

Tassenkopf süsser Sahne und rührt dies unmittelbar vor dem Auftragen in die Suppe; würzt mit weissem Pfeffer und Salz.

23. Hotch-Potch (Schottische Suppe).

Man nimmt Hals oder Brust vom Hammel, schneidet es in kleine viereckige Stücke und thut es in einen Topf mit 3 Liter kaltem Wasser. Wenn es kocht, schäumt man es gut und fügt verschiedene Gemüse Mohrrüben, Kohlrabi, Sellerie, eine Zwiebel und ein Pfund grüne Erbsen, ferner Pfeffer und Salz dazu. Man lässt es langsam kochen, bis alles weich ist, und thut eine halbe Stunde vor dem Anrichten nochmals einige grüne Erbsen hinzu. Man kann fast alle Gemüse, die die Jahreszeit mit sich bringt, zu dieser Suppe benutzen, auch kann sie von Lammfleisch bereitet werden. Sie muss ungefähr 8 Stunden sehr langsam kochen.

24. Selleriesuppe.

Man kocht 2 Liter Kalbsbouillon mit 3 Sellerieknollen, bis dieselben sehr weich sind, giebt es durch und fügt noch 3 sehr fein geschnittene Sellerieknollen hinzu, ferner 2 Gramm Butter mit 3 Löffel Mehl gemischt, lässt es kochen, bis der Sellerie ganz weich ist, und eben ehe man es vom Feuer nimmt, rührt man $\frac{1}{4}$ Liter gute gekochte Sahne hinzu und würzt mit etwas Zucker, Salz und sehr wenig Cayenne.

25. Hasensuppe.

Sie muss von ganz frischem Hasen gemacht werden; auch muss man darauf achten, beim Abhäuten des Hasen alles Blut aufzufangen. Man nimmt einen frischen Hasen, schneidet ihn in Stücke, legt ihn in eine Schüssel mit soviel Wasser als man Suppe haben will, lässt es eine Stunde stehen und fügt dann das Blut des Hasen hinzu. Nun giebt man es durch ein Sieb in einen Suppentopf und setzt es aufs Feuer, rührt es beständig, bis es kocht, um das Gerinnen des Blutes zu