

Potage purée de chicorée, aux quenelles. **Durchgeschlagene Cichorien-Suppe mit Klößen.**

Weisse Suppe mit durchgeschlagenen, in Butter gedämpften Cichorienblättern vermischt und mit Eigelben und Sahne abgezogen. Einlage: Kleine Leberklösse.

— **purée de chou-fleur à la Dubarry.** — **Blumenkohl-Suppe nach Dubarry.**

Der Blumenkohl mit Wasser überweilt, in Butter weich gedämpft und durchgestrichen. Das Püree mit weisser Suppe verlängert und die Suppe mit Eigelben abgezogen. Einlage: In Scheiben geschnittene Hühnerbrust.

— **purée de concombres à la Reine.** — **Gurken-Suppe nach Königin Art.**

Gurken in Stücke geschnitten, weich gedämpft und durchgestrichen. Das Püree mit weisser Suppe verlängert und die Suppe mit Hühnerpüree und Eigelben gebunden. Einlage: Grosse Klösse von Hühnerfleisch.

— **purée de courge, au riz.** — **Kürbis-Suppe mit Reis.**

Kürbisstücke mit Zwiebeln angeröstet und weich gedünstet, durchgestrichen, mit weisser Suppe vermischt und mit Eigelben und Sahne gebunden. Einlage: Reis.

— **purée de faisans à la viennoise.** — **Fasanen-Suppe auf wiener Art.**

Wildbrühe mit dem Fasan gekocht und mit Sago verdickt. Die Suppe wird mit dem gestossenen Fleisch, welches mit Eigelben vermischt ist, abgezogen. Einlage: Kurzgeschnittene Maccaroni.

— **purée de faisan, au macaroni.** — **Fasanen-Suppe mit Maccaroni.**

Braune Wildsuppe mit den Fasanenknochen verkocht und dem durchgestrichenen Fleisch gebunden. Einlage: Maccaroni.

— **purée de gibier au chasseur.** — **Wildsuppe nach Jäger Art.**

Braune Wildsuppe mit angebratenen Rebhühnern verkocht und mit dem durchgestrichenen Fleisch derselben abgezogen. Einlage: Kleine Klösse von Rebhühnerfleisch.

— **purée de gibier à la française.** — **Wildsuppe nach französischer Art.**

Braune Wildsuppe mit Rebhühnerpüree abgezogen. Einlage: Rebhühner-Klösse.

— **purée de gibier à la Montgelas.** — **Wildsuppe nach Montgelas.**

Braune Wildsuppe mit Hasenpüree abgezogen. Einlage: Gänseleber-Scheiben.