

VASTENSOEPEN

BRUINE BOONENSOEP ZONDER BOUILLON

slechts van boonennat gemaakt, verder zooals boven en één halve deciliter soya of eenig Maggi preparaat.

PALINGSOEP

500 gram dunne paling, 2 liter water, 3 lepels sago, kervel, peper.

De paling wordt gaar gekookt met het water en de fijn gehakte kervel, daarna gebonden met de fijn gewreven sago, in koud water opgelost.

VISCHSOEP

500 gram visch of gedeeltelijk afgesneden graten b.v. van filets van tong, 2 liter water, twee lepels bloem, 2 lepels boter, paar takjes peterselie, peper, een ei.

De visch wordt een uur gekookt in water en daarna gezeefd. Hierop wordt de vischbouillon weer opgekookt met de peterselie, de peper en de gefruite bloem. Het ei geklopt in de soepterrine.

KREEFTENSOEP

Een kreeft, 1½ liter water, een knolselderie, peper, een ui, laurierblad, thijm, sterkers, 2 lepels bloem, 2 lepels boter, een lepel sago en ½ deciliter sherry.

Kookt de kreeft met de fijn gestooten schaal en wrijf alles door de zeef, voeg hierbij de verschillende groenten en de gefruite boter en laat alles nog een

half uur koken, waarna het op nieuw gezeefd wordt en, na toevoeging van sago en sherry, opgedaan.

WIJNSOEP

$\frac{1}{2}$ flesch rooden wijn, $\frac{1}{2}$ flesch bessensap, $\frac{1}{2}$ flesch water, stukje pijpkaneeel, suiker naar smaak, 250 gram rozijnen zonder pitten, 125 gram amandelen, 100 gram Siam sago, schijfje citroen en paar kruidnagelen. De rozijntjes, de amandelen van de schil ontdoen, in stukjes gesneden, de kaneeel, de kruidnagelen en het schijfje citroen worden met het water en de bessensap gekookt. De siam sago wordt in dit kokende nat al roerende gestrooid en na een uur kokens de wijn en de suiker er bijgevoegd.

ASPERGESOEP

1 groote bos asperges, 1 deciliter soya of eenig Maggi preparaat, $1\frac{1}{2}$ liter water, 3 eieren, stukje foelie, 2 lepels boter, 2 lepels bloem.

De asperges gaar gekookt in het water en in stukjes gesneden zonder de harde uiteinden, daarna de gefruite bloem en de foelie er bijgevoegd en zoo nog een half uur doorgekookt. De drie eieren in de soepterrine geklopt.

GROENTESOEP

Als boven maar zonder bouillon in plaats daarvan water met een deciliter sago of Maggi.

HAVERMOUTSOEP

Als boven maar zonder bouillon, in plaats daarvan water met een deciliter sago of Maggi en 2 eieren.

BIERSOEP

$\frac{1}{2}$ liter licht bier, 1 liter melk, 2 lepels bloem, 2 lepels boter, suiker naar smaak, 2 eieren.

De melk wordt gekookt en de gefruite bloem hierbij gevoegd, daarna de suiker en even vóór het opdoen, van het vuur, zeer voorzichtig, het bier. De eieren geklopt in de soepterrine en de niet kokende massa voorzichtig hierbij gevoegd.

BROODSOEP.

150 gram oud wittebrood zonder korst, 50 gram boter, $\frac{1}{2}$ liter water, 5 tomaten of knolselderie en kervel, peterselie en sterkers peper en zout.

Het brood wordt in stukken gesneden, een uur lang in het water gekookt, daarna door de zeef gewreven en het nat gekookt met de groenten, die vooraf met de boter of met de tomaten gestoofd zijn. Na een half uur voegt men peper naar verkiezing bij.