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

Herausgeber: Sauter'sches Institut Genf

Band: 24 (1914)

Heft: 2

Rubrik: Reifen des Fleisches und seine Zubereitung [Fortsetzung und Schluss]

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: 20.08.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://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.)