

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Das Fleisch unserer Schlachttiere

Hengst, Wilhelm

Leipzig, [1894]

Das Fleisch des Rindes

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



Gerade daran erkennt man die kluge Hausfrau, daß sie die Speiserückstände in der vorteilhaftesten Weise benutzt, daß sie nichts verloren gehen läßt und dabei dennoch keine magenfeindlichen Gerichte zubereitet.

Das Fleisch des Rindes.

(Tafel I—VII.)

Die Rinder liefern das nahrhafteste Fleisch, und wie wir bei unserer Aussprache über den Fleischverbrauch dargethan haben, wird dieses nächst dem Schweinefleisch am meisten genossen. Die Gauchos der süd-amerikanischen Pampas essen monatelang nichts als Rindfleisch, und von den etwa 60 kg Fleisch, die in Großbritannien auf den Kopf im Jahre kommen, stammt ein Hauptteil vom Beef, d. h. Rind, so daß Wellington in der Schlacht von Vittoria seinen Soldaten zurufen konnte: Ihr Rindfleischesser werdet euch doch nicht von Zwiebel-essern schlagen lassen!

Ein gemästeter Ochs kann das stattliche Gewicht von 1300—1500 kg erreichen. Während das magere Rind nur etwa 45—50% Fleisch liefert, werden beim gutgenährten Tiere bis zu 63% und mehr des Körpergewichts dem „Fleische“ (Knochen eingeschlossen) zugewogen werden können. Um den Unterschied zwischen Fleisch bester und dem von geringerer Qualität vor Augen zu führen, wurden auf den beiden ersten Tafeln zwei verschiedene Ochsenhälften dargestellt. Zur allgemeinen Orientierung schenke man zunächst unter Berücksichtigung der Skelettzeichnung auf Tafel B den Hauptteilen des abgebildeten Tieres einige Aufmerksamkeit. Man erkennt leicht die Brusthöhle im Vorderviertel und die Bauchhöhle mit der Nierengegend im Hinterviertel, sowie zwischen beiden den Verlauf der Grenze, die im lebenden Tiere durch das muskulöse Zwerchfell gebildet wird. Ebensoleicht ist der Zug der durchschnittenen Wirbellkörper zu verfolgen, von denen aus die Dornfortsätze nach dem Rücken zu, die Rippenbogen nach unten gehen.

Die Ochsenhälfte auf Tafel I zeichnet sich durch abgerundete Formen, weißes Fett und durch Fleisch von gesättigt roter Farbe aus. Ein weiteres Eingehen (mit Hilfe der Tafeln III ff.) läßt uns erkennen, daß der Muskelquerschnitt volles Fleisch zeigt, die einzelnen Muskelpartien zwar „durchwachsen“, aber doch nicht durch erhebliche Fettmassen getrennt sind. Derartige Beschaffenheit hat das Fleisch von jungen Mastochsen, sowie von dem gut genährten jungen weiblichen Rinde.

Tafel II stellt die Hälfte eines Ochsen dritter Qualität dar. Die Form der einzelnen Teile ist wenig abgerundet, das Fett sieht gelb, das Fleisch mehr dunkelrot aus. Der Querschnitt einzelner Teile würde uns im Gegensatz zu den Fleischstücken 1. Qualität nur mäßige Ausdehnung der Muskelbündel zeigen. Sie sind grobfaserig und fast ohne alle Fettzüge („mageres Fleisch“). Noch mehr wird dieser Gegensatz bei der Zubereitung hervortreten. Das Fleisch geringerer Qualität schrumpft zusammen und verfällt, während das Fleisch der besten Sorte von seinem Umfange nichts, von seinem Gewichte nur wenig verliert, dazu an Geschmack, Weichheit und Verdaulichkeit gewinnt. Es dürfte hier der Ort sein, ein Wort über die Ernährungsversuche mit rohem Fleische („rohes Beefsteak“) zu sagen. Brücke hält sie für verwerflich, sie mögen an Kindern oder Erwachsenen angestellt werden. Man ist, sagt er, auf diese Versuche gekommen rein auf dem Wege der Spekulation. Die wilden, reißenden Tiere fressen ja das Fleisch roh; man näherte sich also dem Naturzustande, wenn man es ebenso mache. Außerdem müsse die Verdaulichkeit des Fleisches durch das Kochen oder Braten leiden. Was die Verdaulichkeit, so entgegnet er, anbelangt, so kommt dabei zweierlei in Betracht. Erstens die Eiweißkörper im Fleische. Sie gerinnen in der Siedehitze und werden dadurch schwerer verdaulich, das heißt: sie sind der Aufsaugung gänzlich unzugänglich, so lange sie nicht durch die Verdauung wieder aufgelöst sind. Aber diese Auflösung erfolgt im Magen oder im oberen Teile des Darms. Ein anderer Bestandteil des Fleisches ist das leimgebende Gewebe, welches die Muskelfasern einhüllt, das Bindegewebe. Das wird durch Kochen entschieden leichter verdaulich, ja durch längeres Kochen wird es mehr oder weniger vollständig aufgelöst und in Leim verwandelt. Hierdurch trennen sich die Muskelfasern leichter und fallen dadurch, indem sich im Magen die Auflösung des Bindegewebes



vollendet, auseinander, so daß sie der Einwirkung der Verdauungsflüssigkeit leichter zugänglich werden, als sie es im rohen Fleische sind. Welche Wirkung des Kochens für die Verdaulichkeit die überwiegende ist, die verzögernde oder die beschleunigende, das kann je nach der Natur des dargereichten Fleisches, namentlich je nach dem Bindegewebsreichtum desselben, verschieden sein. Den erhofften Vorteilen des Genusses von rohem Fleische steht jedenfalls die Gefahr gegenüber, daß mit solchem Fleische Eingeweidewürmer und andere Schmaroher oder Aussteckstoffe eingeschleppt werden. Das Kochen und Braten, wenn es bis zum wirklichen Garwerden getrieben wird, verleiht gegen die angedeuteten Gefahren einen kräftigen Schutz. Wie wäre es sonst erklärbar, daß so oft das Fleisch von gefallenem, das heißt an Krankheiten verstorbenen Tieren ohne nachteilige Folgen verzehrt wird? Beiläufig bemerkt, sind dieselben Bedenken, wie gegen den Genuß rohen Fleisches und des Bratfleisches, aus dem der rote Saft noch ausläuft, auch gegen die Ernährung mit roher Milch, frisch gemolkene nicht ausgenommen, zu erheben. Gar nicht selten sind typhusähnliche Krankheiten und, wenn die Kuh perlsüchtig war, Tuberkulose die traurige Folge vom Genuße ungefottener Milch.

Bekannt ist, daß das Rindfleisch die „kräftigste“ Fleischbrühe (Bouillon) liefert. Das liegt nicht sowohl in ihrem bedeutenden Eiweißgehalt — dieser ist thatsächlich in jeder Bouillon, die nicht durch eingequirktes Ei daran reicher gemacht worden ist, sehr gering — sondern vielmehr in dem Gehalte an wichtigen Blutsalzen, an denen gerade das Ochsenfleisch besonders reich ist, und zugleich in eigentümlichen Auszugstoffen (Extraktstoffen) begründet. Diese Bestandteile machen die Fleischbrühe nicht in erster Linie zu einem Nahrungsmittel (zumal wenn man den „Schaum“, d. i. das ausgeschiedene und geronnene Eiweiß, abgeschöpft hat), sondern sie verleihen ihr vor allem einen Wert als Genußmittel. Jene Stoffe üben unzweifelhaft einen anregenden belebenden Einfluß auf das Nervensystem aus und können u. a. einem Wiedergenesenden, wenn er an jenen Bestandteilen verarmt war, zur schnelleren Ergänzung derselben verhelfen. Keinesfalls darf man bei aller Wertschätzung dieser vorteilhaften Wirkung vergessen, daß die Fleischbrühe ein selbständiges Nahrungsmittel nicht sein kann.

Dasselbe ist auch von dem Fleischextrakt zu sagen, das unter dem Namen „Liebig's“ und „Buschenthals“ Fleischextrakt zu vielen Tausenden von Centnern auf den Markt gebracht wird. Zu 1 kg dieses Auszugs werden 34 kg reines Muskelfleisch oder 45 kg Banfleisch verarbeitet; aber er enthält, wie die Fleischbrühe, nur die im Wasser löslichen Fleischbestandteile. Das Extrakt stellt sich also dar als eine entfettete und durch Eindampfen konzentrierte Fleischbrühe.

Daher kommt auch ihm die Bedeutung als Anregungs- und Belebungsmitel zu, welches die Schmackhaftigkeit von Kunstsuppen und Hülsenfrüchten zu erhöhen vermag. Was Pettenkofer von der Fleischbrühe sagt, das gilt in erhöhtem Grade vom Fleischextrakt: „Ich möchte sie mit der Anwendung der richtigen Schmiere bei Bewegungsmaschinen vergleichen, die zwar nie die Dampfkraft ersetzen und entbehrlich machen kann, aber dieser zu einer viel leichteren und regelmäßigen Wirksamkeit verhilft und außerdem der Abnutzung der Maschine ganz wesentlich vorbeugt.“ Mit einem Pfund Fleischextrakt, etwa 9 M. an Wert, lassen sich mindestens 90 Portionen gute Suppen bereiten. Das Fleischextrakt findet übrigens Verwendung zur Herstellung von Suppenkonserven — wir nennen die von Knorr —, ferner von Fleischextrakt-Biskuit — in England und Rußland bei den Armeen eingeführt — und zu deutschem Fleischzwieback, einem sehr haltbaren Weizengebäck. An Nahrhaftigkeit dürfte das letztgenannte Nahrungsmittel von dem Fleischpulver (Carne pura) übertroffen werden, welches im Grunde nichts anderes als eingetrocknetes und pulverisiertes Fleisch ist.

Es sind Fleischsaftauszüge, von denen wir jetzt gesprochen haben; aber es sind doch Auszüge, die dem Körper zu gute kommen. Im Pökelfaß erhält man auch einen Auszug; denn das zum Zwecke der Konservierung zugesetzte Kochsalz entzieht dem Fleische einen großen Teil des wertvollen Fleischsaftes. Aber dieser verbleibt im Pökelfaße und so erklärt es sich, daß eingepökelttes Rind- und Schweinefleisch — bei Kalb- und Hammelfleisch ist das Verfahren wegen zu großer Auslaugung gar nicht anwendbar — einen geringeren Nährwert hat, als das frische Fleisch. Dazu kommt noch, daß die Fasern trockener und härter geworden sind, der Verdauungsarbeit also ein größeres Hindernis entgegen setzen, als das frische Fleisch. Aus dem Gesagten wird auch erklär-



lich, warum durch längeres Einwässern des Fleisches dieses an Nährwert verlieren muß. Auch in diesem Falle findet ein Austausch insofern statt, als lösliche Stoffe aus dem Fleische austreten und Wasser eindringt. Das Fleisch wird salzärmer. Bei diesem Vorgange kommt die große Anziehungskraft des Eiweißes gegen Wasser mit in Betracht, wie man leicht durch einen Versuch mit einem Ei nachweisen kann, das man durch Einlegen in verdünnte Salzsäure seiner Kalkschale beraubt hat. In Wasser gelegt, erreicht das Ei infolge von Wasseraufnahme ein Gewicht von 80 g, während es vorher, wie wir wissen, nur etwa 50 g wog. Nach diesen Erörterungen wird man es unschwer verstehen, daß das Fleisch um so ärmer an Nährstoffen werden muß, je größer die Wassermenge war, in der es gekocht wurde und je länger man das Kochen fortsetzte, daß also solches Fleisch ohne die Fleischbrühe dem Körper nur wenig dienlich sein kann. Ebenso bezeichnet man es mit Recht als einen Fehler, wenn beim Braten des Fleisches, zumal im Anfange, Wasser zugeetzt wird. Die „Sauce wird länger“; aber der Braten wird geringwertiger.

Wo sich beim Rinde (und Schöps) das Fettgewebe zwischen den Muskellagen oder auf der Fleischoberfläche in umfangreicherer Masse anhäuft, nennt man es Talg. Der Rindstalg des Handels wird besonders aus den Fetthüllen der Nieren (siehe Tafel I) und aus dem Nete (vgl. Tafel VIII) ausgeschmolzen. Nur wenn der Talg weiß, fest und geruchlos ist, darf man ihn frisch und rein nennen. Gutes Nierenfett läßt sich leicht zerbröckeln und hinterläßt beim Ausbraten wenig Rückstand.

Wie der Talg zu Küchenzwecken die teure Butter ersetzen muß, und beim Roastbeef dieser von manchen Köchinnen sogar vorgezogen wird, das ist bekannt. Nicht unerwähnt wollen wir lassen, daß er neuerdings zur Fabrikation von Kunstbutter, Sparbutter oder Margarinbutter eine ausgedehnte Verwendung findet. Dem Vorurteil mancher Hausfrauen gegen dieses Kunstprodukt möge das Urteil des deutschen Reichsgesundheitsamtes entgegen gehalten werden. „Dieses Produkt, so heißt es, ist hervorgegangen aus der richtigen Würdigung der großen Rolle, welche die Fette in der Ernährung spielen, und dem Gedanken, daß es von Wichtigkeit sein müsse, dem weniger Bemittelten ein billigeres Fett von gleichem Geschmacke und von gleichem Nahrungswerte an Stelle der Butter zu liefern. Diese Aufgabe hat die moderne Kunstbutterfabrikation auf das Anerkennenswerteste gelöst. Es ist kaum möglich, die Kunstbutter von der echten zu unterscheiden, und so lange sie unter der Bezeichnung Kunstbutter u. s. w. auf den Markt kommt, kann sie als eine nützliche Vermehrung, nicht als Fälschung von Nahrungsmitteln betrachtet werden.“ — Das den Röhrenknochen der Beine entnommene Markfett ist, wie wir beiläufig bemerken wollen, unter dem Namen „Klauenfett“ bekannt und dient z. B. zum Einölen der Nähmaschine.

Wenden wir nun unsere Aufmerksamkeit den einzelnen Fleischteilen vom Rinde zu, die auf den Tafeln III—VII abgebildet sind. Sie stellen ausschließlich Ochsenfleisch erster Qualität dar. Wie schon oben bemerkt, treten gerade bei fetten und gutgenährten Schlachtieren die Unterschiede, welche wir auf Taf. B zur Darstellung brachten, recht deutlich hervor. Im allgemeinen nimmt der Wassergehalt vom Schwanzstück bis zum Halsstück zu. An Muskeln, Fett und Salzen, also an eigentlichen, bezahlbaren Nährstoffen, giebt das Halsstück nur etwa 26, das Lendenstück 37 und das Schwanzstück 50 Teile.

Die dem Vorderviertel entnommenen Fleischstücke, auf den Tafeln III und IV dargestellt, enthalten Knochen. Bug — Schulter (Tafel III, 1) enthält einen Teil des Schulterblattes (siehe Tafel B) und die Brust, Tafel III, 2, einen Teil des Brustbeines. Bug — Schulter kann ebenso wie der Brustkern und die Unterschenkelstücke zur Herstellung von Fleischbrühe benutzt werden. Bei Anwendung des Brustkerns wird die Brühe nur schwach und trübe; während Kopfteile zwar eine trübe, aber doch gute Brühe geben. Im Rippenstück (hohe Rippe), Tafel IV, 1, stecken Teile der Wirbelsäule und der Rippen. Das Kammstück, Tafel IV, 2, birgt ein Stück der Halswirbelsäule. Es liefert ein Kochfleisch, das leicht weich wird und gut teilbar ist.

Alle diese dem Vorderviertel angehörigen Fleischstücke werden meist im kleinen verwertet, da in diesen Teilen kein verwendbares großes Stück für Küchenzwecke enthalten ist. Im kleinen bürgerlichen Haushalt finden sie mannigfache Verwendung, so als Suppenfleisch zu Gemüsen, als kleine Dämpfbraten und als Schmorbraten. Die hohe Rippe, die im einzelnen abgegeben wird, kann nach Art des Roastbeefs englisch zubereitet werden. Sie



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 Lendenbeefsteak 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 Rumpsteak. Lende und Schoß faßt man unter der Bezeichnung Nierenstück zusammen.

Die Tafel VI führt uns zwei knochenfreie Stücke vor Augen. Das Schwanzstück (Schale vom Riemen), 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 Riemen.

Unter Riemen 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