Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätetisches Koch-Buch

Wiel, Josef

Freiburg, 1873

Eigenschaften des Kalbfleisches.

urn:nbn:de:bsz:31-56696

Visual Library

Kutteln (Kaldaunen). In der Metzig 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 desshalb 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.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Andererseits liefern Kälber, welche man zu alt werden lässt, ein grobfaseriges Fleisch; ein Fleisch, an welchem weder das Zarte des Kalbes, noch das Kräftige des Ochsen zu entdecken ist.

Die Kälber, welche nur mit Milch genährt worden sind, haben ein so schön weisses Fleisch, dass es einen französischen Kochbuchmacher zu dem Ausspruch getrieben: „C'est vraiment une poularde à quatre pieds.“ Kälber dagegen, welche Heu oder Gras bekommen haben, liefern geringeres, etwas in's Röthliche stechendes Fleisch. Mann kann demnach schon aus der Farbe des Bratens erkennen, welches Futter das Thier gehabt hat.

Eine sehr interessante Thatsache, auf welche namentlich die Metzger aufmerksam zu machen sind, lautet dahin, dass das Fleisch von allen gemarterten Thieren ungemein viel an Kraft verloren hat. Es ist durchaus nicht richtig, wenn man sagt, alle Metzger seien rohe Leute; das ist eine infame Beleidigung eines sonst so ehrenwerthen Gewerbes! Hie und da kommt allerdings der Fall vor, dass ein Schlachtthier bei seinem letzten Lebens-Gang auf eine so unmenschliche Weise gequält wird, dass man fast nicht zuschauen kann. Wenn die besagte Thatsache bekannter wäre, kämen vielleicht solche Rohheiten seltener vor.

Durch das Aufblasen bekommt das Kalbfleisch allerdings ein volleres Aussehen; für den Consumenten aber ist damit thatsächlich nichts erreicht. Im Gegegentheil, es gibt viele Menschen, für welche der Gedanke, dass ein Metzger den luftigen Inhalt seiner Lunge in's Fleisch ausgeblasen hat, immer etwas Peinliches hinterlässt, selbst wenn besagter Metzger ein bildschöner Mensch war.

Es ist schon bemerkt worden, dass die Küche vom Kalbe eine grosse Menge Speisen zu fabriciren versteht. Nur ein kleiner Theil eignet sich für den diätetischen Tisch; dieser kleine Theil enthält aber weitaus die besten Speisen für Kranke und Reconvalescenten und zum Theil solche Delicatessen, dass auch Gesunde nicht höher schwören.

Kalbsbraten. Den besten Braten für Reconvalescenten und für Leute mit schwachen Magen gibt das Brust- und das Nierenstück. Letzteres ist jedoch nur dann geeignet, wenn das Nierenfett gründlich beseitigt wurde. Das Nierenfett ist wie alle Fette, welche schnell gerinnen, dem Magen nicht zuträglich. Weniger zart als die genannten Braten ist der Schlegel. Dieser hat schon eine so grobe Faser, dass dazu eine saure Beigabe (Salat) gehört, die bekanntlich in den wenigsten Fällen für Magenkranke passt. Die erstgenannten Braten sind so saftig, dass sie ganz gut für sich allein gehen, jedenfalls aber

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg