

**Potage à l'italienne.****Italienische Suppe.**

Weisse Suppe mit Tomatenpüree aufgezogen. Einlage: Streifig geschnittener Porree und ebenso geschnittene Wirsingkohl-Blätter in Butter weich geschmort, kurz geschnittene Maccaroni und Parmesan-Croutons.

— **lithuanien.****Lithauer Suppe.**

Kartoffelsuppe. Einlage: Speckscheiben, gebackene Eier, Sellerie in Streifen geschnitten und Sauerampferblätter grob gehackt und in Butter weich gedämpft.

— **Louis XIII.****Suppe nach Ludwig XIII.**

Weissbrodkrume in Bouillon gekocht, mit Butter verrührt und mit Sahne und Eigelben abgezogen.

— **à la Lucullus.**— **nach Lucullus.**

Weisse Hühnersuppe mit Eigelben und Sahne abgezogen. Einlage: Kleine Klösse von Hühnerfarce mit Trüffelpüree vermischt, Hahnenkämme, Hahnennieren.

— **macaroni au chasseur.**— **mit Maccaroni nach Jäger Art.**

Fleischbrühe mit Wildknochen verkocht und mit Hasen- od. Schnepfenpüree gebunden. Einlage: Maccaroni. Beigabe: Geriebenen Parmesankäse.

— **à la Macdonald.**— **nach Macdonald.**

Weisse Hühnersuppe. Abgezogen mit gestossenem, gekochten Kalbsbrägen, Zwiebelpüree, Eigelben und Currypulver. Einlage: Gedämpfte Gurkenstücke.

— **Magenta.****Magenta-Suppe.**

Klare Hühnerbrühe, in der etwas Majoran, Basilikum, Rosmarin und Salbei ausgezogen ist. Mit Arrow-root abgezogen, zuletzt Champagner hinzugegossen. Einlage: Klösse von Hühnerfleisch mit gehackten Trüffeln, kleine Gänseleberscheiben, Trüffeln in Scheiben und kleine Champignons.

— **Malmesbury.****Suppe nach Malmesbury.**

Ein Dammwildkopf, gebrüht wie Kalbskopf, wird mit Fleischabfällen, Gemüse und Kräutern weich gekocht. Von der Brühe wird eine mit gerösteten Gemüse, Schinken und Arrow-root einpassirte Suppe gemacht und mit Madeira verkocht. Einlage: Das Kopffleisch in Würfel geschnitten, Champignons und Wildklösse.

— **Mancel.****Mancel-Suppe.**

Braune Wildsuppe mit Rebhühner- und Maronenpüree, zu gleichen Theilen, und Eigelben abgezogen. Einlage: Markklösse.

— **à la maréchal.****Marschall-Suppe.**

Weisse Suppe mit geschwitzten Kräutern verkocht, mit Eigelben und Sahne abgezogen. Einlage: Spargelspitzen, gefüllter Kopfsalat, verlorene Eier.