

Wasser gehoben, auf eine Schüssel gestellt, die über gelindes Feuer gesetzt wird. Dann wird ein Stück Butter mit 2 bis 3 Eiern zum Schaume gequirlt, ein halber Löffel Mehl nach und nach hineingequirlt, gute Fleischbrühe zugegossen, und diese Brühe mit gestoßener Muskatblüthe unter beständigem Umrühren, am Feuer anziehen lassen und dann über den Blumenkohl angerichtet. Ist sie zu dick, so verdünnt man sie mit Fleischbrühe.

**Blumenkohlklöße.** Das Krause des Blumenkohls wird genommen, in Wasser weich gekocht, fein gehackt, mit etwas Butter, gestoßenen Muskatblumen, geriebener und gerösteter Semmel und einigen Eiern gut untereinander gerührt, Klöße daraus gemacht und diese in Fleischbrühe gekocht. Von etwas Fleischbrühe, Butter, gestoßenen Muskatblumen und einigen Eidottern wird dann eine Brühe oder Sauce gemacht und über die Klöße angerichtet.

**Blumenkohlsuppe.** Es werden einige Stauden Blumenkohl genommen, gut abgepußt, in kleine Stückchen zerschnitten und erst ein Mal in Wasser aufgesotten. Das Wasser wird weggegossen, und der Blumenkohl noch ein wenig in Fleischbrühe, jedoch nicht zu weich, gesotten. Er wird dann mit einem durchlöcherten Löffel herausgehoben, trocken in die Suppenschüssel gelegt, die Fleischbrühe mit einem Eie und einem halben Eßlöffel Mehl, welches vorher mit ein paar Löffeln kalten Wassers abgerührt worden ist, gut abgequirlt, mit ein wenig Muskatblumen, über den Blumenkohl angerichtet und so aufgetragen.