

und an das Beefsteak gegossen, das inwendig noch etwas bluten muß, während es außen rösch und braun ist. Man kann auch etwas sehr fein gewiegte Sardellen oder Schnittlauch mit der Butter darauf geben oder auf jedes Stück ein gebackenes Ei (Seget) legen. Nach dem Anrichten wird es sogleich mit gerösteten Kartoffeln zu Tisch gegeben. Statt in der Pfanne können die Beefsteaks auch auf einem möglichst heißen Roste über glühenden Kohlen gebraten werden; in diesem Falle werden sie vorher in zerlassener Butter umgewendet.

### 9. Rauchfleisch und Pökelfleisch zu kochen.

Das Rauchfleisch wird sauber abgeputzt, die vom Rauch geschwärzte Oberfläche dünn abgeschnitten, 12 Stunden in lauwarmem Wasser gewässert, dann reingewaschen, mit Bindfaden umschnürt und unter sorgfältigem Abschäumen in vielem Wasser sehr langsam weichgekocht. Beim Anrichten kann man das Fleisch mit feingestoßenem, mit Muskatnuß gewürztem Zwieback bestreuen. Man giebt es zu Erbsen, Sauerkraut, Kohl u. dgl. Das Pökelfleisch wird vor dem Kochen nicht gewässert. Ebenso kocht man geräucherte oder gepökelte Zungen, denen man vor dem Gebrauche die Haut abzieht.

### 10. Ochsenzunge.

Man kocht eine frische Zunge, von der man den Schlund wegschneidet, wie Ochsenfleisch oder auch in der Braise weich, zieht nach einigem Verkühlen die Haut davon ab und hält sie bis zum Anrichten in ihrem durch ein Sieb gegossenen Sude warm. Man giebt sie in einer Butter- oder Kapern- oder Sardellen-, Bechamelle-