weich gekocht, abgegossen und abgefrischt, nachdem er gut abgetropft ist, in eine eingekochte weiße Sose gegeben, einige Male durchgekocht, mit einigen Eierdottern und einem Stückchen frischer Butter legirt und in die Mitte gegeben.

Gedämpfte Kalbsbrust-Schnitten mit Blumenkohl. Tendrons de veau aux choux-fleurs.

Der Blumenkohl wird in kleine Röschen und die zarten Strünke, welche erst gut geschält werden, in Blättchen geschnitten, in gesalzenem Wasser mit einem kleinen Stückchen Butter gekocht und abgegossen, und wenn er gut abgetropft ist, in eine weiße mit Eierdotter und Butter gut legirten Sose gethan, und in die Mitte der angerichteten Kalbsbrust gegeben.

Kalbsbrust-Schnitten mit Blumenkohl und Krebsen. Tendrons de veau aux choux-fleurs et aux ecrevisses.

Die Kalbsbrust-Schnitten werden wie vorhergehend angerichtet; der Blumenkohl ebenso gekocht und gut abgetropft in die Mitte gegeben; eine eingekochte weiße Sose mit einem guten Stück Krebsbutter legirt, die Krebsschwänze dazu gethan und über den Blumenkohl gegossen; oder ein Viertelpfund Krebsbutter mit einem Eßlöffelvoll Mehl gut verrührt, halb Blumenkohl-Wasser und halb Fleischbrühe dazu gegossen, mit Muscatblüthe gewürzt und auf dem Feuer bis nahe an das Kochen heiß gerührt, aber ja nicht kochen gelassen, die Krebs-Schwänze dazu gethan und über den Blumenkohl gegeben.

Kalbsbrust-Schnitten (oder Knorpeln) mit grünen Erbsen; Tendrons de veau aux petits pois;

Kalbsbrust-Schnitten (oder Knorpeln) mit gemischtem Gemüs; Tendrons de veau à la Macédoine;

Kalbsbrust-Schnitten (oder Knorpeln) mit Endivien; Tendrons de veau à la chicorée;

Kalbsbrust-Schnitten (oder Knorpeln) mit Paradiesäpfel-Sose; Tendrons de veau à la sauce tomate;

sind nur Wiederholungen; und so kann noch so Manches in ihre Mitte gegeben werden.

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden http://digital.slub-dresden.de/ppn325722277/185 gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG