

verändert. Spinatsaft ist tiefgrün, Tomatensaft blaß- bis dunkelrot und Stachelbeersaft, je nach Sorte, grünlich oder rot gefärbt. Nur der Rettichsaft ist besonders bei Anwendung der Preßmethode deutlich graustichig, was sicherlich durch die Berührung mit den Metallteilen verursacht wird. Zum Teil sind die Säfte sehr schaumig, was besonders beim Zentrifugieren der Tomaten und Stachelbeeren beobachtet wurde. **Geruch und Geschmack** der Fruchtsäfte sind sehr aromatisch und frisch, während die Gemüsesäfte je nach Art herb, leicht bitter oder „stinkend“ (Rettichsaft) sind. Durch eine geeignete Saftmischung kann aber in diesem Fall der Geschmack verbessert werden. Bei längerem Stehenlassen — u. U. schon nach 1 bis 2 Stunden — verändern sich die stark schaumhaltigen Säfte sehr nachteilig, sie verlieren das typisch fruchtige Aroma und werden herb, bitter und leicht gärig. Der **Vitamin-C-Gehalt** der verschiedenen Rohsäfte kann je nach der ursprünglichen Menge im Rohprodukt Unterschiede aufweisen. So enthielt — direkt nach der Gewinnung — Stachelbeersaft im Mittel 18 mg%, Tomatensaft 23—27 mg%, Rettichsaft 20 mg% und Spinatsaft 25—40 mg%.

Demnach würde mit $\frac{1}{4}$ bzw. $\frac{1}{2}$ Ltr. Rohsaft der Tagesbedarf an Vitamin C gedeckt werden können.

Bei längerem Stehenlassen bei Zimmertemperatur nimmt der Vitamin-C-Gehalt ab, aber auch hier sind Unterschiede je nach Obstart zu beobachten. Die „sauren“ Säfte von Stachelbeeren, Johannisbeeren u. a. verlieren nach 2 Stunden nur ungefähr 3 % Vitamin C, während Tomaten- und Spinatsaft in derselben Zeit einen Verlust von 5—15 % aufweisen. Hier zeigte sich vor allem, daß die Abnahme des Vitamin C desto schneller eintritt, je schaumhaltiger die Rohsäfte sind. Ein Aufbewahren der Rohsäfte im Kühlschrank ergab zunächst keine anderen Werte, nur nach 24stündigem Stehenlassen waren im Mittel rund 5—10 % mehr an Vitamin C vorhanden.

Obstsaft ergänzt und bereichert die tägliche Kost. Nur sollte die Hausfrau wissen, daß die Rohsäfte möglichst sofort nach der Herstellung getrunken werden sollten. Es ist dann noch der volle Genußwert erhalten, und auch der Vitamin-C-Gehalt ist fast derselbe wie im rohen unbehandelten Obst und Gemüse.

Knochenzugabe beim Kleinverkauf von Frischfleisch

Von Dr. L. Schnier

Bundesforschungsanstalt für Fleischwirtschaft, Kulmbach

Beim Einkauf von Frischfleisch spielen die Preisunterschiede zwischen schierem Fleisch und Fleisch mit gewachsenen Knochen oder Fleisch mit Knochenzuwaage für die Haushaltskosten und in der Kalkulation des Metzgers schon eine erhebliche Rolle.

Die Knochen gehören zum Fleisch. Wenn der Metzger Schlachtvieh oder Hälften und Viertel auf dem Fleischgroßmarkt einkauft, muß er die Knochen im Fleischpreis mitbezahlen. So hat ein geschlachtetes Rind — nach BECHTOLD — 20,1 % Knochen, ein Kalb etwa 25,3 % und eine Schweinehälfte (ohne Kopf und Beine) 10—15 % Knochen und ohne Speck etwa 20 % Knochen.

Es ist seit altersher gebräuchlich und gewerbeüblich, daß der Ladenmetzger beim Verkauf von einem Pfund Fleisch, z. B. zu 400 g Rindfleisch 100 g Knochen zugibt, wenn der Kunde nicht ausdrücklich schieres Fleisch oder Fleisch mit gewachsenen Knochen verlangt. Bei Kalbfleisch gibt man 25 % Knochen zu. Da der Speck ohne Knochen

verkauft wird zum Preise von Fleisch mit Knochen — also billiger als Fleisch ohne Knochen —, beträgt bei Schweinefleisch die Knochenzuwaage 20 %.

400 g Rindfleisch	+ 100 g Knochen,
375 g Kalbfleisch	+ 125 g Knochen,
400 g Schweinefleisch	+ 100 g Knochen.

Was Schlachttiere jeweils kosten, liest man in den wöchentlichen Preisnotierungen der Marktberichte. Der Metzger kauft nach Marktpreisen ein. Der Verkaufspreis für Frischfleisch ergibt sich nicht allein aus der Kalkulation, sondern auch aus Angebot und Nachfrage.

So steigt die Nachfrage der Fleischverbraucher nach den besten Stücken wie Filet, Schnitzel, Keule, Lende, Rumpfstücken, Koteletts, Rouladen und Hackfleisch immer noch an und es darf nicht verwundern, daß die Hausfrau selbst sozusagen die Fleischpreise für diese Stücke bestimmt. Ein Schwein liefert von seinem Lebendgewicht nur 9 % Kotelettstücke und ein Rind nur etwa 28 %

Bratenfleisch, davon nur 5 % Lende und Filet. — Wenn ein Rind geschlachtet wird, wiegt das verkäufliche Fleisch gerade noch etwas mehr als die Hälfte des Lebendgewichtes. Haut, Kopf, Füße, Fett und Eingeweide — außer Leber — lassen sich nur gegen geringen Erlös absetzen.

Auch im europäischen Ausland und in den fleischerzeugungskraftigen USA hat die Nachfrage nach Filet und Schnitzel so stark zugenommen, daß das Kotelettstück dort bereits das Vierfache des Lebendviehpreises kostet. Zur Zeit zahlt der Verbraucher beim Einkauf von schierem Fleisch bis 0,80 DM mehr als für Fleisch mit Knochen. Der Ladenmetzger kann nur etwa 0,70 DM für 1 kg gute Brüheknochen (Rindsknochen, Schweineknochen, Kalbsknochen) erlösen.

Die Großstadtmetzger müssen — um den Publikums Wünschen Rechnung zu tragen — schon Kalbshälse usw. entbeinen, um genügend schieres Fleisch zu bekommen. Und es gibt Hausfrauen, die sogar aus dem Suppenfleisch die Knochen ausgelöst haben wollen. Durch die „Beutelsuppen“ sind viele Hausfrauen scheinbar zu einem anderen Suppengeschmack gekommen.

In ländlichen Gegenden und Kleinstädten kauft die Hausfrau das Suppenfleisch zumeist mit Knochen, weil sie die kräftige und schmackhafte Brühe aus den Knochen nicht missen möchte und sie nimmt zum Bratenfleisch eine Knochenzulage, weil der Knochen die Soße verbessert.

Die Hausfrau tut gut, wenn sie das billigere Suppen- oder Siedfleisch und Bratenfleisch kauft und die kräftigen Brühen und geschmackgebenden

Knochen in Suppe und Soße ausnutzt. Sied- und Bratenfleisch sind billiger, nicht weil sie etwa weniger an hochwertigem, tierischem Eiweiß enthalten, sondern weil beim Aushauen mengenmäßig viel mehr anfällt als an sogenannten besten Stücken. Viele Metzgerläden geben für ein Zehnerl ein Stück aufgehackten Suppen- oder Markknochen zu, damit die Hausfrau wohlschmeckende Suppe und Soße machen kann.

Will man eine kräftige Bouillon- oder Suppengrundlage haben, setzt man Fleisch und Knochen kalt auf und läßt sie unter langem Kochen die ganze Kraft an die Brühe abgeben. Sind einem Brühe und Fleisch gleich wichtig, so setzt man die Knochen kalt auf. Wenn das Wasser zu sprudeln beginnt, gibt man Salz zu und legt dann das Fleisch in die kochende Bouillon ein. Dabei schließen sich die Poren sofort, so daß der Fleischsaft im Fleischstück bleibt.

Kauft man „Hohe Rippe“ oder dergleichen mit Knochen, so hat man ein Fleisch, das sich zur Suppe und zum Braten eignet.

Wenn man viel Bratensoße haben will, verlangt man beim Metzger ausdrücklich Bratenknochen — auch Jusbeine genannt — und läßt sie mitbraten. So lassen sich viele Hausfrauen auch zur Roulade Knochen zugeben, um der Soße einen vollen Geschmack zu geben.

In Bewirtschaftungszeiten wurde eine höhere Knochenzuwaage verordnet. Heute wird die Knochenzugabe nach handwerklichem Brauch geübt. Sie hilft der Hausfrau sparen und verhilft ihr zur kräftigen Suppe und zum vollmundigen Braten.

Der Fischmarkt im Frühjahr

Von G. Hellmich, Bonn

Das Schwergewicht beim Fischverbrauch liegt in der ersten Hälfte des Jahres bei den „Massenarten“, d. h. den Arten, die in so großen Mengen gefangen werden, daß sie eine beachtliche Rolle in der Versorgung der Bevölkerung mit dem wichtigen tierischen Eiweiß spielen. Das sind Rotbarsch, Kabeljau (Dorsch), Seelachs und Schellfisch. Hiervon liefert die Fischdampferflotte der Bundesrepublik in einem Jahr rund 300 000 t, also immerhin rund 6 kg für jeden Bundesbürger. (Vom Hering soll hier nicht gesprochen werden, da er in großen Mengen erst in der zweiten Hälfte des Jahres gefangen wird.) So springlebendig wie die Fische, sind zum Erstaunen der Hausfrau auch die Preise, mal „oben“, mal „unten“. Wie kommt das?

Zur Beurteilung der Fischpreise

Bei einem Urteil über die Fischpreise muß man berücksichtigen, daß die Fisch-„produktion“ stärker als jeder andere Wirtschaftszweig von unberechenbaren Naturbedingungen abhängig ist. In der Landwirtschaft läßt sich der voraussichtliche Ertrag in etwa berechnen. In der Seefischerei ist das nie möglich. Der Reeder kann sein Schiff nicht mit dem Auftrag losschicken: „Bring mal 2000 Ztr. Rotbarsch, 2000 Ztr. Kabeljau und je 1000 Ztr. Seelachs und Schellfisch mit.“ Nur auf Grund langjähriger Erfahrungen können Reeder und Kapitäne vermuten, welche Fische normalerweise auf den einzelnen Fanggründen stehen. Nun, von der Wettervorhersage wissen wir alle, wie unsicher langjährige Erfahrungen sein können. Der Fische-