Reifen des Fleisches und seine Zubereitung [Fortsetzung und Schluss]

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Sauter's Annalen für Gesundheitspflege : Monatsschrift des Sauter'schen Institutes in Genf**

Band (Jahr): **24 (1914)**

Heft 2

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

nennen weiß. Da darf jeder er selbst sein, solange er nicht die Harmonie des Ganzen stört. Es gibt nichts Weicheres, nichts Barmherzigeres unter allem, was der Mensch zustande gebracht hat. Es ist nichts so hoch verehrt wie des Weibes Schöpfung: das Heim.

(Schweizer Frauen-Zeitung.)

Reifen des Fleisches und seine Zubereitung.

(Fortsetzung und Schluß.)

Die volle Tafelreife ist namentlich bei solchem Fleisch erforderlich, das auf „englische Art" gebraten werden soll. Denn nur reifes Fleisch kann durch eine kurzdauernde Erhitzung, die eine graue Verfärbung der Randzone des Fleischstückes herbeiführt, ihm im Innern aber den bekannten roten Farbenton beläßt, zu einer garen Speise gemacht werden. Was man in Deutschland recht häufig als Beefsteak nach „englischer Art" vorgesetzt erhält — ein angeröstetes Fleischstück mit rohem, blutriefendem, zähem Innern — ist kein englisches Beefsteak. Die englischen Steaks verdanken ihre Wertschätzung dem in England üblichem Brauche, zum Braten nur Fleisch zu verwenden, das in Kühlhäusern 10—20 Tage gehangen hat. In den Vereinigten Staaten von Nord-Amerika ist es ebenso. Die fast ausschließliche Verwendung gereiften Fleisches erklärt es auch, daß in den Vereinigten Staaten in den Hotels und in den Speisewagen der Eisenbahnen zum Zerlegen des Fleisches Messer mit stumpfen Klingen vorgelegt werden, die zur leichteren Reinigung versilbert sind. In Deutschland braucht man zum Zerschneiden des Fleisches leider noch recht scharfe Messer.

Für Kochfleisch ist so vollständiges Reifenlassen wie für Bratfleisch nicht erforderlich, weil durch das Kochen etwaige dem Fleische noch anhaftende Reste von Zähigkeit leicht beseitigt werden können, indem man die Kochdauer etwas verlängert.

Zum Reifenlassen des Fleisches eignen sich, wie schon angegeben, nur Kühlanlagen, die die Luft auf einige Grad über Null abkühlen und gleichzeitig bis auf ein bestimmtes Maß austrocknen. Eisschränke sind zum Reifenlassen des Fleisches ungeeignet, weil die Eisschrankluft eine stark schwankende Temperatur und regelmäßig zuviel Feuchtigkeit aufweist. Deshalb fault Fleisch bei längerer Aufbewahrung im Eisschrank. Noch weniger geeignet ist das Auflegen auf Eis, weil das Fleisch hierbei durch das Schmelzwasser und die in ihm enthaltenen Bakterien verunreinigt wird. Ein Wandel würde erst dann eintreten, wenn sich die einzelnen Haushaltungen durch Anschluß an eine maschinelle Zentrale mit guten Kühlschränken versehen könnten, wie dies der Wiener Ingenieur Popp durch seine Druckluftanlagen — Druckluft erzeugt beim Ausströmen infolge der dabei eintretenden Ausdehnung Kälte — angestrebt hat. Bis zur Schaffung derartiger Haushaltungsschränke müssen sich die Hausfrauen anderer Mittel bedienen, um einzelne Fleischstücke zu Hause reifen zu lassen, nämlich das Einlegen des Fleisches in Buttermilch, Wein oder Essig. Diese Stoffe verhindern die Fäulnis durch ihre saure Beschaffenheit — die Buttermilch außerdem durch die Milchsäurebazillen, neben denen sich die Fäulnisbakterien nicht zu entwickeln vermögen.

Zur Förderung des Verzehrens reifen Fleisches ist dahin zu streben, daß alle großen Haushaltungen, die Gasthöfe, vor allem aber die Schlächter, sich mit Kühlanlagen versehen, die die tadelfreie Aufbewahrung des Fleisches zwecks Reifung gestatten. (Prof. Dr. G. Jägers Monatsblatt für Lebenskunde und Gesundheitspflege.)