

## Zweyter Abschnitt.

### Vom Rindfleisch.

#### 101. Gesottenes Rindfleisch.

**W**ir haben bey der Bereitung der Brühen bemerkt, daß bey dem Kochen der Brühe zugleich das gehörige Weichwerden des Rindfleisches erzielt werden müsse; wir kommen nun auf diesen Gegenstand zurück.

Nicht eine jede Fleischmuskel gibt gleich schmackhafte Brühe, oder eignet sich zu einem Tafelstück, und hierin liegt der Gegenstand manchen Zankes und Verdrusses zwischen der Gebieterin und ihrer Dienerin. Es ist daher wünschenswerth, daß man weiß, welches Stück Fleisch eine gute Brühe, welches ein gutes Gericht, aber eine schwache Brühe, welches endlich beyde Vortheile vereiniget. So haben wir den Rostbraten, der nur eine mittelmäßige Brühe gibt, aber vortreffliches Fleisch zum Genuß liefert; dahingegen der Hals sehr gute Brühen, aber ein sehr unansehnliches Fleisch gibt. Der Brustkern gibt eine sehr schwache Brühe, das Fleisch ist aber schmackhaft, weil es mit Fettdrüschen umgeben ist. Die Schulter gibt gute Brühe, ist auch für sich von feinem Faden, daher zart und schmackhaft, gibt aber kein schönes Tafelstück.

Die letzte Eigenschaft ist nur bey dem sogenannten Schwanzel (langen Backenmuskel) vorfindig; dieses gibt ein schönes Stück, gute Brühe und ein gutes Fleisch. Leider hat das Rind nur zwey solche Theile, die zusammen höchstens fünfzig bis sechzig Pfund wiegen. Wenn wir nun bey der Bestimmung bleiben, daß auf acht Gedecke fünf Pfund Fleisch genommen werden, so können wir schon ein schönes Stück Fleisch über die Schüssel geben, welches, des gefälligen Ansehens wegen, mit grüner, rein gezupfter Pe-

terfilie umfränzt wird. Solch aufgetischtes Fleisch hat bey uns keinen Beynahmen. Bey den Franzosen bekommt es jenen au naturel.

Hiezu kommen mehrere Gattungen Tunken und Zugaben, welche zu Ende dieses Abschnittes ihren Platz finden werden.

### 102. Gedämpftes Fleisch, à la mode.

Die große Fleischmuskel vom Schambeine bis ans Kniegelenke von der inwendigen Seite des Schenkels ist so trocken, daß man sie selten zum Kochen verwendet; dagegen wird dieselbe vorzugsweise zum Dämpfen gewählt. Es wird demnach ein Theil dieser sogenannten Schale von vier bis fünf Pfund mürbe geklopft, dann dem Faden nach mittelst einer dicken Spicknadel mit fingerdicken und langen Speckschnitten, welche mit Salz und Pfeffer stark gewürzt sind, durchzogen, so zwar, daß diese Schnitten nur einen Daum breit von einander zu stehen kommen. Wenn dieses geschehen ist, so wird eine tiefe und hinlänglich große Raine mit dünnen Speckplatten gefüttert, mit ein Paar zu dünnen Scheiben geschnittenen Zwiebeln, ein Paar überschnittenen gelben Rüben, ein Paar Petersilienwurzeln und sechs Lorberblättern belegt, das Fleisch darüber gelegt, genau bedeckt, und über scharfe Gluth gestellt. Es kann eine Stunde dahin gehen, bis der anfänglich sich häufig bildende Saft auf Glase fällt, welches man theils durch eine schöne braune Farbe, theils durch ein leises Prasseln gewahr wird. Nun muß das Fleisch umgewendet werden, um auch von dieser und der andern Seite ein schönes Ansehen zu bekommen. Nach Erfolg dessen wird es mit etwas Salz bestreut, mit einem Kaffeelöffel voll Pfeffer, eben so viel Neugewürz, eben so viel Gewürznelken und zwey bis drey Gliedchen Ingber gewürzt, dann mit einer halben Maß alten Oesterreicher Wein genäßt, genau bedeckt, der Deckel mit Gewichten beschwert, und rundherum mit Papierstreifen verpappt. Das Feuer muß zwar sparsam, aber innerwährend und gleichförmig unterhalten werden. Nach vier Stunden wird der Deckel los gemacht und das Fleisch untersucht. Ist dasselbe hinlänglich weich, so wird dann die Raine wieder bedeckt,

aber das Feuer gedämpft, oder ganz weggeschirrt, bis zum Augenblick des Urrichtens, wo man dann das Fleisch über die Schüssel gibt und mit den zierlichsten Stückchen gelben Rüben, Zwiebel und Petersilienwurzeln bekränzt. Der Saft wird durchgeseiht, sorgsam abgefettet und besonders beygesetzt.

Allein so einfach gekleidet pflegt man es nur selten zu geben, sondern es wird eine Garnierung besonders vorge richtet, als zierlich geschnittene gelbe Rüben, wohl daumen groß, und eben so zugeschnittene Kohlrüben, die besonders in fetter Brühe und Speck gedämpft und mit Zucker gewürzt werden. Oder man läßt Kohl zubereiten und denselben in schöner Form herum legen, oder es werden mehrere Gemüsorten zugleich herum gethan.

### 103. Rindsbraten (englischer Braten).

Dieser Braten wird aus der Lende genommen, nämlich von dem Backen bis über die zwey ersten Rippen des Rindes: eine solche Lende wiegt oft an die dreyßig Pfund, und selten braucht man einen Braten von dieser Größe; allein es läßt sich gut abtheilen, und so kann man einen Rindsbraten von zwölf, und einen von acht Pfund haben. Unter diesem Gewichte ist die Bereitung desselben nicht mehr rathsam.

Ein solcher Theil der Lende wird nun sammt dem unterwärts liegenden Lungenbraten und dem anhängenden Fett mit zwey Eßlöffeln voll Salz gehörig eingerieben, dann an einen Spieß gesteckt, aber so, daß der Bratspieß gerade in der Mitte durchgeht, die Schwere gleich vertheilt wird, und das gleichförmige Ummenden oder Umdrehen bey dem Braten nicht hindert. Das Stück wird an den Spieß festgebunden, dann drey Mahl mit Papier, welches, besonders der erste Bogen, stark mit Butter bestrichen seyn muß, umwunden, und mit Spagat überbunden, endlich an das Feuer gethan und drey Stunden lang mehr an der Gluth als an der Flamme langsam gebraten; man muß den Ueberwurf von Papier und besonders den Spagat von Zeit zu Zeit mit Fett begießen, um das Verbrennen zu verhüthen. Eine halbe Stunde vor dem Ausbraten wird das Papier abgenom-

men, um dem Braten eine noch frischere Farbe zu geben. Nun wird derselbe abgezogen und angerichtet; der entquollene Saft wird besonders beygesetzt. Allein die größte Sorge und Aufmerksamkeit bey der Bereitung reicht nicht hin, dieses Gericht in der bestmöglichen Vollkommenheit zu geben, wenn man nicht besonders darauf sieht, daß das Fleisch mürbe gelegen, und von einem jungen und gut genährten Thiere genommen werde. Dieß ist die einzige Ursache, warum wir diesen köstlichen Braten, als solchen, so selten erhalten.

#### 104. Lungenbraten am Spieße.

Dieses Gericht ersetzt uns das vorhergehende auf eine sehr angenehme Art, und ist bey weitem leichter beygeschafft. Der Lungenbraten wird zu diesem Behufe abgehäutelt und mit feinem Speck durchaus gespießt, dann mit feinem Salze und etwas wenigem Pfeffer bestäubt, endlich an den Bratspieß gesteckt, zusammen geschoben, und eine Stunde lang gebraten, während diesem aber von Zeit zu Zeit mit reinem Fett begossen, um das Sperrwerden abzuhalten. Bey dem Anrichten kommt der entquollene Saft über denselben.

#### 105. Lungenbraten mit gemischter grünen Speise.

Der Lungenbraten wird dem vorhergehenden gleich vorgerichtet und gebraten, dann aber über gemischte grüne Speise angerichtet und aufgetragen.

#### 106. Lungenbraten mit Rahmsöß.

Der im Artikel 104 beschriebene Lungenbraten wird während des Bratens mit saurem Rahm begossen, und zwar von Zeit zu Zeit, bis eine halbe Maß desselben aufgegangen ist; der abgetropfte Saft wird mit etwas wenigem Essig, Salz und Pfeffer aufgekocht und als Tunke dem Braten beygegeben.

#### 107. Lungenbraten mit italienischer Soß.

Die italienische Soß findet sich im dritten Abschnitte aufgezeichnet. Der Lungenbraten wird wie Art. 104 gebraten, dann mit dieser Soß begossen und aufgetischt.

## 108. Gebeizter Lungenbraten.

Der gebeizte Lungenbraten wird nach Wildbretart in einer Brühe, aus der Hälfte Weinessig und der andern Hälfte Wasser bestehend, und mit den gehörigen Zuthaten und Würzen ausstaffirt, einige Zeit lang gebeizt, dann den vorhergehenden gleich gebraten und mit der Beizbrühe begossen, endlich mit einer sauren Soß aufgetischt, in welcher noch insbesondere einige Wacholderbeeren aufgekocht worden, die man aber durchs Abseihen der Soß wieder abgesondert hat.

## 109. Rindschnitten.

Der Lungenbraten wird auf fingerdünne Schnitten über dem Faden geschnitten, dann mit der Fläche einer Haue oder Hacke etwas breit geschlagen, rund herum reinlich zugeschnitten, endlich in zerlassene Butter getunkt, über einen Rost gereiht, mit Salz, welches mit etwas wenig feinem Pfeffer vermengt worden, bestäubt, und nun über starker Gluth schnell gebraten, so daß derselbe in drey Minuten beendet sey. Das Garbraten erkennt man an dem spröden Widerstande, den die Schnitten dem sie betupfenden Finger leisten, oder wenn man noch zu wenig Übung hat, um sich nach solchen Kennzeichen zu richten, an der gleichförmigen Farbe einer aus einander getheilten Schnitte; denn das rohe Fleisch unterscheidet sich von dem gebratenen durch eine dunklere Farbe und die dem rohen Fleische eigne zähe Weiche. Zur Bildung der Soß wird ein Kaffeelöffel voll sehr fein geschnittener grüner Petersilie mit zwey Loth Butter, Limoniensaft, Salz und Pfeffer gut abgerührt, und die Beessteck vom Feuer kommend darüber gelegt. Der entquollene Saft der Schnitten mit der schmelzenden Butter gibt eine liebliche Soß.

## 110. Rostbraten.

Der Rostbraten unterscheidet sich von dem vorhergehenden durch eine größere Festigkeit der Fleischschnitten, welche aus dem langen Rückenmuskel geschnitten werden, nämlich jener Fleischmasse, die über den Rippen liegt und den

Winkel ausfüllt, der sich da bildet, wo die Rippen an den Rückgrath stoßen. Die Behandlung bleibt den vorhergehenden Rindschnitten gleich; allein nicht überall ist sie dieselbe, und man macht oft viel weniger Umstände.

So haben wir in den meisten Gasthäusern :

### 111. Kostbraten mit Kokambolen.

Man bekommt die Kostbraten entweder schon vorge schnitten von dem Fleischhauer, oder noch im ganzen Stücke, und muß sie daher selbst schneiden, welches über dem Faden auf einen halben Finger dünne Blätter geschieht, und die man noch überdieß mit einem Holzschlägel oder mit der Hacke recht dünn schlägt. Diese Schnitten werden nun mit Salz, welches mit einigen Kokambolen abgerieben worden, hinreichend bestreut: endlich wird in einer flachen Pfanne ein enggroßes Stück Fett heiß gemacht, ein Blatt um das andere darin schnell gebacken und über die gehörige Schüssel angerichtet. Zu dem in der Pfanne noch rückständigen Fett (Denn der größte Theil ist verprasselt oder an den Schnitten geblieben) werden sechs Eßlöffel voll Essig gethan, bis zur Hälfte eingekocht und über die Kostbraten gegossen. Diese Operation muß möglichst geschwind für sich gehen, weil nur ein recht heiß aufgetischter Kostbraten schmackhaft, dahingegen ein kalt gewordener ungenießbar ist. Dem zufolge thut man wohl, wenn die Pfanne hinreichend groß ist, etwas mehr Fett in dieselbe zu legen, und zwey bis drey Blätter Kostbraten auf ein Mahl zu bereiten, welche eine, höchstens anderthalb Minuten zu ihrem Garwerden brauchen.

### 112. Kostbraten mit Knoblauch.

Der Kostbraten mit Knoblauch gehet auf die eben beschriebene Weise, nur daß man mit demselben sehr behuthsam seyn muß, in Betracht daß nicht ein jeder die etwas starke, übrigens aber gesunde und nervenstärkende Würze vertragen kann.

## 113. Rostbraten mit Erdäpfeln.

Die Rostbraten mit Erdäpfeln werden nach einer der drey vorhergehenden Methoden bereitet, und bekommen geröstete Erdäpfel zur Unterlage.

## 114. Rostbraten mit saurem Rahm.

Die Rostbraten mit der Rahmsosß werden den vorhergehenden gleich gebraten, dann aber mit einigen Eßlöfeln voll Essig und einer halben Maß saurem Rahm begossen, mit ein Paar Lorberblättern belegt und vollkommen weich gedämpft; so daß der Rahm, auf die Hälfte abgedampft, eine köstliche Sosß gibt.

## 115. Rostbraten mit Sardellen.

Der Rostbraten mit Sardellen wird auf zweyerley Art bereitet: zuerst den vorhergehenden gleich, bloß mit einer Unterlage von Sardellen-Butter, oder aber gedämpft mit einer Sardellensoß (siehe den folgenden Artikel).

## 116. Gedämpfter Rostbraten.

Die Rostbratenschnitten werden fingerdicke gehalten, mürbe geschlagen, und mit kleinen Speckschnitten durchzogen; dann wird eine Kaine mit etwas Speck und auf Scheiben geschnittener Zwiebel gefüttert und mit dem Rostbraten belegt, mit Salz und etwas Pfeffer bestäubt, und nun genau bedeckt und langsam weich gedämpft. Nach einiger Zeit, wenn der Saft, der zu Anfange der Operation sich häufig vorfindet, auf Glas gefallen ist, das heißt, wenn dieser Saft so verdampft ist, daß der Boden der Kaine sich gelbröthlich färbt, wird eine halbe Maß alter Oesterreicher Wein nachgefüllt, und nun langsam fortgedämpft, bis man die Schnitten mit einem Löffel stechen kann. Nun wird der Sud abgeseihet, sorgsam abgefettet, mit einigen Löffeln voll brauner Sosß vermengt, und wieder so eingekocht, daß es eine kräftige dünnflüssige Sosß gibt. Die Rostbraten werden nun reinlich angerichtet, und mit dieser Sosß begossen.