

Schüssel, im Kranz oder gehäuft angerichtet, und ein Matrosen =  
Diagn darein oder darüber gegeben.

**Kalbsbrust = Schnitten mit Kräuter = Sose. Tendrons  
de veau à la ravigote.**

Ueber die, wie vorgehend, angerichteten Schnitten wird eine  
Kräuter = Sose gegossen.

**Kalbsbrust = Schnitten geröstet nach dem Marschall. Ten-  
drons de veau à la Maréchal.**

Die Kalbsbrust = Schnitten werden gedämpft und in ihrem Saß  
verköhlen gelassen; dann heraus auf eine Serviette gelegt; nach-  
dem sie abgetropft sind, mit kalter Aufleg = Sose überstrichen und  
in Semmelbröseln umgewendet, dann in klare Butter getaucht und  
wieder in Semmelbröseln umgewendet, gut damit belegt und auf  
den Rost gereiht. Vor dem Anrichten werden sie auf Kohlen von  
beiden Seiten gebraten, dann im Kranze angerichtet und in ihre  
Mitte etwas starker Fleischsaft gegossen.

**Kalbsbrust = Schnitten in Dehl = Sose. Tendrons de  
veau en mayonnaise.**

Nachdem die Schnitten gedämpft und ziemlich verkühlt sind,  
werden sie heraus auf eine flache Schüssel gelegt, eine andre  
Schüssel darüber gesetzt und leicht beschwert; nach dem Sulzen  
nochmals abgerundet und alle zu gleicher Größe geschnitten; dann  
von beiden Seiten glasürt (m. s. Kalbsbrust = S. mit Macaronis)  
und in ihrer Glasur erkalten gelassen; nachher im Kranze schön  
angerichtet, eine Dehl = Sose in ihre Mitte gegossen, und am Rande  
herum mit einer Schnure von kleinen, gleichgroßen weißen Zwie-  
belchen, welche gewällt und mit Consommee weich gekocht, und  
grünen Pfeffergurken, welche in Form der Zwiebelchen abgerun-  
det worden sind, geziert; oder man pußt die Schnitten mit Sar-  
dellen, Kapern, gebratenen rothen Rüben, gewällten Bertramblättern  
und dergleichen mehr aus.

**Kalbsbrust = Schnitten (Knorpeln) in Sulze. Tendrons  
de veau en aspic.**

Die Kalbsbrust = Knorpeln werden hierzu etwas kleiner zuge-  
schnitten, gedämpft und in ihrem Sud verkühlen gelassen; dann  
heraus genommen, wie vorhergehend gepreßt und nochmals alle zu  
gleicher Größe zugerundet. In einen Sulz = Model mit Tille wird  
höchstens drei Linien dick klare, weiße Sulze gegossen, wenn diese  
auf dem Eis vest gesulzt ist, die Schnitten im Kranz darein ge-