

fleisch wird nun schön nach Geschmack damit garnirt; etwas Schü, worin ein Bißchen frische Butter zergangen ist, wird nun über die Gemüse geschüttet, dann das Fleisch mit Sardellenauce nebst noch andern beliebigen Beilagen aufgetragen.

### 99. Lendenbraten=Schnitten (Beefsteaks à l'anglaise).

Ein schöner, guter Lenden (Lummel) wird von Haut und Nerven gelöst, dann in fingerdicke, schräge Schnitten geschnitten, klopft sie etwas breit, salzt sie, wendet sie in Butter um, legt sie auf einen Rost, unter welchem starkes Kohlenfeuer ist, wendet sie um, bratet dieselben 6—8 Minuten, sie müssen im Saft sein, jedoch soll das Blut nicht herauslaufen, gießt dann gute Schü daran und garnirt sie mit kleinen runden Kartoffeln.

### 100. Beefsteak auf andere Art.

Sie werden bereitet und fertig gemacht wie die ersten, nur wenn sie angerichtet sind, werden sehr fein verwiegte Schalotten und Petersilie ziemlich dick darauf gestreut, dann gute frische Butter, die man nur hat zergehen lassen, darüber gegossen und so aufgetragen. Man kann auch die Platte wieder mit Kartoffeln garniren.

Man kann auch die Beefsteaks auf einer Platte franzosartig anrichten, und in der Mitte Sardellenbutter, die nur weich, aber nicht flüssig sein darf, thun, und so auftragen, nebst Garnitur von Kartoffeln.

### 101. Boeuf a la Mode.

Dazu wird Fleisch von dem Gansspiz oder mittleren Schwanzstück genommen, wohl geklopft, Petersilie, Schalotten, ein wenig Knoblauch und Zwiebeln werden fein gehackt, Salz, Pfeffer, gestoßene Nelken darunter gethan, Spickspeck zu kurzen dünnen Stückchen geschnitten unter Obiges gemischt. Man macht nun mit dem Messer tiefe Einschnitte in das Fleisch und thut von dem Gemischten nebst kleinen Stückchen gelbe Rüben und ein wenig Lorbeerblatt in jeden Einschnitt, thut dann das Fleisch in ein Geschirr, welches einen recht fest geschlossenen Deckel hat, mit ein klein wenig Wasser auf Gluthen, läßt es dann so dämpfen; wenn es beinahe