

soep gebruikt worden), de erwten warm doorsteken, vervenschen met melk, er een weinig peper en zout aan toevoegen, alsook vet of boter, samen stil aan laten stoven.

Soms wordt er een eierdooier aan toevoegd.

Gestoofde wortelen. — De wortelen in fijne réepjes snijden, ze opzetten met water of bouillon, peper, zout, laurierblad, soms een fijngesneden ajuin, een weinig spek of vet, laten zacht stoven en vóór het opdienen het vocht binden met aardappelbloem in koud water gebroken), bestrooien met gehakte peterselie.

Opdienen. Met warme schotel, in 't midden de aardappelen en rondom, afgewisseld, met erwtenpurée en wortelen.

Aardappelen. — Eerst afspoelen, dan schillen, zoo dun mogèlijk, ontdoen van de oogen en ze in een kom met zuiver water leggen. Wasch ze tweemaal. Het is niet aan te raden ze een nacht in water te laten staan. Plaats ze op een goed vuur, oversopt met kokend water, waarin 10 gr. zout per liter.

Melige, licht uit elkaar vallende aardappelen giet men af, vooraleer ze geheel zacht zijn, dan toegedekt op den kant van 't vuur zetten tot wanneer ze gaar zijn; vervolgens zonder deksel schudden om ze te drogen.

Vaste of weinig melige kookt men eerst geheel zacht, giet het water af, zet ze zonder deksel te drogen op het vuur, en schudt ze twee-, driemaal.

De oude rimpelige aardappelen worden best 's avonds te voren in water gezet.

Ajuinsoep.

4 liter water	
300 gr. ajuin (3 ajuinen)	0.15
500 gr. aardappelen	0.04
1 laurierblad, 1 grofnagel, 1 porei	0.02
30 gr. vet	0.054
	0.264

Erwtenpurée met gestoofde wortelen en aardappelen.

1 kgr. erwten	0.80
¼ liter melk	0.06
20 gr. zout, ⅛ gr. peper	0.005
30 gr. boter of vet, en peterselie	0.12
	0.985

1 ei — mag weggelaten worden —	
500 gr. wortelen	0,05
15 gr. zout, $\frac{1}{8}$ gr. peper, 1 laurierblad,	
10 gr. peterselie	0,01
50 gr. spek of vet	0,09
10 gr. aardappelbloem	0,01
	0,16
3 kgr. aardappelen	0,24
40 gr. zout	0,005
250 gr. brood	0,10
	0,345
	<hr/>
Uitgaven in 't geheel	1,754

Per persoon : fr. $1,754 : 8 = 0,219$, of in ronde cijfers, fr. 0,22.

II.

Rijstsoep. — Gekookte witte boonen met aardappelen.
— Ajuinsaus. — Hominykoek met appelen.

Rijstsoep.— Zet de gespoelde rijst met water, aardappelen, ajuin, laurier, selder en porei op het vuur en laat zacht koken. Wanneer alles goed malsch is, door eene zeef duwen, peper en zout bijvoegen, met een klontje boter of gebruid vet.

Men kan die soep verbeteren met, in plaats van aardappelen, rijst alleen te gebruiken. Dan neemt men er 200 gr. in plaats van 150 gr.

Vóór men de soep op tafel brengt, kan men in de soepkom een eierdooier kloppen met eene tas melk en de soep er kokend opgieten.

Gekookte witte boonen met aardappelen. — Boonen 24 uren in regenwater weeken, met koud regenwater opzetten, laten zacht koken en uitleken (afgieten), met zout bestrooien. De aardappelen laten gaar koken op gewone wijze. Aardappelen en boonen opdienen met :

Ajuinsaus. — Ajuinen fijn hakken en in boter of vet bruinen, gebonden saus bijvoegen (bloem met azijn), peper en zout (aanlengen met jeugd van vleesch of water of sap der boonen).

Hominy met appelen. — Hominy 3 uren laten weeken in kokend water, afgieten en met melk op het vuur brengen, stilaan laten koken, tot dat men een dikke vaste pap bekomt; voeg er suiker bij en roer goed om. Om te kleuren gebruikt men safran of crème bloem.