

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Das Fleisch unserer Schlachttiere

Hengst, Wilhelm

Leipzig, [1894]

Vorwort

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

Vorwort.

Vorliegendes Werk ist zunächst für alle Hausfrauen bestimmt, die sich über die Bedeutung der Fleischnahrung im allgemeinen und im besonderen Belehrung verschaffen möchten. Dann will es ein Ratgeber und Wegweiser für Koch- und Haushaltungsschulen sein, wo bei Erörterung der Ernährungsfrage das Wichtigste über den Nährgehalt und die Beschaffenheit des Fleisches in erster Linie mit behandelt werden muß. Nicht minder dürfte es in Fortbildungsschulen geeignete Verwendung finden können. Vielleicht ist der Wunsch nicht ungerechtfertigt, daß man an öffentlichen Verpflegungsstätten dem Werke Beachtung schenken möchte.

Das Werk hat sich die Aufgabe gestellt, durch naturgetreue Abbildungen über die einzelnen Teile unserer Schlachttiere eine anschauliche Belehrung zu geben, durch sie die selbständige Beurteilung beim Einkauf von Fleisch und bei seiner Verwendung in der Küche zu ermöglichen.

Nun ist es ja wahr, daß auch die wortreichsten Beschreibungen und die besten Abbildungen allein nicht imstande sind, richtige Vorstellungen von den Dingen zu geben. Das Betrachten der Gegenstände in der Natur lehrt diese besser kennen als Wort und Bild. Andererseits kann nicht geleugnet werden, daß gute Abbildungen sehr das Verständnis erleichtern, zur richtigen Begriffsbildung mithelfen und wohlgeeignet sind, Erinnerungsbilder wachzurufen. In dieser Hinsicht dürften unsere Tafeln ebenso zu schätzen sein, wie die Bilder für das Studium der Anatomie, die der Anatom als willkommene Hilfen zur Erreichung der „anatomischen Imagination“ begrüßt.

Die Tafeln sind im Leipziger Schlachthofe unter fachmännischer Leitung des Herrn Direktor Hengst durch Künstlerhand mit größter Sorgfalt ausgeführt worden. Man darf sie als eine sehr nötige Ergänzung zu jedem Kochbuche bezeichnen. Warum wir die Abbildung minderwertigen und gesundheitschädlichen Fleisches unterlassen haben, das dürfte unter anderem aus dem zu ersehen sein, was auf Seite 10 u. f. über die Kennzeichen guten Fleisches gesagt worden ist.

Bei Abfassung der Erläuterung zu den Tafeln gingen wir von der Ansicht aus, daß derjenige, der die Bedeutung und Zubereitung der Fleischkost verstehen lernen will, sich zunächst wenigstens eine allgemeine Kenntnis von dem Werte der Hauptgruppen unserer Nahrungsmittel verschafft haben müsse. Daher verbreiteten wir uns in der Einleitung über diesen Gegenstand zunächst, wenn auch mit jener Beschränkung, die uns der Rahmen dieses Werkes auferlegte. Dem Kundigen wird nicht entgehen, daß wir bei unseren Ausführungen anerkannt gute Werke und Verpflegungsstätten zu Rate gezogen haben. Die Hauptsache war uns, für die Betrachtung der Tafeln einen Führer zu bieten, der vom Einzelnen auf das Ganze hinweist und bei der vergleichenden Betrachtung auf die Besonderheiten der einzelnen Fleischstücke aufmerksam macht. Was ihre Verwendung betrifft, so konnte nur auf die Hauptsache eingegangen werden.

Küchenrezepte und Normalspeisezettel zu bieten, lag außerhalb unseres Planes. Dazu sind Kochbücher in genügender Anzahl vorhanden. Die Koch- und Haushaltungsschulen aber müssen, auf den gesicherten Ergebnissen der Wissenschaft fußend, die Speisezettel für ihre besonderen Zwecke ausarbeiten. Dabei kommen örtliche Gewohnheiten, sowie die schwankenden Marktpreise, vor allem aber die in den betreffenden Kreisen vorhandenen Geldmittel in Frage.

Man wird uns wohl nicht der Ausländerei, der Vorliebe für das, „was weit her ist“, zeihen wollen, wenn wir uns bei Bezeichnung der Fleischgerichte häufig fremder Ausdrücke bedienen. Sie sind in den Kochbüchern üblich und werden leichter verstanden, als wenn man z. B. für Beefsteak (zubereitete — schnell geröstete) Rindfleischschnitte sagen wollte.

Allen Wünschen gerecht zu werden, ist schwer. Wir würden uns freuen, wenn wir wenigstens in der Hauptsache das Richtige getroffen hätten.