

**Consommé à la Saint-Germain. Kraftbrühe nach St. Germainer Art.**

Hühner- oder Rindfleischbrühe. Einlage: Streifig geschnittene Kopfsalat- und Sauerampferblätter, grüne Erbsen und Erbsenpüree mit Eigelb vermischt, in Becherformen steif gemacht. Die Suppe kann auch mit Eigelben und Sahne abgezogen werden.

**— de saumon à la Peterhof. Fisch-Kraftbrühe von Lachs nach Peterhofer Art.**

Klare Fischsuppe, in welcher der Lachsfond mitverkocht ist. Einlage: Lachsfilets in Weisswein gar gemacht, Gänseleberscheiben, Reis, ausgestochene Carotten und grüne Erbsen.

**— à la semoule. Kraftbrühe mit Gries.**

Hühner- oder Rindfleischbrühe. Einlage: Gries in der Brühe gekocht.

**— à la Sévigné. — nach Sévigné.**

Hühnerbrühe. Einlage: Feingestossenes Hühnerfleisch mit Eigelben vermischt, in Becherformen steif gemacht und in dicke Scheiben geschnitten.

**— au tapioca. — mit echtem Sago.**

Hühner-, Rindfleisch- oder Wildbrühe. Einlage: Sago in der Brühe gekocht.

**— de tortue. Schildkrötensuppe.**

Geklärte kräftige Schildkrötenbrühe. Einlage: Das in viereckige oder lange Stücke geschnittene Fleisch der Flossen und Schilder.

**— Vatel. Kraftbrühe nach Vatel.**

Klare Hühnerbrühe mit Tapioca verkocht. Man kocht dann ein grosses Glas Sherry auf, fügt ein Glas Cognac hinzu, sowie die Schalen einiger frischen Trüffeln, einige geröstete Mandeln, Esdragonblätter und etwas Kerbel, und lässt es gut ausziehen. Der Auszug wird durchgegeben und mit der Suppe vermischt. Einlage: Weisse, grüne, mit Hummermark roth und mit Trüffelpüree schwarz gefärbte Hühnerklösse.

**— aux vermicelles. — mit Fadennudeln.**

Fleischbrühe. Einlage: In der Brühe gekochte Fadennudeln.

**— de volaille à l'estragon. Hühner-Kraftbrühe mit Esdragon.**

Hühnerbrühe, in welcher 5—6 Minuten lang eine Hand voll Esdragon ausgekocht wurde. Einlage: Kleine Klösse von Hühnerfarce mit gehackten Esdragonblättern vermischt.

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

Hühnerbrühe. Einlage: Das weisse Fleisch von jungen Hühnern.

**— Windsor. Windsor-Kraftbrühe.**

Rindfleischbrühe mit Schildkrötenkräutern, Cayennepfeffer und dem Fonds der Kalbsfüsse geklärt. Einlage: Kalbsfüsse in Weisswein gekocht und ausgestochen, die Nervenstränge der Füsse in kleine Würfel geschnitten, roth gefärbte Hühnerklösse.