

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Diätetisches Koch-Buch**

**Wiel, Josef**

**Freiburg, 1873**

Eingeweide.

**urn:nbn:de:bsz:31-56696**

dem eine solche Menge scharfer Würzen zur Sauce genommen, dass das boeuf à la mode nie eine diätetische Speise werden kann.

**Rindsklops** wird nach den schon bekannten (S. 43) allgemeinen Regeln bereitet.

Ausserdem treibt die Küche mit dem Rindfleisch noch allerlei Unfug und liefert mitunter Machwerke, wozu ganze Gewürzläden auszuplündern sind. Das Rindfleisch in der Braise, das filet de boeuf à la duchesse, der Lendenbraten auf Wildpretart u. s. f. sind zwar ganz delicate Dinge aber — gut' Nacht Magen!

**Ochsenszunge.** Man kann daraus viel Gutes machen. Zu Krankenspeisen eignen sich die Zungenspitze und die Zungenwurzel besser als das Mittelstück, weil dieses ziemlich fett ist.

Frische Ochsenszunge in saurer Sauce eignet sich nicht für den diätetischen Tisch; alle Speisen mit gekochtem Essig greifen den Magen an.

Sehr zuträglich ist Zunge als Einlage für Gelées. Die Zubereitung dieses Gerichts siehe im 19. Capitel.

Häufig wird die Ochsenszunge geräuchert. Wenn das Salzen und Räuchern mässig war, so gibt dies eine der feinsten und gesündesten Sorten von Rauchfleisch. Am besten ist, man besorgt die Sache selber, denn die Ochsenzungen, welche man im Handel bekommt (die aus Bologna und die russischen haben einen grossen Ruf), sind oft zu alt und haben zu stark gesalzene — Preise.

**Ochsenmaul**, auf den Wiener Speisezetteln mit dem scharfsinnigen Uebernamen „ungarisches Rebhuhn“ bezeichnet, wird vorzugsweise als Salat zum Rindfleisch gegeben. Auserdem eignet es sich als leimstoffreiches Gebilde, zu Einlagen für Sulzen (S. 15. Capitel). Das im Handel vorkommende sogenannte Ochsenmaul wird aus allen möglichen leimstoffreichen Dingen fabricirt, so dass man beim Essen nicht daran denken darf, was darin gewesen ist.

**Rindshertz** wird manchmal als Braten verwendet. Das fettarme Gebilde ist nur dann geniessbar, wenn die Herzhöhle mit einem Stücke Speck ausgefüllt und ausserdem die Oberfläche gründlich mit Speck gespickt wurde. Am besten bratet es sich am Spiess. Unter allen Umständen hat es eine zähe, trockene Faser und ist deshalb schwer verdaulich — keine Speise für den diätetischen Tisch.

Von den übrigen Eingeweiden des Rindes verwerthet die Küche noch folgende:

**Milz** — nur zu Suppenbrühen verkocht.

**Gehirn** — ähnlich wie Kalbshirn verwendet.

**Leber** ist nicht so zart wie die Lebern von kleinen Thieren, aber immer noch gut zum Braten oder in Sauce.

**Nieren** — ähnlich wie Kalbsnieren verwendet. Weniger zart!

**Kutteln (Kaldaunen).** In der Metzsig unterscheidet man folgende Arten von Kutteln: der Magen — ziemlich fett, schwer zu reinigen, auch ist die in's Röthliche stechende Farbe nicht empfehlend; der Mannigfalt — die zartesten Kutteln aber mager und am schwersten zu reinigen; die Haube und der Kuttelfleck geben unbedingt das Beste von diesem Artikel, sehr saftig und sehr nahrhaft, zudem sind beide leicht sauber zu machen und haben unbedingt das appetitlichste Ansehen unter allen Arten von Kutteln.

Die Kutteln werden bald gebraten, bald in saurer Sauce gegeben. Nach Dem, was über die Verdaulichkeit des Leim's — und das sind ja die Kutteln zum grössten Theil — im 15. Capitel gesagt wurde, sind sie nur in letzterer Form zuträglich.

## 5. Capitel.

### Kalbfleisch.

Die Küche unterscheidet am Kalbe den Schlegel, die Nuss, das Filet, das Nierenstück, die bedeckten und die nicht bedeckten Coteletten und das Halsstück. Nuss heist das Fleisch um das Hüftgelenk herum, oben am Schlegel; die anderen Ausdrücke sind bekannt. Das Nierenstück hält man für den saftigsten Theil des Kalbes; doch hat jeder Theil wieder seine besondere Bestimmung und es lässt sich das Kalb unter so vielerlei Formen auf den Tisch bringen, dass ihm — nicht mit Unrecht — ein berühmtes Kochbuch den Namen: „Küchen-Chamäleon“ gab. Auch die Eingeweide des Kalbes (Gehirn, Briesle, Leber, Nieren) geben manche nicht zu verachtende Gerichte.

Das Kalbfleisch enthält mehr Wasser, Eiweiss und Leimstoff, dagegen viel weniger Faserstoff als das Rindfleisch — ist somit nicht so nahrhaft wie das letztere; dagegen hat es eine viel zartere Faser und ist deshalb leichter zu verdauen. Uebrigens hängt Vieles davon ab, wie alt das Kalb war und wie es zu Lebzeiten behandelt wurde.

Das Fleisch der Stierkälber ist in der Regel etwas derber als das der Kuhkälber. Ein Kalb von ungefähr 6 Wochen hat das beste Fleisch. Unter 14 Tagen ist das Fleisch zwar zarter, aber von viel geringerem Nährwerth; beim Braten gibt so junges Fleisch besonders viel Gelée.