

## **Terms and Conditions**

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

### Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

### Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

## Das Rindfleisch

Von allen Fleischarten nimmt das Rindfleisch schon wegen seiner großen Verwertung den ersten Platz ein. Das beste Fleisch erhält man von gemästeten Ochsen. Auch das Fleisch junger, gut gefütterter Kühe wird gerne genossen, während das Fleisch von Zugochsen oder von alten Kühen zähe und wenig schmackhaft ist. Die verschiedenen Fleischteile des Rindes lassen sich in vier Sorten oder Qualitäten einteilen. Im allgemeinen sind die hinteren und oberen Teile des Rindes wertvoller als die vorderen und unteren. Jene ergeben bessere und saftigere Bratenstücke (Lungenbraten, Rostbraten, Beiried, Scherzl), diese weiches und schöneres Siedefleisch (Rieddeckel, Kruspelspiz, Brustkern). Das Fleisch der dritten und vierten Qualität wird auch oft zur Bereitung der Würste genommen. Im allgemeinen ist das Fleisch der ersten Qualität fettärmer als das andere. Diese Stücke werden daher gerne mit Speck gespickt, Zapfen- und Krenfleisch eignen sich sehr zu Gulasch. Das Rindfleisch kann man kochen, braten und dünsten oder in zerkleinertem Zustande als „Faschiertes“ verwenden. Wenn man Rindfleisch kauft, bekommt man bei 1 kg 750 bis 800 g Fleisch und 200 bis 250 g Knochen als Zuwaage. Für eine Person rechnet man ungefähr 150 g Fleisch mit Zuwaage.

Von den inneren Teilen des Rindes verwenden wir den Magen in schön gepuztem Zustande als Preßsack oder gekocht und fein geschnitten zum Lüngerl, zu dem auch Herz und Lunge verwendet werden. Nieren, Hirn und Leber werden häufig geröstet oder zu verschiedenen Suppen- einlagen verwendet. Das gleiche gilt von der Milz. Die Zunge wird gekocht oder gepöfelt oder geselcht. Auch das Ruheuter ist brauchbar, wenn man es sehr weich kocht und paniert und bäckt. Die schön gepuzten Därme dienen als Wursthülle.

## Das Kalbfleisch

Das Fleisch des Kalbes ist sogenanntes weißes Fleisch. Kalbfleisch ist viel heller als Rindfleisch, weichfaseriger und fettärmer. Es ist leichter verdaulich als Rind- oder Schweinefleisch, weshalb es sich vorzüglich als Kinder- oder Krankenkost eignet. Das Kalbfleisch ist dann am schmackhaftesten und bekömmlichsten, wenn es von 5—7 Wochen alten Tieren stammt. War das geschlachtete Kalb noch jünger, ist sein Fleisch zu wasserreich und daher schwer verdaulich. Kalbfleisch wird meistens gebraten oder gedünstet, sehr selten aber gekocht. Ein gutes Stück zum Braten liefert der Nierenbraten, das Karree und der Schlegel, der auch zu den beliebten