

Fünfzehnter Abschnitt.

Vom Rindfleisch.

Nur gutes Fleisch! hört man aus jedem Munde; nur gutes Fleisch, ist der allgemeine Wunsch! Allein, wie es nun schon mit den menschlichen Wünschen geht, sie bleiben gewöhnlich nur Wünsche, und so darf ich nicht als Bedingniß, sondern ebenfalls nur als Wunsch hersetzen, daß das Fleisch gut genähret, fett, von einem Alter von vier bis fünf Jahren geschlachtetem Vieh, feinfaserig, von dunkelrother Farbe, angenehmen Geruchs, gebraucht werden soll. Dagegen liegt die Wahl des Stückes, das Abliegen (mortifier), das Würbeklopfen einem jeden frey, und ist durchaus nicht aus der Acht zu lassen.

Das Schweiffstück, Schwanzel. (La culotte de Boeuf.)

Das Schweiffstück wird als das vorzüglichste Stück, der Qualität nach, und besonders als großes Tafelstück der schönen Form wegen geachtet; es gibt gute Brühe, behält viel Saft und endlich eine schöne Form. Die größten Beine, nehmlich das Schluß- und Rückenbein, werden ausgelöset, das Fleisch mit Spagat gebunden, und fünf Stunden langsam im zugedeckten Kessel gekocht, dann behuthsam herausgehoben, aufgebunden, zugeschnitten und auf die Schüssel gethan, der guten Miene wegen glasirt und der Schüsselrand mit grüner abgezupfter Petersilie bestreuet. Grüne gesäuerte Gurken, rothe Rüben, braune Sau-
cen oder kalter Krän werden besonders brygesezt.

Sehr schön läßt ein Belege von Kohl und gelben Rüben. Der weich gekochte Kohl (S. Abschn. von Pflanzen) wird zu diesem Ende auf ein reines Tuch zwey Daumen hoch gelegt, mit dem Tuch überschlagen, mit der hohlen Hand so lange auf- und abfahrend gepreßt, bis es eine gleiche daumdicke, etwas feste Walze macht. Das Tuch wird dann wieder behuthsam aufgeschlagen, der Kohl fingerlang geschnitten und um das Fleisch über den Rand der Schüssel gestellt, dazwischen kommt immer eine eben so dick geschnittene und mit dem Kohl weich gekochte gelbe

Rübe. Das Ganze muß sehr rein und zierlich gemacht werden. (S. Kupfertaf. 3. Fig. 9.) Eine braune Sauce wird besonders beygesetzt.

Auf diese Art sind auch die übrigen Belege sehr im Gange, wie z. B. der Kohl auf holländische Art (S. Abschn. v. Pflanzen), gefüllter Salat (S. ebendasselbst), Hofshepot (S. Abschn. v. Wurzeln und Knollen), gemischtes Grünzeug (S. ebendasselbst), glasierte spanische Zwiebeln (S. ebendasselbst), Gurken (S. Anmerk. v. Gurken), und alle durchgeschlagene Hülsenfrüchte. (S. Abschn. v. Hülsenfrüchten.) Jedes dieser Belege wird zierlich in seiner Art darunter oder rund herum gethan.

Rindfleisch auf englische Art. (Rond-beef, ou Corne beef.)

Man muß sich, einem kälbernen Schnitzel gleich, ein Stück Fleisch, von dem noch unzertheilten Schenkel eines Ochsen, und zwar von dem oberen Theile eine Scheibe von vier Finger Dicke, um das Rohrbein herunter schneiden lassen; das Bein muß abgesetzt werden. Dieses Stück, das zwölf bis fünfzehn Pfund wiegen kann, wird mit drey Pfund fein gestoßenem Salz, zwey Eßlöffeln voll Kräuterpulver und einem Löffel voll Gewürzpulver sehr gut eingerieben, dann mit dem übergebliebenen Salze in einen Weidling gethan, und genau bedeckt bey Seite kalt gestellt; alle zwey Tage wird es umgewendet, endlich den achten oder zehnten Tag gekocht. Es wird nehmlich in dessen natürlichen Scheibenform mit Spagat fest und gedrängt überbunden in eine angemessen Casserole gethan, mit ein Paar Zwiebeln, wovon eine mit vier Gewürznelken gespickt ist, zwey auf Blätter geschnittenen gelben Rüben, vier weißen Rüben und zwey Petersilienwurzeln belegt, mit acht Lorbeerblättern gewürzt, endlich mit kaltem Wasser übergossen; nach dem sorgsamem Abschäumen wird das Ganze genau bedeckt, langsam weich gekocht, welches in drey Stunden oder etwas darüber geschehen kann. Es wird nun behuthsam aus dem Sude gehoben, über eine Schüssel gethan, mit dem Wurzelwerk belegt und mit zwey Lunken aufgetischt:

und zwar eine dieser Tunken ist jene Buttertunke, die zum Schöpfenscheffel auf englische Art bereitet worden, und die andre, die aus dem Sude, worin das Fleisch gekocht hat, besteht.

Dieses so bereitete Fleisch kann auch kalt präsentirt werden, hierzu kömmt aber eine kalte Senftunke (S. sechster Abschnitt Butter- und Öhl-Tunken) oder englischer Senf und saure Gurken.

Ein englischer Braten, Rindsbraten. (Aloyau à la broche, ou Rout de boeuf.)

Das dem vorhergehenden folgende Stück, nemlich die Lende bis über einige Rippen hinauf, sammt dem daran befindlichen Lungenbraten wird länglich viereckig zugeschnitten, die inwendige Seite über dem Lungenbraten fingerdick mit dem schönsten Nierenfette belegt, mit kleinen Silberspießchen angespeilt, mit ein Paar Hände voll Salz überall leicht bestäubt und so einige Stunden lang liegen gelassen, dann so gut als nur möglich durch die Mitte der Länge nach an einen starken Spieß gesteckt, (damit es bey dem Braten gleichen Schwung hält und sich gleich drehen läßt), mit vier Mahl über einander mit Butter bestrichenen Papier überlegt, mit Spagat überbunden, und so, wenn das Stück vierzig Pfund wiegt, vier Stunden lang bey starker Gluth langsam drehend gebraten. Das Papier, welches verhindern muß, daß es nicht gleich anfangs eine starke Kruste macht, und späterhin zu viel Farbe bekomme, wird eine halbe Stunde vor dem Ausbraten weggenommen, und das Feuer hell gemacht, damit man dem Braten eine gleiche schöne Farbe geben kann. Er wird dann im vollen Saft und dennoch ausgebraten auf eine lange Schüssel gethan, und mit in dem abtropfenden Fette gebratenen Erdäpfeln belegt. Der während des Bratens entquillende Saft wird abgefettet und besonders beygesetzt. (S. Abschn. Kunst zu braten.)

Wenn dieses Stück fett, von drey bis vierjährigen Ochsen, gehörig abgelegt und gut gebraten ist, so gibt es eine treffliche Schüssel. Viele behaupten, es ist der schmackhafteste Braten.

Angenommen, daß er gleich nach der Suppe servirt wird, so darf man diese Äußerung als nicht zu übertrieben annehmen.

Gedämpftes Rindfleisch. (Boeuf à la mode.)

Hierzu nimmt man die Schale, das ist der von der Keule einwärts liegende Theil Fleisch; wenn dieses gut abgelegen ist, so wird es noch überdieß mürbe geschlagen, mit fingerdicken, und anderthalb Finger langen Speckschnitzen, die im feinen Salz und weißen Pfeffer stark umgewälzt sind, ungefähr daumenbreit auseinander der Länge nach schief durchgezogen, und so ganz gespickt mit Spagat gebunden, dann in einer langen Casserole, die mit Speckplatten, Schneidschinken, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Thymian, einem Gliedchen Knoblauch gefüttert ist, gelegt, mit einigen Schnitzen Fleisch und Schneideschinken belegt, mit Gewürznelken, einigen Gliedchen Ingwer, Pfeffer und Muskatblüthe gewürzt, mit Papier und dem gehörigen Deckel gut zugedeckt und ungefähr eine Stunde mit oben und unten angebrachter starker Gluth gedünstet, dann mit altem östereicher Wein angefüllt, und so langsam vier Stunden gedämpft. In der Hälfte dieser Zeit kommen zwölf gleich große geschälte spanische Zwiebeln und eben so viel daum dick und lang gedrehte gelbe Rüben hinzu. Bey dem Anrichten wird diese Garnirung rund um das Fleisch gelegt. Der während dieser Zeit auf die Hälfte eingekochte Saft wird abgezogen, abgefettet, und auf den dritten Theil schnell eingekocht und besonders beygesetzt.

Gedünstetes Rindfleisch, oder die Schale als Stofade. (Boeuf à l'Estoufade.)

Eine Schale, die wie die vorhergehende mürbe geklopft, gespickt und eingerichtet ist, wird dann über stiller Gluth langsam gedünstet, welches wohl sechs Stunden dauern mag, und sich weit besser im abgekühlten Ofen als auf lebender Gluth thun läßt. In dem sehr möglichen Falle, daß sich der aus dem Fleisch quellende Saft zu viel eindünste, wird ein Schöpflöffel voll weißer Wein nachgegossen. Wenn man das Fleisch aus der Casserole nimmt, so wird ein Löffel braune Funke (S. Abschn. von

Lunken) hineingegossen, aufgeköcht, durch ein Haartuch gesiebet und besonders beygesetzt. Das Stück wird glasirt.

Das gefüllte Tafelstück. (Boeuf à la Cuillère ou en surprise.)

En Surprise mag es von daher heißen, weil es durch seine reguläre Form nichts ahnen läßt, und den ersten Eingreifer überrascht; à la Cuillère heißt es, weil es, mit dem Löffel genommen oder gestochen werden kann.

Die mürbe geklopfte, aber ungespickte Schale, wird, wie die à la mode (siehe die vorhergehende) eingerichtet, mit einer Flasche Porto-Wein, und das übrige aber mit altem Oesterreicher genässet, und noch mehr als die vorhergehende weich gekocht, dann auf eine flache Schüssel gelegt, entbunden, mit einer andern Schüssel beschwert, damit es eine flache Form behalte, und so kalt gestellt. Der abgezogene und abgefettete Saft wird mit drey Schöpflöffeln brauner Lunke vermehrt, langsam gekocht, damit das unreine Fett abgenommen werden kann, dann bis auf zwey und einen halben Löffel am starken Feuer eingekocht und durch ein Haartuch in eine Sauce-Casserole gepreßt.

Das nun ganz kalt gewordene Fleisch wird nett zugeschnitten, die Oberfläche einen halben Finger dick im Ganzen heruntergeschnitten, das inwendige Stück weit ausgehöhlt, und nur ein fingerdicker Rand rund herum stehen gelassen, dieser Rand dann mit gekochten Speckplatten belegt, und in einem abgekühlten Ofen warm gestellt. Das herausgenommene Fleisch wird auf messerrückendünne Blättchen über den Faden nett geschnitten, mit eben so viel passirten Champignons oder braun eingemachten Gurken (S. Abschn. v. Gurken) oder auch gedünstetem breit gekrausten Salat in die obenbenannte Sauce gethan, durch leichtes Schwingen vermengt, und in das vom Speck entblößte und glasirte Tafelstück gethan, mit der heruntergeschnittenen Oberfläche des Tafelstücks wieder belegt, so zwar, daß man das darin befindliche Emincé nicht bemerkt. Das Ganze wird noch einmahl

glasirt, und rund herum mit glasirten Zwiebeln oder gefülltem Salat (S. Abschn. v. Pflanzen) belegt.

Brustkern auf englische Art. (Poitrine pannée, grillée à l'Anglaise.)

Eine schöne Brust wird sehr weich gedämpft, (S. gedämpftes Fleisch) und mit dem Sud kalt gestellt, dann auf eine flache Schüssel gethan, mit einem flachen Körper belegt, einem Gewichte beschwert, und bis zum Sulzen kalt gestellt. Vorher müssen aber erst die sich so leicht losmachenden Rippen herausgezogen werden. Dann wird es glatt und nett zugeschnitten, auf einen Platefond gelegt und mit einer Aufleg-Lunke, die mit feinem Kräutchen, (S. Kräutchen zu den Coteletten) vermengt ist, überall gleich bestrichen, mit feinen weißen Semmelbröseln bestreuet, mit zerlassener Butter bespritzt, dann wieder mit Semmelbröseln überall, wo es sich nur thun läßt, aufgelegt, und so wieder mit genannter Butter bespritzt, mit feinem Salz und Concassé dann leicht durchs Sträubchen gewürzt, und im mittelheißen Ofen goldgelb geröstet, welches langsam gehen soll, damit das ganze Stück durch und durch warm werden kann, endlich behuthsam auf die Schüssel gethan. Eine pikante Sauce wird besonders beygesetzt.

Rostbraten. (Côte de Boeuf.)

Von der Lende, der ersten Rippe an, bis unter die Schulter hin, wird das Fleisch mit dem Nahmen Rostbraten bezeichnet. Die Rippen werden ausgelöset, das Fleisch einen halben Finger dick über ihre Breite auf Schnige geschnitten; mürbe geklopft, mit Salz und Concassé bestäubt, in zerlassene Butter getunkt, auf den Rost gelegt und auf starker Gluth schnell abgebraten, in zwey bis drey Minuten umgewendet und eben so gebraten, dann wird ein eygroßes Stück englische Butter (S. Abschn. v. d. Butter) auf die Schüssel gethan, der Rostbraten darüber gelegt und mit Limoniensaft bespritzt. Anstatt englischer Butter kann Sardellenbutter genommen werden. Häufiger aber als Beydes werden die Schalotten gebraucht. Sie werden nehmlich fein geschnitten,

in Butter passirt, mit einigen Eßlöffeln voll Weinessig genäßet, aufkochen gelassen, mit Salz und Concassé gehoben und darüber gegossen. Doch weil es nur als Zufall betrachtet werden muß, wenn man so ein gutes und mürbes Fleisch, um es auf diese (vielleicht auf die beste) Art zu genießen bekömmet, so wird es meistens wie folgt bereitet. Eine noch leichtere und gewöhnlichere Art der Bereitung ist in meinem Werkchen »Nicht mehr als sechs Schüsseln« enthalten.

Gedünsteter Rostbraten. (Côte de Boeuf à la bonne femme.)

Die Rostbraten werden fingerdick geschnitten, mürbe geklopft, nett zugeschnitten, mit feinem Salz und Concassé bestäubt und in einem Stückchen Butter stark am Feuer geröstet, so zwar, daß sie eine gelbbraune Kruste bekommen; dann wird ein Paar Löffel voll Weinessig darüber gegossen, zugedeckt, und drey Stunden lang behuthsam gedünstet. Der Saft wird abgefettet und mit einem Stückchen englischer Butter, Glace und Saft von einer Limonie vermengt, darüber gegossen. Von sehr guter Wirkung ist das Durchziehen mit dem Speck, welches dem Fleische Milde und Saft gibt. Der Speck wird nehmlich auf fingerdicke und daumlange Schnittchen zertheilt, in Salz und weißem Pfeffer eingehüllt, und in die Schnitten Fleisch gesteckt, welche Schnitte sieben bis acht Stückchen solchen Speck fassen können.

Rostbraten mit Rahm-Sauce. (Côte de Boeuf à la Crème aigre.)

Die fingerdick geschnittenen und mürbe geklopften Rostbraten werden mit feinem Salz und Concassé bestäubt, in einem Stück Butter schnell geröstet, in eine andere Casserole ohne Butter gelegt, dann auf sechs Rostbraten mit zwey Schöpflöffel sauerem Rahm und einem Löffel brauner Brühe (S. Abschn. von Brühen) genäßet, mit einem Gliedchen Knoblauch und einem Lorbeerblatt gewürzt, und so auf starker Gluth bis zum Weichwerden gedämpft. Die Sauce soll spagatdick vom Löffel sich spinnen, und nebst angenehmen Geruch von schön lichtbrauner Farbe seyn, sie wird,

wenn die Schüssel aufgerichtet ist, durch ein Haartuch geseiht, und darüber gegossen.

Gedämpfter Rostbraten. (Côte de Boeuf braise.)

Von einer jeden Rippe wird nur ein Rostbraten, folglich so dick als ein jedes Bein sammt dem dazwischen liegenden Fleisch geschnitten, mürbe geklopft, mit fingerdicken Speckschnitten, die in feinem Salze und Concassé, fein geschnittener Petersilie und Schalotten eingehüllt worden sind, durchzogen, nett garnirt in eine mit Schneidschinken und Speckplatten gefütterte Casserole gethan, mit Zwiebeln, gelben Rüben und Vorbeerblatt belegt, gut zugedeckt, und auf der Gluth erst abgedünstet, dann mit altem österreicher Wein genässet, und bis zum gänzlichen Weichwerden gedämpft. Bey dem Anrichten wird der Sud in eine Casserole geseiht, am starken Feuer bis zu einem kräftigen Saft eingekocht, abgefettet, und besonders beygesetzt. Die Rostbraten werden vor dem Anrichten glasirt.

Rostbraten mit Kohl. (Côte de Boeuf aux Choux.)

Die, nach dem vorhergehenden gedämpften Rostbraten werden, nachdem sie auf der Schüssel gerichtet und glasirt sind, mit zierlich gepresstem Kohl belegt (S. Abschn. von Pflanzen den zum Garniren bestimmten Kohl). Der eingekochte Saft wird mit etwas brauner Sauce vermengt und besonders beygesetzt.

Rostbraten mit durchgeschlagenen Linsen, wie auch

Rostbraten mit glasirten gelben Rüben, den vorhergehenden gleich. Der abgefettete Saft wird besonders beygesetzt.

Rostbraten mit Malaggawein. (Côte de Boeuf au vin de Malaga.)

Sechs zum Dämpfen eingerichtete Rippen (S. gedämpfte Rostbraten) werden mit einer Bouteille Malaggawein genässet und weich gedämpft (S. die vorhergehende), um aber einen jeden Ausflug des Dampfes zu verhüten, wird der Deckel der Cas-

serole verpappt. Daß diese Kostbraten sehr rein zugeschnitten, glasirt und zierlich angerichtet werden müssen, darf wohl nicht erst empfohlen werden, wie auch, daß die Bereitung behuthsam mit vieler Reinlichkeit geschehe. Der Saft wird zur Reduction eingekocht, und mit der Hälfte so viel brauner Funke (S. Abschnitt von Funken) vermengt, es muß eine klare, der Glace ähnliche, sich spinnende Sauce geben.

Kostbraten mit Zwiebeln. (Côte de Boeuf à la Provençale.)

Sie werden fingerdick geschnitten, mürbe geklopft, nett zugeschnitten, mit Salz und Concassé bestäubt, und in Öl eingetunkt, auf eine Schüssel mit spanischen Zwiebeln, grüner Petersilie und einem Lorbeerblatt, sechs bis acht Stunden mürbe gelegt, sodann an starker Gluth schnell gebraten. Darüber kommen von sechs spanischen Zwiebeln geschnittene Ringchen, die gesalzen, in Mehl leicht eingehüllet, in sehr heißem Öl gebacken, dann in einer Casserole mit vier Eßlöffeln Weinessig und zwey Löffeln Glace zwey Minuten lang aufgekocht worden sind. Diese Art Kostbraten kann sehr wohl mit allen braunen, besonders pikanten Saucen aufgetischt werden.

Kostbraten mit Rocambole. (Côte de Boeuf aux Rocamboles.)

Die sehr abgelegenen Kostbraten werden denen vorhergehenden gleich auf einem halben Finger dünne Schnitten getheilt und recht mürbe geklopft, mit feinem Salz und weißem Pfeffer an beyden Seiten leicht bestäubt, endlich in zerlassene Butter getaucht, und über einen Rost auf starker Gluth schnell abgebraten. Auf der Schüssel aufgerichtet, werden sie glasirt, und in folgender Funke aufgetischt.

Es werden zwanzig Rocambolen auf feine Fäden gespalten und geschnitten, in acht Loth Butter über starkem Feuer schnell passirt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, endlich mit vier Eßlöffeln voll starkem Essig aufgekocht, mit zwey Löffeln Glace gehoben, und so unter die Kostbraten gegossen.

Rostbraten mit Aspic (Côte de Boeuf à la gelée.)

Ein drey Rippen starkes Stück des schönsten Rostbratens wird mürbe geklopft, rein zugeschnitten, und die beyden Rippen ausgelöset, so daß nur die mittlere Rippe bleibt, die dann gehörig gestukt, und das zwey Finger breit vorspringende Bein rein geschaben wird. Das Stück wird nun mit weißem Pfeffer und feinem Salze bestäubt, mit Speckplatten überlegt, in die gefälligste runde Form gebunden, und nun dem vorbergehenden gleich gedämpft, mit dem Unterschiede zwar, daß hier zwey Schöpflöffel Suppe, eben so viel weißer Wein, und ein Glas voll Madera-Sec oder Portwein genommen wird, auch die Würze von Gewürznelken und Neugewürz nebst Ingwer wird stärker gehalten. Nach dem vollkommenen Weichdämpfen wird dieser Rostbraten sammt dem Sude kalt gestellt. Endlich, wenn das obenschwimmende Fett gesteckt, und die Sulz schon stocken will, so wird das Fleisch heraus genommen, aufgebunden, reinlich zugeschnitten, mit laulicher Glace bestrichen, und so mit der schöneren Seite oben auf über fein gehackte Aspic über eine Schüssel gestellt; über die Oberfläche wird eine schöne leichte Verzierung angebracht, und an dem Rand der Schüssel mit schönen Schnittten Fleischsulz eingefast. Eine Öhl-Lunke wird besonders beygesetzt. (S. Öhl-Lunke.)

Lungen-Braten. (Filet de Boeuf à la broche.)

Inwendig an dem Rückenbeine in der Lende, vom Schlüsselbein an bis an die erste Rippe, liegt dieß zarte Stück in einer schmalen und langen Form; es ist seiner lockern Bildung wegen zum Kochen unvortheilhaft, dagegen als Beefs-teakes (wie es die Engländer fast ausschließlich brauchen, und à la Broche bey den Franzosen) unvergleichlich.

Von dem Rückenbein abgelöst, wird es mit der dünnen, fein faserigten Haut auf die Tafel gelegt, mit der linken flachen Hand nieder und gleich gedrückt, dann wird mit dem scharfen Messer zwischen dieser sehr dünnen Haut und dem Fleisch eingeschnitten, und so unter einer leichten Bewegung, indem die Fläche

des Messers auf die Tafel gehalten wird, von einem Ende bis zum andern die Haut papierdünn vom Fleisch gelöst. Diese so glatt zugeschnittene Seite wird fein gespickt (S. Abschnitt vom Spicken), mit Salz und Concassé leicht bestäubt, an ein dünnes Spießchen, etwas zusammen geschoben, angesteckt, an einen großen Spieß gebunden, und mit zwey Bogen Papier, die mit Butter bestrichen sind, überwunden. Wenn das Stück stark ist, muß es bey starker Gluth eine Stunde lang braten; eine Viertelstunde vor dem völligen Ausbraten wird das Papier abgenommen, um dem Braten bey hellem Feuer eine schöne Farbe geben zu können; hierzu können alle pikante Tunken (S. Abschn. von Tunken) gebraucht werden.

Lungen = Braten mit saurem Rahm. (Filet de Boeuf à la Crème aigre.)

Der vorbergehende Lungen = Braten wird über die Hälfte ohne Papier schnell überbraten, mit saurem Rahm begossen, dann in eine Casserole gethan, mit drey Viertelmaß Rahm und vier Eßlöffel voll starkem Weinessig begossen, mit vier Vorbeerblättern, Salz, Concassé, einem halben Gliedchen Knoblauch und Limonenschalen gewürzt, und so über starker Gluth so lange dämpfen gelassen, bis der Rahm eine braune Sauce bildet, und auf ein Drittheil eingekocht ist, alsdann wird sie durch ein Haartuch geseiht; in Ermangelung einer schönen Farbe, mit schwarzer Glace gehoben, und das Filet damit begossen. Der Lungen = Braten wird oft in eine Säuerung eine Zeit lang gelegt, dann gehörig gebraten, und häufig mit der Hälfte Rahm und der Hälfte Sauerbrühe begossen; der abgetropfte Saft wird dann als Tunke beygesetzt.

Gedämpfter Lungen = Braten. (Filet de Boeuf braisé.)

Der zum Braten zubereitete ungespckte Lungen = Braten wird mit fingerdicken und langen, in Salz, Pfeffer, geschnittenen Schalotten und grüner Petersilie, eingehülltem Speck, schief der Länge nach, daumenbreit aus einander, durchgezogen, mit

Spagot überbunden, in eine mit Speckplatten, einigen Schnittchen Rind- und Kalbfleisch und Schneidschinken gefütterte Casserole gelegt, mit Speckplatten belegt, mit ein Paar Zwiebeln, Petersilienwurzeln, gelben Rüben, einem Kopf Sellerie, zwey Vorbeerblättern, acht Gewürznelken, einem Kaffeelöffel voll Pfeffer, und einigen Wurzeln Ingwer gewürzt, und so lange mit unten und oben angebrachter Gluth gedünstet, bis der Saft, der sich anfangs leicht einfindet, rein eingedunstet ist, dann mit einer Maaß österröichischem Wein genäßet, und bis zum völligen Weichwerden gedämpft.

Als Garnirungen werden Kohlin verschiedener Form, Sparsenkohl, gemischte grüne Speise, gefüllter Salat u. dgl. mehr gebraucht. Der Lungen-Braten wird immer nett zugeschnitten, glasirt und zierlich belegt; zu einer jeden Garnirung kommt eine braune geklärte Tunke.

Lungen-Braten mit einer Montglas. (Filet de Boeuf à la Montglas.)

Von zwey ausgesuchten starken Lungen-Braten werden nur die dickeren Hälften gedämpft (S. d. gedämpften Lungenbraten), und in ihrem Sude ganz kalt gestellt, dann herausgenommen, rein zugeschnitten und ausgehöhlt, so daß nur einen kleinen Finger dick rund herum Fleisch bleibt, das einen hohen Rand bildet; es wird mit Speckplatten bedeckt, und im abgekühlten Ofen warm gestellt; der Saft wird abgeseiht, abgefettet, mit drey Schöpflöffeln voll brauner Tunke (S. Abschn. von den Tunken) vermehrt, und langsam gekocht, damit das Unreine aufsteigen und abgenommen werden kann; die Tunke, welche klar seyn soll, wird dann bis auf zwey Schöpflöffel am starken Feuer eingekocht, und in eine Sauce-Casserole durch ein Haartuch gepreßt. Von dem herausgeschnittenen Fleische wird ein Schöpflöffel voll zu sehr kleinen gespitzten Würfeln geschnitten, eben so viel und so geschnittener Champignons (S. Abschnitt von den Ingredienzien), so geschnittener in Butter passirter Trüffeln, und eben so viel gepöckelter weichgekochter Zunge werden mit Salz und

Concassé gehoben und in die Sauce gethan, leicht geschwungen, endlich in den von dem Speck nun entblößten Lungen-Braten gethan, das Ganze glasirt, und so aufgetischt.

Lungen-Braten mit Malagga-Wein. (Filet de Boeuf au vin de Malaga.)

Der schöne, große, nett und rein zugeschnittene Lungen-Braten wird, dem gedämpften gleich, gespickt, in die Casserole eingerichtet und gedämpft (S. den vorhergehenden gedämpften Lungen-Braten). Anstatt des österreichischen Weines kommt Malagga-Wein. Nach dem Weichdämpfen wird der Saft abgeseiht, abgefettet, und bis auf einen Schöpfstößel voll am starken Feuer eingekocht. Das Beleg des gedämpften Rindfleischs wird um den Lungenbraten zierlich gelegt, und der Saft besonders beygesetzt. Häufiger wird aber noch dieser Lungenbraten nur mit seinem Saft ohne eines Beleges aufgetischt.

Lungen-Braten mit durchgeschlagenen Zwiebeln. (Filet de Boeuf en Miroton garni d'un Purée d'Oignons.)

Der gedämpfte und nett zugeschnittene Lungenbraten (S. den vorhergehenden ged. Lungen-Braten) wird über den Faden auf halbe fingerdicke Scheiben geschnitten, und in eine Silber-Casserole rundlaufend im Kranze gelegt; der abgezogene Saft wird auf Glace eingekocht, dann darüber gegossen, mit Speckplatten belegt, und bis zum Gebrauche im abgekühlten Ofen warm gestellt; bey dem Anrichten wird der Speck weggenommen, die Casserole auf die Schüssel gestürzt, und bey behutsamem Aufheben der Lungen-Braten, der durch das Übereinanderlegen einen regulären Kranz bildet, in schöner Form gelassen; das allenfalls in der Mitte sich sammelnde Fett wird ausgepunkt, und das Ganze glasirt; in die Mitte kommen durchgeschlagene weiße Zwiebeln (S. Abschnitt von den durchgeschlagenen Hülsenfrüchten).

Lungen = Braten = Schnitten oder Beef-steaks.

Ein starker, fetter sehr abgelegener Lungen = Braten wird zu fingerdicken Schnitten über den Faden geschnitten, mürbe und etwas breit geprackt, nach sorgfältiger Abnahme der nervigten Haut nett zugeschnitten, auf eine Schüssel gelegt, mit feinem Salz, Concassé, einigen Lorbeerblättern und Thymian gewürzt, mit Öl begossen, und mittelst eines, mit feinem Öl bestrichenen Papiers bedeckt, und so unter öfterem Umdrehen sechs bis acht Stunden mürbe werden gelassen. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird eines an das andere auf den Rost gelegt, und auf starker Gluth schnell gebraten; zwey Minuten sind für eine Seite hinlänglich, dann eben so lange für die andere. Auf die Schüssel kommt ein eygroßes Stück englische Butter (S. Abschnitt von der Butter), die Beef-steaks werden darüber gelegt, mit Limoniensaft bespritzt und glasirt; die Weilschenbutter ist etwas seltener, aber zu den Beef-steaks sehr angenehm. Die Blättchen der frisch gepflückten Weilschen werden mit eben so viel Butter, als sie zusammengedrückt betragen, vermengt, kein Salz und Limoniensaft darf beygemischt werden, sie kommt wie die englische auf die Schüssel, und eben so die Beef-steaks darüber.

Geschwungener Lungen = Braten. (Une Sautée de Filet de Boeuf.)

Die vorhergehenden Beef-steaks werden etwas dünner geschnitten, auch dünner geprackt, und sehr rein parirt, dann mit feinem Salz und Concassé leicht bestäubt, und in eine mit Butter bestrichene Schwung = Casserole gelegt, mit zerlassener Butter begossen, und mit einem rund geschnittenen mit Butter bestrichenen Papier belegt; bey dem Anrichten werden sie am starken Feuer von beyden Seiten geschwungen, bis sie unter dem Finger sich fest fühlen lassen. Dann wird die Butter abgeseiht, ein halber Schöpflöffel braun geklärte Lunte nebst einem eygroßen Stück Glace, und der Saft einer halben Limonie darüber gethan, bis zum Zerfließen der Glace unter immerwährender Bewegung

am Feuer gelassen, und nun im Kranze zierlich angerichtet; die durch ein feines Haartuch geführte Lunke wird darüber gegossen.

Kalter Lungen-Braten mit Fleischsulz. (Filet de Boeuf à la Gelée.)

Ein großer und schöner Lungen-Braten wird dem zum Dämpfen bestimmten gleich gespickt und zugeschnitten, mit der kleinen Abweichung zwar, daß hier die Hälfte Speck weniger genommen, und diese Hälfte aber durch Schneidschinken ersetzt wird. Das Dämpfen, wozu die Brühe mit einem Glas Portwein vermehrt wird, geschieht dem vorhergehenden gleich. Nach dem vollkommenen Weichkochen wird das Ganze an einen kühlen Ort gestellt; und dann erst, wenn das Fett stockt, wird das Fleisch heraus genommen, und zwischen zwey Porzellanschüsseln gethan, und mit etwas beschwert, daß es bey dem gänzlichen Erfalten des Lungen-Bratens in schöner flacher Form bleibe. Es wird sonach der Speck und Spagat abgelöst, das Fleisch rein zugeschnitten, kalt glasirt, und auf eine Schüssel über fein gehäckelte Fleischsulz gelegt, die Oberfläche dann mit Fleischsulz zierlich belegt, und die Schüssel rund herum mit schönen Schnitten Fleischsulz eingefast.

Da aber der Lungen-Braten gar selten so schön und groß ist, daß man ihn in seiner ganzen Länge aufstischen könnte, so wird er gewöhnlich rund zusammen gedreht, gedämpft, und dann auf runde Schüsseln angerichtet. Eine Öl-Lunke (S. Abschnitt von den Butter-Lunken) wird besonders beygesetzt.

Gedämpfte Rindszungen. (Langue de Boeuf.)

Die vorerst rein gewaschenen Rindszungen werden in viel gesalzenem Wasser langsam zwey bis drey Stunden lang gekocht (nach dieser Zeit läßt sich erst die grobe Haut herunter schälen), nach dem Herunterschälen dieser Haut werden sie erst in einer Presse gar gekocht, dann der Länge nach in ihrer Mitte von einander geschnitten, auf eine Schüssel gelegt und glasirt;

eine der pikanten Saucen wird beygesetzt, oder auch auf die Schüssel gegossen.

Rindszungen im Papier. (Langue de Boeuf en Papillotes.)

Die den vorhergehenden gleich weich gekochten Zungen werden auf halbe fingerdünne Blätter über den Faden geschnitten, mit dem Kräutchen in Papier (S. Abschnitt von den feinen Kräutchen) eine Viertelstunde lang geschwungen, dann wie die Kalbscoteletten in's Papier (S. Abschnitt von den Kalbscoteletten in Papier) eingemacht und langsam gebraten.

Ich hörte bey meinem Aufenthalte in Paris von Rindszungen en Cartouches sprechen, und dieß im Tone einer Wichtigkeit, die meine Neugierde um so mehr reizte, als ich bey strengster Analyse nichts Homogenes einer Rindszunge mit einer Cartouche finden konnte. Nach vielfältigem Nachfragen ergab es sich, daß die Zunge bloß auf kleine fingerlange Stückchen mit feinem Kräutchen (S. Abschnitt von den feinen Kräutchen) in Papier eingehüllet und auf dem Roste gebraten, folglich eine natürliche Zunge im Papier war, und wegen einer entfernten Ähnlichkeit mit der Form einer Cartouche den Nahmen führte.

Es geschieht so oft, daß aus speculirender Erfindungssucht den bekanntesten Sachen andere Nahmen gegeben werden, die dann der übrigen Welt unkenntlich und neu scheinen. Möchte sich keiner der jungen Künstler auf so eine Art überraschen lassen; die mindeste Auseinandersetzung macht sogleich alles klar.

Geschwungene Rindszungen. (Sauté de Langue de Boeuf.)

Die weich gekochten Zungen (S. die vorhergehenden Rindszungen) werden auf halbe Finger dünne Blättchen geschnitten, in eine Schwung-Casserole, die mit feinen Kräutchen (S. Abschnitt v. f. Kräutchen) begossen worden ist, gelegt, mit dem übrigen Theil des Kräutchens begossen, mit rund geschnittenem, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, und bis zum Anrich-

ten an einem kühlen Orte aufbewahrt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden sie auf mittelstarkem Windofen fünf Minuten lang geschwungen, Stück für Stück umgewendet, und wieder so lange geschwungen, so zwar, daß das Wässerige des Kräutchens vertrocknet; drey Theile der Butter werden dann herabgeseiht, und anstatt dieser ein Schöpfloffel braun geklärter Lunte nebst einem Stücke Glace und Limoniensaft dazu genommen, alles durch leichtes Schwingen vermengt, die Zungen dann rundlaufend angerichtet, und die Lunte darüber gegossen.

Rindszungen am Roste. (Langue de Boeuf pannée grillée.)

Die weich gekochten Zungen (S. die gedämpften Rindszungen) werden kalt von einander geschnitten, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, in zerlassene Butter eingetaucht, mit weißen Semmelbröseln aufgelegt, und auf dem Roste gebraten; oder auch zu halb fingerdünnen Blättchen geschnitten, in Butter getaucht, mit Semmelbröseln belegt, und dann schnell gebraten. Beyde können als selbstständiges Gericht, oder auch als Beleg auf Zugemüse gebraucht werden.

Rindszungen mit Krän. (Langue de Boeuf au Refort.)

Die aus dem Sude kommenden abgeschälten Zungen (S. die gedämpften Rindszungen) werden von einander geschnitten, auf die Schüssel gelegt, mit geschabtem Krän bestreuet und aufgetischt. Ein kalter Essigkrän wird besonders beygesetzt.

Rindszungen auf italienische Art. (Langue de Boeuf à l'italienne.)

Die gedämpfte und in ihrem Sude vollkommen erkaltete Zunge (S. d. vorhergehenden) wird auf Daumen schmale Streifen getheilt, und diese messerrückendünn blättrig überschritten oder geblättert. Es wird nun in die Tiefe einer Schüssel oder in eine Silber-Casserole etwas geriebener Parmesankäse gestreut, über diesen wird eine fingerdicke Schichte der geblätterten Zunge

gethan, mit feinem Salz, etwas wenigem weißen Pfeffer bestäubt, mit der klaren Brühe des Sudes bespritzt, dann wieder mit dem Käse einen halben Finger hoch bestäubt, und so fort, bis die ganze Zunge aufgegangen ist, nur wird die Oberfläche stark mit Käse bestreut, mit zerlassener Butter bespritzt, und im Ofen eine Stunde lang gebacken, Der Käse muß schmelzen, und die Oberfläche eine schöne Kruste bilden.

Ochsenschweif mit Horschepot. (Queue de Boeuf en Hochepot.)

Der gliedweise geschnittene Ochsenschweif wird eine Viertelstunde im Wasser weich gekocht, rein gepuzt, nett zugeschnitten, in eine Casserole mit einigen Schnitzen Rind- und Kalbfleisch und Schneidschinken, unten aber mit Speckplatten und spanischen Zwiebeln eingerichtet, mit zwey gelben Rüben, Petersilienwurzeln und einem Kopf Sellerie belegt, mit zwey Gewürznelken, etwas Neugewürz, Ingwer, Lorbeerblatt, Thymian und Salz gewürzt, mit einer Maas östereicher Wein genässet, und so langsam, mit unten und oben angebrachter Gluth, vier bis fünf Stunden gedämpft, dann Stück für Stück aus dem Sude auf ein Tuch gelegt, damit die Feuchtigkeit abfließe, und auf eine Schüssel hoch aufgeschichtet. Darüber kommt ein Horschepot (S. Abschn. von den Wurzeln und Knollen). Um dieser Schüssel etwas mehr Schönheit zu geben, werden zwey Finger hoch gleichdicke gelbe Rüben zierlich geschnitten, auf Glace gekocht (S. eben daselbst), und inwendig an dem Rande der Schüssel eine an die andere gestellt, so, daß das Übrige wie in einer Einfassung zu liegen kömmt. Die Lunte darf nicht über den Rand steigen.

Ochsenschweif mit Linsen. (Queue de Boeuf aux Lentilles.)

- — Mit Zwiebeln.
- — Mit Kohl.
- — Mit Kartoffeln.

Alle den ersten gleich; eine braune Lunte wird besonders beygesetzt.

Ochsenfleisch in Pastete. (Pâté chaud des Queues de Boeuf.)

Kömmt bey der Bäckerey unter dem Artikel der warmen Pasteten vor. (Siehe zweyten Theil, oder Kunstbäckerey.)

Weiß eingemachte Obergäumen. (Palais de Boeuf à la Poulette.)

Die zum Ragout bereiteten Obergäumen (S. Abschnitt von den Ingredienzien) werden in einer legirten Sauce (S. Abschnitt von den Lunken) leicht geschwungen, mit Limoniensaft, Salz, Concassé, Glace und mit ein wenig sehr fein geschnittener, abgekochter grüner Petersilie gewürzt, in einer Butter-Pastete (S. Abschnitt von der Butter), Reiß-Casserole (S. Abschnitt von der Reiß-Cass.), Brotkruste (S. Abschnitt von den Krusten), oder sonst einer Silber-Casserole kochend heiß angerichtet.

Obergäumen in Beschamelle. (Palais de Boeuf à la Béchamelle.)

Werden den vorhergehenden ganz ähnlich bereitet, statt der legirten Sauce wird Beschamelle genommen (S. Abschnitt von den Lunken); aber der Limoniensaft und die grüne Petersilie weggelassen.

Obergäumen mit Sardellen. (Palais de Boeuf aux Anchoux.)

Die zum Ragout bereiteten Obergäumen (S. Abschnitt von den Ingredienzien) werden in einer geklärten Lunte (S. Abschnitt von den Lunken), die etwas mehr eingekocht worden ist, als jene unter dem Abschnitt der Lunken befindliche, mit einem eygroßen Stück Sardellen-Butter unter leichtem Schwingen vermengt, mit Salz, Concassé und Glace gehoben, und in einer Bordur-Kruste (S. Abschnitt von den Krusten) oder Silber-Casserole angerichtet.

Obergaumen auf Lyoner Art. (Palais de Boeuf à la lyonnaise.)

Die zum Ragout bereiteten Obergaumen (S. Abschnitt von den Ingredienzien) werden mit stark gehobenen, durchgeschlagenen braunen Zwiebeln (S. Abschnitt von durchgeschlagenen Hülsenfrüchten) in einer Bordur-Kruste, oder Silber-Casserole angerichtet.

Obergaumen auf französische Art. (Palais de Boeuf au Gratin.)

Die abgeschälten und rein gepuhten Obergaumen werden in der Presse (S. Abschnitt von der Einsäuerung) weich gekocht; wenn sie in dieser Presse ausgekühlt sind, so werden sie auf ein reines Tuch gelegt, um das Flüssige abzuleiten, und dann auf papierdünne Fädchen geschnitten. Acht Schöpflöffel voll derley geschnittener Gaumen werden mit drey Schöpflöffel kochend heißer Beschamelle vermengt; mit Salz, Concassé und Glace stark gehoben und kalt gestellt. Nach dem gänzlichen Auskühlen, wenn sie fest gesulzt sind, werden sie hoch auf eine Silberschüssel aufgeschüttet, mit dem Messer etwas glatt gestrichen, mit feinen Semmelbröseln bestäubt, mit zerlassener Butter bespritzt, und dieses drey-mahl wiederholt, so zwar, daß die Oberfläche eine anderthalb Messerrücken dicke Kruste bilde. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird die Schüssel in den heißen Ofen gestellt, damit das Gericht eine lichtbraune Farbe bekomme. Da die Silberschüsseln nicht immer zu haben sind, und das Porzellan im Ofen gerne springt, so ist es rathsam, von Weißblech eine derley Schüssel, aber ohne Rand, machen zu lassen, welche in die Vertiefung der Porzellanschüssel hinein paßt, auf solche Art läßt sich dieses Gericht recht gut besorgen.

Croketten von Obergaumen. (Croquettes de Palais de Boeuf.)

Die zu dem Ragout bereiteten, und in der Presse ganz erkalteten Obergaumen (S. Abschnitt von den Ingredienzien) wer-

den auf kleine Würfel geschnitten. Vier Schöpflöffel derley kleine Würfel werden mit der Hälfte so viel, eben so geschnittenen und in Butter passirten Trüffeln, und drey Schöpflöffel dick eingekochter, stark mit Salz, Concassé und Glace gehobenen Beschamelle (S. Abschnitt von den Tunken) vermengt. Wenn diese Vermischung bis auf eine gewisse Feste gesulzt ist, so werden fingerlange und eben so dicke Würstchen daraus gemacht, mit feinen Semmelbröseln aufgelegt, dann in abgeschlagene, durch ein Haartuch gepresste, und etwas gesalzene Eyer eingetunkt, und nochmahls stark mit Semmelbröseln aufgelegt, und so auf eine Schüssel gethan, und damit die Luft nicht auf sie wirke, mittelst eines mit Butter bestrichenen Papiers bedeckt, und an einem kühlen Ort gestellt. Bey dem Anrichten werden sie in sehr heißem Schmalz schnell gebacken und zierlich angerichtet. Darüber kommt eine Hand voll grün gebackener Petersilie. Man kann ihnen auch die Form einer Birne, eines Apfels oder einer Kirsche u. d. gl. geben, ein dünnes Beinchen aus den Rippen der Hühnchen bildet den Stängel.

Rollirte Obergäumen. (Roulande de Palais de Bocuf.)

Sie werden, wie es schon bey den Ragouts gesagt worden ist, in kochend heißem Wasser so lange gelassen, bis sich das dünne Häutchen herunter lösen läßt, dann der Länge nach von einander geschnitten, das gestockte Blut heraus genommen, die Bänder, wo sie zu dick sind, gespalten, alles Zottige weggeschnitten, und so gleich lang und gleich dick in anderthalb Finger breite Streifen geschnitten, und in der Presse (S. Abschnitt Einfäuerungen) langsam weich gekocht. Nach dem gänzlichen Auskühlen und Abtrocknen werden sie messerrückendick mit feiner Fasche (S. Abschnitt von der Fasche) bestrichen, zusammengerollet, und auf ein Schüsselchen von Silber ohne Rand, das in die Vertiefung einer andern Schüssel paßt, und das nun einen Finger hoch mit Fasche bestrichen ist, rund herum aufgestellt, mit feinen Speckplatten belegt, mittelst eines mit Butter bestrichenen Papiers überbunden, und so im abgekühlten Ofen drey Viertelstunden

langsam gedämpft. Bey dem Anrichten wird das Papier und der Speck abgenommen, das in der Mitte gesammelte Fett mit einem Tuch ausgetunkt, das Ganze glasirt und mit geklärter Tunke (S. Abschn. v. d. Tunke) in ihrer Mitte aufgetischt. Um zugleich eine zierliche Schüssel daraus zu bekommen, wird eine jede Rolle oben mit Fasche glatt bestrichen, und mit Trüffeln geschmackvoll belegt, dann erst die Rollen zusammengestellt; es muß eine jede Rolle auf eine andere Art verziert seyn. Bey dem Zusammenstellen muß berücksichtigt werden, daß das Ende immer gerade an eine andere Rolle festgestellt wird, um, wenn die Fasche anschwilt, das Auseinanderreiben oder Aufwickeln zu verhüten.

Sechzehnter Abschnitt.

Vom Kalbe.

Ländlich, sittlich! Ein Sprichwort, das viel Übliches haben mag, nur nicht allgemein authorisirt seyn sollte! Wenn ich einem von unsern Ökonomen sage: daß die Franzosen, Niederländer, Holländer, Engländer, Schweizer u. a. m. das Kalb länger bey der Mutter lassen, ja selbst dem zum Schlachten bestimmten Kalbe die Milch von zwey auch drey Kühen ganz überlassen, so wird man mir antworten: Ländlich, sittlich; — und wer so was sagt, will nichts weiter darüber hören. Bey uns werden die Kälber im Durchschnitte zwischen drey und vier Wochen geschlachtet. Die des Bessern Unterrichteten lassen sie wohl fünf bis sechs Wochen alt werden, und diese sind es, welche uns das beste Kalbfleisch liefern.

Die Niederländer hingegen lassen ihre Kälber vier Wochen bey der Mutter, geben dann die Milch von einer andern Kuh hinzu, und zuletzt vermehren sie dieselbe mit zwey darin abgeschlagenen Eiern, und noch später mit geweichten Semmeln. Dagegen wiegen ihre Kälber in Zeit von zwey Monathen zwey Centner, wo hingegen die unsern in vier Wochen kaum sechzig Pfund schwer sind. Aus diesem geht hervor, daß man bey dieser Ver-