

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Das Fleisch unserer Schlachttiere

Hengst, Wilhelm

Leipzig, [1894]

Das Fleisch des Schafes

[urn:nbn:de:bsz:31-334168](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-334168)



sich außerdem zu Frikassee und Pfefferfleisch. Unsere Tafeln IX und X bringen besonders gesuchte Stücke zur Anschauung. Diejenigen auf der erstgenannten Tafel bergen Teile der Wirbelsäule in sich; aus dem Kotelettstück stehen Rippen hervor. Die Koteletten vertreten im kleinen Haushalte mit Vorteil den Braten, der, wie bereits auf Seite 12 hervorgehoben wurde, nur dann fastig wird, wenn man größere Stücke zusetzen kann. Zu Koteletts nimmt man ähnlich wie bei Rindsrouladen gern nicht zu frisches Fleisch, während die vorhin erwähnte Leber je frischer desto besser ist. Ihr Gewebe geht leicht in Fäulnis über und so kann sie oft schon nach einem heißen Tage gesundheitswidrige Eigenschaften angenommen haben. Dabei mag jedoch nicht unerwähnt bleiben, daß die grünliche Farbe, welche bald nach dem Verschneiden der ursprünglich rötlichgelben Kalbsleber auftritt, eine gewöhnliche Erscheinung und kein Zeichen eingetretener Verderbnis ist. Das Kamm-Rückenstück wird fast ebenso geschätzt, wie der Nierenbraten (Tafel X, 1). Die Keule, auch Schlegel, Stoß genannt (Tafel X, 2), enthält, wie beim Rinde, die Oberschale (Schnitzfleisch) und das Schwanzstück. Unter Kalbsquarré versteht man dasjenige Stück des hinteren Rückenteils, von dem die Keule abgelöst ist. Die Keule wird ganz und gespalten in den Handel gebracht. Sie wiegt im Durchschnitt 12 Pfund. Ihr vorderer Teil birgt einen runden Muskel, den man leicht herauslösen kann und den man als Ruß, Kalbsruß bezeichnet. Ihm liegt beim Kuhkalbe das längliche Stück Fett auf, das den Namen „Kalbsseuter“ führt. Aus der Ruß bereitet man die leicht verdaulichen Röllschnitte (Kalbsrouladen). Das untere Keulenstück giebt gebraten den in Süddeutschland beliebten Kalbshackfen. Überhaupt liefert die Keule den ausgiebigsten Braten. Geispickte und in ihrer eigenen Brühe gedämpfte Schnitte der Keule (Ruß) geben das unter Fricandeau bekannte Gericht. Von derbem Fleisch der Keule bereitet man die Schnitzel.

Zu Koch- oder gedämpftem Fleische verwendet man meist das Fleisch vom Halse und von den beiden vorderen Vierteln. Welche Arbeit die Zubereitung des Kopfes erheischt, mag das Kochbuch sagen. Meist wird er zerhackt als Zugewicht zur Keule und anderen Teilen gegeben. Das Gehirn liefert mit Butter oder Fett gebraten ein gutes Gericht (Friture = Schmalz-Gebackenes). Es kann aber ebensowenig wie die Lunge („Lungenmus“) als Krankenspeise bezeichnet werden; diese nicht, weil sie zu reich an Fasernorpel, jenes nicht, weil es, obwohl zart, doch zu reich an Fett ist. Kalbsfüße sind gebacken eine beliebte Speise. Ihre Verwendung zur Sülze ist bekannt. Angeäuert sind sie jedenfalls besser zu verdauen als gebacken. Kalbszunge kommt mit jungem Gemüse auf den Tisch. Sie ist, schwach gesalzen und geräuchert, Magenkranken zu empfehlen.

Das Fleisch des Schafes.

(Tafel XI—XIII.)

Seit undenklichen Zeiten ist das Schaf Haustier und nach den altbiblischen Berichten bildete es immer den bedeutendsten Teil des Herdebesitzes. Mit Staunen vernehmen wir, daß Salomos Hofhaltung allein täglich 100 Schafe erforderte, und das bekannte Gleichnis von dem Reichen, der seinem Gaste das Schaf des armen Mannes zurichtete (2. Sam. 12), läßt uns erkennen, wie sehr man das Fleisch des Schafes schätzte.

Das Hammelfleisch gilt auch jetzt noch neben dem Ochsenfleisch als die kräftigste Fleischkost. Trotzdem ist in Deutschland der Verbrauch an Schöpfensfleisch weit geringer als z. B. in Frankreich. Beispielsweise sei angeführt, daß während des Monats März 1894 im deutschen Zollgebiete die Schafausfuhr 39380 Stück betrug, während nur 7 Stück als eingeführt verzeichnet wurden. Das Zuchtschaf zeichnet sich oft durch beträchtlichen Fettreichtum aus. So sind auf englischen Märkten Schafe nichts seltenes, deren Fett $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{3}$ des Gesamtgewichtes beträgt. Wie schon früher bemerkt, ist in solchem Falle der Wassergehalt entsprechend gering. Von 77% des mageren Tieres sinkt er beim fetten auf 42% herab. Man kann also annehmen, daß man von 100 Pfd. mageren Hammelfleisches nur 23 Pfd. Nährstoffe, vom fetten dagegen 58 Pfd. erhält. Wegen seines Fettgehaltes findet das Hammelfleisch am häufigsten zur Zeit des grünen Gemüses Verwendung. Wir haben hier ein Beispiel davon, wie wir bei der Mischung von Nahrungsmitteln zu einer zellstoffreichen und daher schwerer verdaulichen Pflanzenkost die nötigen Eiweißkörper und das unentbehrliche Fett hinzufügen, wie wir andererseits das kaliarme Salzfleisch



durch Zusatz von Gemüsen ergänzen. Ist das Schöpfsfleisch allzu fett, so kann es den Verdauungswerkzeugen zu schaffen machen. Der Magensaft, der vermittelt seines Salzsäure- und Pepsingehaltes die Eiweißstoffe in den löslichen und aufsaugungsfähigen Zustand überführen soll, kann diesen Dienst nur dann schnell und gut vollbringen, wenn jene Stoffe nicht zu sehr in Fett eingebettet und so dem Eindringen des Magensaftes leichter zugänglich sind. Aus gleichem Grunde muß man es tadeln, wenn die Fleischbrühe allzu fettreich zubereitet wird und wenn man Pilze von Anfang an reichlich in Butter schmort.

Da das Hammelfett mehr vereinzelt vorkommt als das Schweinefett, so kann ein Übermaß leicht entfernt und das Fleischstück zweckentsprechend zugerichtet werden. Bekannt ist, daß Hammeltalg schwerer schmilzt als Rindstalg, also auch leichter gerinnt; daraus erklärt sich die Forderung, für alle Gerichte von diesem Fleische warme Teller und Schüsseln bereit zu halten. Zu Küchenzwecken findet das Hammelfett nicht die vielfache Verwendung wie das Fett des Rindes und der Speck des Schweines. Man denke an den Genuß von Hammelfleisch und von Schweinefleisch und man wird inne werden, daß auch das Fett einen wesentlichen Einfluß auf die Schmachhaftigkeit des Fleisches ausübt. Hammelfett ist fester und weißer als das Fett der Rinder. Von der Farbe desselben kann man einen ziemlich sicheren Schluß auf die Güte des Tieres machen. Das Hammelfleisch soll keine hell- oder bläufrote Farbe haben. Wie aus einer Vergleichung der Tafel XI mit den Tafeln I und VIII leicht erkannt wird, zeichnet sich das Fleisch des guten Masthammels durch eine dunkle, bräunlichrote Farbe aus. Auch bei diesem Schlachttiere ist das Fleisch von jungen, gut genährten Tieren dem von älteren, bereits zur Zucht verwendeten vorzuziehen. Das Fleisch der letzteren ist grobfaserig und gleich dem Fleische alter Rinder recht schwer verdaulich; während gutes Schöpfsfleisch nach Brücke auch von denen gut vertragen wird, die — zumal bei reichlicher Fleischnahrung — leicht Diarrhöe bekommen. Bemerkenswert ist, daß Hammelfleisch weder zu Koch-, noch zu Bratzwecken allzu frisch sein darf. So muß z. B. die Schöpfskeule wenigstens einige Tage alt sein, wenn sie gut und saftig schmecken soll.

Auch vom Hammel gilt, was beim Rinde zu bemerken war, daß fast nur das Fleisch des Vordertheiles (Hals, Brust) zu Kochzwecken (siehe Tafel XII, 2), das des Rückens und Hintertheiles dagegen zu Bratzwecken verwendet wird. Doch schätzt man z. B. ein gut durchwachsenes Schwanz- oder Lendenstück auch als ein vorzügliches Kochfleisch. Der Hals kann, nach Entfernung der Knochen und nachdem er geschnürt worden ist, gebraten werden. Die Schulter (Bug) ergibt, nachdem die Knochen herausgelöst sind, die vorzügliche Hammelroulade. Als feiner Leckerbissen wird der Rücken geschätzt. Man bratet ihn englisch oder verwendet ihn gedünstet. Meist wird er der Länge nach gespalten und einzelne Stücke davon zu „Hammelryppchen“ (siehe XII, 1) verwertet, zu Hammelfoteletten, durch deren Zubereitung der Günstling der Pompadour, Prinz von Soubise, sich mehr Ruhm erworben haben soll als durch seine Feldherrnthaten. Das Nierenstück (Tafel XIII, 1) wird gebraten und gedünstet. Wie der Prairie-Indianer mit sichtlichem Wohlgefallen vom eben erlegten Büffel die „lebenswarmen Nieren“ verzehrt und wie uns die Kalbsniere ein Genuß ist, so findet die Hammelniere selbst als Krankenkost Verwendung. Lunge und Leber sind dagegen nicht sehr geschätzt, weil sie hart und trocken sind.

Auf unserer Tafel XIII, 2 ist die Keule eines Mastlammes abgebildet. Die Hammelkeulen wiegen etwa 3—6 kg. Die Keule wird im ganzen oder geteilt in Essig gelegt und gedämpft oder nach englischer Art im eigenen Saft gebraten. Durch das Einlegen in Essig, das ja auch mit anderen Fleischsorten, insbesondere mit Fleisch von alten Tieren geschieht, erhöht man die Verdaulichkeit, die Fasern werden löslicher und das Bindegewebe quillt auf. Beiläufig bemerkt, geschieht beim Kochen der Erbsen mit Essig das Gegenteil, der Pflanzenkäsestoff wird unverdaulicher gemacht, während z. B. Steinpilze durch das Kochen mit einem mäßigen Essigzusatz aufgeschloffen und verdaulicher gemacht werden.

Wir möchten diese Betrachtung nicht schließen ohne den wiederholten Hinweis darauf, wie vorteilhaft zur Ausbildung des Orientierungsinnes und zur Gewinnung sicherer Anschauungen die fleißige Vergleichung der vorliegenden Tafeln sich erweisen dürfte. Es mögen hier nur einige Andeutungen gegeben werden. Vor allem schenke man bei Betrachtung der Tafeln den Ziffern Beachtung, die über die wahre Größe der abgebildeten Fleischstücke Aufschluß geben. So wollen die Verhältniszahlen 1:4 auf Tafel XIII aussprechen,



daß die bezüglichen Fleischstücke viermal so lang und breit und hoch zu denken sind, als die Abbildung angiebt. Demnach war die auf Tafel XIII abgebildete Keule ungefähr $4 \times 4 \times 4 = 64$ mal so groß, als es nach ihrem Abbilde scheint. Dasselbe Verhältnis finden wir auch auf den Tafeln X, XII und XVI festgehalten, während die Fleischstücke auf den Tafeln III—VII und IX, sowie bei XV, 1 u. 2 in dem Verhältnis 1:3 gezeichnet sind. Figur 3 auf Tafel XV endlich ist im fünften Teil der natürlichen Länge dargestellt.

Man halte ferner das Brust- und Bauchstück auf Tafel XII, 2 so zur Tafel XI, daß der rechte Vordersehenkel auf beiden Tafeln gleiche Lage bekommt und achte zugleich auf den Verlauf der Wirbelsäule; so wird es nicht schwer werden, den Teil dem Ganzen einzufügen. Außer dem Größenunterschiede wird bei dem Bruststück (XII, 2) die bloßgelegte Knorpelfläche des Schenkelkopfes in die Augen fallen.

Leicht wird sich auch die Keule Tafel XIII, 2 in die entsprechende Stellung zur hängenden Hälfte auf Tafel XI bringen lassen. Bei Vergleichung der Nieren auf Tafel XIII, wo die muldenförmige Höhlung des Rückenstückes sehr gut zum Ausdruck kommt, mit der zuletzt genannten Zeichnung, wird man bald der hier fehlenden Ergänzung inne.

Nicht minder zu empfehlen ist die Vergleichung gleichartiger Stücke von verschiedenen Tieren. Bei der Betrachtung der Nierenstücke des Kalbes (X, 1) und des Hammels (XIII, 1) kommt einem die verschiedene Lage zum Bewußtsein, die der Zeichner den Stücken gegeben hat. Die vorstellende Phantasie möge in jedem einzelnen Falle das Ganze des Kumpfes aus dem Teile zu gestalten versuchen.

Man bemerkt weiter, daß in dem einen der erwähnten Fleischteile das Wirbelsäulenstück offen daliegt, während es im anderen Stücke im Fleische verborgen ist.

Beide Fleischstücke wurden mittelst eines Querschnittes durch die Wirbelsäule gewonnen, während wir auf den Tafeln I, VIII, XI und XIV u. a. Längsdurchschnitte durch diese Knochenreihe finden.

Bei den Rippenstücken auf den Tafeln IV, 1, V, 2, IX, 2, XII, 1, XVI, 1 achte man auf die hier mehr, dort weniger hervortretende charakteristische Form, und vergegenwärtige sich, wo die breiten Stellen der betreffenden Stücke ihre Lage gehabt haben müssen, was um so leichter werden dürfte, wenn man dabei den Querschnitt des Rückenstückes auf Tafel XIII im Auge behält und beachtet, wie die Wandstärke von der Wirbelsäule aus nach rechts und links abnimmt.

Stellen wir unsere Tafeln auch mit der Skelettzeichnung auf Tafel B zusammen! Die letztere zeigt, daß die knöcherne Grundlage der Brust aus Rückenwirbeln, Brustbein und Rippen besteht. Durch die Tafeln III, 2 und XV, 1 werden wir belehrt, daß die Fleischdecke darauf aus mehreren übereinanderliegenden Muskelschichten gebildet ist, wie das schöne Fleischstück Tafel III, 1 auch, das als „Bug“ dem Schulterblatte auf- und anliegt. Wenn von Vorder- und Hinter-Bug gesprochen wird, so meint man denjenigen Teil der oberen Beine, wohin sich deren äußerer Winkel wendet. Man erinnere sich übrigens der Bezeichnung „Bug“ für den Vorderteil des Schiffsrumpfes, um den für das bez. Fleischstück gewählten Ausdruck zu verstehen. Die große Lücke, welche uns die Skelettzeichnung zwischen den hinteren Rippen des Brustkorbes und den Beckenknochen zeigt, läßt vermuten, daß die Bauchhöhle nur durch eine fleischig-häutige Decke geschlossen wird. Teile dieser Wandung finden wir auf Tafel VI, 2 und XV, 2.

Fällt unser Blick auf die langen Dornfortsätze der Wirbellkörper, so erinnern wir uns der Stücke, die einem Teile der Wirbelsäule entnommen und die auf Tafel IV, 2, IX, 1 und XV, 3 abgebildet sind. Wir verstehen den Ausdruck „Kamm“, mit dem man sie bezeichnet hat, ein Ausdruck, der sich zunächst auf den Rand des Pferdehalses bezog, wo die Mähne sitzt.

Ein Teil des Beckenknochens wird Schoßbein genannt. Der Name, den wir auf Tafel V, 2 lesen, wird uns danach verständlich. Das Stück muß der Nachbarschaft des Beckengürtels (nach vorn liegend) entstammen. Es liegt den Querfortsätzen der Lendenwirbel an.

Ohne Mühe werden wir auch den Stücken VI, 1 und VII, 2 ihren Platz anweisen können. Die unmittelbare Fortsetzung des Rückenstückes der Wirbelsäule finden wir auf der Skelettzeichnung mit „Lendenwirbel“ bezeichnet, und wie uns die darauffolgende Zeichnung des eingeteilten Schlachtieres lehrt, wird die Fort-



setzung der Mittelbauchgegend nach jenem Wirbelsäulenstücke hin Lende genannt. Von dem Lendenmuskel, der sich in jener Gegend von den Lendenwirbeln zum Oberteil des Oberschenkels hinzieht, sehen wir auf Tafel V, 1 ein besonders feinfaseriges, zartes, saftiges Stück abgebildet.

Wie man beim Zerlegen der Braten mit dem Tranchierbesteck den Knochen beikommt, die wir bei unseren Betrachtungen gefunden haben, wie man das Fleisch vorteilhaft zerschneidet, das lernt man am besten unter Anleitung einer geübten Köchenvorsteherin. Die Regel ist, die Fasern quer zu durchschneiden und die Teilung nur nach dem jeweiligen Bedarf zu bemessen. Der Hauptschnitt wird, beim Schoßstück z. B., in der Richtung des Rückgrates bis zu diesem hinab gemacht. Der Verlauf der Rippen deutet den Weg für die einzelnen Schnitte an.

Bei den Tafeln I und II, VIII, XI und XIV erinnern wir uns zugleich, daß die dargestellten Tiere ausgeweidet worden sind, d. h. die Weichteile der großen Körperhöhlen sind herausgenommen worden; so aus der Brusthöhle das Herz und die Lungen, aus der Bauchhöhle Leber, Magen und Darm. „Weidedarm“ (Mastdarm) nennt man das Stück vom Darm, durch welches von der „Weide“, d. i. dem Futter, der unverdaute Rest abgeht. Daraus erklärt sich uns der allgemeine Ausdruck „Eingeweide“ für die obengenannten Weichteile und der andere „aus weiden“ für das Ausnehmen der Eingeweide. — Die genannten fünf Tafeln lassen sich mit den entsprechenden schematischen Zeichnungen auf Tafel B vergleichend zusammenstellen, damit man die einzelnen Fleischklassen auffinden lerne. Die geringe Mühe, die man auf derartige Vergleichen verwendet hat, lohnt sich durch die erlangte Sicherheit, mit der man das Bild der einzelnen bemerkenswerten Fleischstücke ins Gedächtnis zurückzurufen vermag.

Unsere gebräuchlichen Schlachttiere gehören zu den Paarzähern (Tafel B) unter den Säugetieren; das sind Huftiere, die mit der Spitze eines Beinpaares auftreten, während ein anderes Paar den Boden nicht erreicht. Die bisher betrachteten Huftiere werden den Wiederkäuern zugezählt. Das Schlachtier, dem wir zum Schlusse noch einige Aufmerksamkeit schenken wollen, wird zu den Rüsseltieren unter den Paarzähern gestellt. Es ist ein Allesfresser, der aber aus dem Allerlei, welches er dem Pflanzen- und Tierreiche entnommen hat, ein vortreffliches Fleisch bildet, das für breite Volksschichten ein sehr wichtiges Nahrungsmittel geworden ist.

Das Fleisch des Schweines.

(Tafel XIV—XVI.)

Wem wäre nicht jene Erzählung bekannt, nach welcher der heimkehrende Odysseus beim „göttlichen Sauhirten“ Eumaios Einfuhr hält und zu seinem Leidwesen erfahren muß, daß ihm die lästigen Freier seines Hauses ein fettes Schwein nach dem anderen verzehren? Bei Griechen und Römern war die Schweinezucht von alters her heimisch. Verschiedene orientalische Völker verabscheuten und verabscheuen dagegen die Schweine als unreine Tiere. Bei uns ist die Schweinezucht ein Hauptzweig der landwirtschaftlichen Viehzucht. Auch der Kleinbürger hält sich häufig ein Schwein, das ihm den Hauptbedarf an Fleischnahrung liefern muß. Bekannt ist, wie in den Zeiten, da die städtische Bevölkerung noch viel Landbau betrieb, die Schweine oft eine recht lästige Straßensfreiheit genossen. Das „Schweineschlachten“ gehört auch heute noch an vielen Orten zu den Festen des Hauses, und wenn der Maler des deutschen Hauses, Ludwig Richter, die Poesie der einfachen schlichten Häuslichkeit malt, so vergißt er nicht, gelegentlich über der Pforte der Hausthüre einen Schweinskopf anzubringen. Welche Bedeutung das Schwein für den Weltmarkt hat, das haben wir bereits früher (S. 8) angedeutet.

Unsere Tafel XIV läßt die Hauptmerkmale des Schweines deutlich hervortreten: Zugespitzter Kopf, kurzer hoher Scheitel, rüsselartige, stumpfe Schnauze, große Ohren, mehr oder weniger geringelter Schwanz, kurze Beine mit zwei Paar Klauen. Bei genauerer Betrachtung des Kopfdurchschnittes bemerken wir noch, daß das Gebiß ein vollständiges ist, während den vorher betrachteten Tieren im Oberkiefer die Schneidezähne fehlen und durch einen schwieligen Wulst ersetzt sind.

Das Schwein liefert unter allen Schlachtieren verhältnismäßig die größte Menge Fleisch. Es macht 82—85% des Gesamtgewichts aus. Zwar ist der Eiweißgehalt des Fleisches nicht so groß wie der des Rind-