

Zeitschrift: Allgemeine schweizerische Militärzeitung = Journal militaire suisse =
Gazetta militare svizzera

Band: 27=47 (1881)

Heft: 25

Rubrik: Ausland

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 25.11.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

U n s l a n d.

Oesterreich. (Neu-Organisation der Jägertruppe.) Se. Majestät der Kaiser hat der durch die Zusammenziehung der Reservekompagnien der Jägertruppe in Bataillone bedingten Neu-Auslage der organischen Bestimmungen für die Jägertruppe die Genehmigung erteilt. Die Jägertruppe besteht nach denselben aus einem Jäger-Regiment und 40 selbstständigen Feldjäger-Bataillonen. Das Tiroler Jäger-Regiment gliedert sich in den Regimentsstab, in zehn Feld-Bataillone mit fortlaufenden Nummern von 1 bis 10 zu je vier Feld-Kompagnien, und im Frieden in einen Ergänzungs-Bataillons-Kadre, aus welchem im Mobilisirungsfalle zwei Ergänzungs-Bataillone mit den Nummern 1 und 2 zu je fünf Ergänzungs-Kompagnien formirt werden. Die Kompagnien der Feld-Bataillone führen die Nummern 1 bis 40, jene der Ergänzungs-Bataillone von 1 bis 10. Die Feldjäger-Bataillone sind mit fortlaufenden Nummern von 1 bis 40 bezeichnet. Jedes Feldjäger-Bataillon gliedert sich in den Bataillonsstab, in vier Feldkompagnien und im Frieden in einen Ergänzungs-Kompagnie-Kadre, aus welchem im Mobilisirungsfalle eine Ergänzungs-Kompagnie formirt wird. Jedes Feldjäger-Bataillon wird von einem Oberstleutnant oder Major in der Eigenschaft als Bataillons-Kommandant befehligt. Der Ergänzungs-Bataillons-Kadre des Tiroler Jäger-Regiments ist mit dem Regimentsstabe örtlich vereint. Die Berufs-offiziere der Jägertruppe gehen aus den Militär-Akademien und den Kadetten, die Offiziere in der Reserve aus Einjährig-Freiwilligen, Reserve-Kadetten und aus den in die Reserve über tretenden Berufs-Offizieren hervor. Die Einberufung der in einem und demselben Stellungsjahre assentirten Rekruten findet grundsätzlich am 1. Oktober desselben Jahres statt. Bei der Jägertruppe wird die gründliche Ausbildung der Mannschaft im Schießen und für das Geschütz insbesondere angestrebt. In jedem Frühjahr oder Herbst nach der Getreide-Ernte werden die dem zweiten, vierten und sechsten Jahrgange der Reserve angehörigen Personen des Mannschafstandes mit Ausnahme der Kandidaten des geistlichen Standes eingezogen. Die aus den Einjährig-Freiwilligen hervorgegangenen Offiziere in der Reserve werden während der Reserve-Dienstplicht zu drei Waffenübungen in der jedesmaligen Dauer von längstens vier Wochen beigegeben.

V e r s h i e d e n e s.

— (Ueber die Qualität des Rindfleisch) mögen einige Bemerkungen am Plage sein. In Paris unterscheidet man an ein und demselben Ochsen drei Fleischqualitäten und bezahlt dafür auch verschiedene Preise. Das Fleisch der ersten Klasse umfaßt das Lendenstück, das der zweiten Klasse die Vorderrippen, das der dritten Klasse Kopf, Hals, Beine, Unterrippen.

Die chemischen Analysen von Leyber, Byro und Steger geben über den Nährwerth dieser verschiedenen Fleischsorten beim magern und beim fetten Ochsen Aufschlüsse, welche für jeden Haushalt interessant genug sind und daher hier mitgetheilt werden.

Beim magern Ochsen ist die Qualität dieser drei Fleischklassen nur wenig verschieden. Der Hauptbestandtheil ist ein Element, zu dessen Gewinnung man in vielen unserer Kühen nur den Hahnen zu drehen braucht, nämlich Wasser. Es macht dieses Wasser nach den drei Klassen: 77,4, 76,5, 77,5% des ganzen Gewichtes aus, also überall reichlich drei Viertel (die Knochen sind dabei, da es sich um Bestimmung der Fleischqualität handelt, natürlich nicht mitgerechnet). Die Muskelsubstanz bildet einen guten Fünftel des Gesamtgewichtes, nämlich 20,3, 21,6, 20,4%. An Fett ist vorhanden 1,1, 1,3, 0,9%. Den Rest des Gewichtes von 1,2% bilden verschiedene Salze.

Wie man sieht, stehen mit Rücksicht auf die nährenden Bestandtheile beim ungemästeten Thiere alle drei Fleischklassen sich ungefähr gleich. Die Prozentziffern von Muskelfleisch und Fett zusammen sind nämlich 21,4, 22,3, 21,3. Der ganze Unterschied liegt im Geschmack und theilweise auch in der Liebhaberei.

Das Verhältnis ändert sich aber gewaltig beim fetten, gutgemästeten Ochsen: der Unterschied zwischen den Fleischklassen eines und desselben Thieres und gegenüber dem Fleisch des magern Ochsen wird ein sehr bemerkenswerther. Zunächst nimmt die Menge des wertlosen, weil überall gratis zu habenden Wassers ab: sie beträgt nach den Klassen noch 63,4, 50,5, 73,5%. Auch der Antheil der Muskelsubstanz nimmt etwas ab, mit 18,8, 14,5 und 19,5%. Dagegen wächst der Gehalt an Fett; er zeigt folgenden Prozentziffern: 16,7, 34, 5,8. Rechnet man Fett- und Muskelsubstanz als die allein den nährenden Gehalt des Fleisches bedingenden Stoffe zusammen, so ergeben sich für das fette Ochsenfleisch folgende Zahlen.

	Nährbare Substanzen	Wasser
1. Klasse	35,5%	63,4%
2. "	48,5 "	50,5 "
3. "	25,3 "	73,5 "

Lassen wir das Wasser als wertlos bei Seite, und fragen wir lediglich nach dem Nährwerth der drei verschiedenen Fleischklassen, so erhalten wir, den Nährwerth der geringsten (dritten) Klasse des magern Ochsen gleich 100 gesetzt, folgende Scala:

mager	3. Klasse	100
	1. "	100,5
	2. "	104,7
fett	3. Klasse	118,8
	1. "	166,6
	2. "	227,7

Mit andern Worten: die geringste Fleischsorte des gut gemästeten Ochsen hat 18,8%, dessen Lendenstück 66,6%, dessen Vorderrippstück 127,7% mehr Nährwerth, als die geringste Fleischsorte des magern Schlachtthieres. Die geringste Fleischsorte des fetten Ochsen ist immer noch um 14% mehr werth als die beste des mageren.

Möge man daran ermesen, was für ein Unterschied besteht zwischen einer Magabart, wo Fleisch von ausgemästeten Thieren und zwischen einer solchen, wo Fleisch von magern oder nur halb-gemästeten Thieren zum Verkauf kommt.

Es erhellt auch aus dem Obigen, daß das Lendenstück, wenn man lediglich den Nährwerth in die Waagschale legt, mit Unrecht den ersten Rang einnimmt. W. L.

Neu erschienen im Verlag von Schichardt & Ebner in Stuttgart:

Bibliothek für Pferdeliebhaber. Erstes Bändchen.

Die Lehre von der Beurtheilung des Pferdes
in Bezug auf Körperbau und Leistung

in leichtverständlicher Sprache bearbeitet

von P. Adam, Rgl. b. Landgestüts-Thierarzt.

Mit vielen Abbildungen in Holzschnitt,

theils nach Orig.-Zeichnungen des Verfassers, theils nach Zeichnungen von E. Volkers.

13 Bogen. 8. Geg. broch. M. 3. — gebunden M. 3 40.

Unter dem Collectiv-Titel: „Bibliothek für Pferdeliebhaber“ geben wir eine Serie Bändchen heraus, die das Wissenswerthe aus dem Gebiete der Hippologie aus der Feder bewährter Fachmänner enthalten sollen und die wir allen Thierärzten, Gestütsbeamten, Offizieren, sowie überhaupt — jedem Pferdebesitzer — zur Anschaffung empfehlen. Jeder Band bildet ein in sich abgeschlossenes Ganzes und ist einzeln käuflich.

Bei Franko-Einsendung des Betrags übersendet das Buch franko jede Buchhandlung, sowie auch die Verlagsbuchhandlung

[M-116/6-5]

Schichardt & Ebner in Stuttgart.