

Körbel oder Schnittlauch oder auch geriebenen Parmesan- oder Schweizerkäse.

4. Griesuppe.

Man rührt auf je eine Person eine geschlossene Handvoll nicht zu feinen Gries in siedende Fleischbrühe ein und läßt ihn $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden kochen, damit er gehörig aufquillt und gar wird.

5. Nudelsuppe.

Man treibt von Nudelteig, wie er in dem Kapitel der Teige beschrieben ist, dünne Blätter aus, die fadenartig geschnitten, in gesalzenem, kochendem Wasser abgewellt, auf einem Durchschlag mit kaltem Wasser übergossen und dann mit einer Gabel langsam in siedende Fleischbrühe eingelegt und 5 Minuten darin aufgekocht werden. — Den Nudelteig kann man auch in viereckige Blättchen schneiden, in welchem Falle man die Suppe Fleckelsuppe heißt.

Alle italienischen Teigsorten, wie Façonnudeln (Fideli) Sternli, Maccaroni und dgl. werden in gleicher Weise zu Suppen verwendet und gewöhnlich geriebener Parmesan- oder Schweizerkäse aufgestellt.

6. Gehackte Eiergerste.

Ein fester Nudelteig wird mit dem Hackmesser fein verwiagt, das Gehackte in kochende Fleischbrühe eingerührt und unter fleißigem Abschäumen eine halbe Stunde lang gekocht. Passende Beigabe: Schnittlauch oder Parmesankäse.

7. Kräutersuppe.

Man dämpft rein gewaschenen, fein gehackten Sauerampfer und Körbel in einem irdenen Geschirr in etwas