Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch der Haushaltungs- und Kochschule des Bad. Frauenvereins, Abt. 1.

Wundt, Emma

Karlsruhe, 1913

Die Eingeweide.

urn:nbn:de:bsz:31-56151

Visual Library

zuerst eine Verwandlung durchmachen, die wir Abhängen nennen. Durch das Schlachten gerinnt das Eiweiß und das Fleisch wird starr und zähe. Kocht man das Fleisch in diesem Zustand, so wird es hart. Das Eiweiß wird aber durch die nach 12—18 Stunden eintretende Zersetzung wieder gelöst. Dadurch werden die Muskelfasern mürbe und schmackhaft. Deshalb hängt man das Fleisch nach dem Schlachten mindestens 24—36 Std. ab. Eine Ausnahme hiervon macht Schweinefleisch, welches sofort nach dem Schlachten gekocht, als Wellfleisch genossen werden kann. Auch kleines Geflügel kann sofort nach dem Töten gebraten werden, muß aber noch warm in die Pfanne kommen. Fische sind am besten unmittelbar nach dem Töten, ebenso die Schalentiere.

In der heißen Jahreszeit schreitet die Zersetzung rascher vorwärts als im Winter, und man muß daher alle Vorbeugungsmittel anwenden, diese möglichst aufzuhalten. Einige Tage kann man das Fleisch hängend an luftigem, kühlem Orte aufbewahren, es muß aber vor Fliegen geschützt werden. Dann kann es auch durch Einwickeln in ein Essigtuch oder Einlegen in Essig, Buttermilch oder Sauermilch, für mehrere Tage wenigstens, haltbar gemacht werden. Ebenso durch Anbraten oder Aufbewahrung auf Eis. Um das Fleisch für längere Zeit haltbar zu machen, muß dem Eintreten des Fäulnisstadiums mit großer Vorsicht entgegengearbeitet werden. Das kann nur durch vollkommenen Luftabschluß, Wasserentziehung oder Durchdringen mit fäulnishemmenden Stoffen geschehen. Am einfachsten ist es, das Fleisch durch Wasserentziehung haltbar zu machen; dieses Verfahren wird bei fettarmen Fischen, wie Kabeljau, angewendet. In Graubünden und Südamerika wird auch Rindfleisch an der Luft getrocknet. Auch durch Einsalzen wird das Fleisch haltbar zu machen gesucht. Die Lake muß immer das Fleisch vollständig bedecken, damit Luftabschluß erzielt wird. Eingesalzen wird das Fleisch der Schlachttiere, besonders das Rind- und Schweinefleisch, viele Fische wie Heringe, Sardellen u. a. Außerdem wird die Haltbarkeit des Fleisches durch Räuchern bewirkt, dadurch wird dem Fleisch Wasser entzogen und ihm mit dem Rauch fäulnishemmende Stoffe zugeführt. Büchsenfleisch stellt man durch Kochen des Fleisches unter Luftabschluß her. Auch durch Bestreichen mit Fett, Eiweiß kann Luftabschluß hergestellt werden.

Die Eingeweide.

Unter Eingeweiden versteht man die im Innern des Tieres liegenden Weichteile, welche wir zu unserer Nahrung benutzen. — Es gehören dazu: Hirn, Zunge, Brieschen, Lunge, Herz, Magen, Leber, Milz, Nieren, Netz, Gedärme und Gekröse.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Die Bestandteile der Eingeweide sind im allgemeinen die gleichen wie die des Muskelfleisches. Sie besitzen einen eigenartigen, mehr oder weniger stark hervortretenden Geschmack. Die Eingeweide des Kalbes werden, weil sie zarte Fasern haben, denen des Rindes, Schweines und Hammels vorgezogen. — Der Preis richtet sich nach dem jeweiligen Preise des Fleisches und ist daher steten Schwankungen unterworfen.

Das Hirn bildet den Inhalt der Schädelhöhle. Es ist eine weiche, fette, weißliche Masse, die mit vielen zarten, blutreichen Häutchen umgeben ist. Da es sehr leicht verdaulich ist, eignet es sich besonders als Krankenkost.

Die Zunge liegt in der Mundhöhle, ihr Fleisch ist zart und schmackhaft. Am besten sind die Zungen der ausgewachsenen, gemästeten Tiere, wie die des Ochsen und Schweines.

Eine Drüse, welche nur bei jungen Kälbern oder Lämmern vorkommt, ist das Brieschen, auch Milch oder Milken genannt. Dieses ist das zarteste, wohlschmeckendste, aber auch teuerste Eingeweide und wird, da es außerordentlich leicht verdaulich ist, vorzugsweise in der Krankenküche verwendet. Doch kommt es auch in der feineren Küche gedämpft, als Frikassee usw. in Anwendung.

Die Lunge besteht aus 2 Hauptlappen, deren jeder wieder in kleinere zerfällt. Sie ist eine weiche, schwammige Masse. Zubereitet wird sie als Ragout oder Haschee und ist ein gutes, billiges Gericht.

Zwischen den beiden Lungenflügeln liegt das Herz. Dieses ist ein dicker, quergestreifter, blutreicher Muskel. Es kann auf die verschiedenste Art zubereitet werden und ist ein nahr- und schmackhaftes Gericht.

In der Bauchhöhle befinden sich Magen, Leber, Milz, Nieren, Netz, Gedärme und Gekröse.

Als Speise benützt man nur den Magen der Wiederkäuer, des Schweins und des Geflügels. Der Magen der Wiederkäuer zerfällt in 4 Teile, den Pansen-, Netz-, Blätter- und Labmagen. Der Netz- und Blättermagen gibt die sog. Sülz, auch Kuttelflecke oder Kaldaunen genannt.

Die Leber ist eine große, mehrere Pfund wiegende Drüse, von weicher Beschaffenheit und sehr blutreich.

Am geschätztesten, weil sehr zart, ist die Kalbs- und Schweineleber, doch kommt auch die Rindsleber zur Verwendung. Leber kann auf die verschiedensten Arten zubereitet werden und spielt bei der Herstellung von Wurst, eine bedeutende Rolle.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Die Milz liegt auf der linken Bauchseite und ist ein blutreicher, zungenförmiger dünner Lappen von bläulichroter Farbe. Sie wird in der Fleischbrühe mitgekocht, als Milzsuppe und Milzwurst zubereitet.

Die Nieren liegen im Fett eingehüllt zu beiden Seiten der Lendenwirbel. Sie sind braunrote, bohnenförmige Drüsen und haben die Aufgabe, das im Blut überflüssige Wasser und damit verbrauchte Stoffe abzusondern. Sie bestehen aus einem festen, eiweißreichen Fleisch. Am geschätztesten als Speise sind Kalbs-, Schweine- und Hammelsnieren.

Das Netz ist eine mit Fett durchzogene Haut, welche die Gedärme zusammenhält. Es wird zum Zusammenhalten gehackter Fleischspeisen, wie Hackbraten gebraucht.

Die Gedärme nehmen den größten Teil der Bauchhöhle ein und finden als Wursthüllen Verwendung.

Das Gekröse ist eine krause fleischige Haut, welche zum Festhalten der Gedärme dient. Sie kommt an manchen Orten unter dem Namen Inster in den Handel. Man kann es nur von dem Kalb und Lamm genießen.

Die Fische.

Früher wurde das Fleisch der Fische, besonders das der Seefische, sehr wenig verwendet. In neuerer Zeit, da die Fleischpreise immer höher werden, gewinnen dieselben an Bedeutung. Man unterscheidet Süßwasser- oder Flußfische und Meer- oder Seefische. Manche wechseln zur Laichzeit ihren Aufenthaltsort und werden als Wanderfische bezeichnet. Die Süßwasserfische sind meistens teurer als die Meerfische. Durch die heutigen guten Verkehrsmittel ist Gelegenheit geboten, die Fischschätze des Meeres auch den Binnenländern zuzuführen. In vielen Städten werden eigene Fischmärkte abgehalten, um auch für den einfachen Tisch dieses wertvolle Nahrungsmittel zu mäßigem Preise erwerben zu können.

Die Fische gehören zu den Wirbeltieren, sie haben ein knöchernes oder knorpeliges Skelett und rotes, kaltes Blut und atmen stets durch Kiemen. Gewöhnlich sind die Fische mit Schuppen bedeckt, seltener mit Knochenschildern, Stacheln, Körnern oder nur mit einer nackten, schleimigen Haut. Die meisten legen eine große Menge kleiner Eier, welche Rogen oder Laich heißen. Ihre Bewegungswerkzeuge sind Flossen. Zur Auf- und Abwärtsbewegung im Wasser dient vielen Fischen eine häutige, meist zweiteilige, mit Luft gefüllte Blase, die Schwimmblase, welche in der Mitte des Körpers gelagert, entweder mit dem Maul in Verbindung steht, oder auch ohne alle