

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Basler Kochschule**

**Schneider-Schlöth, Amalie**

**Basel, 1903**

1. Abteilung.

**urn:nbn:de:bsz:31-60983**

**346. Lattichsalat.** Salade aux laitues. Vom Samen aufgegangener ganz junger Kopfsalat wird von den kleinen Wurzelteilchen befreit, gewaschen, gut ausgeschlagen, erst im Augenblick vor dem Servieren mit Pfeffer, Salz, Öl, Essig und Schnittlauch\*) vermischt.

**347. Gartenkresse** (Salade aux cressons) wird erlesen, gewaschen, gut ausgeschlagen, und wie Lattich mit Öl, Essig zc. vermischt.

**348. Bord-du-lac** wird erlesen, gewaschen und wie Lattich mit Öl, Essig zc. vermischt.

**349. Mixed Pickles** sind in Essig eingemachte ganz junge italienische Gemüsklein, welche in Gläsern gekauft werden.

**350. Gemischter Salat.** Salade mêlée. Feiner Lattich, Kopfsalat, Gartenkresse, Schnittlauch. Vom Kopfsalat werden die äußersten zähen Blätter entfernt, von den übrigen die zarten Teile außer den Blätterrippen genommen, die mittlern Blätter gespalten; Kresse erlese man, wasche beide Sorten und schwinde sie gut aus, füge dann den Schnittlauch\*) bei und vermische den Salat mit Öl, Essig, Pfeffer und Salz.

---

## Siebenter Abschnitt.

### Der Ochse.

#### 1. Abteilung.

**351. Allgemeines über das Ochsenfleisch.** Das Fleisch ist eines der wichtigsten Nahrungsmittel, besonders richtig zubereitetes Ochsenfleisch (mageres Ochsenfleisch enthält 20% Eiweiß). Das Fleisch besteht aus Fleischfasern und Fleischsaft. In Letzterem ist das wertvollste des Fleisches, das Eiweiß, enthalten. Je saftiger und zarter das Fleisch ist, je mehr Fleischsaft und folglich auch Eiweiß enthält es. Darum sollte beim Einkauf desselben mehr auf gute Qualität als auf Billigkeit gesehen werden. Das Fleisch von gutem Mastvieh hat kurze zarte Fasern von schönroter Farbe und

\*) Siehe Anmerkung Seite 100.

ist mit hellgelblichem Fett durchzogen; deshalb ist es schmackhafter und leichter verdaulich als Fleisch von gewöhnlichem Vieh, welches dunkler gefärbte, grobe und derbe Fasern hat, die nicht von Fett durchspickt sind. — Fleisch von zu jung geschlachtetem Vieh ist hellrot. Es ist schmackhaft, jedoch weniger nahrhaft, während Fleisch von zu alten Tieren dunkel-, fast blaurot aussieht, mit dunkelgelbem Fett umgeben, zähe und schwer verdaulich ist, trotzdem gute Brühen daraus gewonnen werden können. Auch sollte das Fleisch etwas abgelagert und nicht zu frisch geschlachtet sein. Ein mit dem Finger gemachter Druck sollte einen Augenblick sichtbar sein; bleibt derselbe länger, so ist das Fleisch alt und übelriechend. — Richtig zubereitetes, gesottenes Ochsenfleisch ist nahrhaft, jedoch schwerer zu verdauen, als gebratenes oder gedämpftes. Braten- oder Siedefleisch müssen gleich anfangs einer großen Hitze ausgesetzt werden, d. h. Siedefleisch soll in siedendes Wasser gegeben und Bratenfleisch in rauchheißem Fett im heißen Bratofen oder auf starkem Feuer angebraten werden, damit das in der äußern Schicht des Fleisches sich befindliche Eiweiß gerinnt, eine Kruste bildet und der innere Fleischsaft eingeschlossen bleibt. Es darf deshalb auch nie, wie das so häufig geschieht, mit einer Gabel in das Fleisch gestochen werden (während der Zubereitung), da sonst diese Kruste verletzt wird, der Fleischsaft herausfließen kann und wir dann nur noch die trockenen Fleischfasern haben.

Soll Fleisch einige Tage aufbewahrt werden, so kann es mit einer siedenden Essigbeize übergossen werden. Es verliert hiedurch jedoch an Nährwert, da doch Saft in die Beize fließt.

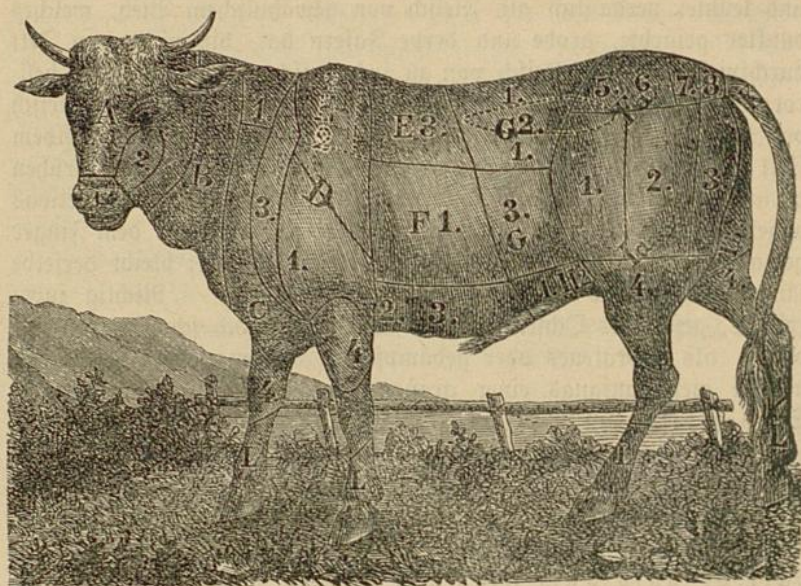
### 352. Bestandteile des Ochsen.

A. Kopf ist eingeteilt in 1. Maul, 2. Kinnbacken und Zungenstück, 3. Zunge, 4. Hirn. Siehe Zubereitung derselben. Kinnbacken und Zungenstück sind gering, werden zum Hacken bei Pasteten, z. B. sauerfüßen und Rükhepastetchen verwendet.

B. Hals ist das geringste Stück zum Sieden, besonders der gestochene Teil, Stich genannt; beide Teile, Hals und Stich, erfordern  $2\frac{1}{2}$  bis 3 Stunden Kochzeit.

C. Brustkern in 2 Teilen, 1. Brustkernspiz ist saftig mit kernigem Fett, wird  $2\frac{1}{2}$  Stunden gekocht, 2. Deckbettli, sehr gut, ein wenig fett, ist zum Sieden bestimmt, liegt teilweise unter und außer dem Bug und erfordert  $2\frac{1}{2}$  Stunden Kochzeit.

D. Bug hat 4 Teile, 1. das mittlere Stück, guter Bug genannt, ist sehr gut, saftig, nicht fett und schnell weich. 2. Laffen

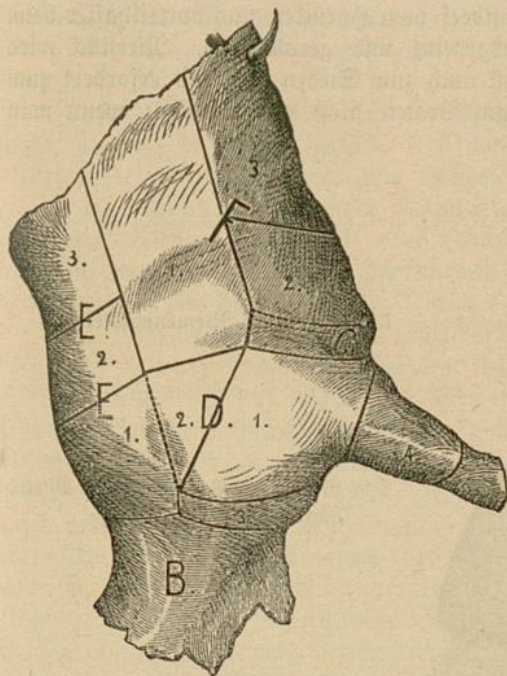


## Bestandteile des Ochsen.

A. Kopf. 1. Ochsenmaul. 2. Kinnbacken. B. Hals. C. Brustkern. D. Bug. 1. Guter Bug, 2. Laffen (Schaufel), 3. Buglempen, 4. vordere Muskel. E. Horücken. 1. Zum Sieden, 2. und 3. welscher Braten. F. Federstück. 1. Überzwerch Federstück, 2. dickes Federstück, 3. dünnes Federstück. G. Nierstück. 1. Nierstück oder Lendenbraten, 2. Lummel (Filet, Schlachtbraten), 3. Überzwerch Nierstück. H. Leisten. 1. Dicke Leiste, 2. fette Leiste. I. Stößen geteilt in I. a Riemen (Unterstück). 1. Dicker Riemen, 2. mittlerer Riemen, 3. hinterer Riemen, 4. hinterer Riemenmuskel, 5. magerer Schnäbelriemen, 6. bester Schnäbelriemen, 7. fetter Schnäbelriemen, 8. Schwanzstück. I. b. Bäckli. 1. Vogelbäckli, 2. Mittelbäckli, 3. Hinterbäckli. K. Schweif. L. Füße.

(Schaufel) ist ebenfalls ein gutes, aber mageres Stück, 3. Buglempen ist am Bug der geringere Teil, ebenfalls mager, es erfordern diese 3 ersten Stücke  $2\frac{1}{2}$  Stunden Kochzeit. Die Bugstücke und die unter dem Bug liegenden sind die saftigsten und besten Stücke am Ochsen zum Sieden anzuwenden. Unterhalb dem Bug liegt 4. die vordere Mus (Muskel) und ist zu derselben  $3-3\frac{1}{2}$  Stunden Kochzeit erforderlich; es ist ein mageres, nerviges, festes, sehr kräftiges Stück und man erhält der längeren Kochzeit halber eine kräftige Suppe. Zu einer Ochsenfleisch-Gallerte (Sulz, Gelée) benützt man gern dieses Stück nebst den Füßen und kocht es in diesem Falle mit denselben 6 Stunden.

E. Horücken (Rippenstück, Côte du bœuf) ist ein vorzügliches Stück zum Braten (s. Roastbeef), wird aber auch in 3 Teile geteilt: 1. der geringere Teil ist derjenige, welcher als Fortsetzung vom Hals teilweise von dem Bug bedeckt ist, wird unter dem Bug genannt, meistens zum Sieden genommen (2 $\frac{1}{2}$  Stunden Kochzeit), ist sehr saftig; 2. die 2 ersten Rippen vom Horücken, liegen teilweise noch



B. Hals.

C. Brustkern.

D. Bug. 1. guter Bug,  
2. Laffen (Schaufel),  
3. Buglempen,  
4. vordere Muskel.

E. Horücken (Rippenstück).  
1. Zum Sieden,  
2. u. 3. welscher Braten.

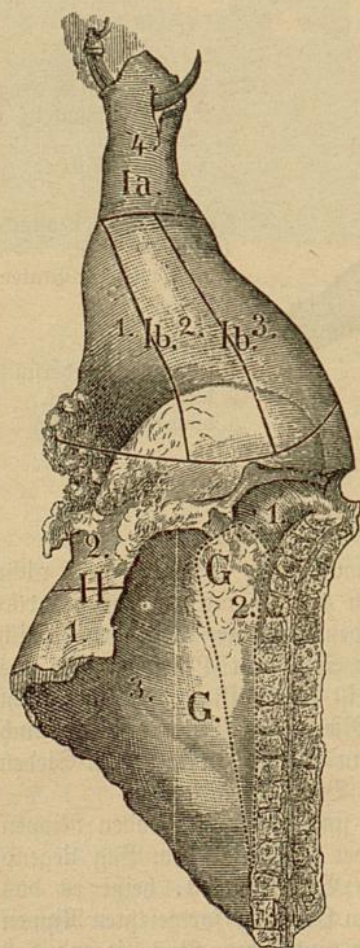
F. Federstück.  
1. Überzwerch Federstück,  
2. dickes Federstück,  
3. dünnes Federstück.

unter dem Bug und sind, obschon zum Braten bestimmt, doch nicht so nützlich wie Nr. 3, da das Fleisch ziemlich mit Knorpeln durchzogen ist und der Deckel nicht mit dem darunter liegenden Fleisch zusammenhält. Das mit 3 bezeichnete Stück mit 4 Rippen gibt das beste Roastbeef (welscher Braten), es ist sehr saftig, wird aber nicht so schnell weich als Roastbeef vom Nierstück. Ersteres dient auch zu Kamsteaks, roulades etc.; man kann 2. und 3. auch zum Sieden anwenden und sie erfordern wie zum Braten 2 Stunden.

F. Federstück hat 3 Teile; es sind die fortlaufenden Rippen des Horückens nach unten; es verbindet sich unter dem Bug liegend mit den Bruststücken, Deckbettli und Brustkern. 1. heißt es das überzwerche Federstück, wo die am Horücken fortgesetzten Rippen noch ziemlich dick sind, 2. ist teilweise unter dem Bug liegend das

dicke Federstück, 3. das dünne Federstück ist mit den dünnen Rippen versehen. Kochzeit der Federstücke  $2\frac{1}{2}$  Stunden; sie sind ziemlich mit Fett durchzogen, geben gute, aber fette Suppen.

G. Nierstück, Lendenbraten samt dem Lummel wird in 3 Teile geteilt. 1. Die Fortsetzung des Horückens längs dem Rückgrat ist sehr gut und besonders nützlich zum Braten; es erhalten besonders die großen Braten vom Nierstück eine gefälligere Form, sind schneller gebraten als Roastbeef vom Horücken und vorteilhafter beim Tranchieren, wenn sie ausgebeint und gerollt sind. Nierstück wird zu Roastbeef verwendet, ist auch zum Sieden gut und erfordert zum Sieden zwei Stunden, zum Braten bloß eine Stunde; wenn man



I. a. 4. Hintere Riemenmuskel.

I. b. Bäckli. 1. Vogelbäckli, 2. Mittelbäckli, 3. Hinterbäckli.

H. Leiste. 1. dicke Leiste, 2. fette Leiste.

G. Nierstück. 1. Nierstück (Lendenbraten, 2. Lummel (Filet, Schlachtbraten), 3. überzwerch Nierstück.

es saftig liebt und inwendig noch rot, so reichen zu einem kleinen Stück von  $\frac{1}{2}$  Kilogr.  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Stunden Zeit. Innerhalb der Rippen des Nierstücks liegt 2. der Lummel (filet de bœuf, Schlachtbraten). Er ist mit der Niere und dem Nierenfett ganz bedeckt, wird sorgfältig aus den Rippen des Nierstücks geschnitten, von Nierenfett und Haut befreit und nur zu Braten und Beefsteaks verwendet. Er ist das zarteste und kräftigste Stück vom ganzen Dohsen. Fortsetzung des Nierstücks nach unten ist 3. das überzwerche Nierstück; es wird zum Sieden genommen und erfordert  $2\frac{1}{2}$  Stunden Kochzeit.

H. Die Leiste befindet sich unterhalb des überzwerchen Nierstücks, sie wird in 2 Teile geteilt, 1. dicke Leiste, ein gutes Stück, 2. fette Leiste; sie erfordern zum Sieden  $2\frac{1}{2}$  Stunden.

I. Der Stoßen wird in 2 Hauptteile geteilt, I. a. Riemen oder Unterstück, I. b. Bäckli oder Oberstück. Das Bäckli liegt inwendig unter dem Hüftbein, der Riemen außerhalb desselben, an der äußeren Seite des Tieres.

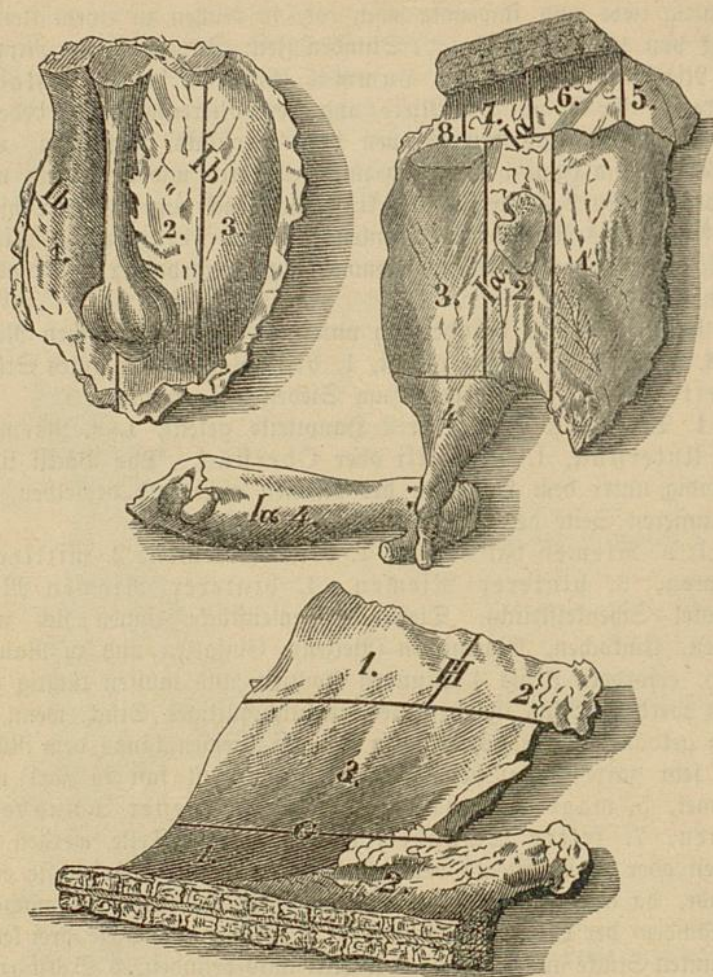
I. a. Riemen hat 8 Teile, 1. dicker Riemen, 2. mittlerer Riemen, 3. hinterer Riemen, 4. hinterer Riemen-Mus (Muskel Schenkelfleisch). Diese 4 Riemenstücke eignen sich zum Sieden, Einkochen, Marinieren (Beizen), Einsalzen und zu Rauchfleisch, erfordern 3 bis 4 Stunden Kochzeit und müssen tüchtig geklopft werden. Mus ist ein gutes, ziemlich saftiges Stück, wenn es weich gekocht ist. Endlich befinden sich am Riemen längs dem Rückgrat sehr zarte Teile, besonders der Teil 6 ist fast so zart wie Lummel, 5. magerer Schnäbelriemen, 6. bester Schnäbelriemen, 7. fetter Schnäbelriemen. Diese Teile werden zu Braten oder zu Beefsteaks verwendet; zu ersterem bedürfen sie eine Stunde, da alle 3 Teile zusammen kein schweres Stück ausmachen. Je nachdem der Dohse zerlegt worden ist, können sich diese drei letztgenannten Stücke auch am Ende des Nierstücks befinden. 8. Schwanzstück sehr fett, bedarf zum Sieden  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Stunden.

I. b. Bäckli geteilt in 1. Vogelbäckli, 2. Mittelbäckli, 3. Hinterbäckli (alle drei mit einer Haut und ein wenig Fett bedeckt), eignet sich sehr gut zum Sieden, ist ein mageres, festes, kräftiges Stück (saftiger als Riemen, Mittelbäckli das saftigste), gibt, der erforderlichen langen Kochzeit halber sehr gute Suppen. Man verwendet Bäckli 3 oft auch zu Braten. Kochzeit 3 bis  $3\frac{1}{2}$  Stunden, je nach der Größe des Stückes.

K. Schweiß siehe Zubereitung desselben.

L. Füße siehe Zubereitung.

Zur Erklärung der Stücke des Dohsen siehe die Abbildungen.



## Ochsenfleisch.

G. Nierstück. 1. Nierstück (Lendenbraten), 2. Lummel (Filet Schlachtbraten), 3. Überzwerch Nierstück. H. Leiste. 1. Dicke Leiste, 2. fette Leiste. I. Stoßen geteilt in I.a. Riemen (Unterstück), I.b. Bäckli (Oberstück), I.a. 1. dicker Riemen, 2. mittlerer Riemen, 3. hinterer Riemen, 4. hintere Riemenmuskul, 5. magerer Schnäbelriemen, 6. bester Schnäbelriemen, 7. fetter Schnäbelriemen, 8. Schwanzstück. I.b. Bäckli. 1. Vogelbäckli, Mittelbäckli, 3. Hinterbäckli.

**Innere Teile:** Wandleisten, sind sehr zart und bilden die äußersten Teile des Zwischfells, sie sind auf beiden Seiten mit Haut bedeckt und werden zu Fleischknöpfli (Klößchen) verwendet, da das



Fleisch sich leicht hacken läßt. Milchner (Milken, Milchli, Brieschen) liegen an der Luftröhre; der eine Teil im Hals wird Halsmilchner, der andere, am Ende der Luftröhre Herzmilchner genannt. Letzterer ist immer sehr fett und nicht gut anzuwenden.

Gingeweide: Lunge erhält man gekocht, schneidet sie in Stücke und gibt sie mit brauner Sauce, sie ist aber sehr gering.

Leber zu Leberklößchen zu verwenden (gut), in der Suppe gekocht gibt sie der Fleischbrühe Kraft.

Herz und Milz bekommt man als Zulage zum Fleisch und werden mit demselben gekocht. Milz macht die Fleischbrühe am kräftigsten. Will man Fleischbrühe bloß aus Knochen kochen, nehme man ein ziemlich großes Stück Leber und ein rechtes Stück Milz dazu. Milz schneide man in kleine Stücklein und füge sie der Knochenbrühe (Suppenhasen) bei. Ebenso wendet man Milz an beim Sieden von Ochsenfleisch, das man in siedendem Wasser beisezt, wenn man auf eine gute Suppe rechnet.

Nieren haben einen widerwärtigen Geschmack und können als Speise nicht empfohlen werden.

Rutteln sind der dreifache Magen, werden gereinigt und gegottet gekauft.

### 3. Abtheilung.

#### Zubereitung von Ochsenfleisch.

**353. Gesottenes Ochsenfleisch.** Bœuf bouilli. Siehe Nr. 126 (Suppenhasen).

Man wähle aus den verschiedenen Bestandteilen des Ochsen die Stücke selbst, achte genau auf die Zeit, die sie zum Kochen erfordern, und berechne dieselbe nach der Größe und Dicke des Stückes; setze ein großes Stück bei guter Zeit aufs Feuer, ist es zu früh weich, so stelle man es mit etwas Fleischbrühe begossen zur Wärme, lege es vor dem Anrichten wieder einige Minuten in die kochende Fleischbrühe, damit es heiß aufgetragen werden kann. Die Fleischbrühe muß, wenn es nötig ist, entfettet und passirt werden, und kann das gewonnene Fett Tags darauf zu Saucen und Gemüse verwendet, oder mit anderem Fett eingekocht werden. Das Fleisch wird mit beliebigen Beilagen (siehe vorhergehender Abschnitt), oder zu einem saftigen Gemüse serviert.

**354. Braisiertes Ochsenfleisch.** Bœuf braisé. Für 6 Personen wird 1—1 $\frac{1}{4}$  Kilogr. Ochsenfleisch, z. B. Huft oder Schnäbelriemen gut geklopft, 1 Stunde nach Nr. 127 in der Knochenbrühe