Oude recepten[3]

(voor het bereiden van soep)

Wijnsoep

Eene flesch rinschen of rooden wijn laat men zacht doorkoken met anderhalven lepel bloem en vijf eierdooiers, goed geklutst. Nu voegt men er het sap van 3 à 4 citroenen bij, raspt de schil van één citroen er overheen, en doet er suiker en kaneel naar den smaak bij. Zoo lang het te vuur staat, passe men zorgvuldig op het roeren.

Uiensoep

Snijdt de uien half door, en wel zoo dat ze in halve ringen uiteenvallen, derhalve in de lengte;bak ze in boter tot ze een oranje kleur hebben, doe er bouillon bij en laat ze vervolgens nog een half uur koken; men dient de soep met geroosterd brood. Verkiest men de soep leimig dan doet men er wat aardappelmeel bij.

Soep voor een zieke

Fijngestooten beschuit koke men met water gaar, onder toevoeging van een paar schijfjes citroen, een weinig zout en wat suiker; bij het opdoen roere men een eierdooier er door. Moet de soep versterkend zijn, en mag de zieke vleeschnat gebruiken, dan gebruike men dit in plaats van water.

Pruimensoep

Klein gesneden pruimen, zonder pitten, kookt men met water, suiker, klein gesneden citroenschillen, eene geheele pijp ceylonsche kaneel en wat malaga-rozijnen. Daarna voege men er wat rooden wijn en wat bruin geroost meel bij, late het nog eens doorkoken en diene het op over kleine stukjes wittebrood.

---

[3] Uit: Betje de Goedkoopste Keukenmeid; verzameling van beproefde voorschriften om lekker te koken en te braden, te stoven en te bakken, in te leggen enz.,enz., uitg.1850, G.B.van Goor Zonen

Erwtensoep

Den avond te voren weeke men de noodige hoeveelheid groene erwten in regenwater; men hangt nu de erwten in het water, waarin ze weekten, over en laat dat bijna verkooken; de erwten gaar zijnde, wrijven men ze met een pollepel in stukken en voegt er nu bij stukjes pekelspek en worst, wat selderij en schorseneeren; sommigen doen er ook wel uien bij. Wil men geene schillen in de soep hebben, dan wrijve men de erwten, gaar zijnde, over eene vergiettest of neme spliterwten.

Kastanjesoep

Men koke de kastanjes in water met een weinig zout, ontdoe ze daarna zorgvuldig van de schillen, en stampe ze fijn in een mortier. Men wrijve ze daarna met wat bouillon van kalfsvleesch door een vergiettest, en doe er verder zoveel bouillon bij, als noodig is en naar mate men de soep verlangt. Men late het een oogenblik koken, en voege er gebakken brood in dobbelsteenen gesneden bij.

Konijnen- of jagersoep

Men snijde een witte kool in vier stukken en koke die in een ijzeren pot met water en een klein stukje spek; voegende daarbij twee wortelen, twee uien en een weinig peterselie. Neem dan het konijn en snijd het in vijf stukken, en doe het, zoo het konijn oud is, er dadelijk bij, anders als de soep gaar is, en laat het twee en een half uur koken. De wilde konijnen zijn boven de tamme te verkiezen.

Lamssoep

Een lamsbout wordt daarvoor ruim twee uren goed gekookt, geschuimd en het vet eraf genomen, dan doet men in het nat 5 à 6 ons rijst, naar de hoeveelheid, voegt er zout bij, wat chalotten en eenige selderijwortelen, benevens eene klont boter en laat een en ander een uur koken. Bij het opdoen neemt men den bout er uit, dien met eene eiersaus eet; in de soep doet men wat limoen- of citroensap.