

Potage à la trouilloise.**Trouviller Suppe.**

Krabbensuppe von Hühnerbrühe gekocht und mit Tomatenpüree vermischt. Einlage: Krabbenschwänze, gehackte Petersilie.

— tschy à la russe.**Russische Suppe.**

Brühe von Rindfleisch, Ente, Huhn, magerem Speck und geräucherter Wurst. Sauerkohl mit Zwiebeln und Mehl in Butter geschwitz und mit der Brühe aufgefüllt. Einlage: Viereckige Stücke Rindfleisch, Entenfleisch, Speck und Wurstscheiben.

— de turbot à l'indienne.**Steinbutt-Suppe auf indische Art.**

Man schwitzt einige Zwiebeln in Butter und streut einen Esslöffel Curry-Pulver darauf. Man füllt dann Fisch-Bouillon und ein Glas Weisswein auf, fügt ein Stück Steinbutte und ungefähr $\frac{1}{2}$ Pfd. Brodkrume hinzu und lässt die Suppe 1 Stunde kochen. Man stösst dann das Steinbuttfleisch im Mörser und streicht es mit der Suppe durch ein feines Sieb oder Haartuch. Die Suppe wird mit etwas Sahne, einigen Eigelben und einem Stück frischer Butter aufgezo-

— velours.**Sammet-Suppe.**

Fleischbrühe mit Tapioca verkocht und mit Eigelben und Sahne abgezogen. Einlage: Hühnerfleisch.

— velours.**Sammet-Suppe.**

Fleischbrühe mit Tapioca verkocht und mit Carottenpüree abgezogen.

— vermicelle à l'andalouse.**Fadennudel-Suppe nach andalusischer Art.**

Weisse Suppe von Fischbrühe mit geröstetem Wurzelwerk verkocht, durchgegeben, mit Tomatenpüree abgezogen. Einlage: Fadennudeln.

— de vermicelle au lait.**Suppe mit Fadennudeln.**

Fadennudeln in Milch gekocht, die Suppe mit einigen Eigelben abgezogen.

— de vermicelle aux petits pois.**Fadennudel-Suppe mit Schoten.**

Klare Fleischbrühe mit Fadennudeln und Schotenkernen.

— Victoria.**Victoria-Suppe.**

Weisse Hühnersuppe mit Eigelben und Tomatenpüree abgezogen. Einlage: Allerlei junge Gemüse.

— de volaille à l'allemande.**Hühnersuppe nach deutscher Art.**

Klare Hühnerbrühe. Einlage: Hahnenkämme und Nieren, kleine abgerührte Mehlklösse.

— de volaille à la royale.**Suppe von Hühnern nach königlicher Art.**

Weisse Suppe von Hühnerbrühe mit feingestossenem Hühnerfleisch, Eigelben und guter Sahne abgezogen. Einlage: Würflig geschnittener Eierstand.