

Umrühren gut anrösten lassen. Mit 2 Liter weißer Fleischbrühe begießen, zum Kochen bringen und ganz langsam, ohne die Kasserolle zu bedecken, 25 Minuten kochen lassen. Dann mit 200 Gr. in Paysanne geschnittenen Gombos und 3 mittelgroßen geschälten ausgekernten und gehackten Tomaten vervollständigen und noch 25 Minuten kochen lassen. Die Suppe hierauf entfetten, im Gewürz regulieren und je nach Geschmack noch mit einigen Tropfen Worcestersauce heben. Dann in die Terrine gießen und 2 oder 3 Löffel Reis à l'indienne hinzufügen.

Soupe au Pistou.**Pistou - Suppe.**

In 1½ Liter kochendes Wasser 375 Gr. grüne Bohnen in Körnern und Stücken, 3 geviertelte und in Scheibchen geschnittene Kartoffeln, 2 geschälte ausgedrückte Tomaten und 10 Gr. Salz geben. Wenn die Gemüse dreiviertel gar sind, 180 Gr. dicke Nudeln dazugeben und ganz langsam fertigkochen lassen. Im letzten Moment im Mörser 2 kleine Knoblauchzehen mit 4 Gr. Basilikum und 1 geschälten ausgedrückten und gerösteten Tomate stoßen. Diesem Teig tropfenweise 2 Löffel Oel einverleiben und diese Masse mit 2 Löffeln Suppe verlängern. Beim Anrichten die Suppe in die Terrine gießen und das vorbeschriebene Knoblauchpräparat sowie 75 Gr. frischgeriebenen Schweizerkäse beifügen.

Anmerkung. Die Pistou ist eine Suppe der italienischen Schule, obgleich sie hauptsächlich in der Provence als Spezialität gilt.

Soupe de Poulet à l'Anglaise.**Englische Hühnersuppe.**

Chicken-broth. — Ein fleischiges mittelgroßes Huhn mit 1¾ Liter Fleischbrühe und einem Sträußchen mit Selleriezweig und 1 kleinen gespickten Zwiebel in einem Suppentopf zum Kochen bringen, abschäumen, 100 Gr. Patnareis beifügen und langsam kochen lassen. Zum Servieren das Sträußchen und die Zwiebel entfernen, das Huhn als Einlage zerlegen und mit 2 Deziliter Brunoise vervollständigen.

Soupe à la Crème.**Rahm - Suppe.**

50 Gr. weiße Mehlschwitze mit 1 Liter weißer Fleischbrühe und 1 Liter kochender Milch auffüllen, 1 kleines Bukett Petersilienwurzeln, 3 dicke Pfefferkörner, 1 kleine gespickte Zwiebel, 1 kleine Spitze Kümmel, eine Idee Muskat und 6 Gr. Salz beifügen. Dann ganz langsam 1 Stunde auskochen lassen. Vor dem Servieren durch ein feines Chinois passieren, mit 1½ Deziliter saurem Rahm binden und noch 1 Minute aufkochen lassen. Extra dabei ein Schüsselchen mit kleinen in Butter gebackenen Brotwürfeln.