

## VLEESCH

### ALGEMEENE REGELS VOOR HET BRADEN

Bij het braden van vleesch moet men een groot onderscheid maken of men met rundvleesch, kalfvleesch, varkensvleesch, wild of gevogelte te doen heeft. De eischen zijn voor alle soorten geheel anders, rundvleesch moet sappig en rood zijn van binnen, zonder daarom rauw te zijn, kalfvleesch daarentegen moet zeer blank zijn en door en door gaar zonder dat er zich zoogenaamde draden vormen; bij varkensvleesch moet een deel van het vet wegbraden, wil men een licht verteerbaar gerecht verkrijgen. Bij wild moet de geur behouden blijven, kippen moeten zacht gebraden worden, aan kalfvleesch herinnerende, duiven, patrijzen, eendvogels, enz. moeten daarentegen croquant zijn, zonder verbrand te zijn.

Wij zullen zien op welke wijze wij aan deze eischen trachten te voldoen.

De braadtijd voor alle vleesch is nagenoeg hetzelfde 15 à 20 minuten per 500 gram. Een stuk vleesch van 2 K.G. moet dus 1 uur of 1 uur 20 minuten braden, maar een absolute regel is dit niet; een dik stuk vleesch een boeuf of rollade zal langer moeten braden dan een even zwaar stuk, dat lang en dun is, zooals een fricandeau of ossenhaas. Zoo als bij alle koken moet ook hier met verstand en oordeel gewerkt worden.