

runden Ausstecher dann Halbmonde ausgestochen, diese auf einen Deckel gelegt und so fortgeföhren bis zu Ende. Ist der Teig nicht mehlig, nämlich sieht er schön gelb, so können die Naviolen gleich in die dazu bestimmte Consommee oder sonst kräftige Dunkelbrühe eingekocht und zehn Minuten langsam, beinahe ganz zugedeckt, gar gekocht werden, im entgegengesetzten Falle aber werden sie erst gewälzt; zuletzt werden sie angerichtet und nach Belieben noch geriebener Parmesankäse daneben gegeben. Man kann auch jede Klöschenfülle dazu anwenden, indem man einen Eßlöffelvoll gewälzte und feingeschnittene Petersilie darunter rührt. Auch kann man die Fülle bloß von Spinat machen, indem man gewälzten, recht schön grünen Spinat ausdrückt, fein schneidet, in einem guten Stück frischer Butter schmort, mit Salz, wenig Pfeffer und Muskatnuß würzt, und wenn er kalt ist, mit einigen Eierdottern bindet.

Eingetränfelte Suppe. Potage à la Xavier.

In fünf bis sechs ausgeschlagene Eier wird ein wenig Salz und so viel Mehl gequirt, daß der Teig schwachen Bindfadensdicke vom Löffel spinnt; dieser wird nachher in drei Kannen wallende Dunkelbrühe eingetränfelt; während man den Teig mit der linken Hand hineinträufelt, muß man mit der rechten, vermittelst eines Schaumlöffels, die Faden immer zurückschieben, so daß er immer in die wallende lautere Brühe träufeln kann; nachher fünf Minuten fortgekocht, gesalzen, mit Muskatnuß gewürzt und angerichtet.

Gries-Suppe. Potage à la semoule.

In drei Kannen kräftige gelbbraune Kalbsbrühe, Consommee oder sonst gute Fleischbrühe wird vierzehn bis sechszehn Loth Weizengries eingekocht und einige Minuten fortgerührt, damit er nicht klumpriecht wird und nicht anbrennt; dann unter öfterm Umrühren eine Viertelstunde langsam fortgekocht, gesalzen, abgeschäumt und rein abgefettet, so angerichtet oder nach Belieben mit Muskatnuß oder auch mit einem halben Eßlöffelvoll gewälzter und gröblich geschnittener Petersilienblättchen gewürzt.

Grüß-Suppe, auch Suppe rossol genannt. Potage au grauau.

Vierzehn bis sechszehn Loth weißer, grober Haidekorngrüße wird mit drei Eierdottern oder einem ganzen Ei abgerieben, so lange bis die Körnchen wieder einzeln von einander fallen und dann noch ein bis zwei Stunden getrocknet; nachher in hellbraune, kräftige Brühe, wie der Gries, eingekocht und zwanzig Minuten langsam ausgequollen, recht rein verschäumt und gesalzen; eine