

## Zweiter Abschnitt.

# Fleischspeisen.

### A. Rindfleisch.

Das Rindfleisch. Wert, Theile, Benennung.

Das Rindfleisch besitzt nebst dem Rehfleisch den größten Nahrungswert. Die Güte des Ochsenfleisches, denn nur dieses kommt in Betracht, hängt jedoch wesentlich von der Rindergattung, der Fütterung und dem Alter der Thiere ab. Auch die Fleischtheile eines und desselben Kindes haben verschiedenen Wert und verschiedene Benennung. Der obere mittlere Theil der Rindskeule ist das sogenannte Kaiserstück, an diesem nach rückwärts liegt der „Kuchel“ oder „Spiz“; dieses ist von lichterer Farbe als das übrige Fleisch. Auf der entgegengesetzten Seite befindet sich die sogenannte Kufs, und über dieser, am Schlussbein gelegen, heißt das Fleisch „vom Huf“. Wendet man die Keule um, so hat man in dem unteren Theil die Überschale, das Stück zwischen Kuchelschlüssel (Spiz) und Überschale heißt Örtel, welches, wenn es gut abgelegen ist, nächst dem Kaiserstück als das beste Keulensfleisch gilt. Am Bug befindet sich der Kostbraten, an der Innenseite der Lungenbraten, und ein Stück, das ebenfalls Kost- oder Rindsbraten heißt. Hier liegen die eigentlichen Rippen- oder Kostbraten, die Decke derselben heißt Kruspelspiz. Die Schulter wird auch „Blatt“ genannt, unter dieser befindet sich die „fette Garbe“, ein sehr saftiges und gutes Fleisch; die „magere Garbe“ liegt schon nahe am Stich und ist für Kochfleisch nicht besonders geeignet, nur zu Gulhas u. dgl. findet sie vortheilhafte Verwendung. Die Rindsbrust