

## SOEPEN BEREID MET BOUILLON

### TWEEDE AFTREKSEL

wederom berekend voor vier personen, waarvoor men 2 à 2½ liter bouillon neemt, daar men aanneemt dat deze soort soepen, niet zooals de vorige eetlustprikkelend, maar werkelijk voedzaam moeten zijn en dan in grootere hoeveelheid genomen worden, al deze kunnen met jus of Maggi versterkt worden.

Daar vele er van met gefruit tarwebloem bereid zijn, laat ik het fruiten van tarwebloem hieraan voorafgaan.

Ook voor de sauzen, die van dezelfde soort bouillon bereid worden, komt dit fruiten te pas.

In het algemeen genomen kan men van vele soepen sauzen en omgekeerd van sauzen soepen maken. Waar dit het geval is, laat ik op de soep dadelijk de daarmee corresponderende saus volgen.

### HET FRUITEN VAN TARWEBLOEM

Onder fruiten van tarwebloem verstaat men het vermengen daarvan met boter, tot een zacht papje, zonder dat het minste klontje zich vertoont.

Dit fruiten vormt den grondslag van vele soepen, bijna alle sauzen en komt ook te pas bij het stoven van vele groenten. Men neemt hiervoor twee lepels boter, twee lepels tarwebloem, 2 liter bouillon voor soep, 1 liter bouillon voor saus.

De boter wordt in de koekepan gesmolten en het meel bijgevoegd onder voortdurend roeren; wanneer zich geen enkel wit puntje meer vertoont, voegt men

langzaam de bouillon bij, voortdurend roerende. Heeft zich een zachte brei gevormd, zoo voegt men deze bij het overige nat in de pan en laat alles te zamen nog eenigen tijd doorkoken, ongeveer  $\frac{1}{2}$  uur.

#### KERRISOEP

2 lepels tarwebloem, 2 lepels boter, kerrie naar smaak ongeveer een half theelepeltje, 2 uien, één ei, 2 liter bouillon.

Tarwebloem en kerrie worden gefruit in de koekepan met de fijngesneden uien, daarna met de bouillon nog  $\frac{1}{2}$  uur gekookt. Het ei wordt in de soepterrine geklopt, waarna de soep, niet kokend, er zeer voorzichtig bijgegoten wordt.

#### KERRISAUS

2 lepels tarwebloem, 2 lepels boter, 1 liter bouillon, 2 uien, 2 eieren.  
Zelfde bereiding.

#### TOMATENSOEP

500 gram tomaten, 2 uien, één citroen, peper naar smaak, 2 lepels tarwebloem, 2 lepels boter, 2 liter bouillon.

De tomaten worden met de uien in de bouillon gaar gekookt, met toevoeging van het sap van één citroen en een weinig peper, en daarna door een zeef gewreven. Hierna voegt men de gefruite bloem er bij en laat alles nog een half uur doorkoken.

## TOMATENSAUS

500 gram tomaten, 2 uien, één citroen, peper naar smaak, 2 lepels tarwebloem, 2 lepels boter, 1 liter bouillon en 1 ei.

(Zelfde bereiding, het ei 't laatst er bij)

## WITTE SCHILDPADSOEP

OOK WEL GENAAMD

### LONDONDERRYSOEP OF FLUWEELSOEP OF POTAGE A LA REINE

2 deciliters room of melk, een ui, een klein blikje champignons, 1 deciliter madera of sherry, 2 eieren, één laurierblad, thijm, takjes sterkers, foelie, kerrie, peper naar verkiezing, 2 lepels tarwebloem, 2 lepels boter, 2 liter bouillon, 2 lepels magere jus of een weinig Maggi.

De tarwebloem wordt met de boter gefruit even als de ui en de verschillende kruiden, daarna met den bouillon  $\frac{1}{2}$  uur gekookt en gezeefd, voor het opdoen voegt men er den room of de melk bij, de champignons met het nat, de jus of Maggi, de sherry of madera, en het laatst de eieren, in de soepterrine geklopt.

## FLUWEELSAUS OF WITTE RAGOUTSAUS

Zelfde bereiding, alleen 1 liter bouillon in plaats van 2 liters.

## BRUINE SCHILDPADSOEP

1 varkens- of kalfstong, 2 liter bouillon, 2 laurierbladen,

thijm, 2 uien, halve spaansche peper, 5 kruidnagels, een paar wortels, klein stukje rauw vleesch, klein stukje magere ham, drie lepels sago, 1 deciliter mader, 3 lepels tarwebloem, 2 lepels boter.

De tong wordt vooruit gekookt en in stukjes gesneden, intusschen alle kruiden gefruit met de ui, de wortels, het stukje ham en het stukje vleesch, alles moet goed bruin zien, dit voegt men bij de bouillon, daarna fruit men het meel en wel zoo, dat men de boter bruin laat braden voordat men den bloem er bij voegt en deze bruin maakt. Zij verliest hierdoor min of meer haar bindkracht, van daar dat voor deze soep meer bloem is opgegeven. Nadat dit alles één uur doorgelookt heeft, en gezeefd is, worden, de sago de stukjes tong en de mader bijgevoegd, wil men de soep zeer sterk hebben, zoo voegt men er een weinig cayenne peper bij.

#### OSSESTAARTSOEP

Juist op dezelfde wijze, met bouillon van een ossestaart getrokken en roode wijn in plaats van mader.

#### SCHILDPADSAUS OF PIKANTESAUS

Zelfde bereiding, maar 1 liter bouillon in plaats van 2.

#### WORTELSOEP OF POTAGE CRECY

5 groote winterwortelen, 3 uien, peper naar smaak, 2 lepels bloem, 2 lepels boter, 2 liter bouillon.

De wortelen en de uien worden bruin gefruit in de koekepan, na in stukjes gesneden te zijn, men voegt

ze zoo bij de bouillon en fruit daarna het meel, om alles nog 1 uur door te laten koken. Voor het opdoen wordt de peper toegevoegd en alles gezeefd.

#### WITTE SELDERIESOEP

2 liter bouillon, 3 à 4 knolselderie's,  $\frac{1}{2}$  liter melk óf room, 2 lepels boter, 2 lepels bloem.

De knolselderie's worden dik geschild, (omdat de bovenlaag een bitteren smaak heeft) en, in groote stukken gesneden, in de bouillon gaar gekookt in 1 á  $1\frac{1}{2}$  uur, daarna in kleine stukjes gesneden en weer in den bouillon gedaan met de melk of room en het gefruite meel, waarna alles nog een half uur door moet koken.

#### KOOLSOEP

Halve kleine witte kool fijn gesneden, 2 liter bouillon, peper naar smaak, 2 lepels boter, 2 lepels bloem.

De fijn gesneden kool wordt in de koekepan licht bruin gebraden met boter of vet, daarna in de bouillon gekookt met de peper en de gefruite bloem, ongeveer een half uur.

#### BLOEMKOOLSOEP

Een halve bloemkool in stukjes gesneden, 2 liter bouillon,  $\frac{1}{2}$  liter melk of room, 2 lepels bloem, 2 lepels boter, één ei.

De bloemkool wordt gaar gekookt in de bouillon, daarna de melk of room bijgevoegd en het gefruite meel, waarna alles nog  $\frac{1}{2}$  uur moet koken. Deze soep

laat zich ook goed bereiden van een restje gestoofde bloemkool met saus, met toevoeging van bouillon. Het ei in de soepterrine kloppen.

#### BRANDNETELSOEP.

15 brandneteltoppen, 2 liter bouillon, 2 lepels bloem, 2 lepels boter.

De brandneteltoppen worden fijn gehakt en in boter gaar gestoofd met een weinig bouillon, daarna in den overigen bouillon gedaan met de gefruite bloem en nog een half uur gekookt. Men verwijderd die boter boven van de soep voor het opdoen.

#### KOMKOMMERSOEP.

Juist dezelfde bewerking, alleen worden de komkommers in stukjes gesneden (vooral de bittere te vermijden) in plaats van gehakt te worden.

#### ASPERGESOEP.

1 liter nat waarin de asperges gekookt hebben, 1 liter bouillon, 2 lepels bloem, 2 lepels boter, stukje foelie, een ei,  $\frac{1}{2}$  liter melk of room.

Deze soep, bereid van het nat, dat men overgehouden heeft van gekookte asperges, is zeer fijn en gemakkelijk te bereiden, men verwarmt melk, bouillon en aspergenat met de foelie en laat de gefruite bloem  $\frac{1}{2}$  uur meekoken, in de soepterrine het ei kloppen.

#### BRUINE SOEP

van boonennat òf lizennat òf capacijndernat, 1 liter

bouillon, 2 lepels bloem, 2 lepels boter, stukje spaansche peper, 6 kruidnagelen, stukjes gebakken brood, 2 uien in stukjes gesneden.

De uien, spaansche peper en kruidnagelen worden in de koekepan gefruit, en bij den bouillon en boonennat gevoegd, daarna het meel gefruit en alles te zamen een half uur doorgekookt. Heeft men boonen enz. over, zoo kan men deze door de zeef er bij wrijven. Het brood wordt in den vetpot gebakken. Zie hiervan „het gebruik van den vetpot”.

#### KERRYSOEP VAN WITTE BOONEN

1 liter witte boonennat, 1 liter bouillon, een lepeltje kerrie, een ei, 2 lepels bloem, 2 lepels boter, 2 stukjes gebakken brood.

Bereiding juist zoo als de bruine soep, de kerrie wordt ook gefruit met de uien. Het ei in de soepterrine geklopt.

