

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. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.03.2025

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

reich kommt; viele Zeitungen haben es gebracht, nicht ohne einen Zusatz kräftiger Entrüstung.

Der Sturz in den Abgrund.

Aus Frankreich wird berichtet:

Eine Kinematographengesellschaft, die sich eine Spezialität daraus macht, allerlei aufregende und nervenspannende Szenen zu arrangieren, die dann aufgenommen werden und als Kinematographenbilder dem Sensationsbedürfnis des Publikums dienen, beabsichtigte im vergangenen Jahre die Aufnahme eines in einen tiefen Abgrund stürzenden Pferdes zu machen; die Gesellschaft kaufte ein Tier, das eingespannt wurde und mit roher Gewalt an einen mehr als hundert Meter hohen Abhang getrieben werden sollte, an dem der Photograph bereits bereit stand, um den Todessturz des Tieres auf die Platte zu bannen. Die Gesellschaft begann ihre Versuche in Graix in der Bretagne, allein die Empörung der Bevölkerung schlug so hohe Wogen, daß Beamte der Gesellschaft mißhandelt wurden und man schließlich genötigt war, die Experimente einzustellen. Die Gesellschaft verlegte den Schauplatz ihrer Tätigkeit nunmehr nach Courégan, und hier gelang es, das grausame Schauspiel bis zu Ende durchzuführen.

(Der Tier- und Menschenfreund).

(Fortsetzung folgt)

Heber das Rindfleisch.

Das Rindfleisch spielt eine Hauptrolle bei der Ernährung der zivilisierten Welt, mag es nun in Gestalt von Suppen, gekocht, gedämpft, gebraten, gepöfelt oder in was immer für einer der unzähligen Zubereitungsarten auf den Tisch kommen. Das Rindvieh bietet den vielseitigen Nutzen 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 geeignetste Art zuzubereiten.

Junges Rindfleisch gibt saftige Braten und gutes Fleisch zum Dämpfen und Kochen, aber nur schwache Fleischbrühe, während das Fleisch von älteren Tieren zum Essen etwas zäh und trocken ist, aber dagegen sehr kräftige, wohlschmeckende Suppen liefert. Man erkennt das Fleisch von jungen Tieren an der lebhaft roten Farbe und dem weißen Fett, das von alten Tieren am dunklen, fast bläulichroten Aussehen und dem gelben Fett. Zum Kochen eignen sich am besten die Teile des Hintersehenfels, welche man als Schwanzstück, Riemen, Keule und Blumenstück bezeichnet, indem sie zugleich vortreffliche Brühe und gutes Fleisch geben. Zum Braten, zu Beefsteaks, Rostbraten u. nimmt man das Lendenstück oder Filet, von dem das mittlere Stück weit besser als das Kopf- und Endstück ist, ferner das Nierenstück, Schoßstück oder den sog. englischen Braten, die sog. Oberschale, den nach innen liegenden Teil der Keule, und das Rippenstück. — Zum Dämpfen verwendet man gerne das Kurzrippenstück, das Schwanzstück und die sog. Nachbrust, auch Oberschale. Will man das Fleisch kochen, um Suppe daraus zu bereiten, so sehe man darauf, frischgeschlachtetes Fleisch zu bekommen, namentlich im Sommer; zum Braten und Dämpfen hingegen muß das Fleisch einige Tage altschlachten und gehörig mürbe sein, ohne daß es im mindesten übelriechend werden darf. Man tut viel besser, gutes, wenn auch etwas teureres Ochsenfleisch zu kaufen, das weit leichter verdaulich und

nährhafter ist, als Kuhfleisch oder anderes geringeres Fleisch.

Die zahlreichen Rindvieh-Rassen sind sehr verschieden in ihren Eigenschaften; ein Teil derselben eignet sich mehr zu Mastvieh, ein anderer als Zugvieh und wieder andere als Milchvieh; auf die Milchergiebigkeit wird gewöhnlich das meiste Gewicht gelegt und sehr häufig gibt dieselbe Rasse vorzügliches Mast- und Melkvieh, was man besonders bei den englischen Kurzhorn-Rindern, den holsteinischen, den friesischen, mecklenburgischen und holländischen Rassen findet; das Schweizervieh zeichnet sich durchschnittlich mehr durch Reichthum und Güte der Milch aus, ebenso die Allgäuerrasse, während sich zum Beispiel die ungarischen, steyrischen und italienischen Rassen weit mehr als Mast- und Zugvieh bewähren. Auf der Weide gezogenes Vieh gibt wohlschmeckenderes, aber weniger fettes Fleisch, als im Stalle gemästetes, ebenso ist die Milch der im Freien weidenden Kühe schmackhafter, allein in Gegenden, wo das Futter nicht so reichlich vorhanden ist oder das Land mehr zum Getreidebau ausgenutzt wird, ist die Stallfütterung vorteilhafter.

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

(Hauswirtschaftlicher Ratgeber).

Die Ehe im Werktagskleid.

Von J. R.

Wir leben in einer merkwürdig aufgeklärten, nach selbständigen Rechten ringenden Zeit. Den Kindern, auch schon den kleinen A-B-C-Schützen, soll nicht nur das Märchen vom gütigen Klapperstorch genommen werden, sondern auch so manche andere schöne Illusion, die zum Paradies der Jugend gehört und im Alter eine der liebsten Erinnerungen bildet. Die Mädchen und Jünglinge sind, ihrer Meinung nach, über jeden Tadel erhaben, sie glauben mit der Schul- auch die Lernzeit hinter sich zu haben und beflüssigen sich nunmehr nur „ihre Jugend zu genießen.“ Den kühnsten Schritt vorwärts haben aber sicher jene Frauen getan, welche ohne Uebergang ein neues Gebiet an sich rissen, auf dessen Grenze ein stolzes Banner weht mit der vielfagenden Aufschrift: „Frauenemancipation.“ — Sonderbarer Weise hält diese schroffe Art der Emancipation meist nur so lange vor, bis ein Mann die Pfade der Frauenrechtlerin durchkreuzt und es versteht, ihr Interesse fortan auf seine Person zu konzentrieren. Von diesem Zeitpunkte an gleicht sie ihrer weniger streitbaren Schwester, ja es stellen sich da wie dort häufig dieselben weiblichen Schwächen in der Auffassung des ehelichen Lebens ein. Viele junge Frauen können oder wollen nicht begreifen, daß das Leben in der Ehe ein tieferes, ernsteres, hauptsächlich aber der praktischen Wirklichkeit entsprechenderes sein muß, wie das süße Hindämmern während des Brautstandes. Sie nehmen es ihrem jungen Ehemann übel, wenn er seine Liebe nicht mehr in schmachtende Verse kleidet, oder aus seinen knappen Einnahmen, die doch nunmehr einen Hausstand erhalten sollen, anstatt sündhaft teurer langstieliger Rosen, etwas Eßbares