

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätetisches Koch-Buch

Wiel, Josef

Freiburg, 1873

Benennung der einzelnen Stücke des Rindes.

urn:nbn:de:bsz:31-56696

Kochbuche von dem Fleischextract nie die Rede sein, ohne dass die richtige, durch vielfaches Versuchen erprobte Dosis angegeben ist.

4. Capitel.

Rindfleisch.

Das Rindfleisch wird unterschieden in Ochsenfleisch und Schmalfleisch. Zu letzterem rechnet man das Kuhfleisch, das Fleisch von männlichen und weiblichen Rindern und das Farrenfleisch. Das Rindfleisch ist ebenso verschieden wie die Benennungen des Rindes. Hierüber gelten folgende Bauernregeln:

Ein männliches Kalb erhält nach dem ersten wichtigen Ereignisse in seinem Leben — nach der Castration (welche gewöhnlich in der 6. bis 8. Woche vorgenommen wird), den Namen Rind; erst im 4. Jahre wird es ein Ochs. Wird es nicht castrirt, dann behält es den Namen: Farren (Wucherstier) vom Anfang bis zum End. Ein weibliches Kalb erhält nach dem ersten Kälbern den Namen Kuh. Nicht trüchtig werdende Kälber heissen Kalbinnen.

Junges Rindfleisch gibt saftige Braten und gutes Siedfleisch aber schwache Fleischbrühe. Altes Fleisch ist zäh, saftlos und schwerverdaulich, liefert aber bessere Suppen. Junges Fleisch ist schön roth, mit weissem Fett durchzogen; altes Fleisch ist bläulichroth, sein Fett hat einen Stich ins Gelbliche.

Das Rindfleisch, welches für die Krankenküche bestimmt ist, muss sich vor Allem durch eine zarte Faser auszeichnen. Ein solches Fleisch haben jung verschnittene, völlig ausgewachsene, gut gemästete Ochsen. Auch die Kühe, welche nicht älter sind als 5 Jahre, liefern nach richtiger Mastung ein zartes Fleisch. Dagegen ist das Fleisch von einer alten Kuh oder von einem Farren, der alles Vieh einer ganzen Gemeinde zu seiner Nachkommenschaft zählt, fast unverdaulich.

Nicht trüchtig werdende Rinder liefert man bald an's Messer. Das Fleisch steht in der Mitte zwischen dem Mastochsen- und Kalbfleisch, ist zarter, aber nicht so nahrhaft wie das erstere.

Gutes Mastochsenfleisch wird von keinem anderen Fleische weder an Wohlgeschmack noch an Nährwerth übertroffen.

So wenig Erhebendes auch der Gedanke hat: keine Fleischart vermag den Stoffersatz im menschlichen Körper so gut zu besorgen wie der Ochs. Einige Stücke sind überdies so leicht verdaulich, dass sie für Reconvalescenten und sogar für Magenkranke die wichtigsten Speisen abgeben, der Lummel und die Schoos.

In den gewöhnlichen Küchen fragt man wenig darnach, von welchem Theile das Fleisch kommt und nennt alle Stücke ohne Weiteres „Rindfleisch.“ Die feinere Küche unterscheidet strenger. Ganz besonders zeichnet sich die französische Küche hiedurch aus. Die französischen Metzger machen desshalb auch für die verschiedenen Stücke verschiedene Preise. Bei uns ist alles gleich theuer! Das geringe kostet so viel wie das beste!

Unter den Benennungen der einzelnen Stücke des Ochsen herrscht grosser Wirrwar. Der Verfasser hielt sich desshalb verpflichtet, bestimmtere Ausdrücke einzuführen. Er hat behufs dessen einmal einen sachkundigen Thierarzt zu einem Rindsbraten eingeladen. Von demselben hat er nun — und zwar bevor der Wein auf den Tisch kam — folgende zuverlässige Belehrung erhalten:

Der Ochs besteht aus zwei Hinter- und zwei Vorder-tern. Das Thier wird da halbirt, wo die Rippen aufhören.

Am Hinterviertel ist

1. der Lummel, Lendenbraten, Filet, — besteht aus den Muskeln, welche auf dem Kreuzbein und auf den Lendenwirbeln liegen — das zarteste Fleisch des Ochsen, fettarm und doch sehr saftig. — Gut zu Beefsteaks, Schlachtbraten etc.;
2. die Schoos — liegt in der Nähe des Lummels auf den Querfortsätzen der Lendenwirbel — etwas trockener und von gröberer Faser als der Lummel. — Gut zum Braten;
3. der dicke Lamben — besteht hauptsächlich aus dem Querbauchmuskel und dem Darmbein-Bauchmuskel — sehr saftig und von Fett durchwachsen. Bei älteren Thieren ist die oberste Muskellage etwas hart. — Gutes Stück zum Sieden;
4. der dünne Lamben — besteht hauptsächlich aus dem äusseren Rippenmuskel und aus dem geraden Bauchmuskel — ist hart, mit viel zähen Sehnen und sehnigen Häuten durchwachsen — eignet sich besonders zu Füllungen;
5. das Bäckle — der äussere Backenmuskel — trocken und grobfaserig — muss desshalb gebeizt werden;
6. die saftige Schwanzfeder — Theile des langen Auswärtsziehers des Schenkelbeins und die Anfänge

der Schweifmuskeln — ziemlich grobfaserig, jedoch mehr mit Fett durchwachsen und jedenfalls saftiger als

7. die trockene Schwanzfeder — neben der vorigen — wie der Name sagt, ziemlich saftlos. — Beide Stücke zum Sieden oder Beizen geeignet.

Das Vorderviertel hat folgende Theile:

1. der gedeckte Hohrücken — der lange Rückenmuskel und die Muskeln, welche an den Rückenwirbeln liegen — ist saftig, mit Fett durchwachsen und von dem starken Nackenband durchzogen. — Zum Braten und Sieden;
2. der abgedeckte Hohrücken — erscheint nach Abnahme des Laffen (Schulterblatt) — hauptsächlich Intercostalmuskeln — zart und saftig. — Zum Braten und Sieden;
3. der Strahl — der gewölbteste Theil der Rippen — besteht aus den Zwischenrippen- und den darauf liegenden Muskeln — saftig, mit Fett durchwachsen. — Zum Sieden gut, geht schön auf;
4. der dünne und der dicke Schild — der unterste Theil der Rippen gegen das Brustbein zu, fängt am dünnen Lamben an und endigt am Brustkern — auch Zwischenrippen- und darauf liegende Muskeln — saftig mit Fett durchwachsen, grobe Fasern. — Zum Sieden;
5. der Brustkern — besteht aus den Muskeln, welche das Brustbein umlagern — sehr saftig, viel kerniges Fett. — Nur zum Sieden.

Sowohl am Hinter- wie auch am Vorderwirbel ist ein Fleischstück, welches den Namen „Wadschenkel“ führt. Es besteht aus den Muskeln des untern Theiles vom grossen Unterschenkelbein, beziehungsweise vom Vorderarmbein — trocken, grob-faserig, mit vielen Sehnen und sehnigen Häuten durchzogen — wird meistens verwurstet.

Nach diesem Anlaufe kommen wir nun an die Beschreibung der einzelnen Gerichte, welche aus Rindfleisch bereitet werden.

Suppenfleisch, gewöhnlich „Rindfleisch“, seltener „gesottenes Rindfleisch“ genannt. In ganzen Gegenden glaubt man nicht recht zu Mittag gegessen zu haben, wenn diese Speise fehlte. Und doch ist das Rindfleisch ungemein häufig so gekocht, dass es den Nährwerth und die Textur eines alten Handschuh's nicht übertrifft. In besseren Häusern wird es gar nicht gegessen, sondern ohne Weiteres in den Hühnerstall geworfen. Jedenfalls gehört gesottenes Rindfleisch nicht auf