sägeförmig und nur ganz leise geführt werden, weil ein jeder Druck und unsanfte Zug das Zerquetschen der Faser und Abstreifen der Haut zur Folge hat.

Tafelstück.

Unter dieser Benennung wird ein schönes Stück Rindfleisch verstanden, welches aus dem Schweifstück oder Schwanzel, (die kleine, die große und die lange Beckenmuskel) genommen ist. Diese Fleischmasse ist aus mehreren Muskeln zusammen gefügt, die an Gallerte, Osmazome und der Bindung des Faserstoffes unter einander abweichen. Jener Theil, der an das Rückgrath stößt, ist bey weitem der vorzüglichste und zum kochen geeigneteste, feinfädig von lockerer Bindung, mit Fett überwachsen, und enthält viel Osmazome.

Diese Muskel ist leider von kleinem Umfange, und nimmt ihren Verlauf in die lange Beckenmuskel, welche an Härte der Faser, festerer Bindung und Trockenheit von oben herab immer zunimmt, bis endlich der untere Theil derselben, gegen das Gelenke in Sehnen und Bänder übergeht, und nur Gallerte mit äußerst wenig Osmazone darbiethet.

Ein reinlich gehaltenes und zierlich angerichtetes Tafelstück läßt die Zusammenfügung der Muskel leicht bemerken, nähmlich durch einen fettartigen Streifen über dessen Oberfläche. Nach diesem Streifen wird nun mit dem Messer gefahren, und die Theile trennen sich. Diese so getheilten Muskeln werden endlich auf halben Finger dünne Scheiben über den Faden geschnitten, und wieder in die vorhergehende Form gelegt, oder sonst zierlich angerichtet. (Siehe Kupfert. 1. Figur 1.)

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden