

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Das Fleisch unserer Schlachttiere

Hengst, Wilhelm

Leipzig, [1894]

Das Fleisch des Kalbes

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



ist wohlschmeckend und leicht verdaulich, vorausgesetzt, daß sie vom Mastochsen stammt, gut durchwachsenes und mürbe gewordenes Fleisch hat.

Dem Hinterviertel wurden die auf den Tafeln V—VII dargestellten Fleischstücke entnommen. Sie finden alle, mit Ausnahme des Bauchstücks, zu größeren Braten Verwendung. Tafel V, 1 zeigt uns ein quer durchschnittenen Stück der zu den zartesten, kostbarsten Teilen zählenden Lende. Leider ist sie wegen ihres hohen Preises nur einer kleinen Minderheit zugänglich. Größere Stücke, als das dargestellte, liefern den wohlschmeckenden Lendenbraten (Filet). Er wird auch Mür- oder Mürbebraten genannt, weil man ihn, um seine Zartheit zu erhöhen, entweder durch mehrtägiges Hängen an freier Luft oder im Eischranke, oder aber durch Klopfen mürbe macht. Kleinere Stücke werden zu dem nahrhaften Lendenbiefsteak verwendet. Mit Recht wird es stillenden Frauen, schwächlichen Leuten und Wiedergenesenden als Kräftigungsmittel empfohlen.

Dem hinteren Teile des Rückens entnommen ist das Schoßstück (Tafel V, 2), welches einen Teil der Wirbelsäule zur Grundlage hat. Es wird größtenteils zu Roastbeef verwendet und erfreut sich in der deutschen Küche großer Beliebtheit. In Scheiben zerschnitten, wird es auch gedämpft (Roistbraten); auf englische Weise gebraten, bezeichnet man es als Kumpsteak. Lende und Schoß faßt man unter der Bezeichnung Nierenstück zusammen.

Die Tafel VI führt uns zwei knochenfreie Stücke vor Augen. Das Schwanzstück (Schale vom Ziemen), d. i. der hintere Teil des die Keule zunächst bedeckenden Fleisches, kommt bald gekocht, bald gebraten, oder auch gepökelt auf den Tisch und ist für den bürgerlichen Haushalt besonders zu empfehlen. Das Bauchstück wird nur zu Kochzwecken benutzt. Ebenso findet der weiter vorn liegende Brustkern zu Suppenfleisch und Kollfleisch Verwendung.

Auf Tafel VII sind zwei Stücke abgebildet, die nur an dem einen Ende etwas Knochen haben und welche Teile der Keule sind. Die Oberschale, von der wir nur einen Teil vor uns sehen, ist ein sehr geeignetes Fleisch für Braten sowohl, wie zum Dämpfen. Gepickt, wird sie saftig und wohlschmeckend. Sie eignet sich schon deshalb für den größeren Familientisch, weil sie sich sehr ausgiebig in Scheiben schneiden läßt.

Von größerer Zartheit ist das Blumenstück vom Ziemen.

Unter Ziemen versteht man, wie bereits oben bemerkt, das Schwanzstück des Ochsen. Derjenige Teil desselben, „in dem sich eine kleine Fettblume befindet“, wird Blumenstück genannt. Dieses Fleischstück wird zu Sauerbraten, zu Schmorbraten (Boouf à la mode) und auch zu Gulasch verwendet. Den Namen Gulasch hat das aus klein geschnittenem Rindfleisch bestehende, mit Speckwürfeln gemischte und mit Paprika stark gewürzte Gericht, ein ungarisches Nationalgericht, von den ungarischen Rinderhirten, den Gulyasen, deren Lieblingsspeise es ist. Gulya heißt die Rinderherde, Gulyas (sprich: Gulyahsch) der Rinderhirt, der in den Rußten vornehmlich die zur Mast bestimmten Ochsen hütet. Gulasch darf man mithin als „Rinderhirtensfleisch“ bezeichnen.

Das Wadenstück wird weniger zu Tischfleisch als zu Suppenfleisch benutzt.

Wir beschränken uns auf die erwähnten Stücke vom Rind und dürfen es unseren Leserinnen überlassen, ob sie sich in ihren Kochbüchern unterrichten wollen über die Verwendung des Ochsenmauls zu Salat, der Zunge zum Kochen, zu Ragout und Frikassée, sowie über Ochsenchwanzsuppe, über sogenannte Schildkrötenjuppe (Mock-Turtle-Suppe, von mock = unecht und turtle = Schildkröte) und dergleichen.

Einer Abbildung bedürfen die bez. Fleischstücke nicht.

Das Fleisch des Kalbes.

(Tafel VIII—X.)

Die Bezeichnung Kalb wird unter anderem vom Jungen des Rotwilds gebraucht; ebenso spricht man von einer Reh- und Hirsch-Kuh. Wir reden hier vom Jungen des Rindes. Man unterscheidet Kuh- und Stierkalb. Jenes entwickelt sich zur Färse oder Kalbe und weiter zur Kuh; das Stierkalb zum Farren (junger Stier) und Rind oder Stier (Bullen), der, wenn er zu Mastzwecken gezüchtet wurde, Ochs genannt wird.

5



„Kalbfleisch ist Halbfleisch“, so spricht man im gewöhnlichen Leben. Jedenfalls kann man den Einfluß, den das Alter auf die Beschaffenheit des Fleisches hat, recht gut durch eine Vergleichung des Kalbfleisches mit dem Fleische des ausgewachsenen Mastochsen erkennen. Dieses ist von kräftiger Faser, reich an Fett und Salzen; das Fleisch des Kalbes hingegen ist wasserreicher und seine Fleischfasern enthalten in sehr frühem Alter nur wenig von dem eiweißreichen Fleischfaserstoff. Damit ist ausgesprochen, daß sein Nährwert hinter dem des Rindfleisches zurücksteht. Wie beim Wild, z. B. dem Hasen, so ist auch beim Kalbe der Fettgehalt gering und muß hier wie dort ersetzt werden, wenn Nährwert und Schmachthaftigkeit erhöht werden sollen. Was die Verdaulichkeit des Kalbfleisches betrifft, so hat der amerikanische Arzt und Physiolog Baumont auf seiner „nach der Magenzeit geordneten Liste“ das Kalbfleisch ziemlich tief gestellt. Nach seinen, allerdings unter abnormen Verhältnissen angestellten Beobachtungen ist dieses Fleisch erst nach $5\frac{1}{2}$ Stunden aus dem Magen verschwunden, während geräuchertes Rindfleisch nach höchstens 5 Stunden, das gekochte bereits nach $3\frac{1}{2}$ —4 Stunden und das gebratene schon nach $2\frac{3}{4}$ — $3\frac{1}{2}$ Stunden die Magenverdauung durchgemacht hat. Wir halten das zartfaserige Kalbfleisch für leicht verdaulich, und nach Forster erklärt sich die Rede „Kalbfleisch ist Halbfleisch“ gerade aus dem Umstande, daß es im Verdauungskanal wahrscheinlich rascher zerfällt und aufgesaugt wird, so daß man ohne Beschwerde größere Mengen auf einmal genießen kann. Wer erinnerte sich hierbei nicht der Erfahrung, daß der Reis nicht „lange nachhält“, daß man bald nach seinem Genuße wieder Hunger bekommt? Auch er mutet der Verdauungsthätigkeit verhältnismäßig nur geringe Kraftanstrengung, den Verdauungsorganen nur einen mäßigen Ballast zu; denn er hinterläßt nur einen geringen Rest.

Die Güte des Kalbfleisches richtet sich nach der Zartheit und helleren Farbe; je weißer das Fleisch, desto beliebter ist es (siehe Tafel IX); während Kalbfleisch mit ausgeprägter Rotfärbung mehr trocken und weniger schmachthaft ist. Hier möge eine Bemerkung Brückes über „weißes“ und „rotes“ Fleisch Platz finden. Er sagt: „Weißes Fleisch gilt überhaupt für leichter verdaulich als rotes, obgleich man für den Unterschied in der Verdaulichkeit von weißer Hühnerbrust und roter Taubenbrust wohl keinen anderen Grund anführen kann als den, daß sich dieser Glaube einmal in der Bevölkerung festgesetzt habe, und daß dafür doch ein Grund vorhanden sein müsse. Dieser Grund kann aber möglicherweise nur in dem zarteren Aussehen des weißen Fleisches liegen. Ein Unterschied besteht allerdings zwischen dem roten und weißen Fleische. Der erstere enthält einen eisenhaltigen, mit dem Blutfarbstoff identischen oder ihm doch sehr ähnlichen Stoff, von dem eben die Farbe herrührt (siehe Seite 3). Von der Theorie aus läßt sich aber von ihm kein Nachteil voraussehen, eher ein Vorteil, indem er bei der Blutbildung gute Dienste leisten könnte.“ Was die weiße Farbe bei dem Kalbfleische betrifft, so läßt diese sicher auf Milchnahrung, also auf die beste Ernährungsweise schließen. Sobald das Kalb anderes Futter erhält, rötet sich das Fleisch. Diese Thatsache wird die Käuferin zu beachten haben. Auch wird sie nur dann sicher sein dürfen, Kalbsleber zu erhalten, wenn diese hellrot oder blaß aussieht. Im anderen Falle läuft sie möglichenfalls Hammelleber.

Fleisch von Mastkälbern, bei welchem bereits an einzelnen Teilen Fett ausgebildet ist und das die oben angeführte weiße Farbe zeigt, sowie das Fleisch von gut genährten nicht mehr zu jungen Saugkälbern wird am meisten geschätzt. Auf Tafel VIII wird nur die rechte Hälfte eines Kalbes vorgeführt, welches bei reichlicher Milchnahrung ein schmachthaftes Fleisch entwickelte. Das für den Verkauf gewonnene Fleischgewicht ist bei diesem Schlachtthier größer als das des mageren Rindes. Beträgt es bei diesem 45—50%, so darf man jenes auf 58—60% schätzen.

Stellen wir die Tafeln VIII und I zur Vergleichung nebeneinander. Das heller gefärbte Fleisch des Saugkalbes wird neben dem gesättigt roten Fleisch des Ochsen leicht bemerkt. Im übrigen dürfen wir auf das verweisen, was zur Topographie des Rindes bemerkt worden ist. Anordnung und Lagerung der Organe in den verschiedenen Körperteilen sind dieselben wie beim Rinde und — um Wiederholungen zu vermeiden, sei das gleich hier bemerkt — wie beim Schafvieh (Tafel XI) und Schwein (Tafel XIV). Nur auf einige Besonderheiten beim Kalbe wollen wir noch kurz hinweisen. In der Brusthöhle und zwar an den Halsseiten haben wir jene Drüse zu suchen, die unter dem Namen Kalbsmilch, Bröschen zu Suppen, Ragouts, Frikassees, ferner



gebacken und gebraten verwendet wird. Sie ist ebenso nahrhaft als leicht verdaulich, und da sie reich an Salzen ist, so wirkt sie angenehm auf den Geschmack.

Von dem vierteiligen Magen, der allen Wiederkäuern eigentümlich ist, verdient die vierte Abteilung des Kälbermagens, Labmagen genannt, insofern Beachtung, als er oder vielmehr seine innere Hautwandung die Fähigkeit besitzt, frische Milch zum Gerinnen zu bringen. Um dieser Eigenschaft willen findet er bei Bereitung des Süßmilchkäses Verwendung, jenes Käses, der hauptsächlich in England, der Schweiz und in Holland bereitet und unter den Namen Chester, Emmenthaler, Parmesan-, Limburger, Liptauer Käse verkauft wird. Das dem Labmagen entzogene Labwasser scheidet aus der Milch das Kasein ab, einen Eiweißkörper, der dem Eiweiß der Hülsenfrüchte (Legumin oder Pflanzenkasein) sehr ähnlich ist und der dem Käse seinen beträchtlichen Nährwert verleiht, indem er ihn wohl doppelt so reich an Eiweißkörpern macht als im mageren Fleische sich finden.

Unsere Tafel VIII läßt eine über die Keule geschlagene Haut erkennen. Das ist jenes fettdurchzogene Gewebe, das, weil die Fettablagerungen in Form weitmaschiger Netze hervortreten, unter dem Namen Netz bekannt ist. Das Netz bedeckt das Gedärm. Die andere Bezeichnung Gekröse erklärt sich daraus, daß das Bauchfellstück, mit dem das Gedärm an die Wirbelsäule geheftet wird, den Schlingen desselben folgt und sich daher wie eine Halskrause in Falten legt (Gekrause, Gekröse). Mit „Geschlinge“ ist das Wort nicht zu verwechseln. Darunter versteht man den Schlund des geschlachteten Tieres mit Lunge, Leber und Herz, welche daran hängen. Das Kalbsgekröse oder Junster ist den Köchinnen bekannt. Bald wird es gekocht und mit einer Brühe versehen, bald gedünstet, gebacken oder gebraten auf den Tisch gebracht. Die eßbaren Gedärme des Rindes werden Kalbdaunen (oder auch Kutteln) genannt. Weil sie zerschnitten zubereitet werden, wie jene, so spricht man hier und da von Flecken („saure Flecke“). Sie geben für ärmere Bevölkerungsklassen ein billiges und, z. B. in Frankreich, gesuchtes Nahrungsmittel ab. Nur müssen sie ganz frisch sein und gut ausgewässert werden. Das Gedärm enthält außer Eiweiß einen leimgebenden Stoff (siehe S. 16). Dieser ähnelt dem Eiweiß in der Zusammensetzung. Er kann daher dasselbe zwar nicht völlig ersetzen, wie man zur Blütezeit der Knochenbouillontafeln glaubte; aber wie die Kohlehydrate zum Fette als teilweiser Ersatz hinzutreten, so vermag auch jener leimgebende Stoff eine eiweißsparende Wirkung auszuüben, insofern er an Stelle des Organeiwisses der Zersetzung anheimfällt. Außer in dem Bindegewebe finden sich solche Leimbildner in den Knorpeln und Knochen. Das Kalb ist besonders reich an diesen Stoffen. Sie mögen wohl $\frac{1}{20}$ seines Gesamtgewichtes ausmachen. Wenn Kalbsbrühe beim Erkalten zu einer Gallerte geseht, so verdankt sie das jenen leimgebenden Stoffen, die sich durch anhaltendes Kochen in Gallerte umwandeln. Beim Abkühlen bildet sie die bekannte halbsteife, zitternde Masse. Trocknet man solche Gallerte, so wird sie in eine Art Leim übergeführt. Wir kennen diesen oder einen ähnlichen Stoff unter dem Namen Gelatine (von fr. geler = gefrieren) als eine glasartig durchsichtige Masse, die ebensowohl in farblosen, als auch in farbigen Tafeln verkauft wird. Wie sie zur Herstellung von Gelées, Crèmes u. s. f. verwendet wird, ist aus Kochbüchern leicht zu erfahren. Während bei der Bereitung der Fleischbrühe das meiste Eiweiß als „Schaum“ flockig austritt — denn alle Eiweißkörper werden schon bei einer Hitze von 70° unlöslich (vgl. S. 15) — lösen sich die Leimsubstanzen der tierischen Gewebe sämtlich in heißem Wasser, verleihen also der Fleischbrühe eine gewisse Nährkraft. Die zum Bouillonfleisch als „Zulage“ gegebenen Knochen, Kalbsfüße, Kalbskopf u. a. sind daher nicht zu verachten. Aber — das Fleisch ersetzen sie ebenso wenig, als Fettaggen ein Beweis für die Güte der Fleischbrühe sind.

Vom Kalbe werden, wie schon die vorstehenden Ausführungen erkennen lassen, fast alle inneren und äußeren Teile zu Speisezwecken benutzt. Wir hätten, als wir weiter oben einiger inneren Teile gedachten, auch die Kalbsleber erwähnen können, die sich vor der allerdings eiweißreicheren, zu Leberknödeln und zur Fleischbrühbereitung sehr dienlichen Rindsleber durch größere Zartheit und vor der Schweinsleber durch besseren Geschmack auszeichnet. Leber und Gekröse, Lunge, Herz und manche nahrhafte Schlachtabfälle verdienen mehr Beachtung, als ihnen zu teil wird.

Zum Kochen nimmt man gewöhnlich das Fleisch vom Halse und weiter nach dem Rumpfe zuliegende Teile. Die meisten Fleischstücke sind zum Braten, Schmoren und Dämpfen bestimmt. Die Kalbsbrust eignet

3*



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 Herdebefizes. 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