

del zu, und läßt es einen halben Tag langsam auf Kohlen kochen. Wenn das Fleisch weich ist, wird es auf eine Platte gethan, die Sauce durch einen engen Seiher über das Fleisch durchgetrieben, und das Fett rein abgeschöpft. Alsdann ist es fertig.

Ochsenfleisch auf englische Art oder Rost-Böf.

Man nimmt das Stück von der Rüb mit der Decke oder von der Schooß genannt, welches hart an den hintern Theil stoßt. Je größer das Stück genommen werden kann, desto saftiger wird es. Das Fleisch wird wohl geklopft, $\frac{1}{2}$ Loth Nägelein und eben so viel Pfeffer gestoßen, eine starke Hand voll Salz darunter gemengt, in dem Fleisch hin und wieder, doch ziemlich dicht zusammen, mit dem Messer Oeffnungen gemacht, von dem Gewürz hineingestreut, und aussen wohl eingerieben, an einen Spieß gesteckt, mit ein paar zuvor mit Butter bestrichenen Böden Papier umbunden, und langsam gebraten. Wenn der Braten vom Feuer angezogen ist, begießt man ihn so fleißig als möglich mit seiner eigenen Sauce aus der Bratpfanne, worin noch außer dem Wasser 2 ganze Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, etliche Wachholderbeere, eine halbe geschnittene Zitrone, und einige ganze Nägelein seyn müssen. Wenn der Braten 8 Pfund schwer ist, so muß er 3 Stunden gebraten werden. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird das Papier abgenommen, damit der Braten Farbe bekommt. Die Hauptsache seiner Güte ist das fleißige Begießen, damit er recht saftig wird.