

schehen muß; wenn sie rein gepuht sind, so wird in einem Kasserol ein Viertelpfund Butter zerlassen, eine große Zwiebel, drei Möhren, drei Petersilienwurzeln und eine Selleriknolle, in Scheiben geschnitten, darein gethan, die Schildkröten darauf gelegt und zugedeckt langsam gedünstet, bis daß es am Boden lichtbraun angefest hat; dann wird drei und eine halbe Kanne Wasser darauf gefüllt, verschäumt, ein Lorbeerblatt dazu gefügt und langsam kochen gelassen; nachdem sich die Schilde ablösen lassen, so werden die Schildkröten herausgenommen, die Schilde abgelöst und das Fleisch in hübsche Stückchen geschnitten, nachher in ein reines Kasserol gelegt, die Brühe durch eine Serviette darüber gegossen, Salz, Muskatblüthe und ein wenig rother Pfeffer dazu gethan, vollends weich gekocht, dann angerichtet und hinlänglich mit kleinen Sandernocken, welche mit Theelöffeln geformt worden sind, versehen.

Wasser-Suppe Potage à l'eau.

Zwei Kannen Wasser werden mit acht Loth recht guter Butter, einem Eßlöffelvoll feingeschnittener Petersilie und Salz aufgekocht und über schöne Semmel, welche in ganz kleine und dünne Scheibchen geschnitten worden ist, aufgegossen. Darein kann man auch frische verlorne Eier setzen. Auch kann man diese Suppe legiren; man zerschlägt nämlich vier bis sechs Eierdotter mit drei Eßlöffelvoll kaltem Wasser, wozu auch noch ein halber Eßlöffel Mehl genommen werden kann, und gießt sie durch ein Sieb. Bei dem Anrichten wird erst die Semmel mit etwas Suppe aufgebrüht und zugedeckt, von der übrigen Suppe aber nach und nach eine Viertelskanne auf die Eierdotter gegossen, auf heißer Stelle gut durcheinander geschlagen und über die Semmel angerichtet.

Kräuter-Suppe mit verlornen Eiern. Potage aux herbes et aux oeufs pochés.

Die Kräuter werden wie zu der Fleisch-Kräutersuppe genommen, wozu auch noch ein wenig junges Sellerikraut kommen kann, und in zwölf Loth Butter kurz eingedämpft, nachher mit drei Kannen Fastenbrühe oder Wasser angefüllt, gesalzen, eine halbe Stunde gekocht, mit Muskatnuß gewürzt, über, im Ofen weißgelb getrocknete, Semmelscheibchen gegossen und verlorne Eier darein gegeben.

Legirte Kräuter-Suppe. Potage aux herbes liée.

Es wird vorstehende Kräutersuppe bereitet und mit acht Eierdottern legirt, (m. s. Wassersuppe). Auch kann man, wenn die Kräuter mit der Butter kurz gedämpft sind, zwei Eßlöffelvoll Mehl darunter rühren, nach und nach mit dem bestimmten Wasser auflösen, kochen lassen und so zuletzt mit Eierdottern legiren.

Bürgerlich werden drei ganze Eier zum Legiren genommen.