

Das Braten.

Wir haben bereits bei dem Kochen des Fleisches auseinandergesetzt, daß die Hauptregel dabei lautet, den Saft darin zu erhalten, indem man bewirkt, daß das ganze Fleischstück sich mit einer dünnen Hülle oder Rinde überzieht, welche aus dem durch die Hitze gewonnenen Eiweißstoff des Fleisches besteht, und derselbe Grundsatz ist bei der Bereitung der Braten anzuwenden.

Diese Eiweiß-Substanz spielt bei allen Zweigen der Kochkunst eine so bedeutende Rolle, daß wir versuchen wollen, ihre Natur und Eigenschaften noch etwas näher zu erklären. Eine der reinsten und anschaulichsten Formen, in denen man diese Substanz erblickt, ist der weiße Teil in einem Ei, das Eiweiß par excellence; vergegenwärtigen wir uns nun einmal, wie flüchtig dasselbe in einem eben zerbrochenen, frischgelegten Ei ist und wie fest und solid es durch die Einwirkung der Hitze in einem hartgekochten Ei wird. Der Fleischsaft enthält ebenfalls einen ganz ansehnlichen Betrag von Eiweiß; wenn das Fleisch also in siedendes Wasser gelegt oder wie bei dem Braten plötzlich einer starken Hitze ausgesetzt wird, muß sich notwendigerweise bei dem Eiweißstoff des Fleisches dieselbe Umwandlung vollziehen, wie bei dem in einem Ei, und durch das Gerinnen des Eiweißstoffes schließen sich alle die kleinen Oeffnungen und Poren im Fleisch, durch welche der Saft entweichen könnte, derselbe bleibt im Innern eingeschlossen und unter der dünnen, festen Außenrinde bleibt das Fleisch zart und bewahrt seinen kräftigen Wohlgeschmack. Bei dem Braten am Spieß wird dieser Zweck am sichersten erreicht, denn wenn dieser über einem hellloodernden Feuer gleichmäßig gedreht wird, gerinnt die Oberfläche des Fleisches ringsherum augenblicklich, wobei man indeß sehr achtzugeben hat, daß man den Spieß nicht durch das Fleisch selbst sticht, was natürlich ein Ausfließen des Saftes zur Folge haben würde. Will man eine Wildbret-, Hammel- oder Kalbskeule am Spieß braten, so ist das besonders schwierig, ohne das Fleisch zugleich mit dem Spieß zu durchstechen, doch hat man dazu seit neuerer Zeit besonders vorgerichtete Spieße mit dünnen Metallreifen, welche die Keule an manchen Stellen umschließen und festhalten, ohne daß man sie zu durchstechen braucht.

Bei den Braten, die in der Pfanne bereitet werden, kommt es nur zu oft vor, daß die Sauce besser ist, als der Braten selbst, denn während die untere Seite des Fleisches zu braten beginnt, sickert der Fleischsaft aus allen übrigen Stellen hervor und man erhält demgemäß zwar eine kräftige Bratenbrühe, aber einen trockenen, zähen Braten, vollends wenn die Köchin denselben mit der Gabel umwendet oder von Zeit zu Zeit hineinsticht, um zu probieren, ob er bald weich genug sei; ebenso fehlerhaft ist es, die äußere, bereits geronnene Fläche mit heißem Wasser oder Fleischbrühe zu begießen, so daß die Hülle aufgeweicht wird. Da es bei uns in Deutschland jedoch allgemein üblich ist, die Braten in einer Pfanne im Ofen herzustellen und wir nur sehr selten, und zwar ausschließlich in vornehmen Häusern die nötigen Vorrichtungen zum Braten am Spieß finden, welches dadurch noch kostspieliger wird, daß es bloß bei einem Feuer von hartem Holz geschehen