Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätetisches Koch-Buch

Wiel, Josef

Freiburg, 1873

V. Salzen und Räuchern (Rauchfleischfabrikation)

urn:nbn:de:bsz:31-56696

Visual Library

Verletzungen an der äusseren Haut haben; auch dürfen die Stiele nicht zu kurz abgebrochen sein, sonst faulen sie gerne.

b) Das Einmachen in Essig liefert lauter Dinge, welche dem Magen im höchsten Grade zusetzen; es darf desshalb in einem diätetischen Kochbuche keine Anweisung darüber zu finden sein. Der Unwille über Beizfleisch, Essiggurken, Mixed Pickles u. dgl. ist auch schon in den vorhergehenden Capiteln unverholen ausgedrückt worden.

c) Ueber das Einmachen von Früchten in Zucker ist zu bemerken: Die unreifen harten Früchte, welche man einmachen will, müssen vorher blanchirt werden, da sonst die Zuckerlösung nicht vollständig eindringt. Nimmt man zu wenig Zucker, dann fangen die Früchte bald an zu faulen; nimmt man zu viel, dann bekommen sie einen Zuckerbeschlag, der ihren arthaften Geschmack ganz verdeckt. Sehr wasserreiche Früchte müssen vorerst abgekocht werden. Durch das Abkochen bezweckt man die Entfernung von Wasser, also die Concentration des Saftes. Eine dünne Brühe ist nicht so haltbar wie eine dicke. Nach dem Abkochen müssen sie schnell mit etwa 25% ihres Gewichtes Zucker verdampft werden. So soll man Kirschen, Pflaumen, Aprikosen, Johannis- und Stachelbeeren behandeln. In manchen Häusern werden die gleichen Früchte auch in Rum oder Cognac eingemacht. Alle in Zucker eingemachten Früchte verderben rasch, wenn sie nicht an einem ganz trockenen kühlen Orte gelagert werden. Für die diätetische Küche merke man sich ein für alle Mal, dass das Appert'sche Verfahren bei Weitem bessere Artikel liefert als diese alten gedankenlos fortgeschleppten Küchengebräuche. Alle in Zucker eingemachten Früchte sind bekannt dafür, dass sie leicht Uebersäurung des Magens bewirken. Doch gehört auch Manches auf Rechnung der grossen Quantitäten, welche von diesen Leckereien nicht selten verschluckt werden; denn es gibt in der That solche Delicatessen darunter (havaneser Ananas im eigenen Saft eingemacht, fein candirte Pomeränzchen, ächtes Livorneser Citronat), dass selbst die heiligsten Schwüre der Enthaltsamkeit gebrochen werden!

V. Salzen und Räuchern (Rauchfleischfabrikation).

Nur jenes Fleisch ist zum Salzen und Räuchern geeignet, welches mit Fett durchwachsen ist. Das magere nimmt merkwürdig viel Salz auf, dörrt im Rauche arg aus und geht bälder in Fäulniss über als das fette. Ausser dem Schweinefleisch und Speck sind noch geeignet: Junges fettes Rindfleisch, Gänsebrüste, Rinds-, Kalbs-, Schweins- etc. Zungen, verschiedene fette Fische und viele Würste.

Der Verfasser hat auch schon Versuche gemacht im Räuchern des

Kalbfleisches und hat immer ein sehr zartes und wohlschmeckendes Rauchfleisch erhalten — ganz geeignet zur Nahrung für gewisse Magenkranke; allein es hatte dasselbe eine so geringe Haltbarkeit, dass er dieses Fabrikat nicht empfehlen kann.

Wenn wir die Pöckelfleisch-Fabrication näher untersuchen, so finden wir nicht wenig Schattenseiten:

1) Das Fleisch büsst nahezu die Hälfte von seinem Nährwerth ein. Beim Beizen zieht das Kochsalz Fleischsaft aus. In diesem sind Eiweisskörper und Fleischsalze enthalten. Durch solchen Verlust wird das Salzfleisch annähernd auf die niedere Stufe des ausgekochten Rindfleisches gebracht; die Salzlacke, welche man bekanntlich wegschüttet, kann so ziemlich der Fleischbrühe gleichgestellt werden. Demgemäss ist der Küchengebrauch wohlbegründet, zum Pöckelfleische die nahrhaftesten Gemüse zu serviren; mit Recht steht neben geräuchertem Schweinefleisch oder Speck ein Bohnenpurée!

2) Die conservirenden Medien machen das Pöckelfleisch nicht zuträglich. Beim Beizen tritt in die Fleischfaser so viel Salz ein, als Fleischsaft austritt. Was übersalzene Speisen zu schaden vermögen, ist bereits an mehreren Stellen erörtert worden. Noch schlimmer sind die starken Salpeterbeizen, wie man sie in den Metzgen häufig anwendet, um mit dem Beizen möglichst rasch vorwärts zu kommen. Dass stark salpetrirtes Fleisch Magen- und Darmcatarrh (Diarrhoe) verursacht, ist eine allbekannte Thatsache. In kleinen Quantitäten dagegen schadet der Salpeter nicht nur nichts, sondern bewahrt auch noch dem Pöckelfleische die beliebte hellrothe Farbe. Ausserdem kommen in der Regel zu den Beizen noch verschiedene scharf-aromatische Würzen. Es würde zu weit führen, wollten wir alle aufzählen. Diese Würzen haben es auch wieder mit dem Magen zu thun. Am Fleische selbst machen sie auch nicht viel gut, da sie den arthaften Geschmack desselben oft ganz verdecken. Aromatische Würzen haben schon desshalb nicht viel zu bedeuten, weil das Aroma beim Räuchern davon geht. Ferner ist die brenzlige Säure des Rauches, von welcher immer etwas am Fleisch hängen bleibt, eine Hauptmagenfeindin.

3) Durch das Räuchern schrumpft die Fleischfaser ein und bekommt eine festere Textur, die dem Magensaft grösseren Widerstand zu leisten vermag; Rauchfleisch ist demnach schwerer zu verdauen als frisches.

4) Im alten Pöckelfleische, namentlich im schlecht geräucherten, entwickeln sich sehr schädliche Zersetzungsproducte. Das Gährungsgift kam bis jetzt am häufigsten in schlecht geräucherten Würsten und im alten übelriechenden, auf der Schnittfläche graugrünlich gefleckten, an

einigen Stellen förmlich erweichten Pöckelfleische vor (ausnahmsweise hat es sich aueh schon in der Lacke des eingesalzenen Fleisches und selbst im frischen, in Butter gebratenem Fleische, das längere Zeit aufbewahrt wurde, gezeigt). Besonders viel Schaden haben auch schon alte gesalzene oder geräucherte Fische gestiftet. Das seinem Wesen nach noch ganz unbekannte Fischgift hat es in erster Reihe mit dem Magen zu thun; es bewirkt vorab einen acuten Catarrh, den fast regelmässig eine Nesselsucht complicirt. Welchen Nachtheil der einseitige Genuss von gesalzenen und geräucherten Fischen für die Gesundheit bringt, kann man am besten in den Fischerdörfern von Norwegen und zum Theil auch an der südlichen Küste der Nordsee beobachten. Da kommt eine der grässlichsten aller Krankheiten, welche auf mangelhafter Ernährung beruhen — der Scorbut — fast das ganze Jahr vor.

Kochregel für das Rauchfleisch. Alle stark gesalzenen Stücke müssen mindestens 24 Stunden ausgewässert und überdies mit vielem Wasser gesotten werden; nur auf diese Weise wird das übermässige Salz entfernt. — Wenn auch das Rauchfleisch schon ziemlich weich gesotten ist, so pflegt man namentlich altes hartes noch mehrere Stunden über gelindem Feuer stehen zu lassen. — Als Beigabe eignet sich vorzugsweise Sauerkraut mit Kartoffel- oder Erbsenbrei.

Zum Schlusse noch einige Bemerkungen über das Pöckelfleisch als Magenheilmittel: Zu jenen Zeiten, wo im Magen jegliche Eiweissnahrung, anstatt regelrecht verdaut und resorbirt zu werden, eine Art Fäulniss eingeht, deren Producte den wohlbekannten üblen Geruch aus dem Munde verschulden, hat man Pöckelfleisch als Hauptspeise empfohlen. Es ist richtig, das geräucherte Fleisch fault nicht so leicht wie frisches; allein die vielen anderen Eigenschaften desselben, von denen soeben die Rede war, sind für Magenkranke ziemlich verhängnissvoll und gestatten jedenfalls nur einen kurzen Versuch. Sobald sich die Erscheinungen der Magenreizung zeigen, muss das Experiment sistirt werden. Das Gleiche gilt vom Pöckelfleisch als Reizmittel für die Verdauung.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg