**Zeitschrift:** Sauter's Annalen für Gesundheitspflege: Monatsschrift des

Sauter'schen Institutes in Genf

**Herausgeber:** Sauter'sches Institut Genf

**Band:** 19 (1909)

Heft: 6

Rubrik: Ueber das Rindfleisch

## Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

#### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

**Download PDF:** 29.11.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

reich kommt; viele Zeitungen haben es gebracht, nicht ohne einen Zusat kräftiger Entruftung.

## Der Sturg in ben Abgrund.

Aus Franfreich wird berichtet :

Gine Rinematographengesellichaft, Die fich eine Spezialität baraus macht, allerlei aufregende und nervenspannende Szenen arrangieren, die bann aufgenommen werden und als Rinimatographenbilder bem Genfationsbedürfnis des Bublifums dienen, beabsichtigte im vergangenen Jahre die Aufnahme eines in einen tiefen Abrund fturgenden Pferdes gu machen; die Gefellichaft faufte ein Tier, bas eingespannt wurde und mit rober Bewalt an einen mehr als hundert Meter hoben Abhana getrieben werden follte, an bem ber Photograph bereits bereitet ftand, um ben Todesfturg bes Tieres auf die Blatte ju bannen. Die Gefellichaft begann ihre Berfuche in Grair in ber Bretagne, allein die Emporung ber Bevolferung ichlug fo hohe Wogen, daß Beamte der Gefellschaft mighandelt wurden und man schlieglich genötigt mar, die Experimente einzustellen. Die Gesellschaft verlegte den Schauplat ihrer Tätigfeit nunmehr nach Courégan, und bier gelang es, bas graufame Schaufpiel bis gu Ende durchzuführen.

> (Der Tier- und Menschenfreund). (Fortsetzung folgt)

## Heber das Rindfleifdy.

Das Rindfleisch spielt eine Hauptrolle bei der Ernährung der zivilisierten Welt, mag es nun in Gestalt von Suppen, gekocht, gedämpst, gebraten, gepökelt oder in was immer für einer der unzähligen Zubereitungsarten auf den Tisch kommen. Das Rindvieh bietet den vielseitigen Rutzen für den Menschen und ist seit den ältesten Zeiten wegen seiner Milch, seines Fleisches und seiner Haut gezüchtet und

als äußerst wertvolles Besitztum geschätzt worden. Das Fleisch von einem gut gemästeten Ochsen, dem männlichen Rind, wird von keinem andern Fleisch an Nährwert übertroffen und keine Fleischart vermag dem menschlichen Körper die notwendigen Stoffe so zuzuführen, wenn man versteht, jedes Stück auf die geseignetste Art zuzubereiten.

Junges Rindfleisch gibt faftige Braten und gutes Fleisch jum Dampfen und Rochen, aber nur schwache Fleischbrühe, mabrend das Fleisch von älteren Tieren jum Effen etwas gab und troden ift, aber bagegen febr fraftige, mohl= ichmedende Suppen liefert. Man erfennt bas Fleisch von jungen Tieren an der lebhaft roten Farbe und bem weißen Wett, das von alten Tieren am dunklen, fast bläulichroten Aussehen und dem gelben Fett. Bum Rochen eignen fich am besten die Teile des Binterschenkels, welche man als Schwangftuck, Ziemen, Reule und Blumenftuck bezeichnet, indem fie zugleich vortreffliche Brühe und gutes Fleisch geben. Bum Braten, ju Beeffteats, Roftbraten 2c. nimmt man das Lendenstück ober Filet, von dem das mittlere Stück weit beffer als das Ropf: und Endstück ift, ferner das Nierenstück, Schofftück ober ben fog. englischen Braten, die fog. Oberschale, ben nach innen liegenden Teil der Reule, und das Rippenftud. - Bum Dampfen verwendet man gerne das Rurgrippenstück, bas Schwangftück und bie jog. Nachbruft, auch Oberschale. Will man bas Fleisch fochen, um Suppe baraus zu bereiten, fo febe man barauf, frischgeschlachtetes Fleisch zu bekommen, namentlich im Sommer; jum Braten und Dampfen hingegen muß bas Fleisch einige Tage altschlachten und gehörig murbe fein, ohne daß es im mindeften übelriechend werden darf. Man tut viel beffer, quies, wenn auch etwas teureres Ochsenfleisch zu faufen, das weit leichter verdaulich und nahrhafter ist, als Kuhfleisch ober anderes geringeres Fleisch.

Die gahlreichen Rindvieh-Raffen find fehr verschieden in ihren Gigenschaften; ein Teil derselben eignet sich mehr zu Mastvieh, ein anderer als Zugvieh und wieder andere als Mildvieh: auf die Mildergiebigkeit wird ge= wöhnlich das meifte Gewicht gelegt und fehr hänfig gibt dieselbe Raffe vorzügliches Maftund Melfvieh, was man besonders bei den englischen Rurzhorn-Rindern, den holfteinischen, ben friefischen, mecklenburgischen und hollan= bischen Raffen findet: das Schweizervich zeichnet fich durchschnittlich mehr durch Reichtum und Güte der Mild aus, ebenfo die Allgäuerraffe, mabrend fich jum Beispiel die ungarischen, steprischen und italienischen Raffen weit mehr als Mast- und Zugvieh bewähren. Auf der Beide gezogenes Bieh gibt wohlschmeckenderes, aber weniger fettes Fleisch, als im Stalle gemäftetes, ebenso ift die Mild der im Freien weidenden Rühe schmackhafter, allein in Begenden, wo das Futter nicht so reichlich vorhanden ift oder bas Land nicht jum Getreide= ban ausgenutt wird, ift bie Stallfütterung vorteilhafter.

Wir hoffen, die so verbreitete irrige Meinung zu wiederlegen, Rindfleisch sei ein untergeordnetes Essen, welches sich nur für den einfachen bürgerlichen Tisch eigne und außer der Brühe und dem Filet nicht viel biete. Solchen ketzerischen Aussprüchen gegenüber möchten wir des berühmten Soupers des Marschalls Richelien erwähnen, welcher 1757 im Kriege eine große Gesellschaft bewirten wollte, aber nichts als einen Ochsen und etwas Gemüse zur Verfügung hatte, trotzem aber ein Menn von 22 Gerichten der vorzüglichsten Art entwarf und mit dessen Aussührung er großen Erfolg erzielte.

(Sauswirtschaftlicher Ratgeber).

# Die Ehe im Werktagskleid.

Von J. R.

Wir leben in einer mertwürdig aufgeflärten, nach selbständigen Rechten ringenden Beit. Den Rindern, auch ichon den fleinen U-B-C-Schützen, foll nicht nur das Märchen vom gütigen Rlapperstorch genommen werden, sondern auch so manche andere schöne Illusion, die zum Baraties der Jugend gehört und im Alter eine der liebsten Erinnerungen bildet. Mädchen und Jünglinge find, ihrer Meinung nach, über jeden Tadel erhaben, fie glauben mit der Schul- auch die Lernzeit hinter fich zu haben und befleißigen sich nunmehr nur "ihre Jugend zu genießen." Den fühnsten Schritt vorwärts haben aber sicher jene Frauen getan, welche ohne llebergang ein neues Gebiet an fich riffen, auf beffen Grenze ein ftolges Banner weht mit der vielfagenden Aufschrift : "Frauenemancipation." — Sonderbarer Beise hält diese schroffe Urt ber Emancipation meift nur fo lange bor, bis ein Mann die Bfade ber Frauenrechtlerin durchfreugt und es versteht, ihr Interesse fortan auf seine Berson zu tongentrieren. Bon diesem Zeitpunkte an gleicht fie ihrer weniger ftreitbaren Schwester, ja cs stellen sich da wie dort häufig dieselben weib= lichen Schwächen in der Auffassung des ehelichen Lebens ein. Biele junge Frauen fonnen ober wollen nicht begreifen, daß bas leben in der Che ein tieferes, ernsteres, hauptfächlich aber der prattischen Wirklichkeit entsprechenderes fein muß, wie bas fuße Sindammern mahrend des Brautstandes. Sie nehmen es ihrem jungen Chemanne übel, wenn er feine Liebe nicht mehr in schmachtende Berfe fleidet, oder aus seinen knappen Ginnahmen, die doch nunmehr einen Sausstand erhalten follen, anstatt fünd= baft teurer langstieliger Rosen, etwas Egbares