

aus heißem Schmalz gebacken und dann auf Löschpapier heraus gelegt, hernach angerichtet und oben darauf eine Handvoll gebackne Petersilie gegeben.

Kalbsbrust-Schnitten gebeißt und gebacken. Tendrons de veau en marinade, oder: Marinade de tendrons de veau.

Die Kalbsbrust-Schnitten, nachdem sie nett zugeschnitten sind, werden weich gedämpft, dann in eine klare Essigbeize gelegt, darinne aufgekocht und erkalten lassen; vor dem Anrichten zum Abtropfen gegeben, hernach in Ausbackteig getunkt, aus heißem Schmalz gebacken und wie die vorhergehenden angerichtet.

Kalbsbrust-Schnitten gedämpft. Tendrons de veau poêlés ou braisés.

Die Kalbsbrust-Schnitten werden wie zum Einmachen vorbereitet und nett zugeschnitten, dann in ein Kasserol mit Speckplatten belegt gereiht, mit Speckplatten zugedeckt, Dampfbrühe darüber gegossen und an zwei Stunden kochen lassen, nämlich bis sie weich sind. In Ermangelung der Dampfbrühe kann man eine Zwiebel mit zwei Nelken besteckt, eine Möhre, eine Petersilwurzel, ein Sträußchen Petersilie mit einem halben Lorbeerblatt und einige Citronscheiben, ohne Kerne und Schale, dazu fügen, wenig salzen und Fleischbrühe daran gießen, ein rundes, mit Butter bestrichenes, Papier darauf decken und sie so, Kohlen unten und oben, weich dämpfen.

Kalbsbrust-Schnitten mit Champignonmus. Tendrons de veau à la purrée de champignons.

Die Kalbsbrust-Schnitten werden wie die vorhergehenden weich gedämpft, dann heraus genommen, schön glasirt, im Kranze übereinander angerichtet und in ihre Mitte ein Champignonmus gegeben. So können die Kalbsbrust-Knorpeln auch von zwei Brüsten schön gleichförmig abgeschnitten, ausgewässert, gewälzt und dann in hübsche Halbzirkeln zugestuft, den Schnitten ähnlich weich gedämpft, glasirt, im Kranz auf die Schüssel gelegt und das Mus in die Mitte gegeben werden.

Gedämpfte Kalbsbrust-Schnitten mit Spargelspißen. Tendrons de veau aux pointes d'asperges.

Die Kalbsbrust-Schnitten werden wie vorgehend behandelt und angerichtet. Der grüne, zarte Brechspargel wird in drei Viertels-Zoll lange Stückchen geschnitten, in gesalzenem Wasser nicht zu