

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

liegen, da das Fleisch sehr zähe ist. In der wärmeren Jahreszeit muß man Wildfleisch in eine Essigbeize legen.

Am bekanntesten ist das Fleisch des Hasen, des Rehes, des Hirsches und in einzelnen Gebirgsgegenden auch der Gemse.

Das Kaninchen

Kaninchen haben weißes Fleisch und zählen zu den leicht verdaulichen Fleischarten. Gebraten, gebacken oder gedünstet geben sie sehr schmackhafte Mahlzeiten. Kaninchen werden häufig im Hause gehalten, da sie sehr genügsam sind und sich mit den verschiedensten Abfällen zufriedengeben.

Fische

Für unseren Tisch kommen hauptsächlich Süßwasserfische wie Barsch, Schill, Karpfen, Huchen, Forelle, Hecht und die kleinen Weißfische in Betracht. Fische sind sehr nahrhaft und leicht verdaulich. Das Fleisch ist eiweißreich aber fettarm. Fische sollen immer frisch verwendet werden, da sie sonst leicht zu gefährlichen Erkrankungen führen. Wenn Fische einen unangenehmen Geruch, sehr weiches Fleisch, matte Beschuppung, helle Kiemen und eingesunkene Augen haben, sind sie meistens schlecht und dürfen nicht gegessen werden.

Die Zubereitung des Fleisches

Im rohen Zustande wird das Fleisch nur selten genossen, die Zubereitung besteht in gewissen chemischen Veränderungen, wodurch die Schmackhaftigkeit, Verdaulichkeit und Haltbarkeit erhöht wird. Die hauptsächlichsten Zubereitungsarten sind das Braten, Kochen und Backen.

1. Das Kochen von Fleisch

Am häufigsten wird wohl das Rindfleisch zum Kochen verwendet, aber auch Schweinefleisch wird im Bauernhaus häufig gekocht. Es ist nicht gleichgültig, ob man das Fleisch in kaltem oder heißem Wasser zum Kochen aufsetzt. In ersterem Falle erhält man eine kräftige gute Suppe, da das Wasser vom Fleische die Nährsalze auslaugt, aber ein derbes saftarmes Fleisch, in letzterem ein saftiges, Falle weiches, schmackhaftes Fleisch, aber eine gehaltlose Suppe. Je länger das Fleisch gesotten wird, desto kräftiger wird die Suppe und desto zäher wird das Fleisch. Wenn man für einen Kranken eine sehr nahrhafte *Kranken-suppe* herstellen soll, wird man das Fleisch oder auch eine alte Henne in sehr kleine Stücke schneiden und es mit dem Wurzelwerk in wenig kaltem ungesalzenem Wasser zustellen