

Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst

Band: 14 (1924)

Heft: 32

Rubrik: Frau und Haus

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: 23.02.2026

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

* Frau und Haus *

Wie wird Fleisch zart und verdaulich.

(Nachdruck verboten.)

Frisch geschlachtetes rohes Fleisch ist zähe und daher schwer verdaulich. Ueberhaupt wird rohes Fleisch nur in ganz fein geschabtem Zustande vom Magensaft leicht aufgelöst, während schon erbengroße Stückchen dem Eindringen der Verdauungsfäste weit mehr widerstehen als gekochtes oder gebratenes Fleisch. (Rostbeef!)

Zur Verminderung der Zähigkeit des Fleisches wendet man die verschiedensten Mittel an. Professor Lehmann hat im hngiennischen Universitäts-Institut in Würzburg die Wirksamkeit dieser Mittel mehrere Jahre hindurch mit äußerst sinnreichen Beiß- und Rauapparaten untersucht. Denn vom gesundheitlichen und ökonomischen Standpunkte ist dies von großer Bedeutung. Zähes Fleisch ist schwer verdaulich, wird für die Ernährung ganz ungenügend ausgenutzt, bedeutet also direkt Geldverschwendug. Ferner werden wir sehen, daß man auch die zäheren und billigeren Fleischstücke durch geeignete Mittel fast ebenso zart bekommt wie die teuren (Vende, Filet), was wieder peinlichen Vorteil bietet. Freilich wird das Fleisch alter und abgearbeiteter Tiere nie so zart werden wie das von jungen und gut gefütterten.

Die Zähigkeit hängt namentlich vom Bindegewebsgehalt ab. Die Hautmuskele (z. B. der Wade) haben $2\frac{1}{2}$ mal so viel Bindegewebe wie das Filet, sind daher auch bedeutend zäher.

Frisch geschlachtetes Fleisch soll man, wenn irgend möglich, nie sofort verwenden, denn auch nach gründlichem Kochen pflegt es zäher zu sein als „abgehängtes“. Die Versuche haben bewiesen, daß abgehängtes Fleisch um 40, sogar bis 50 Prozent an Zähigkeit abnimmt, also nur halb so zähe ist wie dasselbe Fleischstück in frischem Zustande. Das Abhängen muß aber mindestens 24 Stunden stattfinden, und erst nach 48 Stunden ist ungefähr der Höhepunkt von Zähigkeit erreicht.

Die wirksamste Methode, die Zähigkeit rohen Fleisches zu vermindern, ist das Gefrieren und Wiederaufkauen, und zwar wirkt die Kälte auf vorher schon abgehängtes Fleisch stärker ein als auf ganz frisches. Schon nach sechsständigem Frieren werden die Muskeln ungefähr um 50 Prozent zarter. Wir haben hier also das schnellste, beste und billigste Mittel, um jedes Fleisch zarter, leichter verdaulich und ausnutzbarer zu machen. Es sollte daher im Winter das Fleisch stets abends vorher vom Fleischherd geholt werden und nicht erst morgens kurz vor der Verwendung, damit es über Nacht gefriert. Dadurch wird es nicht nur gesundheitlich bedeutend wertvoller, sondern durch die nachherige kürzere Kochzeit spart man auch Brennstoffmaterial.

Die eingehenden Versuche haben ferner dargetan, daß Frost gerade auf die zäheren (also billigeren) Fleischstücke viel stärker einwirkt als auf die schon an und für sich zarteren, so daß letztere nur ungefähr 30 Prozent an Zähigkeit ab-

nehmen, erstere aber 50 Prozent. Man kann also durch Gefrierenlassen billiges zäheres Fleisch fast ebenso zart, wohlschmeckend und verdaulich machen wie die teuren Stücke. Mögen sparsame Haushäuser hieraus Nutzen ziehen.

Um häufigsten angewandt zur Verminderung der Zähigkeit wird das Kochen. Und dabei erscheint diese Methode eigentlich ganz widerlinig, denn gekochtes Muskfleisch zieht sich zusammen, preßt Wasser aus und wird dadurch dichter, die Eiweißkörper gerinnen und werden hart, — dies alles vermehrt natürlich die Festigkeit und Zähigkeit. Dafür aber wird das zwischen den Fleischfasern befindliche Bindegewebe in Leim aufgelöst, die Fleischbündel zerfallen, das Fleisch wird locker und zart.

Um wenigsten verändert sich beim Kochen das Herzfleisch, welches einen festen, kompakten Muskel darstellt, der selbst nach zweistündigem Kochen fast noch gleich fest ist. Also für Krante, Kinder, alte Leute, bildet es keine geeignete Speise.

Am zartesten von allen Organteilen, die man genießt, ist das Hirn.

Küchen-Rezepte

Von unserem Abonnenten E. A., New-York.

Wie erhält man eine kräftige, klare Bouillon und wie macht man eine klare Suppe (Consommé)?

Um eine kräftige, klare Bouillon zu erhalten, setzt man folgendes aufs Feuer; wenn möglich, in einen tiefen weiten Kochtopf.

Für 5 Liter Bouillon.

7 Liter kaltes Wasser, 30 Gr. Salz, 2 Kg. Ochsenknochen, 1 Kg. Ochsen schwanz, 2 Kg. Ochsenfleisch, 1 Kg. Kalbsknochen, 3—4 Rüben, 2—3 Rübens (weiße Rüben), 250 Gr. Lauch, 3 Zwiebeln, ein Rügeli, 1 Bouquet Petersilien, $\frac{1}{2}$ Selleriewurzel. Kochzeit: 3—4 Stunden.

Die Knochen und das Fleisch setzt man auf mit dem kalten Wasser samt dem Salz. Um das Fleisch bindet man eine Schnur; dieselbe befestigt man an den Henkel der Kasserolle, damit das gekochte Fleisch leicht herauszuheben ist, denn das viele Ungehöhrhuhn in der Bouillon macht sie trüb. Wenn die Bouillon anfängt zu kochen, schäumt man gut und sorgfältig ab, tut die Zutaten und Gewürze hinein, zieht die Kasserolle vom Vollfeuer weg und schaut, daß die Bouillon nur langsam kocht. Das zu rasche Kochen schadet der Bouillon, sie wird trüb, verliert an Geschmack, und wird anstatt kräftig, zu salzig. Während der Kochzeit der Bouillon immer gut abschäumen und achtgeben, daß nicht zu viel Fett mitgeht. Die Bouillon ungedeckt lassen, man setzt den Deckel nur auf bis die Bouillon kocht, nachher weg mit ihm. Hat die Bouillon nun genug gekocht, passiert man sie und zwar durch eine Serviette, oder sonst durch ein feines, sauberes, weißes Tuch. Wenn man die Bouillon aufbewahren will, tut man sie in einen irdenen Topf und läßt sie erkalten. Wenn kalt, in einen sauberen geschmacklosen Eisbox oder sonst an einen kühlen Ort stellen.

Consommé (5 Liter).

Hierzu sind notwendig: 5 Liter Bouillon, 1,500 Kg. mageres gehacktes Fleisch, 100 Gr. Rüben, 200 Gr. Lauch, klein zerschneiden.

Zum klären der Suppe: 2 Eiweiß. Kochzeit: 1 $\frac{1}{2}$ Stunde.

Das gehackte Fleisch, Lauch und Rüben und das Eiweiß setzt man in ein möglichst tiefes, weites Kochgeschirr, alles sehr gut durcheinander rühren. Das Eiweiß nicht rühren. Dann schüttet

man die Bouillon langsam (sie darf nicht zu heiß sein), unter beständigem Rühren in den Kochtopf. Das Ganze auf's Feuer, und von Zeit zu Zeit darin rühren, damit die Consommé nicht etwas anbrennt, das heißt, daß das gehackte Fleisch nicht an den Boden zu sitzen kommt. Wenn die Consommé kocht, weg vom Vollfeuer und nur langsam kochen lassen, und nicht mehr röhren darin, sonst wird sie trüb. Keinen Deckel dazu gebrauchen. Die Consommé sehr sorgfältig behandeln. Wenn genügend gekocht, passieren.

Consommé de Volaille.

Die gleiche Behandlung wie bei der Consommé, nur daß man 3—4 Poulets damit kocht. Wenn möglich verwendet man alte sogenannte Suppenhühner.

Garnituren für die Bouillon und Consommé.

Vermicelles (Zideli), Nudeln, Alphabets, Julienne, Légumes, Tapioca, Reis, Brot in feine Scheiben schneiden und trocken lassen. Petersilie und Schnittlauch nie vergessen, das gibt dem ganzen einen feinen Geschmack. Ich erwähne sonst keine weiteren Garnituren mehr, es würde sonst zu weit führen, als noch eine: à la Pavoise. Ein langes Brot wird in Scheiben geschnitten, nicht zu dick; dieselben werden geröstet. In einen irdenen Teller gießt man ein wenig Bouillon oder Consommé. Zwei Stück vom gerösteten Brot hinein legen, ein ganzes rohes Ei darauf, mit Käse bestreuen, und schnell in einem heißen Ofen gratinieren lassen.

Einige „Americain Salads“.

Alice-Kopfsalat. Ananas, Rüsse, Citronen, Frenchdressing. Auf ein sauberes Salatblatt wird folgendes abwechselungsweise gelegt: die Ananas, Citronen werden in dünne Scheiben geschnitten, schön auf das Blatt getischt, die Rüsse darüber gestreut. Saucieren mit Frenchdressing.

Banderbilt. Salade de Romaine, Birnen, Orangen, Bananen, Citronen, Frenchdressing. Dünne Scheiben von den obengenannten Früchten werden abwechselungsweise auf ein Blatt von Romaine getischt. Saucieren mit Frenchdressing.

Clover Clut. Kopfsalat, Ananas, Baumäpfel, Paprika, Mayonnaise. Ananas und die Äpfel werden in dünne, lange Streifen geschnitten (Julienne). Mit ihnen mit Mayonnaise, auf ein Salatblatt tun, bestreuen mit Paprika.

French Dressing (Salathäuse). Salz, Pfeffer, Paprika, Essig und Öl.

Salz, Pfeffer, Paprika wird im Essig aufgelöst und mit Öl (Olivenöl) fertig gemacht.

Praktische Ratschläge

Email- und Porzellan-Gegenstände, wie Wasserleitungsbeden, Badewannen, Wandfliesen, Waschtische usw. reinigt man überraschend schnell und gut durch Abreiben mit einem in Petroleum getauchten Läppchen. Besonders läßt sich bei emaillierten Badewannen der meist sehr festhaftende seifige Rand an den Wänden auf diese Weise leicht beseitigen.

Seifenwasser aus Schmierseife

ist ein gutes Desinfektionsmittel für Klosette, Ausgußrohre usw.; außerdem nimmt es den Anlagen jeden Geruch. Man kann es kalt anwenden; besser ist es jedoch, wenn das Seifenwasser heiß Anwendung findet.

Der Geruch des Tomatenkrauts

ist den Ameisen widerlich, sie meiden daher die Nähe dieser Pflanzen. Man gebraucht abgenommenes Tomatenkraut auch zur Vertreibung von Ameisen.