

Porterhouse-Soup.

Gebundene braune Suppe mit Madeira und Tomatenpüree, mit Curry-powder und Paprika scharf gewürzt. Einlage: Scheiben von Frankfurter Würstchen und in derselben Grösse ausgestochene Scheiben von geräucherter, gekochter Ochsenzunge.

Bierhaus-Suppe.**Potage aux abatis, clair.****Klare Suppe von Geflügelklein.**

Das Klein in Brühe oder Wasser gekocht und die Suppe mit frischem Fleisch geklärt. Einlage: Feine Streifen von Porree, das Klein und die steif gemachten und in Scheiben geschnittenen Geflügellebern.

— aux abatis de dinde.**Putenklein-Suppe.**

Das Klein wird sauber zurecht gemacht, in Stücke geschnitten und mit Fleischbrühe aufgesetzt. Man nimmt die Stücke, wenn sie weich sind, heraus, klärt die Suppe mit Kalbfleisch, giebt eine Gemüse garnitur, in Würfel geschnitten, hinein und die Fleischstücke. Die Suppe wird mit Arrow-root abgezogen.

— aux abatis d'oie, à l'anglaise. Gänsekleinsuppe nach englischer Art.

Das Gänseklein mit Gemüse und Kräutern angeröstet, mit Arrow-root bestäubt und mit Brühe und Weisswein aufgefüllt. Einlage: Das Gänseklein.

— aux abatis à l'anglaise.**Englische Suppe von Geflügelklein.**

Braune Suppe mit der Brühe von angerösteten Puten oder Geflügelklein verkocht und mit Cayenne-Pfeffer geschärft. Einlage: Das Klein.

— Ambassadeur.**Botschafter-Suppe.**

Klare kräftige Hühnerbrühe. Einlage: Kerbelblätter, streifig geschnittene Salat- und Sauerampferblätter, grüne Spargelspitzen und Farcescheiben. Zu letzteren streicht man Becherformen mit Hühnerfarce aus, füllt die Mitte mit roth, grün und schwarz gefärbter Farce und macht die Farce gar. Wenn die Becher erkaltet sind, schneidet man sie in Scheiben, und nachdem diese im warmen Wasser abgespült wurden, wirft man sie in die Suppe, die noch durch Madeira im Geschmack gehoben wird.

— à l'andalouse.**Andalusische Suppe.**

Weisse Suppe von Fischbrühe mit Zwiebelpüree und Eigelben abgezogen. Einlage: Mit Tomatenpüree roth gefärbte Fischklösse, verlorene Eier.

— d'anguille à la hollandaise. Holländische Aalsuppe.

Püreesuppe von Sauerampfer, Kopfsalat und Kerbel, mit Fisch- und Fleischbrühe gekocht, mit Eigelben abgezogen. Einlage: Aalstücke, kleine Zwiebeln, geröstete Brodkrusten.

— d'Argenteuil.**Grüne Spargel-Suppe.**

Weisse Suppe mit Püree von grünem Spargel aufgezogen und mit Eigelben und Sahne abgezogen.