

Flageolets und lässt die Suppe langsam kochen. Man fettet die Suppe ab, zieht sie mit einem Stück Butter und Sahne auf und giebt als Einlage fein gehackten Sauerampfer, Kopfsalat und Kerbel, alles in Butter geschwitzt, hinzu.

Potage à la Nesselrode.**Suppe nach Nesselrode.**

Graupen und Reis mit Hühnerbrühe gekocht, durchgestrichen, mit Eigelben und der entfetteten Brühe der geschmorten Kalbshessen abgezogen. Einlage: Kalbshessen, roh in Portionsstücke gesägt und dann geschmort.

— aux nids d'hirondelles.**— mit Schwalbennestern.**

Kräftige klare Fleischbrühe. Einlage: Aufgeweichte, gut gereinigte und in Fleischbrühe mit Schinkenscheiben, ohne sie kochen zu lassen, gar gemachte Schwalbennester.

— de nouilles.**— mit Nudeln.**

Klare Fleischbrühe. Einlage: In Wasser oder in der Brühe gekochte Nudeln.

— aux oeufs filés à la Canino.**— mit gesponnenen Eiern nach Canino.**

Kräftige Hühnerbrühe. Einlage: Flüssiger Teig von Mehl, geriebenem Käse und Eiern, welchen man durch eine Papierdüte in die kochende Brühe laufen lässt, dass derselbe Fäden von der Stärke einer dünnen Maccaroni bildet. Nebenbei giebt man geriebenen Parmesankäse.

— à l'oignon.**Zwiebel-Suppe.**

Zwiebelscheiben hellgelb geröstet, mit Mehl bestäubt und mit Wasser aufgekocht. Einlage: Geröstete Brodscheiben, Parmesankäse.

— aux oignons.**Weisse Zwiebel-Suppe.**

Mehrere grosse Zwiebeln werden in Scheiben geschnitten, in Butter geschwitzt, mit Mehl bestäubt und mit Bouillon aufgefüllt. Man lässt die Suppe langsam kochen, entfernt das Fett, giebt sie durch und zieht die Suppe mit einigen Eigelben und einem halben Liter guter Sahne ab. Einlage: Parmesancroutons.

— à l'orge.**Graupen-Suppe.**

Perlgraupen mehrere Male gewaschen, in Fleischbrühe weich gekocht.

— d'orge à la bohémienne.**— nach böhmischer Art.**

Mit Schinken und Gemüse einpassirte weisse Suppe, mit Eigelben abgezogen. Einlage: Weich gekochte Graupen, Hühnerfilet und Selleriescheiben.

— d'orge brillante à la Reine.**— nach Königin Art.**

Fleischbrühe mit Sago gekocht und mit Hühnerpüree abgezogen. Einlage: Weich gekochte Graupen.