



XI. KAPITEL

BRATEN.

Unter den beiden bei uns gebräuchlichen Bratverfahren ist das Braten am Spieß dem Braten im Ofen vorzuziehen, und zwar aus folgenden Gründen: Bei dem Braten im Ofen entstehen, trotz aller Sorgfalt und Vorsicht, immer Dämpfe, die den Braten umgeben und dessen Geschmack beeinträchtigen. Das Braten am Spieß vollzieht sich dagegen in der freien Luft in einer trockenen Atmosphäre, wodurch der Braten im Vollbesitz des ihm eigenen feinen Geschmacks bleibt. Dies ist aber speziell bei dem kleinen Wildgeflügel unbedingt erforderlich.

Allerdings sind nicht in allen Küchen Spieß-Apparate vorhanden, sodaß man gezwungen ist, alles im Ofen zu braten. In diesem Falle suche man jedoch mit Sorgfalt den Einfluß der Dämpfe fernzuhalten.

DAS BARDIEREN ODER DAS BELEGEN DER BRATEN MIT SPECK.

Das zum Braten bestimmte Geflügel und Wild wird in der Regel bardiert, ausgenommen wenn es sich um Wild handelt, das in gewissen Fällen gespickt wird.

Der Wert dieses Bardierens besteht nicht allein darin, daß die Geflügel- und Wildbrüste vor der zu raschen Färbung bewahrt bleiben, sondern auch darin, daß diese Teile vor dem Austrocknen geschützt werden, bis die Schenkel gar sind, die bedeutend länger zum Durchbraten brauchen als die Brüste.

Die Speckscheiben sollen also die Brust des Geflügels vollständig bedecken und durch mehrmaliges Umwickeln mit Bindfaden festgehalten werden.

In gewissen Fällen werden auch die zum Braten bestimmten Schlachtfleischstücke mit Scheiben von Ochsen- oder Kalbsfett bedeckt, was denselben Zweck hat, wie das Bardieren beim Geflügel.