

## SOEPEN BEREID MET BOUILLON

### EERSTE AFTREKSEL

berekend voor vier personen;  $1\frac{1}{2}$  liter bouillon, waarbij men in aanmerking neemt dat de eerst opgegeven hoeveelheid water voor den bouillon met  $\frac{1}{2}$  liter verkookt is.

### VERMICELLIE- OF MACARONISOEP

$1\frac{1}{2}$  liter bouillon, 20 gram vermicelli óf macaroni-  
figuren óf macaroni in stukjes gebroken, stukje foelie.  
De vermicelli of macaroni vlug in koud water was-  
schen en bij de kokende bouillon voegen, en ongeveer  
een half uur laten koken, met bijvoeging van de foelie.

### JULIENNE SOEP.

Allerlei soort groente, bij voorkeur kleine worteltjes  
of groote, in stukjes gesneden, doperwtjes en peultjes,  
een ui of prij, groene selderie, kervel, één knolletje,  
selderie een stukje bloemkool, eenige takjes sterkers,  
brandneteltopjes, jonge bessenblaadjes, enz. naar ver-  
kiezing,  $1\frac{1}{2}$  liter bouillon. De groente wordt, behalve de  
worteltjes en bloemkool en erwtjes en peultjes, fijn  
gesneden of gehakt en alles te zamen in boter met toe-  
voeging van een weinig water gaar gestoofd, daarna  
bij de heete bouillon gevoegd, waarvan men vóór het  
opdoen de boter verwijdert, die, zeer geurig, voor het  
bereiden van sauzen bewaard kan worden.

### TAPIOCA OF SIAMSAGOSOEP

$\frac{1}{2}$  liter water, peterselie of dunne aspergepunten, 30 gr.  
sago,  $1\frac{1}{2}$  liter bouillon.

De sago wordt al roerende, in het kokende water gestrooid en hiermee doorgekookt, daarna voegt men den bouillon bij en naar verkiezing eenige blaadjes peterselie of stukjes asperges en kookt alles  $\pm \frac{3}{4}$  uur.

#### CONSOMMÉ A LA ROYALE

1½ liter bouillon, 3 eieren.

De eieren worden geklopt met één deciliter der koude bouillon en in een met boter besmeerde kom of vorm op kokend water gezet, na een uur ongeveer is deze massa geheel stijf en kan, bekoeld, in figuren gesneden worden, met de bekende uitsteekvormpjes. Deze figuren legt men in de soepterrine en voegt de kokende bouillon er bij.

#### CONSOMMÉ MET EIERDRADEN

1½ liter bouillon, 1 à 2 eieren, een weinig peper, een lepel tarwebloem.

De eieren worden geklopt en met de tarwebloem vermengd. Als de bouillon kookt, worden deze door een zeef er bijgegoten, waardoor zich in de bouillon draden vormen, die nog ongeveer tien minuten met de bouillon moeten koken.

#### NOEDELSOEP

1½ liter bouillon, 50 gram noedelen, stukje foelie ter grootte van één cent.

In de kokende bouillon worden de noedelen, in stukken gebroken, gaar gekookt, ongeveer  $\frac{1}{2}$  à  $\frac{3}{4}$  uur, met de foelie.

(Zie voor noedelen, de bereiding van de eeg, voor verschillende doeleinden.)

## KIPPESOEP

1½ liter kippen-bouillon, 50 gram beste rijst, stukje  
foelie ½ liter water

De rijst wordt met het kokende water door gekookt,  
daarna de bouillon en de foelie er bijgevoegd en alles  
ongeveer ½ uur gekookt.

