

Fett umgeben. Diese Muskel kann ihrer lockeren Textur wegen nicht zum Kochen, wohl aber zum Dämpfen und vorzüglich zum Braten verwendet werden. (S. Anleitung zur Kochkunst).

Das Transchiren desselben hat gar keine Schwierigkeiten, indem man nur etwas schief über den Faden zu schneiden braucht; weil aber die Schnitten etwas zu groß ausfallen würden, wenn man durch die ganze Fleischmasse schneiden wollte, so ist's gut, wenn man die Scheiben von einer Seite zur andern keilförmig macht; dadurch kann ihre Größe nach Belieben gerichtet werden.

Rostbraten.

Von der ersten Rippe gegen den Hals hinauf liegt eine starke Muskel, die den Winkel ausfüllt, welcher bey dem Auslaufe der Rippen aus dem Rückgrathsknochen entstehet, (die lange Rückenmuskel) sie gibt ein mit Fett überdecktes, feinfädig mürbes und wohlschmeckendes Fleisch, das sich zu einer jeden Bereitung sehr wohl eignet.

Als Rindsbraten wird diese Muskel nicht von den Rippen gelöst, sondern im ganzen Stücke der Operation ausgesetzt.

Als eigentlicher Rostbraten muß derselbe rippenweise überschnitten, mürbe geklopft, dann über einem Roste, der über Glut gestellt ist, langsam gebraten (daher die Benennung) dann stückweise überschnitten, und mit einem passenden Saft begossen aufgetragen werden.

Als gedämpfter Rostbraten wird die rippenweise überschnitene Muskel mit grobem Speck durchgezogen, weich gedämpft und statt des Transchirens mit einem Löffel abgestochen.