

Kokkonst utan år - samling av trycksaker - 6

Vardagstryck



HEINZ SOPPOR

**Femton soppor
att välja på.
Alla färdiga
att serveras.**

Tomatsoppa
Champinjonsoppa
Spenatsoppa
Hönspure
Juliennesoppa
Oxsvanssoppa
Grönsakssoppa
Grönärtssoppa
Sellerisoppa
Sparrissoppa
Falsk Sköldpaddssoppa
Njursoppa
Currysoppa
Oxköttssoppa
Skotsk Köttssoppa



TOMATSOPPA (Tomato):

Färska, solmogna tomater, som kokats samma dag som de skördats och blandats med tjock grädde samt olika orientaliska kryddor. Delikat och närande.

CHAMPINJONSOPPA (Mushroom):

Särskilt för ändamålet odlade engelska champinjoner och tjock grädde, allt välblandat. Denna soppa äger den färska champinjonens doft och arom.

SPENATSOPPA (Spinach):

Tillverkas av nyplöckad engelsk spenat, blandad med tjock grädde och grönsaker. Delikat och hälsosam.

HONSPURÉ (Chicken):

Framställes av välgödda, engelska höns och en myckenhet tjock grädde. Har en underbar smak samt är mycket närande men likväl lättsmält.

JULIENNESOPPA (Julienne):

En välsmakande konsommé, beredd av utvalt mörkt oxkött och finskurna grönsaker. En klar soppa med angenäm smak. Närande och lättsmält.

OXSVANSSOPPA (Ox Tail):

Utmärkt god och närande, beredd på basis av för ändamålet utvalda möra oxsvansar.

GRÖNSAKSSOPPA (Vegetable):

Ett utvalt sortiment av omkring ett dussin olika grönsaker, samtliga nyskördade och omsorgsfullt tillredda i en delikat stark buljong, beredd av närande oxkött, synnerligen god och näringsrik.

GRÖNÄRTSSOPPA (Green Pea):

Framställes av de finaste slagen engelska sockerärter, som skördats vid den lämpligaste tidpunkten och blandats med tjock grädde och lämpliga kryddor. Dess arom är den friska köksträdgårdens egen.

SELLERISOPPA (Celery):

Nyplöckad selleri från sådana områden, där denna grönsak bäst utvecklas, kokas tillsammans med grädde och kryddor. En angenämt upplivande soppa.

SPARRISSOPPA (Asparagus):

Färsk, mör sparris och tjock grädde, det hela lagom kryddat. Den färska sparrissmaken har helt bibehållits.

FALSK SKÖLDPADDSSOPPA (Mock Turtle):

Tillverkas av utvalt kött, gammal madeira, aromatiska grönsaker och en aning citron. En verkligt god soppa.

NJURSOPPA (Kidney):

Framställs av särskilt utvalda njurar. En verkligt kraftig soppa med utomordentlig smak och synnerligen närande.

CURRYSOPPA (Mulligatawny):

Tillredes av fina kalvben, curry och ett antal lämpliga orientaliska kryddor. En utmärkt soppa för den varma årstiden men kan med fördel användas när som helst.

OXKÖTTSOPPA (Beef Broth):

Framställs av mört oxkött blandat med färska grönsaker och utvalda kryddor. En verklig kraftig soppa, som enbart den utgör ett mål.

SKOTSK KÖTTSOPPA (Scotch Broth):

Tillverkas efter ett gammalt skotskt recept med allra bästa fårkött och finaste grönsaker. En verklig herrsoppa.

Vilken är bäst?

Här har Ni 15 soppor, vilka Ni kan lagra i Edert skafferii för en ringa kostnad. De äro färdiga att serveras — att bereda gommen njutning — att öka aptiten — att bringa näring.

Gör Eder matsedel omväxlande med att försöka dem i tur och ordning.



Även om Ni.

hade en miljonärs inkomster, skulle Ni icke kunna använda mera utsökta råvaror eller tillreda dessa med en mera slösande omsorg än Heinz.

De i Heinz soppor ingående grönsakerna äro nämligen av det färskaste och möraste slag, som sol, jordmån och klimat i förening kunna åstadkomma, och de användes för sitt ändamål samma dag som de skördats. I var och en av Heinz köttssoppor användes det för soppan ifråga utmärkande näringsrika köttet, vilket avkokas långsamt varigenom all den goda smaken och aromen i köttet tillvaratages.

Om Ni önskar utöka Eder matsedel med soppor av denna art, måste Ni antingen tillaga dem själva eller köpa Heinz. När nu emellertid det finns så många Heinz soppor att välja mellan — är det då icke att ödsla med tid (och pengar) att själv laga dessa soppor hemma?

