

Gedämpftes Fleisch, Boeuf à la mode,
 Gedämpfter Lungenbraten,
 Gedämpfter Kostbraten,

werden nach den Regeln der Kochkunst mit groben Speckschnitten dem Faden nach gespickt, oder vielmehr durchgezogen, so daß diese Gerichte, wenn das Fleisch nach dem vorerwähnten Spicken über den Faden geschnitten wird, ein sehr gefälliges Ansehen bekommt, und als Beweis des kunstmäßigen Transschirens gelten darf.

Zu dem Boeuf à la mode nimmt man vorzugsweise die Schale (Beckenmuskel), das heißt, die an der inwendigen Seite des Schenkels liegende Fleischmasse, welche, aus mehreren Muskeln bestehend, den Zwischenraum vom Schlußbeine bis an's Kniegelenke einnimmt. Man kann sie nun ganz oder in mehrere Theile dem Faden nach von einander schneiden, und nach dem besagten Spicken nach den Regeln der Kochkunst dämpfen, je nachdem es die vermuthliche Consumention erfordert; dann wird sie auf dünne Scheiben von einer Handfläche überschnitten oder transchirt.

Da diese Fleischmuskeln nur wenig mit Fett durchgewachsen sind, so muß das Stück reichhaltig mit Speckschnitten, welche stark mit Salz und Pfeffer gewürzt sind, durchgezogen werden, um auch der Mitte dieser voluminösen Fleischmasse die gehörige Würze und Schmackhaftigkeit mitzutheilen.

Der Lungenbraten oder viereckige Lendenmuskel liegt an der inneren Seite des Rückgrathwirbelbeines, vom Schlußbeine unter der ganzen Lende bis zur dritten Rippe hinauf, und ist mit