

Blumenkohl mit holländischer Butter = Sose. Choux -
fleurs à la Hollandaise.

Dieser wird wie vorgehend gekocht und angerichtet, statt engli-
scher Butter = Sose wird aber holländische Butter = Sose gegeben.

Blumenkohl mit brauner Sose. Choux - fleurs au jus,
ou à l'Espagnole.

Dieser wird ebenauch wie vorgehend gekocht und angerichtet;
zur Sose wird halb Spanische = Sose und halb Butter = Sose recht
durcheinander geschlagen und legirt.

Blumenkohl mit Parmesankäs. Choux - fleurs
au Parmesan.

Der Blumenkohl wird wie vorgehend gekocht und zum Ab-
tropfen gelegt; in eine dickliche Butter = Sose werden zwei Hände-
voll geriebener Parmesankäs über dem Feuer gut legirt; davon wird
ein wenig auf die Schüssel gethan, der Blumenkohl darauf ange-
richtet und dazwischen immer ein wenig Sose gegossen; endlich das
Ganze mit Sose überdeckt, mit geriebenem Parmesankäs, worunter
ein wenig abgeriebene, feine gelbe Semmelrinde seyn kann, über-
streut, mit zerlassener Butter überspritzt und im Ofen oder in der
Röhre schöne Farbe gegeben.

Blumenkohl mit Dehlsose und Sulze. Choux - fleurs à la
magnonnaise et à la gelée.

Nachdem die Blumenkohle zugepunkt sind, werden sie nebst et-
was Butter in gesalzenes, wallendes Wasser gelegt, nicht zu weich
gekocht und in ihrem Sud erkaltet; nachher abgegossen und auf
einer Serviette abgetrocknet, in eine Terrine gethan, mit Salz,
Pfeffer, Muscatnuß, Dehl und Dragun = Essig gewürzt und einige
Stunden so hingestellt. Vor dem Auftragen werden sie hoherha-
ben angerichtet, eine weiße Dehlsose darüber gegossen und eine Ein-
fassung von schönen Sulzschnitten darum gesetzt.

Gebackner Blumenkohl. Choux - fleurs frits.

Der Blumenkohl wird wie vorgehend gekocht, dann abgegossen,
mit Salz, Pfeffer und ein wenig Weinessig in eine Terrine ge-
than und eine halbe Stunde so stehen gelassen; hernach abgegof-
sen, in einen Backteig getunkt und aus dem Schmalz, zu schöner
Farbe, gebacken.