

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

Die wichtigsten Arten der Zubereitung

Wir mögen gute Köchinnen oder Feinschmecker sein und zu kochen und zu essen verstehen, aber wir sollten auch wissen, warum wir ein Gericht so und nicht anders zubereiten und warum dieses oder jenes Stück Fleisch besonders schmackhaft ist. Denn wir dürfen nicht vergessen, daß Kochen nicht nur eine Kunst, sondern auch eine Folge chemischer Vorgänge ist. Außerdem machen diese theoretischen Kenntnisse die Arbeit interessanter und leichter, das Abschätzen genauer und die Beurteilung sicherer. Daher wird eine Erläuterung der wesentlichen kulinarischen Grundsätze dem Leser von Nutzen sein, und ich werde versuchen, sie so einfach und kurz wie nur möglich zu geben.

Kochen

Das Kochen von Fleisch kann zwei völlig verschiedenen Zwecken dienen: Entweder will man Kraft und Würze im Fleisch behalten oder man will sie ihm entziehen, um sie der Brühe zu verleihen, das heißt, man will das Fleisch so schmackhaft wie möglich essen oder Suppe daraus machen.

In beiden Fällen muß man zuerst Salz ins Wasser tun, da es gewisse Stoffe (die durch das Salz fixiert werden) daran hindert, aus dem Fleisch zu entweichen und die Klarheit der Brühe zu trüben.

1. Wenn man ein Gericht bereitet, bei dem das Fleisch gekocht werden muß, Kalbsragout oder „Hammelkeule auf englische Art“, muß man nach dem oben erwähnten Grundsatz verfahren, nämlich das Fleisch in kochendes Wasser tun: Die Hitze schließt die Poren und verhütet, daß all die nahrhaften und würzigen, die wesentlichen Säfte ins Wasser dringen. Da beim Eintauchen eines großen Stückes Fleisch die Temperatur des Wassers fällt, bringe man es wieder auf den