

Consommé de profiteroles à la Régence. **Kraftbrühe mit gefüllten Brödchen nach Regenten Art.**

Suppe wie oben. Einlage: Ausser den vorstehenden Brödchen noch Krebschwänze, Champignons und Spargelspitzen.

— **aux quenelles.** — **mit Klösschen.**

Hühner-, Rindfleisch-, Wild- oder Fischbrühe. Einlage: Klösse von Fleisch, Mehl, Gries etc., entweder abgestochen oder auf Bleche lang oder rund gespritzt.

— **aux quenelles à la moelle.** — **mit Rindermarkklößen.**

Rindfleischsuppe. Einlage: Kleine Semmelklösse mit Marks vermischt.

— **aux quenelles à la Soubise.** — **mit Klößen nach Soubise.**

Hühnerbrühe. Einlage: Hühnerfarceklösse in der Mitte mit Zwiebelpüree gefüllt.

— **aux ravioles.** — **mit Raviolen.**

Hühner- oder Rindfleischbrühe. Einlage: Kleine, mit Hühnerfleisch gefüllte Halbmonde von Nudelteig.

— **à la Régence.** — **nach Regenten Art.**

Hühnerbrühe. Einlage: Eierstand mit Hühnerpüree vermischt, in Würfel geschnitten und kleine Hühnerklösse mit Hummermark gefärbt.

— **à la Reine.** — **auf Königin Art.**

Kräftige Hühnerbrühe. Einlage: Carotten und Wasserrüben rund ausgebohrt, Jacobin mit Spargelpüree vermischt, in Becherformen gar gemacht und dann in dicke Scheiben geschnitten. Kerbelblätter und streifig geschnittene und blanchirte Salatblätter.

— **de rissoles en surprise.** — **mit gefüllten Blätterteig-Krapfen.**

Hühner- oder Rindfleischbrühe. Einlage: Kleine Gemüse erst in ein weich gekochtes Kohlblatt und dann, wie Rissoles, in Blätterteig eingeschlagen, mit Ei gestrichen und im Ofen gebacken. Die Einlage wird nebenbei angerichtet.

— **aux riz.** — **mit Reis.**

Hühner- oder Rindfleischbrühe. Einlage: Körnig ausgequollener Reis.

— **à la Rohan.** — **nach Rohan.**

Hühnerbrühe. Einlage: Runde Brodkursten mit Rebhühnerfarce erhaben bestrichen und gar gemacht. Rund ausgestochene Kopfsalatblätter und Kibitzeier.

— **à la royale.** — **auf königliche Art.**

Hühner- oder Rindfleischbrühe. Einlage: Eierstand (Jacobin) in kleinen Becherformen steif gemacht und in dicke Scheiben geschnitten.