

Boeuf au four,

oder Rindfleisch im Ofen mit Sardellensauce.

Hierzu kann man jedes gute Stück vom Schen gebrauchen. Man kocht es in eigener Bouillon mit etwas Salz recht gahr, rührt dann $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter mit einer Hand voll Mehl klar, schlägt 2 bis 3 Eydotter dazu, nebst etwas feingehackten Schalotten und Petersilie, thut 2 bis 3 Löffel voll Bouillon darauf, rührt es auf dem Feuer ab, daß es ganz dick wird, und läßt es kalt werden. Das Rindfleisch hebet man aus der Bouillon auf eine Schüssel, läßt es etwas kalt werden, streicht darn jene dicke Butter eines halben Fingers dick darüber hin, daß es allenthalben damit bedeckt wird, und thut unten in die Schüssel etwas fette Bouillon. Alsdann läßt man es in einem heißen Ofen eine schöne braune Farbe annehmen, und giebt eine Sardellen-Sauce dazu.

Filet de boeuf à la broche,

oder Rindslenden am Bratspieß.

Man nimmt eine Rindslende, schneidet allen Talg davon, häutet sie ab und spicket sie sauber, salzet sie ein wenig, drückt den Saft einer Zitrone darüber, schnei-