

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätetisches Koch-Buch

Wiel, Josef

Freiburg, 1873

Kennzeichen des guten Fleisches.

urn:nbn:de:bsz:31-56696

etwas gegessen. Dagegen hatte sie die Gewohnheit, beim Zerlegen des Fleisches das blutige Messer in den Mund zu nehmen, gerade wie es die — bandwurmreichen — Metzger machen. Diese Köchin, obgleich sie die Lehre von den Eingeweidewürmern nirgends studirt hatte, gab doch die richtige Antwort: dass sie sich auf keine andere Weise dem Bandwurm Eingang in ihren Leib verschafft habe, als durch die besagte Gewohnheit. Der Bandwurm ist abgetrieben, die Köchin lebt noch und hat die Mähr schon so oft erzählt, dass sie in ihrer Gegend den Beinamen: „Wurmseppa“ bekam.

Gemein-verständliche Unterscheidungsmerkmale zwischen gutem und schlechtem Fleisch:

1. Die blassröthliche Farbe ist ein Anzeichen dafür, dass das Thier krank (anämisch) gewesen.
2. Die tiefpurpurrothe Farbe beweist, dass das Thier nicht geschlachtet wurde, sondern — crepirt ist.
3. Das marmorirte Aussehen, herrührend von zwischenliegendem Fett, hat nur gutes Mastfleisch.
4. Das Fett am gesunden Fleisch ist hart, am kranken dagegen weich, wässerig oder gallertartig.
5. Gesundes Fleisch fühlt sich fest an und macht den Finger kaum nass; krankes dagegen ist weich und lässt Flüssigkeit austreten.
6. Gutes Fleisch riecht kaum, krankes „mufft“, oder hat auch manchmal einen Arztneigeruch, weil bekanntlich in der Thierheilkunde stark „verordnet“ wird.
7. Gutes Fleisch schrumpft beim Kochen wenig ein und verliert nicht viel am Gewicht; schlechtes schrumpft zusammen und zerkocht oft in Stücke. 100 Theile gesundes Fleisch bei 107° C. getrocknet, verlieren 69 bis 74 Theile von ihrem Gewicht, bei krankem Fleisch beträgt der Gewichtsverlust 75 bis 80.

Die letztgenannten Verhältnisse rühren davon her, dass in der Krankheit Fett und Muskelsubstanz geschwunden sind, so dass also das leimbildende Element und das Wasser vorwiegen.

8. Der Saft vom gesunden Fleisch reagirt schwach sauer, vom kranken dagegen oft alkalisch.

Allgemeine Kochregeln.

Civilisirte Menschen essen nur ausnahmsweise rohes oder halbrohes Fleisch. Abgesehen davon, dass die Kochkunst dem Fleische allerlei feinere Geschmäcke zu geben vermag, ist auch deshalb rohes Fleisch nicht zu empfehlen, weil man damit allerlei Ungeziefer in den Leib einführen kann. Sobald das