Zunge weich und geschält ist, wird sie der Länge nach in 4 Theile geschnitten, auf eine Platte gelegt, und die Sauce darüber gegossen.

Man kann auch eine Kirschen-Sauce von frischen Kirschen oder von Kirschen-Saft daran machen, nur muß, wenn sie zu süß ist, etwas Essig dazu genommen werden.

Geböckeltes Ochsenfleisch.

Das Fleisch muß immer von einem fleischigen Stück genommen werden, und darf nicht kleiner als 5 bis 6 Pfund seyn. Auf 3 solcher Stücke Fleisch rechnet man 3 Loth Salpeter, 4 Hände voll Salz, eine Hand voll zerknirschte Wachholderbeere, ein Loth Pfeffer, ein Quint Nägelein, ein wenig Muskatblüthe, ferner nimmt man von allen Arten Kräutern dazu, Esdragon, Basilikum, Thymian, einige Lorbeerblätter, eine Hand voll Zwiebeln, etliche Stücklein Knoblauch, auch ein wenig Rosmarin. Dieß wird alles wohl untereinander gemacht, das Fleisch stark damit eingerieben, in ein Geschirr von Holz oder Stein gelegt, stark beschwert, und in einem Keller aufbehalten. Wenn es in 2 Tagen nicht Lack (Wasser) genug hat, so siedet man eine Hand voll Salz mit einem Schoppen Wasser, und gießt solches, wenn es kalt ist, darüber.

Roulade von Ochsen- oder Rindslappen, auch Wamme genannt.

Man salzt den Bauchlappen oder die Wamme von einem Rinde oder Ochsen mit Salz und Salpeter vermischt, ein, läßt es einige Tage liegen, wascht es nach diesem wieder ab, breitet