

sowie Kräuter dazu, und läßt das Fleisch unter mehrmaligem Umwenden 3 Stunden kochen. Währenddem bereitet man eine Masse aus 225 g Semmelkrume, 100 g Parmesankäse, 3 Prisen eines Gemisches von gleichen Theilen weißem Pfeffer, Muskatnuß, auf Zucker abgeriebener Citronenschale, Chalotten, Petersilie, Majoran, Thymian, Schnittlauch, Estragon, Kerbel, alles feingehackt, legt das Fleisch in eine Pfanne, gießt zerlassene heiße Butter darüber, bestreicht die obere Seite mit geschlagenem Ei, streut $\frac{1}{4}$ der obigen Mischung darauf, träufelt eine gequirrte Masse von 6 Eiern, 3 Löffeln Rahm, 1 Eßlöffel zerlassener Butter und Salz auf, gießt etwas Brühe, in welcher die Brust gekocht worden ist, zu, stellt die Rindsbrust auf einem Dreifuß in den Ofen, läßt sie anbraten, bestreut und beträufelt sie mit dem Rest der beiden Mischungen, gießt noch etwas Butter darauf, streut Kapern auf, verziert die Schüssel mit Brunnenkresse, seihet die Sauce durch, entfettet sie, kocht sie auf und gibt sie nebst Kartoffeln zu der Rindsbrust.

Rindsflecke, siehe „Kaldaunen“.

Rindsfüße, siehe „Rindsmaulsalat“.

Rindsgalle. Dieselbe dient zum Waschen mancher Zeuge und zum Fleckausmachen. Man bewahrt sie in eingedicktem Zustande auf, indem man sie 1 Nacht in Wasser stehen läßt, das klare abgießt und die Galle auf gelindem Kohlenfeuer eindickt.

Rindsgaumen. Man setzt dieselben mit kaltem Wasser an's Feuer, läßt sie langsam heiß werden, schabt dann mit einem Messer die harte Haut ab, blanchirt sie, setzt sie mit viel Wasser auf's Feuer, schäumt ab, setzt etwas Rindstalg und wenig Salz zu und läßt ununterbrochen 10 Stunden kochen. Nach 1 Stunde kochen rührt man ein wenig Mehl in Essig klar und gießt diese Masse zu den Gaumen. Dieselben müssen in der Brühe verkühlen, dann werden sie auf eine Schüssel gelegt und erkalten gelassen. Man kann die gekochten Rindsgaumen zu Fricassé oder Ragout verwenden, nachdem man sie vorher mit wenig Weißwein und Fleischbrühe kurz eingeschmort hat.

Rindshäute. Die meisten Rindshäute, welche in den Handel kommen, sind Ochsenhäute. Die besten liefern Ungarn, Polen und Rußland; die deutschen sind in der Regel von nicht so guter Beschaffenheit. Von besonderer Wichtigkeit sind die amerikanischen Rindshäute, gewöhnlich Wildhäute, welche getrocknet oder eingesalzt versendet werden. Die vorzüglichsten liefert Buenos-Ayres. Büffelhäute werden vorzüglich aus Ostindien, Kleinasien, Aegypten, Rumänien, der Türkei ge-

liefert. Die leichtern ostindischen Kuhhäute führen den Namen Kipje. Büffel- und Ochsenhäute werden fast nur zu Sohlenleder verwendet.

Rindsklöße. $\frac{1}{8}$ kg Butter wird schaumig gerührt. Man setzt 2 geriebene Semmeln, 5 Eier, Petersilie und Zwiebeln, Muskatblüte und $\frac{5}{4}$ kg gekochtes, wieder erkaltetes Rindfleisch hinzu, hackt die Masse fein, formt Klöße daraus, bestreicht dieselben mit Butter, bestreut sie mit Semmelkrume, thut sie in ein Tuch, bindet dasselbe zu und kocht 2 Stunden. Man richtet diese Klöße mit grünen Erbsen oder Petersilienbrühe an. S. auch „Fleischklöße“.

Rindsleude, siehe „Lendenbraten“.

Rindsmark. Das Mark aus den Knochen geschlachteter Rinder. Man verwendet es zu Pomade und zum Schmelzen der Speisen; siehe auch „Mark“, „Markklößchen“, „Markklöße“, „Markknochen“, „Markkuchen“, „Marksuppe“, „Marktorte“.

Rindsmarkpomade. Diese zum Einreiben der Haare dienende Pomade wird folgendermaßen bereitet: Man kocht 33 g Rindsmark 3 Tage lang täglich in frischem Wasser ein, schmilzt es dann mit einer gleichen Menge Schweinefett, schlägt die Masse bis zum Erkalten mit einem Quirl und vermischt sie mit 66 g Rußöl.

Rindsmaulsalat. Ein Rindsmaul und ein paar Rindsfüße werden sauber gepuzt, in Salzwasser weich gekocht, entbeint, in Stückchen geschnitten und mit Chalotten, Kapern, gehackten Sardellen, Salz, Del und Essig gemengt.

Rindsnierenfalg, siehe „Nierenfalg“.

Rindsöl. Man reinigt den unteren Theil der Rindsfüße vom Kniegelenk ab, befreit sie von den Klauen, zerkleinert sie, kocht sie in Wasser und schöpft das Del von Zeit zu Zeit ab. Behufs Reinigung desselben schüttet man es in ein großes Arzneiglas und gießt durch einen geraden Pfeifenstiel warmes Wasser so hinein, daß das Del in ein untergesetztes Gefäß fließt. Das Rindsöl ist ein gutes Mittel gegen wunde Brustwarzen, Insectenstiche, durch Reibung entstandene Wunden und zum Einölen des Eisens.

Rindsroulade, siehe „Roulade“.

Rindschwanz. Rindschwänze schneidet man durch die Gelenke in fingerlange Stücke, blanchirt sie in kochendem Wasser, kühlt sie in kaltem Wasser, pußt sie sauber, kocht sie in einer Braise (s. d.) langsam weich, läßt sie verkühlen, pußt sie nochmals, gießt die Braise durch ein Sieb, entfettet sie, fügt etwas Madeira, Zuckerjus und Braunmehl hinzu, kocht davon eine sämige Sauce,