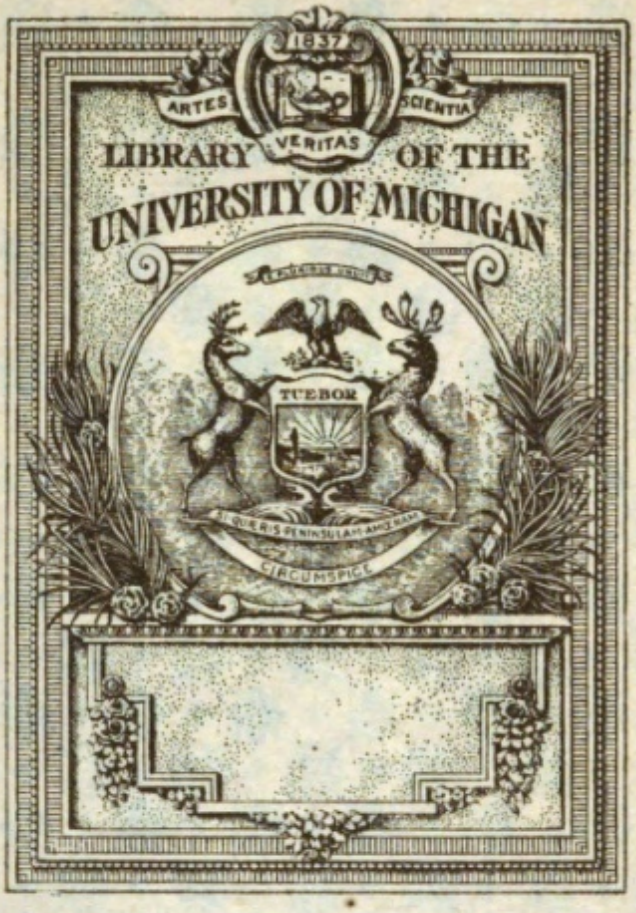
A 52306 3
NON CIRCULATING

Davidis

Kochbuch.

Digitized by Google
Original from UNIVERSITY OF MICHIGAN



THE GIFT OF
PROF. ALEXANDER ZIWET

Digitized by Google
Original from
UNIVERSITY OF MICHIGAN

Tuch eingeschlagen, und klopfe es mit einem Klopfholz ganz gehörig, aber nur gegen den Faden des Fleisches, also an den beiden entgegengesetzten Seiten, wodurch dasselbe saftiger bleibt. Dann spüle und trockne man das Stück mit einem Küchentuche ab und verfahre weiter nach Angabe.

4. Kochen des Fleisches. Alles Fleisch, also auch gesalzenes und geräuchertes, wird am besten in kochendem Wasser aufs Feuer gebracht, indem dadurch der Saft weniger auszieht und zugleich ein früheres Weichwerden erreicht wird. Was beim frischen Fleisch zur Suppe zu bemerken wäre, ist schon im Abschnitt Suppen Nr. 1 besprochen. Wieviel Zeit zum Weichwerden gehört, das muß das Alter des Fleisches, sowie die Größe des Stückes bestimmen, doch kann man sich ungefähr

5. Zeit zum Weichwerden des Fleisches. nach folgender Angabe richten: Frisches Ochsen- oder Rindfleisch bis zu drei Stunden, geräuchertes Rindfleisch oder ein ganzer geräucherter Schinken $3^1/_2$—4 Stunden, Pökelfleisch, wenn es ein großes Stück ist, auch 3—$3^1/_2$ Stunden, Kalbfleisch $1^1/_2$—2 Stunden, Hammelfleisch 2—$2^1/_2$ Stunden, ein Huhn 3 Stunden, junge Hähne (Kücken) 1—$1^1/_4$ Stunde, Tauben desgleichen, ein Schweins- oder Kalbskopf 2—$2^1/_2$ Stunden, ein Wildschweinskopf oft 5—6 Stunden, andres Wild nach seiner Art, 1, 2—$2^1/_2$ Stunden.

6. Gewürze. Bei den Fleischspeisen ist zwar das übliche Gewürz bestimmt, doch lasse man es gewöhnlich soviel als möglich fehlen, besonders sei man sparsam bei dem Würzen mit Pfeffer und Muskatnelken, da häufiger Gebrauch derselben der Gesundheit nachteilig sein soll.

Die Zubereitungsweise der Braten ist zwar an Ort und Stelle angegeben, indes sei im allgemeinen hier bemerkt, daß besonders Hasen und Geflügel sehr an Wohlgeschmack gewinnen, wenn sie in

7. Irdene Bratpfannen, häufiges Begießen, nicht zu starkes Braten. irdenen Bratpfannen zubereitet werden. Braten, welche im Herdofen zubereitet werden, müssen häufig begossen und dürfen nicht länger gebraten werden, als es zum Garsein nötig ist. Zu weich gebratenes Fleisch ist saftlos, zu stark gebratenes trocken, unschmackhaft und gewiß auch schwerer zu verdauen. Ein Haupterfordernis zur Bereitung eines guten Bratens ist, **das Fleisch bei gleich anfangs stärkerer Hitze von allen Seiten rasch rösten zu lassen,** damit der Saft im Braten bleibt. Nachdem dies erreicht ist, muß die Ofenhitze bis zu Ende der Bratzeit vermindert werden. Sollte die Hitze von oben zu stark sein, ist es gut ein Stück weißes Papier mit Butter bestrichen auf den Braten zu legen und solches dann mit dem Bratenfett zu begießen.

Digitized by Google Original from UNIVERSITY OF MICHIGAN