

eine halbe Stunde gekocht hat, thut man eine Zwiebel, zwei Sellerieknollen, fein geschnitten, hinein, lässt es noch eine halbe Stunde kochen, würzt mit Salz, nimmt die grossen Knochen heraus und serviert es.

### 20. Ochsenschwanz-Suppe.

Ein Ochsenschwanz wird in kleine Stücke geschnitten und in reichlichem Wasser mit etwas Suppenkraut und Salz weich gekocht. Die Brühe giesst man durch, füllt das Fett ab, fügt einen Theelöffel Liebigs Fleisch-Extrakt, zwei Weinglas Sherry, Gewürz nach Geschmack hinzu, verdickt die Suppe mit braunem Mehl und serviert sie.

### 21. Cock-a-Leekie.

Man setzt 2 Pfund Rindfleisch und ein Suppen-Huhn mit 3 Liter Wasser auf's Feuer; wenn es kocht, thut man reichlich Porree, einen Theelöffel gemahlener Pfeffer und einen halben Theelöffel Salz hinein und lässt es 3—4 Stunden kochen; alsdann fügt man hinzu  $\frac{1}{2}$  Pfund getrocknete Pflaumen und lässt es noch eine halbe Stunde kochen. Nun nimmt man das Fleisch und das Huhn heraus, zerschneidet etwas von dem besten, weissen Brustfleisch des Huhns und legt es in die Suppe. Es ist gut, wenn der Porree 2 Stunden vor dem Gebrauch in kaltem Wasser liegt. Dies ist ein ausgezeichnetes Rezept.

### 22. Rübensuppe.

Man schneidet 6 gelbe Rüben, 2 grosse Zwiebeln, 1 Mohrrübe und 1 Stück Sellerie in Scheiben, schmort sie in  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, bis sie beinahe weich sind, fügt dann etwas kochende Bouillon hinzu und lässt sie kochen, bis die Gemüse gänzlich gar sind. Nun reibt man sie durch ein Sieb, thut sie wieder in den Schmortopf und fügt soviel Bouillon hinzu, als man für nötig hält. Man lässt es kochen, schlägt 4 Eidotter in einen