

Bewußtsein der Gründe für das Gelingen desselben in den Stand setzen, eine ganze Menge verschiedenartiger ähnlicher Speisen zu verfertigen, die sich mit ein wenig Erfindungsgabe so vielfach im Geschmack verändern ließen, daß wir anstatt eines Rezepts deren zwanzig wüßten.

Es ist von größter Wichtigkeit, beim Kochen stets einen der beiden Hauptgrundsätze der Kochkunst ins Auge zu fassen und demnach entweder den Saft und Wohlgeschmack eines zur Speise bestimmten Gegenstandes darin zu erhalten oder diesen Wohlgeschmack herauszuziehen. Um diese beiden entgegengesetzten Grundsätze zu veranschaulichen, wollen wir einmal annehmen, wir hätten ein Stück Rindfleisch oder eine Hammelkeule zu kochen, um als Haupt- oder auch nur als Eingangsgericht auf dem Tische zu figurieren, und wir wollten andererseits eine gute Fleischbrühe zur Suppe herstellen. Natürlich müßten wir im ersteren Falle darauf bedacht sein, soviel Saft und Kraft als möglich in dem Fleisch festzuhalten, und im anderen Fall, wo wir der Brühe bedürfen, zusehen, daß wir allen Saft und Wohlgeschmack aus dem Fleisch herauskochen. Es giebt aber viele, welche das Fleisch zu beiden Zwecken auf ganz gleiche Art behandeln und daher weder saftiges Fleisch noch eine kräftige Brühe auf den Tisch bringen, weil sie die Thatsache nicht bedenken, daß Eiweiß beim Kochen gerinnt und sich verhärtet, was man beim Fleischkochen allezeit wohl bedenken sollte, weil Fleisch bekanntlich eine reichliche Menge Eiweißstoff enthält.

Man lege also das Fleisch, welches für die Tafel bestimmt ist, in kochendes Wasser, wodurch das Sieden für kurze Zeit unterbrochen wird, lasse den Topf so lange auf der heißen Stelle stehen, bis das Wasser wieder zu kochen beginnt, nehme das Gefäß dann vom Feuer, bis das Wasser nur noch lauwarm ist, stelle es wieder in den Ofen und lasse es ganz leise kochen, nicht sieden, bis das Fleisch weich genug ist, wobei es natürlich auf die Größe des Stückes ankommt, ob man dies in zwei oder drei Stunden erreicht; jedenfalls wird man dann aber ein vortreffliches, saft- und kraftvolles Fleisch haben, das im Verein mit irgend einem Gemüse oder einer pikanten Sauce ein äußerst nahrhaftes, wohlgeschmeckendes Gericht abgiebt.

Stellen wir nun zunächst die Frage: Warum verfahren wir so? Die Antwort lautet: Weil durch das Einlegen des Fleisches in das siedende Wasser der im Fleisch enthaltene Eiweißstoff teilweise gerinnt und auf diese Art eine dünne, aber feste äußere Rinde oder Oberfläche entsteht, welche den Saft am Herausdringen verhindert. Wollte man das Wasser längere Zeit weiter kochen lassen, so würde das ganze Eiweiß sich verhärtet und das Fleisch dadurch zähe werden, aber indem man den Topf vom Feuer nimmt und das Wasser erst auskühlen läßt, bevor man es nach und nach wieder erhitzt, bringt man das Fleisch dazu, unter jener dünnen harten Außenfläche im vollsten Saft weich zu kochen.

Um eine gute, kräftige Fleischbrühe zu bereiten, müssen wir in gerade entgegengesetzter Weise vorgehen und danach trachten, allen Saft aus dem Fleische zu ziehen und der Brühe einzuverleiben, deshalb zerschneiden wir das Fleisch, welches sehr frisch sein muß, in kleine Stücke, legen es in kaltes Wasser und lassen es so langsam als möglich zum Kochen kommen, schöpfen den sich auf der Oberfläche der