

lang. Treibe es durch ein Sieb und füge 1 Tasse gekochte Tomaten, etwas Petersilie und 1 Eßlöffel Öl hinzu, koche noch $\frac{1}{2}$ Stunde lang. Darauf gib $\frac{1}{2}$ Liter Milch hinzu und serviere.

Reissuppe.

Koche 1 gehäuften Eßlöffel Reis in 1 Liter Wasser 1 Stunde lang, füge den Saft von 2 gekochten Tomaten, je 1 Eßlöffel Olivenöl und Erdnußbutter und 1 Teelöffel Salz bei. Koche es einige Minuten und würze es mit 2 Eßlöffel Tomaten Catsup.

Gemüsesuppe.

Hacke 1 Zwiebel fein, 4 grüne Bohnen, 1 zarte Karotte, $\frac{1}{2}$ Schote grünen Pfeffer, 1 Selleriestengel oder etwas Selleriesamen, 1 Tomate, 1 kleine Pastinake, etwas Petersilie und Blumenkohl und 1 Eßlöffel Öl. Koche es in 2 Liter Wasser 1 Stunde lang. Dann füge 1 Teelöffel Salz und 1 Tasse Milch hinzu.

Selleriesuppe.

Schneide 5 Selleriestengel mit den Blättern fein und koche sie 10 Minuten lang in 1 Liter Wasser. Gieße das Wasser ab und füge hinzu 2 Liter frisches Wasser, 1 Zehe Knoblauch, 1 Eßlöffel Olivenöl und 1 Eßlöffel Nußbutter. Koche es zwei Stunden lang, dann füge 3 Tassen Milch und 1 Tasse mit etwas Mehl angerührter Milch hinzu. Koche es einige Minuten auf und serviere.

Spargelsuppe.

Koche 1 Pfund feingehackte Spargel in 1 Liter Wasser 10 Minuten lang und gieße das Wasser ab, gieße 2 Liter frisches Wasser daran und koche es 20 Minuten lang. Nimm die Spargeln heraus, treibe sie durch ein Sieb und bringe sie wieder in die Suppe. Vermische 1 Eßlöffel Mehl mit 1 Eßlöffel Öl, rühre es in $\frac{1}{2}$ Liter heißer Milch und koche es einige Minuten lang. Salze nach Belieben und gieße es in die Suppe. Lasse das Ganze aufkochen und richte die Suppe über in Würfel geschnittenem Zwieback an.

Getreide-Gemüsesuppe.

Bringe je 1 Eßlöffel Reis, frischen Mais, gebrochene Graupen in den Topf, gieße 1 Liter Wasser darüber und koche 1 Stunde lang. Zerhacke 2 Selleriestengel, 1 Zwiebel, 1 Karotte,