

Diejenigen Fleischtheile, welche sehr weich gekocht oder durch feinere Textur sich von den übrigen unterscheiden, wie die Vormuskel, dürfen nicht ganz senkrecht durchgeschnitten werden, weil sie unfehlbar in kleine unansehnliche Stückchen zerfallen würden. Zu solchen wird das Messer während des Schneidens in einen kleinen Winkel gewendet, wodurch der Faden weniger kurz, dem Zerfallen weniger ausgesetzt wird.

Rindsbraten, englischer Braten.

Die Lende, vom Schlägel bis über die zwey ersten Rippen, (die lange Rückenmuskel mit der gezahnten und Zwischenrippenmuskel) eignet sich vorzüglich zum Braten, und wird von den Engländern als Nationalgericht mit vieler Vorliebe behandelt.

Wir können zwar sehr schmackhaften Rindsbraten aufstischen, allein die besten können noch keinen Vergleich mit den englischen Rostbeef eingehen, weil ihr Schlachtvieh auf Schottlands blumenreichen Triften genährt, bis nach London gleichsam mürbe getrieben wird.

Dieser Braten nimmt zwar beym Transchiren etwas mehr Gewandtheit in Anspruch, in Betracht daß der Rückgrathsknochen und der Lungenbraten (die viereckige Lendenmuskel) an demselben befindlich sind. Dieser Lungenbraten muß zuerst durch eine geschickte Messerführung abgelöst, und dann nach der im vorhergehenden Artikel gemachten Bemerkung der lockeren Textur wegen etwas schief über den Faden auf halben Finger dünne Scheiben überschnitten, endlich auf Teller gereiht, mit dem Entquollenen übergossen, und sogleich herum credenzt werden.