

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 14 (1938-1939)
Heft: 2

Artikel: Gutes Fleisch und doch billig
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1066797>

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: 17.01.2026

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

Gutes Fleisch und doch billig

Von einem Metzger

II.

B. Billiger, weil weniger gut zum Aufschneiden

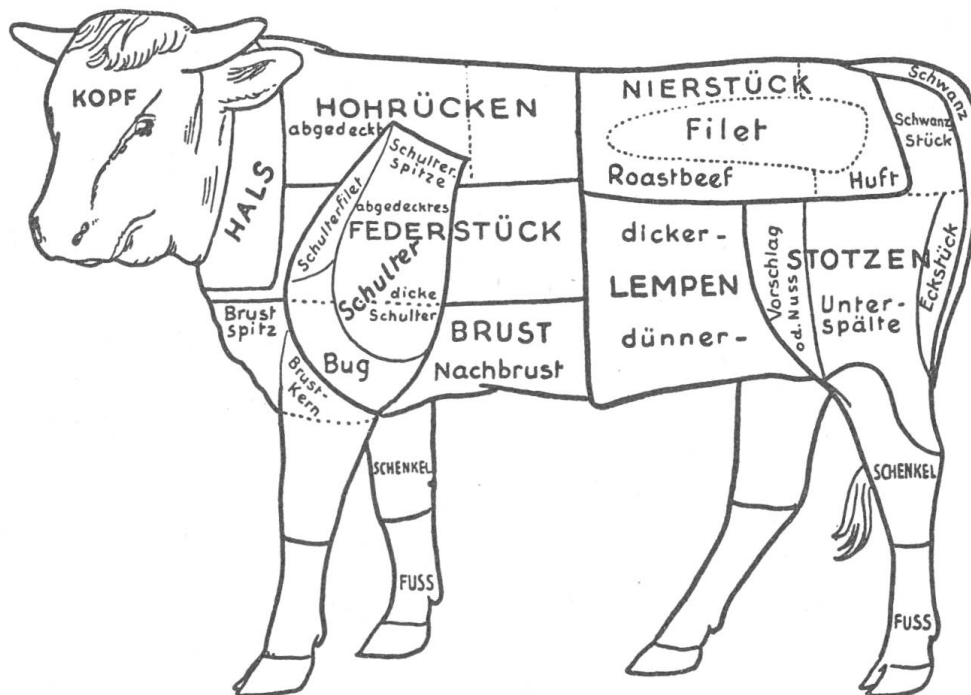
Das beliebteste und weitaus am häufigsten verlangte *Rindfleisch zum Sieden* ist abgedeckter Hohrücken oder Federstück. Genau von gleicher Qualität sind Brustkern, Lempen, Schenkelfleisch und Hals. Diese Stücke eignen sich sogar ausgezeichnet zum Kochen, kosten aber 20 Rp. weniger das Kilogramm als der abgedeckte Hohrücken. Der einzige Nach-

teil ist, dass sie sich nicht ganz so gut tranchieren lassen und dass sie etwas fetter sind, was aber, falls das Gesottene nachher gehackt verwendet wird, nur von Vorteil ist.

Siedfleisch wird meiner Ansicht nach von den Frauen überhaupt viel zu wenig geschätzt. Allerdings muss man es am Morgen zur Zeit einkaufen, und Plätzli und Beefsteak sind schneller zubereitet, aber viel teurer und viel weniger ausgiebig. In jedem Restaurant, auf einer Bernerplatte zum Beispiel oder im Pot au feu wird Gesottenes gern gegessen. Man sollte es aber auch zu Hause häufiger machen. Dann hat man eine gute, kräftige Suppe, und das gekochte Fleisch lässt sich auf mancherlei Arten verwenden.

Wohl das bekannteste *Rindfleischstück zum Braten* ist Huft. Weniger beliebt und daher billiger ist Laffe vom Bug. Sie ist mager und eignet sich besonders zu Gulasch und Sauerbraten. Auch Laffe wird um 20 Rappen das Kilo unter dem festangesetzten Rindfleischpreis verkauft.

Zwischen allen diesen verhältnismässig selten verlangten Stücken und den



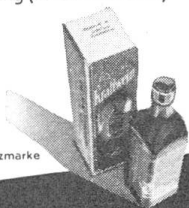
Benennung der Fleischstücke beim Rind



Körperlich und geistig streng Arbeitende, Sportler, Wöchnerinnen, alte Leute, vorzeitig Alternde, alle sollten täglich zwei bis drei Gläschen Zellers Kraftwein trinken, um verlorene Kraft zurückzugewinnen. Flasche Fr. 5.—. Kurpackung (Inhalt 4 Flaschen) Fr. 16.—. Für Herzkranken: Zellers Kraftwein **ohne Alkohol**. Für Diabetiker: Zellers Kraftwein **ohne Zucker**. Für Blutarme: Zellers Kraftwein **mit Eisenzusatz** zu den gleichen Preisen. Erhältlich in Apotheken.



Achten Sie auf nebenstehende Schutzmarke



Apothek und Fabrik pharmazeutischer Präparate
Max Zeller Söhne Romanhorn

andern ist also kein Qualitätsunterschied vorhanden. Das Fleisch lässt sich nur etwas weniger schön aufschneiden, und ein Braten von der Laffe hält nicht so gut zusammen wie der vom Stotzen oder von der Huft.

C. Billiger, weil II. Qualität Fleisch

Je nach seiner Verwendung ist Fleisch zweiter Qualität ebenso empfehlenswert wie I. Qualität. II. Qualität Rindfleisch zum Beispiel ist besonders für Siedfleisch geeignet. Man kocht es etwas länger, und Suppe und Fleisch werden bestimmt so kräftig und schmackhaft wie erste Qualität. 1 Pfund kostet Fr. 1.20. Ist man Liebhaber von sehr fettem Fleisch, so bekommt man das Pfund schon zu Fr. 1. Jedes fette Stück wird von uns Metzgern gern billiger verkauft. Wir sind froh, wenn wir es abbringen.

Was ist nun II. Qualität Rindfleisch? Es ist das Fleisch von einem alten Ochsen oder einer jüngern Kuh.

Nicht nur zum Sieden, sondern auch zum Braten könnte man vorteilhaft (hie und da) II. Qualität verlangen. Jedes Stück ist erhältlich und alle zum gleichen Preise, nämlich zu Fr. 1.20. Bei einem kräftig zubereiteten Schmorbraten zum Beispiel wird kein Mensch irgendeinen Unterschied feststellen.

Ich weiss, dass viele Frauen vor *Kuhfleisch* eine Abneigung haben, vielleicht zum Teil einfach, weil es billigeres Fleisch ist; besteht doch zwischen Kuhfleisch und Rindfleisch I. Qualität ein Preisunterschied von etwa 80 Rp. per kg. Kuhfleisch eignet sich erstens einmal ausgezeichnet zum Sieden, falls man es eine Stunde länger kocht; zweitens gibt es auch gute Braten daraus, zum Beispiel Sauerbraten. Durch das Einlegen des Fleisches in die Beize, während drei bis sechs Tagen, wird das Fleisch auf alle Fälle weich. Man kann übrigens Sauerbraten bei uns kochfertig für Fr. 1.20 das Pfund kaufen (ohne Flüssigkeit).

Billigere Qualität Kalbfleisch ist gu-

**Mit der auflösbaren Binde
stets frei und ungehemmt
bei Arbeit und Sport.**



Karton à 10 St. Fr. 1.60

Erhältlich in Apotheken und Drogerien

Hersteller:

„FLAWA“, Verbandstoff-Fabrik, Flawil

tes Fleisch von einem jungen, nicht ganz ausgemästeten Tier und kostet Fr. 1.20 pro Pfund. Zu beachten ist, dass es bloss halb so lange Kochzeit braucht wie Kalbfleisch I. Qualität, sonst fällt es zu stark zusammen.

Merkwürdigerweise gibt es immer wieder Kundinnen, die sich beinah etwas genieren, wenn sie irgendein Fleisch II. Qualität verlangen. Warum auch? Kommt es doch nur auf die geschickte Zubereitung an, dass es ebensogut wird wie das teurere Stück! Das Sparen aber ist doch keine Schande.

D. Innerhalb der teuren Stücke etwas billiger, weil weniger bekannt

Auch beim teuren Fleisch gibt es Preisunterschiede, auf die man, wenn man vorteilhaft einkaufen will, unbedingt achten sollte. Dann wird man sich eher zur Abwechslung hie und da ein teureres Stück leisten können. Vom teuren Fleisch

sind wohl am beliebtesten, aber auch am unvorteilhaftesten die *Plätzli*. Eigentlich begreife ich gar nicht, wieso man die üblichen, dünnen Rindfleischplätzli gut finden kann. Viel besser sind sie, wenn man sie dicker schneidet und einige Minuten länger bratet.

Sollten Sie aber wieder einmal Plätzli machen, so rate ich Ihnen, dazu ein Pfund Stotzen am Stück mit Bein zu kaufen. Geschnittene Plätzli werden nämlich nur ohne Bein verkauft. Deshalb kommt Plätzlifleisch am Stück mit Bein um Fr. 1 pro kg billiger. Die Plätzli schneidet man zu Hause selber.

Auch beim Kalbfleisch gibt es billigere Plätzli, wenn man sie am Stück mit Bein vom Bäckli oder von der Nuss verlangt.

Bei Entrecôte ist es ähnlich; in fertige Stücke geschnitten, darf es nur ohne Bein verkauft werden. Das Kilo kostet am Stück mit Bein Fr. 1 weniger. Wollen Sie aber billiger wegkommen, so verlangen Sie zum Beispiel für vier Perso-



Hautmüdigkeit

stand ihr vor dem Glück.....

Sie wurde davon befreit - und heiratete den Mann ihrer Träume.

"Schade, Ihre Zeugnisse sind gut, Fräulein... aber der Posten einer Verkäuferin verlangt gutes, frisches Aussehen."

"Ich kann nicht heiraten, wegen meinem hässlichen Teint und nun bekomme ich auch bald keine Stelle mehr."

"Kopf hoch, Elly, Du leidest bloss unter Hautmüdigkeit, da hilft LUX TOILETTE-SEIFE sofort."

"Darf ich Dir meinen Chef... und zukünftigen Mann vorstellen?"

"Das ist aber schnell gegangen - und nur dank LUX TOILETTE-SEIFE!"

LUX TOILETTE-SEIFE beseitigt Hautmüdigkeit, jenes durch die Einflüsse von Witterung und Beruf bedingte Schlawwerden der Haut. Der milde LUX-Schaum reinigt und belebt den Teint und erhält ihn jugendfrisch. Erst warm mit Seife waschen, dann kalt spülen.

50 CTS.



LUX TOILETTE-SEIFE

Warum neidisch?

Auch Sie können
schlank werden
durch eine Kur
mit

Kissinger
Entfettungs-Tabletten

Gratismuster unverbindlich durch
Kissinger-Depot Basel



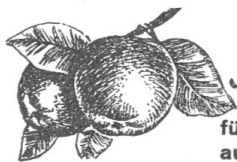
Besser aussehen durch richtige Frisur

Coiffeur pour Dames

Blum

Zürich I — Talacker 11

Tel. 59.320



*Sie erhalten
gratis*

ein Muster
für 1 Liter des bekömmlichen, nicht
aufregenden und der Verdauung
zuträglichen

VOLG-Apfeltee



gegen Einsendung Ihrer Adresse an den
Verband ostschweiz. landwirtschaftl.
Genossenschaften (V.O.L.G.) Winterthur

nen (für eine Person braucht es ein Viertel-
pfund) ein Pfund Entrecôte am Stück.

Beefsteak braucht auch nicht immer vom Filet zu sein. Man mache es zur Abwechslung einmal von der Huft und spare auf diese Weise 25—30 Rp. pro 100 Gramm.

Manche Metzger verkaufen Rindfleisch-Vögel, fixfertig gerollt mit Brät und Speck gefüllt, das Stück zu 40 Rp. Würde man die Plätzli kaufen, so käme das Stück auf 60 Rp. ohne Füllung.

Dass *Hackfleisch* billig ist, wissen die meisten Frauen. Es gibt deshalb in vielen Familien regelmässig Hackbraten. Man könnte aber zur Abwechslung auch *Hackbeefsteak* machen: Gehacktes Rindfleisch salzen, einige Löffel rohe Milch und fein gewiegte Zwiebeln dazu geben, durchkneten und in Mehl, nach Belieben auch in Ei und Paniermehl wenden und in heissem Fett durchbraten.

Auch beim *Kalbfleisch* gibt es vorteilhafte Stücke, zum Beispiel Kalbsbrust, Bug, Laffe oder Hals. Sie sind weniger bekannt und kosten 30—50 Rp. weniger als das übliche Kalbfleisch. Aus Bug, Laffe und Hals macht man Voressen, während Hals gerollt und gefüllte Kalbsbrust einen guten Braten geben.

Beim Schweinefleisch gibt es wenig billige Stücke. Nur bei Voressen kostet das Kilogramm 20 Rp. weniger, weil man dazu Reststücke von den Plätzli verwendet, zusammen mit Laffe und Hals.

Ich stehe nun schon seit dreissig Jahren hinter meiner Bank in meiner Metzgerei und habe Tag für Tag mit Frauen aller Art zu tun. Dabei machte ich die Erfahrung, dass es vor allem zweierlei Arten von Frauen gibt, die es verstehen, Fleisch vorteilhaft einzukaufen. Da sind einmal die Pensionsinhaberinnen. Niemand kennt wie sie die guten und doch billigen Stücke, sind sie doch darauf angewiesen, bei einem niedrigen

Pensionspreis noch einen kleinen Verdienst herauszuschlagen. Sicher ist, dass eine Frau, die an Kostgängern etwas verdienen soll, das Fleisch nur dann vorteilhaft einkaufen kann, wenn sie jeden Tag persönlich beim Metzger erscheint.

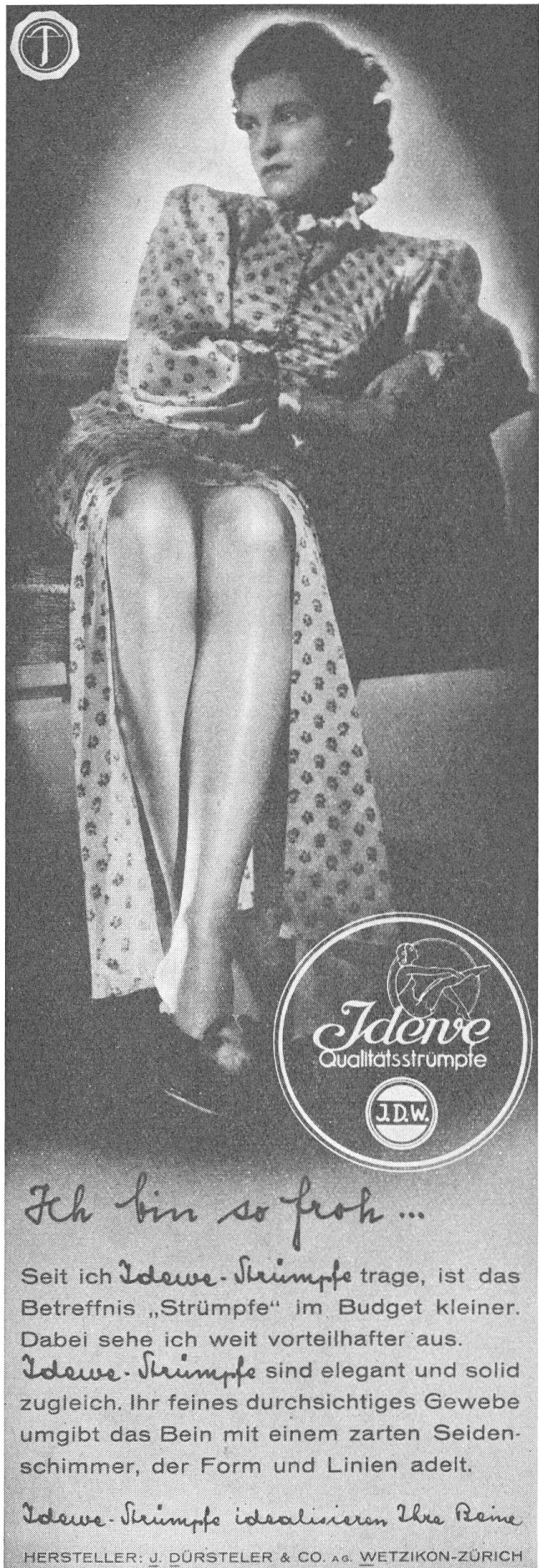
Im allgemeinen interessieren sich Männer mehr für das Essen als die Frauen. Es gibt verhältnismässig wenig Frauen, denen das Essen wirklich wichtig ist. Diese wenigen aber fallen mir unter meinen vielen andern Kundinnen sofort auf. Sie kennen sich unter den billigen und den teuren Stücken ausgezeichnet aus, sie kaufen von beiden, weil sie genau wissen, dass billiges Fleisch gar nicht immer schlechtes Fleisch ist. Sie nehmen aber kein Stück nach Hause, auch das kleinste Schweinsnierli nicht, ohne es von allen Seiten gründlich angeschaut zu haben.


Nicht selten kommen auch Männer zu mir in die Metzgerei. Manche kaufen gern etwa von Laien verachtete Stücke, wie Euter, Lunge oder Herz. Dann weiss ich sofort: das sind Feinschmecker, die etwas vom Essen verstehen und Spezialplättli zu schätzen wissen. Die bediene ich am liebsten.

Zur Übersicht lasse ich zum Schluss eine Tabelle über die Fleischpreise (1. Qualität), wie sie gerade jetzt in Zürich gelten, folgen:

Ein Pfund

| | | |
|-----------------|---------------|-----------|
| Rindfleisch | zum Sieden | 1.50—1.60 |
| | zum Braten | 1.50—1.60 |
| | Filet | 3.50—4.00 |
| Kuhfleisch | zum Sieden | 1.00—1.20 |
| | zum Braten | 1.00—1.20 |
| Kalbfleisch | f. Koteletten | 2.50—2.80 |
| | f. Plätzli | 3.50—4.00 |
| | Kalbskopf | 1.20 |
| Schweinefleisch | f. Koteletten | 2.00—2.20 |
| | zum Braten | 1.70—1.80 |
| | ger. Speck | 1.80—2.00 |





Ich bin so froh ...

Seit ich *Idewe-Strümpfe* trage, ist das Betreffnis „Strümpfe“ im Budget kleiner. Dabei sehe ich weit vorteilhafter aus. *Idewe-Strümpfe* sind elegant und solid zugleich. Ihr feines durchsichtiges Gewebe umgibt das Bein mit einem zarten Seidenschimmer, der Form und Linien adelt.

Idewe-Strümpfe idealisieren Ihre Beine

HERSTELLER: J. DÜRSTELER & CO. AG. WETZIKON-ZÜRICH