
" magerer "		fest, Muskel elastisch
" abgemagerter Tiere (inf. Krankheit)		zäh, feucht, sulzig Muskel, schwach und welk.

Atmungsapparat.

Nasenhöhlen

Kehlkopf

Luftröhre

Lunge

(gesunde Lunge schwimmt)

Lungen: Der Wiederkäuer (Rinder Schafe, Ziegen)
links 2-3, rechts 4-5 Lappen, Einteilung
der größeren Lappen wieder in kleinere
Schweinelunge: links 2-3, rechts 3-4 Lappen.

Pferdelunge : " 2 , " 3 "

Hundelunge : " 3 , " 4 "

Verdauungsapparat :

1. Zähne

2. Zungen
3. Schlunkopf
4. Schlund
5. Magen
6. Darmkanal
7. Verdauungsdrüsen

a) Kopfspeicheldrüsen

b) Leber

c) Bauchspeicheldrüsen

Rinderzunge: starker Rückenwulst, schlanke Zungenspitze, mit zahlreichen Wärzchen (stachelartig nach hinten gerichtet) Zahl 12 ungel.

Pferdezunge: schwachen Rückenwulst, darauf nur 2 Wärzchen

Schweinezunge: kein Rückenwulst

Schaf und Ziegenzunge: an der Spitze in der Mitte ausgekerbt

Hundezunge: flach Rückenfläche hat in der Mitte eine Furche

Zähne:

Rind, Schaf und Ziege Schneidezähne nur im Unterkiefer

Pferd, Schwein und Hund " auch im Oberkiefer

Magen:

Rind Schaf und Ziege 4 tieliger Magen

Pferd, Schwein, Hund einfacher Magen

Leber:

Rinderleber Zweilappig und 1. Anhangslappen (Spiegelscher L.)

Pferde " 3 " ohne Gallenblase

Schaf und Ziege 3 " mit "

Schweineleber 4 ~~3~~ / ~~3~~ lappig u. 1 Anhangslappen (kl. Spiegel L.)

Hunde 5 - 6 "

Harn und Geschlechtsapparat:

1. Nieren

2. Harnleiter

3. Harnblase

4. Harnröhre

Rindernieren: oval, 15 - 25 Lappen.

Pferdenieren rechts herzförmig, links bohnenförmig,
beide glatte Oberfläche.

Schaf u. Ziegenieren : bohnenförmig, ungelappt.

Schweinenieren : bohnenförmig, ungelappt, 6-11 Wärzchen im
Durchschnitt .

Nervensystem :

1. Gehirn
2. verlängertes Mark
3. Rückenmark

Blutkreislaufapparat : 1. Herz
2. Blutgefäße

Blutkreislauf: Aus linker Herzkammer Blut durch Haupt Arterie
und deren Verzweigungen in die verschiedenen
Körperteile aus dießem wieder durch die Venen
in rechts Herzkammer (großer Blutkreislauf)
vor
Von rechter Herzkammer in rechte Herzkammer
u. dann in die Lunge und zurück in linke Herz-
vorkammer und linke Herzkammer)Lungenblutkreislauf.
Pfortaderblutkreislauf beginnt mit der aus Magen
Darm, Bauchspeicheldrüse und Milz kommenden Vene.
und mündet in die Leber, löst sich hier zu Harrge-
fäßen auf, aus diesen sammelt Lymphvene und führt
zum großen Blutkreislauf zurück.

Rinderherz: größer hat an der Hauptarterie (Aorta) 2 Knochen,
Alle übrigen Herzen keine Knochen.

Bei geschlachteten Tieren : Blutgefäße leer, höchstens kleine Spuren.

Bei verendeten Tieren: sammelt sich Blut auf der Seite, auf der das
Tier beim Verenden liegt. (dunkelrote Färbung
andere Seite blutleer (paarige Organe !)

Lymphkreislauf :

1. Lymphgefäße

2. Lymphdrüsen

Lympe tritt aus Blut ohne rote Blatkörperchen zusammen, sammelt sich in den einzelnen Organen, führt zur Lymphdrüse, aus Lymphdrüse zu den Lymphgefäßen, dann zum Milchbrustgang, aus diesem zurück (linke Achselvene) ins Blut.

1. Eingeweidelymphdrüsen:

- a) Lungen - Lymphdrüsen
- b) Leber - "
- c) Gekrös - "
- d) Nieren - "
- e) Milz - "

2. Kopflymphdrüsen

3. Fleischlymphdrüsen

- a) Bug - Lymphdrüsen
- b) Achsel - "
- c) Kniefalten - "
- d) Scham - "
- e) Kniekehle - "
- f) Lymphdrüsen am Brusteingang und am Brustbein.
- g) " unter der Wirbelsäule
- h) Gesäßbeindrüsen
- i) Lymphdrüsen über dem Sprunggelenk (nur bei dem Schwein)!

Milz des Pferdes glatt, sensenförmig
" " Rindes glatt, oval
" " Schafes und der Ziege oval ziemlich stark gewölbte Flächen
" " Schweines mäßig gewölbt, zungenförmig, im Durchschnitt dreikantig.
Milz des Hundes zungenförmig, im Durchschnitt leicht dreikantig in der Mitte aber verschmälert.

Haut oder Decke:

1. Unterhaut
2. eigentliche Haut.

äußere Merkmale des gesunden Schlachtviehes.

1. Ernährungszustand.

Gesunde Tiere zum Schlechten bestimmt, gewöhnlich gut genährt. Bei ungenügender Ernährung übermäßiger Anstrengung, starker Milchnutzung, in der Entwicklung und im höheren Alter sind auch gesunde Tiere mager.

2. Körperhaltung, Stand, Gang Blick.

lebhaft, freier Blick, aufmerksam auf Umgebung, Kopf hoch, gerader Rücken, 4 Füße gleichmäßig, belasten auf Anstrich leicht zur Seite treten, leicht zum Aufstehen bringen, nach Aufstehen Rückenkrümen, gesunde Schafe Kopf hoch, Ohren aufrichten,

" Ziegen noch lebhafter als Schafe, wollen entweichen

" Schweine im Freien grunzend, und schnüffelnd, mit gesenkten Kopf, geringelten Schwanz.

3. Körperoberfläche.

leicht verschiebbare lose Haut, läßt sich in Falten abheben, (bei gemästeten Schweinen Haut an Rippenkörper fest anliegend) Haar anliegend und glänzend. Gleichmäßige Körperwärme (Ohrenspitzen Hörner, und Unterfüße sind kühler) Nasenspiegel und Rüssel stets kalt und feucht.

4. Nahrungsaufnahme.

Gute Freßlust, rasche Nahrungsaufnahme, sind sie nicht vollgefressen ergreifen sie begierig Futter. Wiederkäuer bald nach Futteraufnahme wieder kauen, von Zeit zu Zeit rülgsen, Hungergruben!

5. Scham, Scheide, Euter

Schamlippen enganliegend, Schleimhaut der Scham blaßrot, vor oder nach Gebären Schamlippen geschwollen, Schleimhaut stärker

gerötet, meist schleimiger Ausfluß nach Gebären, Ausfluß auch gelblich
dickflüssig, schwach blutriesig,

Euter bei milchenden Tieren gleichmäßig weiskörnig.

" " nicht " " weich und schlaff

6. Atmungsorgane

ruhig ohne Anstrengung, Atemzüge bei Rindern 10 - 30 pro Minute,

Schafe und Ziegen 12 - 22, Schweine 10 - 20 . kein Husten.

7. Innere Körperwärme.

Rinder 37,5 Grad - 39,5 Gr. C

Kälber)

Schafe 39,0 Grad - 40,5 Gr. C

Ziegen)

Schweine 39,5 " - 40,0 Gr. C

Zu beachtende Krankheiten

Rind Milzbrand, Rauschbrand, Rindersäuche, Maul und Klauensäuche,
fiebrhafte Allgemeinerkrankungen im Anschluß an Erkrankungen
des Euters und der Geburtswege, des Darmes, der Gelenke, Klauen.

Kälber Diphtherie, Ruhr, Nabelkrankungen mit anschließender Gelenk-
anschwellung.

Schweine Maul und Klauensäuche, Rotlauf, Schweinesäuche, Schweinepest.

Schafe u. Ziegen: Räudem, Milzbrand, Drehkrankheit, Wassersucht.

Hunde: Tollwut.

Milzbrand ;	Seuche ,Ansteckungskeim im Blut	Schafe sterben plötzlich Rinder in der Regel nach 2 Std.- 2 Tagen. Unruhe Aufregung, Abstumpfung, Muskelzittern, hohes Fieber
-------------	------------------------------------	---

- Atembeschwerden, gesträubtes Haar,
 Freßunlust, Milz stark angeschwollen,
 schwarz-rot, weich, Schnittfläche
 entleert teerartiges Blut.
- Rauschbrandseuche** wirkt nach 1 $\frac{1}{2}$ - 3 Tagen tödlich
 große Abstumpfung, hohes Fieber, flach
 teigige beim Ueberstreichen knisternde
 Anschwellungen an Oberschenkel, Hals,
 Schulter, Unterbrust, Rücken u. Kreuz.
- Rinderpest Seuche** Hautunform, schweres Fieber, heiße fest
 Anschwellungen, an Kopf, Hals, Tod nach
 12 - 30 Stunden, bei toten Tieren milz=
 brandähnliche Veränderungen.
 Lungenform, Lungenbrustfellentzündung,
 Darmform, blutige Entzündung des Darmes
 blutiges Kot.
- Maul u. Klauenseuche** Bläschen u. Geschwüre an der Maulschleim=
 (fiebrhafte Krankheit) hautu. Klauen. Abgeschlagenheit, Fieber, Freßunlust
 Speichelung, schmatzender Ton beim Maulöffnen.
- Diphtherie** Anschwellung an Backen, Speichel,
 (ansteckende Krankheit der Verdauungss u. Luft=
 wege. Verschorfung der Schleimhaut). Freßunlust, Fieber.
- Ruhr:** unstillbarer Durchfall, übelriechender Kot.
 (Magen u. Darmentzündung)
- Rotlauf (Blutkrankheit)** Tiere versagen Futter, verkriechen sich
 ins Stroh, Fieber, rote Flecken an unteren Teile
 des Rumpfes, Innenfläche der Hinterschenkel,

Fläche der Hinterschenkel, am Halse, an den
Ohren, Flecke weißer schmerzhaft noch erhaben
Lähmung des Hinterteils.

Schweineseuche

ansteckende Entzündung

der Brustorgane ;

Husten, Atembeschwerden, wenig hervortretende
Hautröte, Fieber grindartiger Hautausschlag.

Schweinepest

ansteckende Darmentzündung:

Abgeschlagenheit, Fressunlust, Verstopfung,
später stinkender Durchfall, Abmagerung,
grindartige mit schwärzlicher Kruste bedeckte
Flächen an Rüssel, Ohr, Hals, Rücken, After,
eitrige Entzündung der Augenbindehaut.

Erkrankungen des Euters,
der Geburtswege, Gelenke
und Klauen.

Mattigkeit, Störung der Futteraufnahme, schmerz=
hafte Anschwellungen, schwere Lahmheit, An=
schwellung der Gelenke.

Nabelerkrankung :

Schmerzhafte, heiße Anschwellung des Nabels,
Mattigkeit, Teilnahmslosigkeit, Fieber, lahmes
gehen.

Reude Hauterkrankung:

Unebenheit und Lücken im Wollkleid.

Drehkrankheit

Zwangsbewegungen, im Kreisegehen, um einen
Fuß gehen, Kopf gegen Wand stemmen.

Wassersucht :

teigige, schmerzlose, kühle An= schwellungen
unter der Haut.

Tollwut ;

Unruhe, Benagen und Fressen unverdaulicher
Gegenstände, Neigung zum Entweichen, veränder=
tes Benehmen, heißeres Bellen, Beißsucht,
Lähmungserscheinungen, auch des Unterkiefers.

Tuberkulose (schleichende ansteckende Krankheit)

Erscheinungen welche Verdacht begründen,

häufiger Husten, Abmagerung, rauhe glanz-

lose festliegende Haut, häufiges Urinieren.

Entstehung durch Einatmung

Entstehung durch Fütterung.

Benennung der Tiere.

Rind Bullen (nicht kastriertes männliches Tier)

Ochse (" " ")

Kühe (weiblich)

Kälber bis 3 Monate alt

Jungtiere von 3 Monaten bis zu 1 1/2 Jahr

Schafe

Böcke oder Widder (nicht kastriert)

Lämmer (kastriert)

Mutterschaf

Schafklammer

Ziegen

Ziegenböcke

weibliche Ziegen

Ziegenklammer oder Zicklein

Schweine

Eber (nicht kastriert)

Borke (" ")

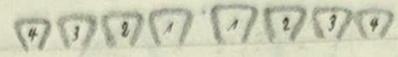
Futterschweine (weibliches Zuchtschwein)

Schweine (weibliche Tiere schlechtweg)

Ferkel bis zu 3 Monate alt .

Altersbestimmungen beim Rind

a) nach den Zähnen



- 1, Zangenzähne
- 2, inneren Mittelzähne
- 3, äußeren " "
- 4, Eckzähne

Milchzähne =

Krautzähne =

Zangenzähne wechseln mit 1 1/2 Jahren, nach 2 Jahren beendet.

inn. Mittelzähne	"	"	1 1/2	"	mit	3	"	"
äuß.	"	"	3 1/2	"	"	4	"	"
Eckzähne	"	"	4 1/2	"	"	5	"	"

Haare bemerkbar an Kratzungen mit 6 Jahren (ähnlich wie Milchzähne)

"	"	"	inneren Mittelz.	"	7	"
"	"	"	äußeren	"	8	"
"	"	"	Eckzähnen	"	9	"

Schneidezähne stark abgerieben mit 10

Schneidezähne ausgefallen " 15 (oder nur noch Stummeln)

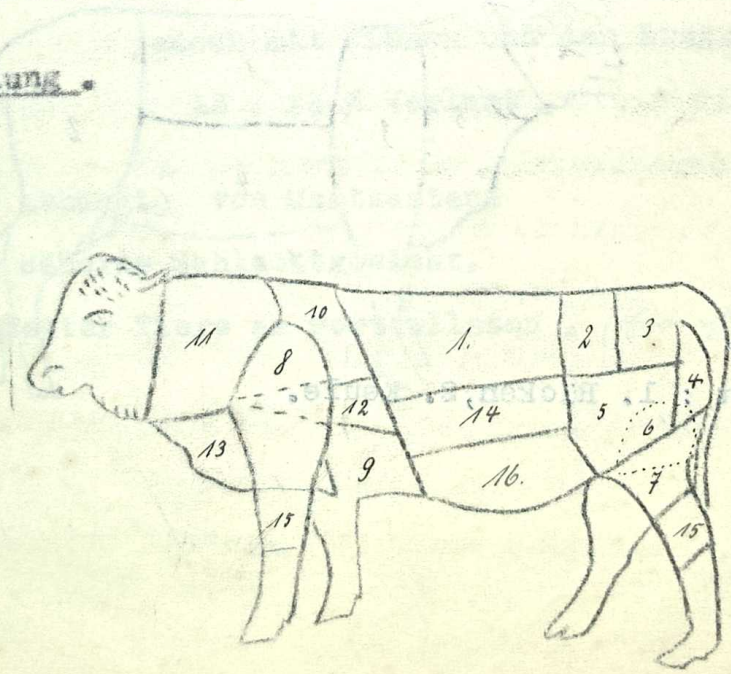
b) nach den Hörnern

Kühe kaßen mit 2 Jahren das erste Mal

Lebensalter = Anzahl der Hornringe + 2 Jahre

Fleischeinteilung

I. Rind.



1. Qualität :

1. Rinderbraten, 2. Blume, 3. Eckschwanzstück, 4. Mittelschwanzstück, 5. Kugel, 6. Oberschale.

2. Qualität.

7. Unterschwanzstück, 8. Bug, 9. Mittelbrust.

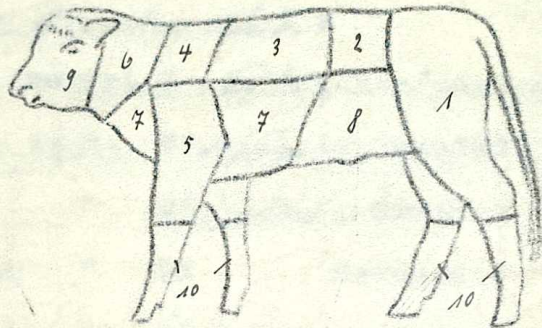
3. Qualität

10. Fehlrippe, 11 Kamm, 12. Querrippe, 13 Brustkern.

4. Qualität

14. Quernierenzück, 15. Hessen 16. Dünung.

II. Kalb.



1. Qualität.

1. Keule

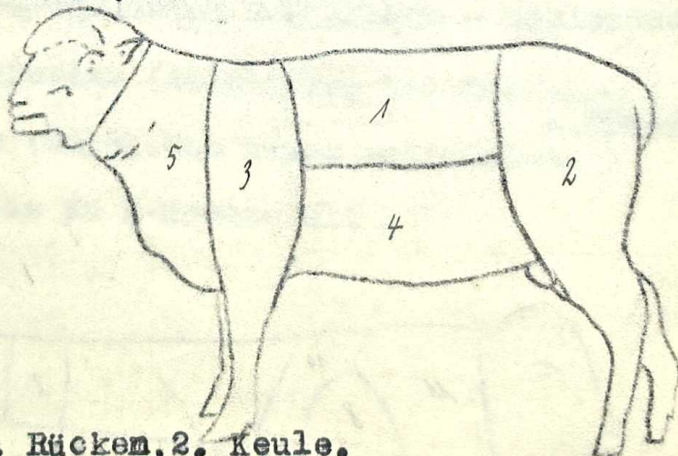
2. Nierenbraten

2. Qualität: 3. Rücken, 4. Kamm, 5. Bug.

3. Qualität : 6. Hals, 7. Brust, 8. Bauch.

4. Qualität : 9. Kopf, 10 Füße.

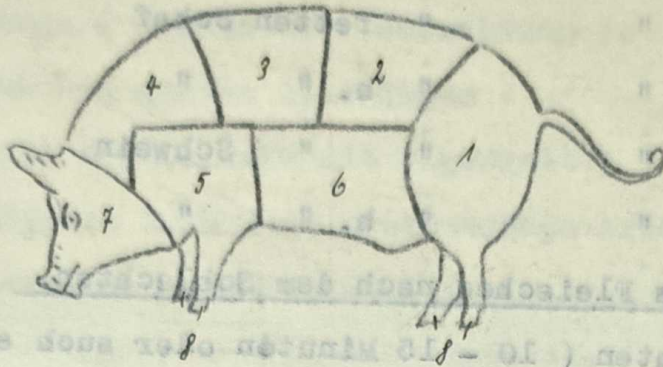
III. Schaf :



1. Qualität : 1. Rücken, 2. Keule.

2. Qualität : Bug
 3. Qualität : Brust und Bauch, Hals, Kopf.

IV. Schwein.



1. Qualität:
 1. Schinken, 2. Rückenstück, 3. Kotelettenstück.
 2. Qualität : 4. Kamm, 5. Vorderschinken und Bruststück.
 3. Qualität 6. Bauch.
 4. Qualität. 7. Kopf mit Backen, 8. Beine.

Lebendgewicht: = Gewicht des lebenden Tieres.

Schlachtgewicht := a) Rind Schaf, Ziege = Gewicht der 4 Viertel.

(abzüglich Blut, Haut, Kopf, Unterfüße, äußere

Geschlechtsteile einschließlich Euter, Eingeweide mit

Ausnahme der Nieren.)

beim Rind 40 - 65 % Verlust .

" Schaf 45 - 65 % " .

b) Schwein = Gewicht des Tierkörpers ohne Eingeweide

jedoch mit Nieren und den Liegen (*Linsenfell*)

15 - 25 % Verlust .

Schlachtgebühr abhängig von Mastzustand

Fetttere Tiere Höheres Schlachtgewicht.

Fleisch mittelfetter Tiere am wertvollsten . (*Linsenfell*)

Fleisch fetter Tiere am schmackhaftesten.				
Reines Muskelfleisch	beim	fetten	Ochsen	40 %
"	"	halb.	"	45 %
"	"	fetten	Schaf	30 %
"	"	h.	"	36 %
"	"	"	Schwein	37 %
"	"	h.	"	48 %

Veränderungen des Fleisches nach dem Schlachten.

Nach dem Sejlachten (10 - 15 Minuten oder auch erst nach mehreren Stunden) Muskel bezw. Tetenstarre (Eiweißgrinnung). Hält mehrere Tage an. Dadurch erst Fleisch schmackhaft. Kann erhöht werden durch längere Lagerung im Kühlhaus.

Erkennung von Alter und Geschlecht am geschlachteten Tiere.

Alter an Zähnen wenn Kopf vorhanden ist.

oder wenn zwischen Knochen Knorpel vorhanden, dann jung.

" " " " verknöchert dann / (alt.

(Durchschnittfläche zwischen Gesäßbein und Schambein .

unter Beckenteil).

Beim Bullen Muskel am Nacken und Schulter sehr stark entwickelt.

Leistenkanal offen, Teile der Harnröhre im Sitzbeinausschnitt

Beim Ochsen Schwächere Entwicklung der Nacken u. Schultermuskel,

starkes Fettgewebe in Unterhaut u. Hodensack.

Bei Kuh Euterausschnitt, Einwärtszieher oval.

Beim Bullen u. Ochsen dreieckiger Querschnitt des Einwärtsziehers

des Hinterschenkels. Bulle aber stärkeres Schambein.

Hörner beim Bullen kurz u. stark

" " Ochsen lang u. mittelstark

" " Kuh schlank u. mittellang.

Regelwidrige Beschaffenheit des Fleisches inf. natürlicher Verhältnisse.

1. Unreife ; 2 - 14 Tage altes Tier .

schlecht entwickelt, graurot stark durchfeuchtete

Fleisch minderwertig.

2. Ungeborene Beschaffenheit.

Klauen weich, Nabelring offen, flüssiges Blut, Schlachtwunde nicht blutig durchdrängt (scheinbare Schlachtung).

Fleisch untauglich & ganzer Tierkörper)

3. Abmagerung (nicht verwechseln mit Magerkeit)

a) durch ungenügende Ernährung, anstrengende Arbeit, Entschöpfung

b) durch Krankheit, ganzer Körper untauglich.

4. Fattergelbfärbung des Fettgewebes (nicht mit Gelbsucht verwechseln)

ganzer Tierkörper tauglich (beste Qualität)

5. Regelwidriger Geruch

a) nach bestimmten Futtermitteln

b) Blutkrankheiten

c) Vergiftungen

d) Sehnerkrankheiten

e) Infektionskrankheiten

zu a) Blutkrankheiten

1. Bluterkrankheit, Blutmenge verringert, bleichlich, für Fleisch

belanglos.

2. Gelbsucht, durch im Blut getragene Galle, gelbe oder gelb-

liche grüne Färbung des Fleisches, Fleisch untauglich.

3. Harnblütigkeit, Harn in das Blut gekommen, hartrig, hoch-

gradig dann untauglich, sonst Tierarzt entscheiden.

4. Blutwässerigkeit oder Wassersucht, schleimig, schaumig, ähnlich

es Blut, bei hochgradig - untauglich, sonst Tierarzt entschei-

5. Weisblütigkeit, Färbung der weißen Blutkörperchen, schwach-

lung der Mils, Beurteilung der Tierarzt.

zu c) Beurteilung der Tierarzt.

zu d) Beurteilung der Tierarzt.

zu e) Beurteilung der Tierarzt.

11. Starke (wenn Ausbuchtung mangelhaft und untauglich)

des Muskelfleisches.

1. Rinderfinne	nur durch Tierarzt .
2. Schweinefinne	" " "
3. Trichine	" " "
4. Echinokokenbandwurm	" " "

Rinderfinne ist Vorstufe des festen Menschenbandwurmes (Kaumuskel, Herzf Beurteilung durch Tierarzt, durch Erhitzen auf 45 Grad C gehen sie zu Grunde, oder Einpökeln, oder kühlen.

Schweinefinne, Vorstufe des dünnen Menschenbandwurmes (Hinterschenkelmuskel, Bauchmuskel, Herz, Zungenmuskel, Kehlkopfmuskel.)

Beurteilung durch Tierarzt, durch Erhitzen auf 40 - 50 Grad C gehen sie zu Grunde, ist 42 Tage nach Tod des Wirtes noch lebensfähig.

Trichine : Bandwurm .

Entwickeln sich im Darmkanal, bringen dort Junge zur Welt, dringen in Lymphgefäße des Darmes, durch Lymphgefäßen in Milchbrustgang - Blutbahn, - Muskel. Erkennen nur durch Mikroskop.

Fleischprobe aus Nierenzapfen, Kronfleisch, Kehlkopfmuskel, Beurteilung: rohes Fleisch = untauglich, (gesundheitsgefährlich). Bei Erhitzen auf 20 Grad C u. starker Pöckellake sterben sie ab. Bedingt tauglich.

Zu) Infektionskrankheiten siehe Seuchen.

A . Untauglichkeit des ganzen Tierkörpers.

1. Milchbrand
2. Rauschbrand
3. Rinderseuche
4. Tollwut
5. Rotz (Wurm)
6. Rinderpest
7. eitrige oder jauchige Blutvergiftung
8. Tuberkulose (wenn hochgradig abgemagert)
9. Rotlauf (bei erheblicher Veränderung des Muskelfleisches.)
10. Schweineseuche u. Schweinepest (erhebliche Abmagerung)
11. Starrkrampf (wenn Ausblutung mangelhaft und sinnfällige des Muskelfleisches.

- 12. Gallenucht (hochgradig)
- 13. Wassersucht (hochgradig)
- 14. Geschwülste an zahlreichen Stellen des Muskelfleisches.
- 15. Finnen oder Trichinen bei Hunden.
- 16. Harn und Geschlechtsgeruch (hochgradig)
- 17. vollständige Abmagerung infolge Krankheit.
- 18. vorgeschrittene Paulnis oder ähnliche Zersetzungsvorgänge

B. Untauglichkeit des ganzen Tierkörpers ausgenommen Fett.

- 1. Tuberkulose, ohne hochgradige Abmagerung bei frischer Blutinfektion und diege sich nicht auf Luter und Eingeweide beschr.
- 2. gesundheitsschädliche Finnen, wenn Fleisch wasserig oder verfärbt.
- 3. Trichinen bei Schweinen.

C. Untauglichkeit der veränderten Fleishteile.

- 1. Tierische Schmarotzer in dem Eingeweiden. (Leberegel, Bandwürmer, Finnen, Nilsenwürmer)
- 2. Geschwülste wenn örtlich begrenzt.
- 3. Lungenseuche, wenn nicht Tier abgemagert.
- 4. Tuberkulose bei einzelnen Organen, (auch wenn nur die dazugehörige Lyphdrüse ergriffen.)
- 5. Strahlenpilzkrankheit.
- 6. Maul und Flußenseuche.
- 7. Knusendungskrankheiten, abgekapselte Eiter oder Jaucheherde.
- 8. Verletzungen, Wunden, Knochenbrüche.
- 9. Wesselfieber, Hacksteinblattern.
- 10. Nigbildungen.
- 11. oberfl. Paulnis und Schimmelbildung.
- 12. Veranreinigung des Fleisches mit Eiter oder Jauche.
- 13. Vorhandensein von Hageninhalt oder Bruchwasser in Lunge und Blut.
- 14. Veränderung des Fleisches durch Aufbläsen,

15. Rotlauf (wenn nicht A 9) Blut und Abfälle vernichten.

D. Bedingte Tauglichkeit von Fett, ganzen Fleischvierteln u. ganzen Tierkörpern.

1. Fett, wenn sonst Körper untauglich.
2. ganze Fleischviertel mit Tuberkulose verändert Lymphdrüse.
3. Rotlauf der Schweine. (wenn nicht A 9)
4. Schweineseuchen oder Schweinepest (wenn nicht A 10)

E. Minderwertigkeit des ganzen Tierkörpers.

1. Vorhandensein nur 1 einer gesundheitschädliche Finne.
2. fischiger oder traniger Geruch oder Geschmack.
3. vollständige Abmagerung (wenn nicht A 17)
4. Unreife.
5. Unvollkommenes Ausbluten.

Bei Tuberkulose ist Fleisch

1. Untauglich: a) die durch Tuberkulose veränderten Organe
b) der ganze Tierkörper, bei Tieren mit vollständiger Abmagerung durch Tuberkulose.
2. bedingt tauglich :
 - a) Tierkörper mit Erscheinungen frischer Blutinfektion.
 - b) Fleischviertel bei Tuberkulose des Knochens u. des dazugehörigen Muskellyphknotens.
 - c) Fleischviertel mit erweichtem Muskellyphknotens
3. Minderwertig. a) Fleischviertel bei Tuberkulose des Knochens allein
b) " " nicht erweichten Muskellyphknotens
c) Tierkörper mit ausgebreiteter Tuberkulose.
4. Tauglich: bei Tuberkulose nur eines Organes oder leichter Tuberkulose mehrerer Organe.

Allgemeines .

+++++

Fleisch wird durch Salzen, Pökeln, Räuchern und Kühlen kürzere oder längere Zeit erhalten. (konservieren)

Künstliche Mittel (verboten.) Borseure, Borax, schwefliche Säure, künstliche Färbung.

Durch Kochen, Dämpfen und Pökeln, lassen sich bestimmte Schädlichkeiten (Finnen, Trichinen, Tuberkulosenbazillen, Rotlaufbazillen) zerstören.

Ausschmelzen des Fettes wirkt wie Kochen. Durchkühlen hilft nur bei Rinderfinnen.

Ausschmelzen : a) wenn in offenem Kessel vollkommen verflüssigt.

b) wenn in Dampfapparaten, auf mindestens 100 °C erwärmt.

Kochen :

wenn Fleisch in innersten Schichten grau oder grauweiß und aus frischer Schnittwunde abfließender Saft nicht rötlich, Stücke nicht über 15 cm dick, 2½ Std. kochen.

Dämpfen :

wenn Fleisch 10 Min. lang 80 °C erhitzt oder nicht über 15 cm dicke Stücke bei ½ atm. Ueberdruck 2 Std. gedämpft Farbe und Saft wie beim Kochen.

Pökeln:

Fleisch in Stücken nicht über 2½ kg schwer. 3 Wochen lang in Kochsalzlösung von 25 Gewichtsteilen Salz und 100 Gewichtsteilen Wasser.

Durchkühlen: 21 Tage lang 4 Grad C.

Unschädliche Beseitigung.

a) Einwirkung Chemischer Stoffe. Bis zur Auflösung der Weichteile.

b) Einwirkung von Hitze bis zum Zerfall.

c) Vergrabung nach vorheriger Denaturierung. (Tiefe Einschnitte, Kalk, Sand, Teer, Karbol, Kresol.)

Platz muß vor Ueberschwemmungen geschützt sein, abgelegen, so tief eingraben, dass Fleisch von einer 1 Meter starken Erdschicht bedeckt ist.

Begutachtung von Schlachtieren,
Fleisch für die Truppe!

Fleischbedarf für die Truppe wird nach den Fleischlieferungsbedingungen vergeben. 50% werden verdungen, Rest kann freihändig beschafft werden.

An Montagen und Tagen nach Festen, keine frische Wurst, Rinderherz, Rinderleber oder Hackfleisch geben.

Genuß rohen gehackten Fleisches überhaupt verboten.

Hackfleisch längstens 3 St. vor Zubereitung erst herstellen.

Gegen Wurstherstellung im Küchenbetrieb nichts einzuwenden, wenn Voraussetzungen gegeben.

Tierische Verpflegsgegenstände nur von gesunden Tieren, landesüblich ernährten Tieren, sauber gewonnen und verarbeitet.

Nur taugliches Fleisch mit rundem Stempel lieferbar, braucht aber nicht beste, aber gute Qualität sein.

Zuchtbullen -Widder -Eber u. Zuchtsauenfleisch verboten.

Schweine zum 1. Male, nicht über 3 Wochen trächtig lieferbar.

Ochsen 2 - 7 Jahre nicht unter 400kg Lebendgewicht.

Kühe 2 - 6 Jahre nicht unter 400 kg Lebendgewicht.

Fersenfleisch gilt als Ochsenfleisch (300kg Leb.)

Nur beschautes Fleisch lieferbar.

Tier muß im Winter 24 St. im Sommer 12 St. vorher geschlachtet sein.

Rinfleisch, saftrot an Lenden, Vorder und Mittelrippen durchwachsen, beim Anfassen und Einschnneiden derb anfühlen, glänzende Schnittfläche, Fingereindruck bald ausgleichen.

Bullenfleisch (nicht Zuchtbullen) Alter höchstens 1½ - 3 Jahre.

Hammelfleisch fest dicht, hellrot- ziegelrot, fein gefasert. Fleisch nicht durchwachsen sondern von Fett umgeben.

Schweinefleisch blaß -rosarot, oder weißlichgrau, durchwachsen. Speck mittelderb, reinweiß, nicht grobfaserig, dunkelrot und zäh.

Kalbfleisch blaßrot oder weißlichgrau, feinfaserig, mäßig fest nicht durchwachsen aber mit Fett umgeben. Fett schlaff und weiß.

Speck an dünnster Stelle nicht unter 2cm stark, Inlandware, gut gepökelt trocken geräuchert, nicht mit Holzessig, frei von Maden

Ochsen - Bullen u. Kuhfleisch in ganzen Vierteln, vorder u. Hinterviertel im gleichen Verhältnis.

Schweinefleisch in ganzen Hälften (Verpflegstärke entspr.)

Lamm u. Kälber im ganzen liefern .

Nicht lieferbar als Fleisch;

Rind; Kopf blutiger Halsschnitt, Euter, Vorder u. Hinterbeine ab Vorderfußwurzelgelenk bzw. Sprunggelenk.

Lamm ; Kopf , Beine , Euter .

Schwein ; Kopf, mit Backen, Beine Rückenfett.

Kalb ; Kopf, Blut, Halsschnitt, Beine.

Von sämtlichen Tieren; Eingeweide, frisches Blut, Knochen wenn auch Fleisch angerechnet.

Nach Auskochen dürfen vorhanden sein:

in 100 kg	rohen	Rindfleisch	bis zu	15 kg
100 kg	rohen	Lammfleisch	bis zu	15 kg
100 kg	"	Schweinefleisch	"	9 kg
100 kg	"	Kalbfleisch	"	18 kg
100 kg	magären	Rippenspeck	"	2 kg
in geräuchertem Schinken		"	"	12,5 kg

Höheres Knochengewicht in Fleisch usw. nachliefern

gegen Gefrierfleisch nichts einzuwenden, wenn nichts aufgedaut;
schnell verbrauchen.

Als Kalbsbraten Nierenstück oder Keulr liefern.

• Hammelbraten Keule

• Schweinebraten Schinken, Kammstück

Höchstsätze m. Knochen wie vor.

Schweinefett aus Blumen (Liegen) oder Rückenfett.

Rindfleischschnitte für Stolz. aus Lendenstück oder Oberschale.

Blutwurst mindestens 45% Fett, 20 - 30 % Blut

Beberwurst mindestens 20 % gebrühte Leber 45 % Schweinefleisch

Leber-

Bei Blut wurst auf 3 Ltr. Blut 5kg in Würfel geschnitten,
Fleisch bis zu 1/3 des Blutes Rindsblut bestattet.

Leberwurst auf 100 kg Schwein (Bauch) Fleisch 20 kg Leber .

Dauerwurst nur aus Schweinefleisch ohne Zusätze.

Überwachung des Schlachtbetriebes.

Umfasst : Besichtigung des lebenden Tieres auf Art Gesundheit
und Nährzustand ,Gewicht, Euter ,Geschlecht ;
Schlachten ,Aufbewahren u. Transport des Fleisches.
Wurstanfertigung.

Bazillenausscheider (Ruhr, Typhus) und Leute mit Offener Tuberkulose.

Ekzellerregenden Krankheiten nicht verwenden . ($\frac{1}{3}$ jährl. Untersuchung).

Bei Streitigkeiten über geliefertes Rohfleisch E entscheidet Ausschus.

aus 1.) Schlachthoftierarzt oder Kreistierarzt

2.) ein Offizier ,Sanitäts, oder Vetr. Offz. oder Beamter

3.) einen Beamten, der nicht mit Aufsicht über Fleischausgabe
beauftragt

Entscheidung ist entgültig.

Bei Streitigkeiten über Speck, Wurst, Pökelfleisch, Schinken

entscheidet der Ausschuss;

- a) bei Truppen
- 1.) einem Offizier der Küchenverwaltung (Sachbearbeiter)
 - 2.) einem San. oder Vetr. Offizier oder Beamten
(dieser darf jedoch nicht bei der Ueberwachung beauftragt sein.)
an Stelle aktiverer San. od. Vetr. Offz. auch Vertragsärzte.
 - 3.) einem von der Ortspolizeibehörde namhaft gemachten Sachverständigen.
- b) bei Lazaretten ;
- 1.) dem Chefarzt oder einem anderen San. Offiz.
 - 2.) einem Beamten
 - 3.) einem von der Ortspolizeibehörde namhaft gemachten Sachverständigen.

Entscheidung dieser Ausschüsse endgültig.

Ersatzleistung sofort ,eventuell auf Kosten des Unternehmers. Ist es ausnahmsweise nicht möglich alle Mitglieder rechtzeitig zu hören, so entscheidet das zunächst erreichbare militärische Mitglied.

Berufung an W.V.A. Entscheidung entgültig.

Beanspruchte Gebühren der Sachverständigen auf Kosten des unterliegenden Teiles.

Konserven ; Vorsicht bei aufgetriebenen Büchsen und solchen die hörbares Geräusch von sich geben. Bei letzteren kann es aber auch sein das durch Ritze die eingeschlossene Sulze usw. sich verflüssigt hat.