

Der übrige Braten wird nur umgewendet, und die fleischige Oberfläche gleichfalls in schöne, aber etwas dünner gehaltene Scheiben herabgeschnitten, und eben herum gereicht; dieser Theil des Bratens wird von Vielen dem Lungenbraten vorgezogen, und zwar seines feineren Geschmacks wegen. Ist die Gesellschaft hinlänglich versehen, so wird das Gerippe mit dem Überrest des Aufgeschnittenen bedeckt, in gefällige Form gebracht und wieder auf die Tafel gestellt, bis die Schüssel mit einer andern ausgewechselt werden kann.

Brustkern.

Unter dieser Benennung wird derjenige Theil des Rindes begriffen, welcher vom Brustknochen bis zur Hälfte der Rippen, nämlich der Breite nach, und von der ersten bis zur siebenten Rippe der Länge nach die Brustmuskeln und Knorpeln einschließt, und, deren Bildung wegen, die aus Knorpeln, Fettdrüsen und Fleischfasern besteht, sich nur zum Kochen eignet, und, zwar ein fettes, aber sehr schmackhaftes Essen gibt.

Bei dem Transchiren wird zuerst die dicke Lage Fett, das die Knorpeln überdeckt, herab geschnitten, und in die Küche zu anderweitiger Verwendung zurückgesendet. Das Fleisch sammt den Knorpeln und dem noch anhängenden Fett wird nun auf Scheiben geschnitten, rundlaufend und zierlich angerichtet, und die hierzu geeigneten besonders angesäuerten Tunken zu gleicher Zeit herum gereicht.