Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 12 (1936-1937)
Heft: 7

Artikel: Kleine Fleischkunde : Ratschläge über das Einkaufen von Fleisch
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1066219

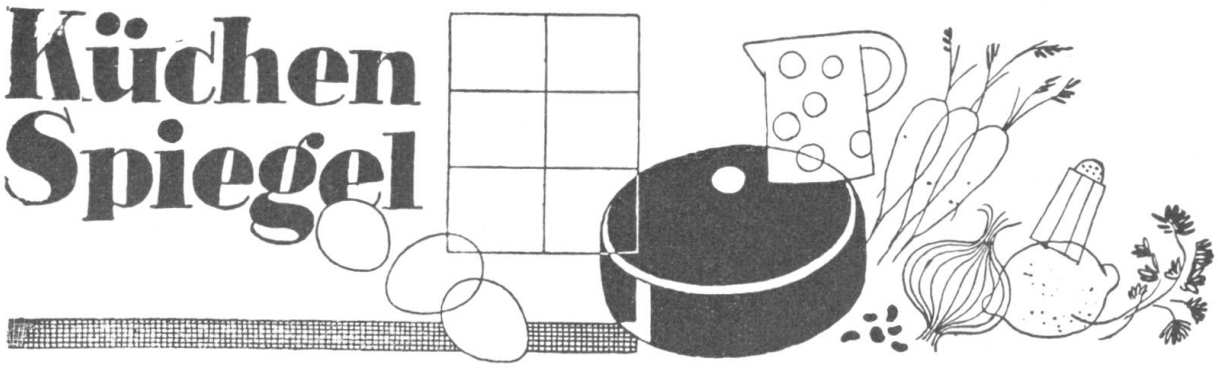
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. 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: 15.02.2026

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



Kleine Fleischkunde

Ratschläge über das Einkaufen von Fleisch

Von einem Metzger

Ein anständiges Siedfleisch ist doch das mindeste, was eine Frau fertigbringen sollte. Aber schon das ist heute oft zuviel verlangt. So klagte mir letzthin eine junge Frau, der ich am Tage vorher ein kräftiges Schwanzfederstück zum Sieden verkauft hatte: « Wissen Sie, dass das Fleisch von gestern zäh und recht fade war? Mein Mann behauptet, Sie hätten mir sicher II. Qualität verkauft. — Und jetzt hat er wieder einmal Lust nach einem kräftigen Schmorbraten, den seine Mutter immer so gut machte. Was für ein Stück brauche ich nun dazu? »

Ich habe mir schon lang abgewöhnt, über solche gedankenlose Anschuldigungen von jungen, unerfahrenen Kundinnen böse zu werden. Hingegen denke ich mir im stillen meine Sache und bedaure nur die armen Männer, die früher oder später doch einmal einsehen müssen, wo der Fehler in der häuslichen Küche liegt.

Immer seltener kommt es vor, dass eine Frau selber beurteilen kann, was sie vom Metzger bekommt, welches Stück zart und welches zäh ist. Versteht man ausserdem nicht viel vom Kochen und kommt das Fleisch nicht so auf den Tisch, wie man es möchte, so ist natürlich der Metzger schuld daran.

Im allgemeinen wird heute das Einkaufen von Fleisch viel oberflächlicher erledigt als früher. Wie häufig geschieht es, dass ich um 11 oder sogar um 11½ Uhr Kunden zu bedienen habe, die noch schnell für das Mittagessen etwas einkaufen möchten. Was, das wollen sie dann erst noch von mir wissen. Vor zwanzig Jahren war das ganz anders. Da kamen die angesehensten Frauen jeden Vormittag mit ihren Dienstmädchen zu mir, um persönlich ein geeignetes Stück Fleisch auszusuchen. Jetzt habe ich nur noch zwei solche Kundinnen, und es sind mir die liebsten, glauben Sie mir das, trotzdem sie sehr wählerisch sind.

Früher hat jede Frau jedes Stück beim Namen gekannt. Man wusste zum Beispiel noch, was ein « Babettli » ist, nämlich ein Stück Kalbfleisch vom Stotzen, das einen wunderbaren Braten gibt. Heute kommen die jungen Frauen und verlangen in aller Geschwindigkeit ein Kilo Rindsbraten, wissen aber nicht einmal, wie er aussieht.

So verwöhnt waren die Frauen damals auch noch nicht, dass sie nur weisses Papier wollten zum Einpacken. Die Köchinnen haben sogar sehr oft selber einen Teller mitgebracht. Heute kommt das Fleisch auch deshalb teurer, weil man immer schöne Päckli machen muss, aus Pergamentpapier und darüber noch ein weisses Papier. Ich wage es ja nicht einmal mehr, eine Zervelat in Zeitungspapier einzupacken.

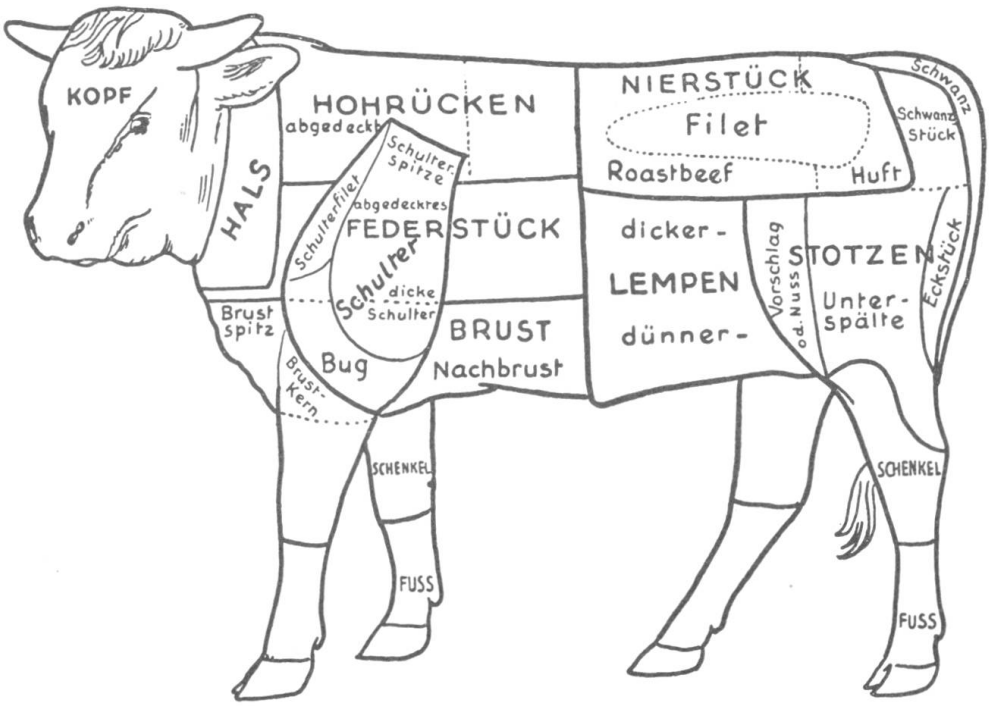
Bequemlichkeit und Zeitersparnis

ist nicht alles. Wenn etwa 80 Prozent meiner Kundinnen das Fleisch nicht mehr kennen, so kommt das zum Teil auch daher, dass ich ihnen auf telephonische Bestellung hin alles ins Haus liefern muss. Das Fleisch selber schaut man kaum mehr an. Ich würde die grösste Wette eingehen, dass es von 50 Frauen kaum eine merken würde, wenn ich ihr statt nach Bestellung einen abgedeckten Hohrücken, ein Schwanzfederstück bringen würde. Beides eignet sich zwar gleich gut zum Sieden, das stimmt, aber es sind ganz verschiedene Stücke.

Ein grosser Fehler ist es, dass sich die meisten genieren, den Metzger um Rat zu fragen. Jede Frau könnte mit der Zeit lernen, Fleisch richtig einzukaufen und nicht zu teuer, und doch schmackhaft zu kochen, wenn sie sich bei jedem Einkauf nach dem Namen, der Qualität und der genauen Verwendung des Fleisches, das sie gerade kauft, erkundigen würde. Statt dessen höre ich aber allerhöchstens noch hie und da die schüchterne Frage: «Was würden Sie mir zum Braten empfehlen? Es darf aber nicht zu fett sein!» Und dabei wären wir Metzger doch so froh, wenn wir Auskunft geben könnten! Denn nur wenn die Kundin sich für das, was sie kauft, interessiert und auch etwas davon versteht, macht es einem Freude, jemanden recht zu bedienen.

Ich möchte deshalb allen Frauen dringend raten: Besorgen Sie den Fleischeinkauf persönlich, und fragen Sie ungeniert alles, was Sie wollen. Wir sind mit Freuden bereit, Auskunft zu geben. Wir wissen ja, dass eine Hausfrau kein gelernter Metzger ist, doch sind wir froh, wenn sie von ihrem Standpunkt aus das Fleisch beurteilen kann.

Die klassischen Stücke für eine gute *Fleischbrühe* sind entweder Federstück, Schwanzfeder oder abgedeckter Hohrükken. Abgedeckt bedeutet, dass die Fettschicht entfernt wurde. Heute ist überhaupt mageres Fleisch beliebt. Doch begeht man einen grossen Fehler, prinzipiell immer nur mageres zu verlangen, besonders bei Siedefleisch. Je magerer das Fleisch, desto trockener ist es, je besser durchzogen, desto saftiger. Es gibt sogar Frauen, die von einem Bratenstück das Fett noch vor dem Braten



Benennung der Fleischstücke beim Rind

Was ist besser als ein Doppelrahm-Gerber?

(Zwei Doppelrahm-Gerber)

Aus pasteurisiertem Frischrahm, köstlich herzhaft schmeckend.

«Je dicker aufgetragen, um so besser».

LIEBIG FLEISCHEXTRAKT
ein sparsamer Speiseveredler
LIEBIG SUPER-BOUILLON
der ausgiebige Doppelwürfel
für 4 Portionen feinster Fleischbrühe
in gelb-grüner Packung

entfernen, statt es mitzubraten und nachher erst wegzuschneiden. Welche von den drei Arten ist nun die beste für die Fleischsuppe? Das ist Geschmacksache. Probieren Sie nacheinander alle drei aus, damit Sie herausfinden: erstens wie die verschiedenen Stücke aussehen und zweitens welches dann Ihre Familie am liebsten isst. Die Auswahl wird auch davon abhängen, was man mit dem Gesottenen machen will, ob man es heiss oder kalt, in Scheiben geschnitten oder gehackt verwenden will. Andere Stücke, die sich zum Sieden eignen, sind: Lempen und Brustkern, die beide ziemlich fett sind und Laffe (gleichbedeutend wie Schulter).

Weil man nur wenige Namen von Fleischstücken kennt, besteht die Kundin oft auf dem Stück, an das sie sich gerade gewöhnt ist, zum Beispiel auf abgedecktem Hohrücken. Ist keiner mehr da, so biete ich Brustkern oder Federstück an, das sich ebenso dazu eignet. Aber meistens sind die Frauen dann doch nicht dazu zu bewegen, nur weil sie den Namen nicht kennen. Es gibt manche Stücke, die aus Unkenntnis viel zu wenig verlangt werden, zum Beispiel Schwanzfeder zum Sieden oder Huft oder Eckstück zum Braten. Diese Stücke sind nicht teurer als die andern und mindestens ebenso gut. Ähnlich ist es beim Kalbfleisch. Immer wieder verlangen die Kunden Kalbfleisch von der Laffe. Sie dürften ruhig einmal auch vom Hals oder vom Stotzen probieren. Es ist sogar fast noch besser und gleich teuer. Aber die Leute wollen immer nur Laffe, weil sie keine andere Bezeichnung wissen.

« Ist Kuhfleisch eigentlich minderwertiges Fleisch von geringerm Nährwert, dass es so viel billiger ist als Rindfleisch? », fragte mich letzthin eine Kundin, oder: « Nicht wahr, Kuhfleisch ist sehr zäh? Wie alt ist eigentlich das Tier, welches es liefert? » Solche Fragen höre ich öfters, denn über das Kapitel Kuhfleisch sind die Leute merkwürdig schlecht orientiert, und dabei sollte doch in jedem Haushalt, in dem gespart wird,

ein paarmal im Monat Kuhfleisch verwendet werden. Es ist ebenso nahrhaft wie gewöhnliches Rindfleisch, und seine Schmackhaftigkeit hängt nur von der geschickten Zubereitung ab. Hat man Zeit und will man das Heizmaterial nicht besonders sparen, so lässt sich aus Kuh-Federstück oder -Hochrücken eine mindestens ebenso gute Suppe machen wie aus Rindfleisch, nur ist die Kochzeit durchschnittlich um eine Stunde länger.

Auch zu Braten empfehle ich Kuhfleisch, zum Beispiel Stotzen oder Nierstück (beim Ochsen Roastbeef genannt). Kuhfilet kostet nur Fr. 3 per Kilo, Rindsfilet hingegen Fr. 6.—, also ein ungeheurer Preisunterschied. Kuhnierstück wird sogar ausgezeichnet, wenn man es nach kräftigem Anbraten im Bratofen nicht zugedeckt fertigbrät, indem man es alle fünf Minuten mit der Sauce begiesst, aber ohne Wasser hinzuzufügen. Die Bratzeit beträgt für ein Kilo Fleisch nur 50 bis 60 Minuten für gänzliches Durchbraten. Aus Kuhfleisch gibt es auch gute Plätzli. Oft wird Kuhfleisch zum Wursten verwendet. Manchmal verkauft man es auch als zweite Qualität Rindfleisch, gewöhnlich aber unter der Bezeichnung Kuhfleisch. Bedingung für das gute Gelingen von gebratenem Kuhfleisch ist allerdings, dass es gut gelagert ist.

Was heisst nun: gut gelagert? Gut gelagert ist das Fleisch, wenn es nach dem Schlachten des Tieres 14 Tage bis drei Wochen hängen bleibt. Durch das Lagern wird das Fleisch zart. Wenn die Metzger knapp an Fleisch sind, zum Beispiel an Weihnachten, kann es vorkommen, dass manchmal nicht genügend gelagertes verkauft wird; doch ist es verboten, weniger als acht Tage gelagertes Fleisch zu verkaufen. Ungenügend gelagertes fällt beim Braten zusammen, während das andere eher aufgeht. Zu frisches Fleisch erkennt man daran, dass es sich schwammig anfühlt und sehr hautig ist. Es gibt nun allerdings Stücke, bei denen genügendes Gelagertsein weniger wichtig ist, zum Beispiel beim Siedefleisch. Anders hingegen ist es für alle die Fleischqualitäten, die gebraten und ganz besonders für die, welche auf dem Rost gebraten werden. Besonders beim Kalbfleisch muss man darauf achten, dass es nicht zu weich ist. Man frage beim Einkauf den Metzger danach.

Allzu lang gelagertes Fleisch verdirbt, es bekommt eine schleimige Haut, die man auch durch Abwaschen nicht wegbringt. Besonders gehacktes Fleisch sollte man gut anschauen: sind dunkle Flecken daran, so ist das ein Zeichen, dass zu alte Stücke dazu gebraucht wurden.

Kennen Sie den Unterschied zwischen der Bezeichnung Kalb, Rind und Kuh? Ein Kalb ist richtig ausgewachsen zwischen zehn bis zwölf Wochen. Auf keinen Fall aber darf es unter drei Wochen geschlachtet werden. Ist das Tier ein Jahr alt, so wird es als Rindfleisch verkauft, bis zu dem Moment, wo es kalbert, also ein Junges bekommt. Dann be-

Pax Lebensversicherungen

ermöglichen Ihnen, Ihren Lebensabend sorglos zu geniessen.

PAX, SCHWEIZ. LEBENS-VERSICHERUNGS-VEREIN, BASEL
auf Gegenseitigkeit Gegründet 1876

zeichnet man das Fleisch als Kuhfleisch.

Seitdem die Gas- und die elektrischen Bratöfen so gut eingerichtet sind, wird auch im Privathaushalt häufiger grilliert. Zum Grillieren eignen sich besonders Roastbeef, Filet, Huft und Entrecôte vom Rind, Nierenstück, Brust, Filet und Koteletten vom Kalb und Koteletten und Gigot vom Schaf.

Manche Frauen wundern sich, wenn sie z. B. Leber verlangen und keine mehr am Lager ist. Kalbsleber, Rindsleber und auch Kutteln erhält man nur in beschränkter Menge. Wir in der Stadt haben nur vom Donnerstag an genug davon, anfangs der Woche hingegen weniger, weil dann geschlachtet wird. Auch Markbein hat es nicht immer soviel, wie verlangt wird. Da das Mark sehr geschätzt und nicht in beliebiger Quantität vorhanden ist, wird es ziemlich teuer verkauft. Ich selber würde mir für dieses Geld lieber Rindsknochen oder einen Kalbsfuss kaufen. Das gibt auch eine gute Suppe. Überhaupt lässt sich aus Knochen allein eine kräftige Bouillon machen, wenn man etwas Leber und Milz mitkocht. Milz macht die Suppe schön klar. Auch Gnagi sind gut in der Suppe, aber nur Rinds- und Kalbsgnagi, Schweinsgnagi geben einen merkwürdigen Geschmack.

Und nun noch zum Schluss eine kurze Übersicht über verschiedene Fleischsorten:

1. Rindfleisch. Die teuersten Stücke sind Filet und Roastbeef zum Braten. Huft, Laffe, Spitz und Zipfel sind auch ausgesuchte Stücke, die sich zum Braten eignen. Als teureres Fleisch verkauft man im allgemeinen das feiner gefaserte, was man auch an seiner hellern Farbe erkennt.

Die billigern Stücke vom Hals und von der Brust verwendet man für Voressen, Gulasch, Gehacktes oder Siedfleisch. Für Plätzli kommt nur der Stotzen in Frage. Seit einiger Zeit müssen Plätzli ausschliesslich ohne Bein verkauft werden und kommen deshalb ziemlich teuer. Da kann ich Ihnen folgenden

Rat geben: kaufen Sie sich Stotzen zum Braten, den man mit Bein bekommt. Wenn Sie sich dann davon zu Hause die Plätzli selber zuschneiden, so kommt Sie das bedeutend billiger, und die Plätzli sind ebensogut wie sonst.

2. *Kalbfleisch.* Das ist das zarteste Fleisch. Die teuersten Stücke, die man zum Braten verwendet, sind Laffe, Stotzen, Filet oder Carré (das ganze Stück der Koteletten nennt man Carré). Kalbsplätzli schneidet man vom Bäckli, Nuss und Kalbsfilet. Gut ist auch Kalbsleber und Milke.

3. *Vom Schwein* verwendet man neben dem Schinken vor allem Laffe und Hals. Auf Weihnachten wird der Hals sogar geräuchert, was wenige Frauen wissen, obschon er ausgezeichnet schmeckt.

4. *Vom Schaf* ist das beste zum Braten das sogenannte Gigot, das heisst der Stotzen. Auch die Laffe ist ein gutes Stück. Man kann sie beim Metzger gerollt kaufen und verwendet sie dann zum Braten. Billige Stücke vom Schaf, die man für Voressen oder Irish Stew verwendet, sind Hals und Huft. Schafskoteletten eignen sich besonders gut zum Grillieren.

MD

3 mal vorteilhafter kochen!

Erstens billiger, zweitens schmackhafter, drittens gesünder! Probieren Sie, ob's nicht stimmt! Kochen Sie die 28 „Kentaur"-Hafer- und Gerstengerichte, welche im „Kentaur"-Kochbüchlein beschrieben sind! Sie werden über die Schmackhaftigkeit dieser Speisen erfreut sein und mit Erstaunen feststellen, wie wenig sie kosten! Wie könnte es auch anders sein, da Hafer und Gerste doch so billig und so nahrhaft sind!

Das „Kentaur"-Kochbüchlein erhalten Sie kostenlos in jedem Nahrungsmittelgeschäft! „Kentaur" - Haferprodukte sind altbekannt, werden am meisten verkauft und sind daher immer frisch! Achten Sie deshalb auf die Schutzmarke mit dem Kentaur!

Kentaur

Haferprodukte

HAFERMÜHLE LÜTZELFLÜH A-G