

Schweinefleisch - Kostprobe

Samstag, den 11. April 1908

8 Uhr abends

**im grossen Sitzungssaal der k. k. Land-
wirtschafts-Gesellschaft**

Wien, I. Schauflergasse 6.

Zeitschrift für
Vergleichende Sprachwissenschaft

Samstag den 11. April 1908

Band 34

in grosser Zirkulation

wissenschaftliche Gesellschaft

Wien, J. Schönböcker-Verlag

Komitee

zur

Vorbereitung und Durchführung der Schweinefleisch-Kostprobe.

Obmann:

Karl Wittmann, k. k. Veterinärreferent.

Schriftführer:

Professor **J. Häusler**, Sekretär der k. k. Landwirtschafts-Gesellschaft in Wien.

Mitglieder:

Bondy Otilie, Präsidentin des Wiener Hausfrauen-Vereines,
Wien, I. Heiligenkreuzerhof.

Hütter Georg, Vorsteher der Fleischhauer-Genossenschaft,
Wien, XX. Pappenheimstraße 56.

Schack Anton, Vorsteher der Genossenschaft der Gastwirte,
Wien, I. Kurrentgasse 5.

Vieröckl Rudolf, Vorsteher der Fleischselcher-Genossenschaft,
Wien, VIII. Lerchenfelderstraße 66/68.

Einleitung

Vorbereitung und Durchführung der Versuche
Literaturverzeichnis

1. Versuch: Bestimmung der Dichte

1.1 Zielsetzung
1.2 Versuchsaufbau
1.3 Durchführung
1.4 Ergebnisse
1.5 Diskussion

2. Versuch: Bestimmung der Viskosität

2.1 Zielsetzung
2.2 Versuchsaufbau
2.3 Durchführung
2.4 Ergebnisse
2.5 Diskussion

3. Versuch: Bestimmung der Oberflächenspannung

3.1 Zielsetzung
3.2 Versuchsaufbau
3.3 Durchführung
3.4 Ergebnisse
3.5 Diskussion

Normen

für die

Durchführung der Schweinefleisch-Kostprobe.

Zweck.

§ 1.

Die Schweinefleisch-Kostprobe hat den Zweck, durch das von einer Sachverständigenkommission nach einem festgestellten System durchgeführte Verkosten des Fleisches verschiedener Schweinerassen Aufschlüsse über deren Konsumwert zu gewinnen.

Durchführungsorgane.

§ 2.

Die Vorbereitung und Leitung der Kostprobe besorgt ein von der k. k. Landwirtschafts-Gesellschaft eingesetztes Komitee.

§ 3.

Zur Vornahme der Kost besteht eine aus Vertretern von Interessentenkreise zusammengesetzte ca. 40gliedrige Kost-Kommission.

Umfang der Kostprobe.

§ 4.

Die Kostprobe erstreckt sich auf das Fleisch gleichalteriger Tiere nachfolgender Schweinerassen:

1. englische Rasse.
2. englische Kreuzungen (veredeltes Landschwein).
3. deutsche Rasse (Westfälerschwein).

4. galizischer Typus.
5. böhmische Schweine (veredeltes böhmisches Landschwein, nicht galizischer Provenienz).

Vorbereitung.

§ 5.

Zur Kostprobe gelangen nur gleichartige Fleischteile jeder Rasse, und zwar die Rücken von zwei Schweinen derselben Rasse, also vier Karree jeder Fleischsorte.

§ 6.

Jedes Karree derselben Provenienz erhält die gleiche Evidenznummer. Welche Nummern jedoch die Fleischstücke der einzelnen Rassen erhalten haben, ist nur dem Obmanne und dem Schriftführer bekannt. Diese Daten werden in einer Liste unter versiegeltem Kuvert bis nach beendigter Kost geheimgehalten und erst bei Verkündung des Ergebnisses der Kostprobe publiziert.

§ 7.

Die Zubereitung der Fleischsorten erfolgt nach einem einheitlichen Verfahren unter der Aufsicht des Komitees durch den Restaurateur im Hause der k. k. Landwirtschafts-Gesellschaft, Carl Tischler.

§ 8.

Die Fleischsorten werden in einer durch das Los bestimmten Reihenfolge unter Bekanntgabe der Evidenznummer in dem für die Beurteilungskommission abgegrenzten Raum des Sitzungssaales der k. k. Landwirtschafts-Gesellschaft mit geeigneten, den Geschmack nicht beeinflussenden Zutaten serviert.

Beurteilung (Bonitierung.)

§ 9.

Die Beurteilung erfolgt nach den verschiedenen den Konsumwert des Schweinefleisches bestimmenden Eigenschaften mit Hilfe eines Punktzahlschemas; es wird nach aufwärts punktiert, d. h. je mehr die Qualität in der betreffenden Eigenschaft sich der Vollkommenheit nähert, wird dieselbe mit einer umso höheren Punktzahl bewertet.

Eigenschaften, welche für die Gebrauchswertbestimmung besonders ins Gewicht fallen, haben im Punktiersystem eine höhere Maximalpunktzahl vorgesehen, so daß die Bewertung in solchen

Eigenschaften ausschlaggebender auf das Gesamtkalkul einwirkt. Das letztere wird durch Summierung aller für jede einzelne Eigenschaft zugeteilten Punktzahl gefunden.

§ 10.

Zur Eintragung der Punktzahlen dient die Bonitierungskarte, in welche jede Eigenschaft in einer Tabelle mit Rubriken für die Eintragung der Punktzahlen vorgedruckt erscheint.

Punktiersystem.

§ 11.

Nach den dargestellten Grundsätzen ergibt sich nachfolgendes Bonitierungsschema:

I. Die Farbe:

sehr gut (weiß)	3
gut (mindere Farbe)	2
schlecht (mißfärbig)	1

II. Der Geruch:

sehr gut (charakteristischer Schweinefleischgeruch) . . .	3
gut (unausgesprochener Geruch)	2
schlecht (unangenehmer Geruch)	1

III. Der Geschmack:

sehr gut (wohlschmeckend)	5
gut	4
minder gut	3
unausgesprochener Geschmack	2
schlecht (unangenehmer Geschmack)	1

IV. Die Feinheit der Faser:

(Fleischfaser und Bindegewebe.)

sehr fein	5
fein	4
minderfein	3
grob	2
sehr grob	1

V. Die Saftigkeit:

sehr saftig	3
saftig	2
trocken	1

VI. Die Konsistenz (Mürbigkeit):

sehr mürbe dabei aber kernig	5
mürbe	4
minder mürbe	3
zäh	2
hart oder schlaff	1

VII. Beschaffenheit des Fettes:

kernig und weiß	3
minderkernig und gelblich	2
ölig oder talgig	1

§ 12.

Nach beendigter Kost hat jeder Juror die mit der Evidenznummer versehenen, in den einzelnen Eigenschaften ausgefüllte und gefertigte Beurteilungskarte an das Bureau abzugeben.

§ 13.

Die vom Bureau durchgeführte Summierung der Punktsomme jeder abgegebenen Karte, dividiert durch die Anzahl der für jede verkostete Sorte abgegebenen Karten, ergibt die Durchschnittspunktsomme für die betreffende Sorte.

§ 14.

Die Durchschnittspunktsommen in arithmetischer Reihenfolge angeordnet, ergeben die Rangordnung, in der die zu prüfenden Fleischqualitäten aus der Kostprobe hervorgegangen sind.

§ 15.

Dieses Ergebnis wird sofort nach beendigter Kost durch den Obmann verkündet und in der Fachpresse publiziert.

§ 16.

Für Zuseher ist im Sitzungssaale ein Raum reserviert und werden hiefür in beschränkter Anzahl Karten ausgegeben.