



FLEISCHER-ARBEIT

EINE ARBEITSLEHRE IN WORT UND BILD

mit Arbeitsvorgängen



Schlachtviehkunde



Werkzeugen und Geräten



Gesetzeskunde



Fachrechnen



von GEORG MOISER,

Reg.- und Gewerbeschulrat a. D., Salzgitter-Bad

5. Auflage 1962

GEORG WESTERMANN VERLAG

Braunschweig · Berlin · Hamburg · München · Kiel · Darmstadt

INHALT



	Arbeitsvorgänge	Schlachtviehkunde
SCHLACHTVIEH		
1. Vieheinkauf 9—29	Vieheinkauf nach Lebendgewicht . . . 10 nach der Hand 10 nach Schlachtgewicht . . 11	Beurteilung des Gesundheitszustandes . . 12 Bestimmung des Alters 13—15 Beurteilung d. Qualität 16—17 Feststellen von Über- fütterung und Trächtigkeit 18
2. Viehtransport — Fleischtransport . . . 30—36	Treiben der Schlachttiere . 30 Transport mit Viehwagen . 31 10 Gebote f. d. Transport mit der Eisenbahn . 31—32 Fleischtransport 32	Einfluß des Transportes auf die Schlachttiere . . 33
3. Schlachtviehrassen . . 37—45		Schweinerassen 38—39 Schafassen 40—41 Rinderrassen 42—44
SCHLACHTEN		
4. Betäuben 46—59	Betäuben durch Schlaggeräte 47 durch Schußgeräte . . 47—48 durch elektr. Strom . . . 48 durch Kohlensäure 49	Knochengerüst oder Skelett 49—51 Innere Organe in der Schädelhöhle 52
5. Schlachten 60—85	Schlachten eines Schweines 61—63 eines Kalbes 64—65 eines Rindes 66—68 eines Schafes 69—70	Blutkreislauf 71—72 Lymphsystem 72 Innere Organe in der Brusthöhle . . . 72—73 in der Bauchhöhle . . . 73—75 in der Beckenhöhle . . . 75
6. Schlachtnebenwerte . 86—89		Blut 87 Häute und Felle 88—90 Haare und Borsten 91 Hörner und Klauen 92 Knochen — ein wert- voller Rohstoff 92—93 Tierische Drüsen als Rohstoffe f. Heilmittel 94—95 Tierische Fette (Schlachtsfette) 96
7. Krankheiten der Schlachttiere 100—113		Infektionskrankheiten 101—107 Invasionskrankheiten 107—111 Blutkrankheiten 112

**Werkzeuge und Geräte****Gesetzeskunde****Fachrechnen**

Viehwaagen 19

Marktregelung und
 Marktordnung 20—21
 Handelsklassen 22—23
 Fütterungsvorschriften . . . 24
 Abzüge und Zuschläge
 im Viehhandel 24—26
 Viehwirtschaftsgesetz 26

Wiegen 27
 Schätzen — Wiegen 27
 Schätzen — Wiegen —
 Kaufen 28—29
 Marktauftrieb —
 Viehumsätze 29

Elektr. Viehtreibapparat . 34

Schlacht tierversicherung . 34
 Tierschutzgesetze 35

Transportverluste 36
 Stallgewicht —
 Marktgewicht 36

Viehbestände —
 Rassenanteile 45

Schlaggeräte 52
 Bolzenschußgerät 53
 Elektr. Betäubungsgeräte . 53

Gewerbepolizei, Vorschrif-
 ten über den Bau von
 Privatschlachthäusern 54—55
 Öffentl. Schlachthöfe —
 Schlachthausgesetz . . . 55—57
 Gesetz über das
 Schlachten von Tieren . . 57

Schlachtungen 58
 Arbeitsräume 58
 Beschäftigte 59

Messer — Stahl 76—78
 Messerköcher —
 Messerscheiden 78
 Bell — Spalter 78—79
 Knochensäge — Handsäge . 79
 Rachenkolben 79
 Elektr. Schweine-Kratz-
 und Rasiermaschine . . . 80
 Darmentfleisch- u. Darm-
 entfettungsmaschine . . . 80

Schlacht tier- und
 Fleischschau 81—83
 Trichinenschau 83
 Bakteriologische
 Fleischuntersuchung . . . 83

Lebendgewicht —
 Schlachtverlust =
 Schlachtgewicht 84
 Warmtschlachtgewicht —
 Auskühlverlust =
 Kaltschlachtgewicht . . . 85

Blutzentrifuge 87

Verordnung üb. Blutplasma 97
 Richtlinien f. d. Erfassung
 u. Sammlung von Drüsen 97
 Begriffsbestimmungen für
 Schweineschmalz . . . 97—98

Blutmenge —
 Blutbestandteile 98
 Hautgewicht —
 Hauterlös 98—99
 Borstenanfall 99
 Knochenanteil —
 Knochengehalt 99
 Fettausbeute — Bratverlust 99

Viehseuchengesetz 113
 Tierkörperbeseitigungs-
 gesetz 113

Seuchenvorkommen —
 Beanstandungen 112



	Arbeitsvorgänge	Schlachtviehkunde
VERARBEITEN DES FLEISCHES 8. Das Fleisch als Nahrungsmittel . . . 114—125		Fleisch als Nahrungsmittel . . . 115—118 Ernährung und Nährstoffbedarf des Menschen 117 Veränderungen des Fleisches nach dem Schlachten 118—120 Fleischvergiftungen . 121—122
9. Zerlegen der Schlachttiere 124—145	Zerlegen eines Schweines . . . 127—129 eines Kalbes 133—135 eines Rindes 136—138 eines Hammels 141	Fleischeinteilung beim Schwein 130 Muskeln — Bindegewebe 131 Fettgewebe 132 Fleischeinteilung beim Kalb 135 beim Rind 139—140
10. Wurstherstellung . 146—182	Kochwurst 147—150 Brühwurst 151—154 Rohwurst 155—157 Rouladen und Pasteten . 158 Das Würzen und die Gewürze 159—162	Naturdärme 169 Kunstdärme 170 Darmersatz 171
11. Haltbarmachung von Fleisch- und Wurstwaren . . . 179—197	Kühlen 184—185 Gefrieren — Tiefkühlen . 186 Pökeln 188—191 Räuchern 193—194 Schinken- und Rauchfleischherstellung . . 195—196 Herstellen von Dosenwaren 198—199	



Werkzeuge und Geräte

Gesetzeskunde

Fachrechnen

Lebensmittelgesetz . . 123—124

Nährstoffgehalt —
Kalorienwert 125
Fleischanfall —
Fleischverbrauch 125

Knochen- u. Fleischsägen 142
Ladenwolf 142

Hackfleischverordnung . . 143

Gewichtsanteile der
Fleischstücke 144
Kaltschlachtgewicht —
Schwund —
Verkaufsgewicht 144
Fleischgewicht —
Knochenanteil 145
Verkaufsrechnen —
Ladenrechnen (Teil I) . 145
Fleischkalkulation 145

Wolf 172
Normalkutter —
Schnellkutter —
Kolloidmühle . . . 173—175
Speckentschwartungs-
maschine 175
Speckschnelde-
maschine 175—176
Mengmaschine 176
Wurstfüllmaschine . . 176—177
Klimaanlage 178
Kochanlagen 179
Pflege der Maschinen . . 179
Unfallverhütung 180

Richtlinien für die Qualität v.
Fleischerzeugnissen u. deren
Kennlichmachung . 163—164
Das Nitritgesetz 164
Erlaubte u. verbotene
Zusätze zu Fleisch-
und Wurstwaren . . 165—167
Begriffsbestimmungen
für Gewürze und
Ersatzgewürze 167
Kennzeichnungsbestim-
mungen für
Naturdärme 168
Verwendung von
vergälltem Salz zum
Salzen von Därmen . . 168

Wurstpreise —
Wurstgewichte 180
Verkaufsrechnen — Laden-
rechnen (Teil II) 181
Wurstkalkulation 181
Aufschnittberechnungen . 182
Barzahlung — Skonto —
Rabatt 182
Gewürzmengen —
Gewürzkosten 182

Maschinelle Kühlung . . . 187
Pökelgeräte und -gefäße— 192
Räucheranlagen 197
Dosenverschleißmaschinen 200
Autoklaven 200

Baupollzeiliche Vorschrif-
ten für Räucheranlagen 201
Verordnung über die
äußere Kennzeichnung
von Lebensmitteln . . . 201

Kühlverluste —
Auftauverluste 202
Pökelgewichtszunahme —
Lakebestandteile . . 202—203
Räucherverluste 203
Maschinenkosten —
Abschreibung 203