

100 Recepten

van

het

Oorlogskeukenboek

om thans nog met goedkoope middelen voed-
zame eetmalen te bereiden.

Allerhande nuttige raadgevingen om
voedingsmiddelen te bewaren.



KONTROLSTEMPEL

LIEFDADIGHEID



Van den verkoop van elk boekje
storten wij 5 centiemen in de kas
der weduwen en weezen van de
gesneuvelde stadsbedienden.

H
260453

Prijs: 20 Cent^{men}

Prijskamp van de "VEREENIGDE KRINGEN VAN STADS-
PERSONEEL"
Uitgave van het "NIEUWSBLAD VAN ANTWERPEN"

2^{de} REEKS

3^{de} Reeks korteling te verschijnen

Onze Voeding

===== ONZE PRIJSKAMP =====

Op verzoek van verscheidene lezers deelen wij nogmaals de inrichting en de voorwaarden van onzen grooten Voedingsprijskamp mede. Er waren ook in de eerste mededeeling een paar feilen geslopen, welke wij thans herstellen.

Het doel

Alles is verschrikkelijk duur. Er zijn weinig eetwaren te bekomen en hunne bereiding kost veel. Het is dus van het aller-grootste belang voor iedereen, dat middelen worden aangewezen om met de voedingstoffen, waarover men heden beschikt, aangename, voedzame en goedkoope eetmalen te bereiden.

Middelen

In gewonen tijd zijn er talrijke recepten: Men hoeft maar bij de hoofdwaar zooveel suiker, zooveel boter, enz., te voegen om iets lekkers en deugdelijks te bekomen. Er moet thans getracht worden de kostelijke bijvoegsels door goedkoope te vervangen en toch het eetmaal niet veel van zijne waarde te ontnemen.

Het is ook noodzakelijk nieuwe voedingstoffen te doen kennen, die men tot hiertoe ongebruikt liet en welke nochtans nut voor ons opleveren.

Nu alles duur en zelfs niet altijd met geld te koopen is, komt het er meer dan vroeger op aan, alles zorgvuldig te bewaren wat men heeft. De aardappelen, bij voorbeeld, rotten meest gedurende den trimester die den nieuwen oogst voorafgaat. Bestaan er geene doelmatiger middelen dan die iedereen kent, om het vierde van de 108 kilo, welke iedere persoon ontvangt, in volmaakten staat te behouden?

Iedereen weet, dat eene andere voorname voedingstof, de erwten — gedroogd of ingelegd in doozen — in den winter ieders geluk uitmaken. Doch gedroogde erwten kunnen alleen voor de soep dienen; inleggen in doozen of flesschen kan iedereen niet doen. Andere eenvoudige bewaarmiddelen opzoeken is van overwegend belang

Er zijn waren die vroeger weggeworpen werden en nu 8 fr. de kilo gelden.

Vleesch is doorgaans goedkoopst in September-Oktober, wanneer net vee van de weide naar den stal wordt gebracht. Wie het doen kan heeft er belang bij iets in voorraad te koopen. Er dient gezegd hoe men gedurende maanden dit vleesch onder allerlei vormen kan bewaren.

Zoo is het ook gesteld met andere voedingsartikelen

Prijskamp

Degenen die opzoekingen doen om iets te vinden zijn tot de onkosten gedwongen, welke vergoeding verdienen, daar het hier een werk van algemeen nut geldt.

De VEREENIGDE KRINGEN VAN STADSPERSONEEL hebben dan ook besloten 175 (HONDERD VIJF-EN-ZEVENTIG) frank daaraan te besteden, onder vorm van prijzen.

(Zie vervolg bladz. 3 omslag).

314916

100 Recepten

van het

Oorlogskeukenboek

OM PATATTEN TE BEREIDEN.

Men neme de soep welke uitgehaald wordt, laat daar de aardappelen in koken. Als ze genoeg zijn, doet men ze plat; men kan er allerlei groenten bij doen, (peeën, savooien), men bekomt aldus eene goede potage. (Onnoodig vet bij te voegen).

Julio.

AARDAPPELSCHILLEN.

Gooi ze niet meer weg maar maak er een voedzaam eten van. Wasch ze zeer goed af; koken gelijk aardappelen (dus ook zout er bij doen) afgieten en goed pletieren. Doe nu een weinig vet in eenen schotel en laat de schillen bakken. Leg telkens eene dunne laag in den schotel en behandel ze gelijk een panenkoek. Met suiker er op, geniet het bij mij de eer van «desert». Men kan ze ook stoven en er wat groente bijdoen.

H. M. Kiel.

SPAREN VAN AARDAPPELEN.

Men wascht de aardappelen zeer goed, laat ze daarna koken; zoodra ze gaar zijn, neemt men er de schil af. Zoodoende gaat er van den aardappel niets verloren.

Irma.

Grafische bewerkingen: PE1ABR

AARDAPPELBESPARING.

Doe in uwe soep, in plaats van de aardappelen te koken en daarna door te doen, rauwe aardappelen, die ge raspt of door het molentje draait. Laat ze een uur in uwe soep koken en ge zult ondervinden, dat ge slechts een derde noodig hebt tegen dat ge ze kookt.

Hingene.

PATATBLOEM.

Patatbloem van schillen en aangestoken pataten. Men wascht ze goed, snijdt in stukken en draait ze door den vleeschmolen, of blikken rasp. Men neemt eenen pot water waarover een neteldoek gespannen is, die in het water hangt; het gemalene daarin doen en doorspoelen. De blom zakt op den bodem; vervolgens laten drogen. Het gemalene is goed voor de soep.

V. D. Kiel.

HET KRAPSEL VAN AARDAPPELEN.

Wat men met het krapzel nog kan doen:

Vele menschen gebruiken het voor de soep, anderen voor pap, hetgeen dit alles zeer gesmijng maakt.

Maar ook zijn er veel, die er het nut niet van kennen en 't krapzel in den vuilnisbak werpen, 'tgeen gansch verkeerd is.

Men laat het krapzel goed drogen, het zij in de zon of in den oven van de stoof. Als het goed gedroogd is maalt men het door den koffiemolen, maar zorg dragen, dat de molen heel fijn staat, en men bekomt wederom eene fijne patatbloem, wel niet meer zoo wit als de eerste, de kleur is licht grijs, maar van hoedanigheid blijft zij bijna gelijk met de eerste.

Men kan ze gebruiken voor pap, voor vleesch, voor alle soorten spijzen, gelijk rhabarber enz. om appelen en peren te stoven; het dient om dit alles goed gebonden te maken en overtreft alle soorten van puddingspakjes, vermits men zeker weet, dat er geene vervalsching bestaat en alles zuivere patatbloem is.

Rezij Ned.

OM AARDAPPELEN TE BEWAREN.

Alvorens weg te leggen, goed zien of er geene zieke tusschen zijn. In eenen bak leggen, bestaande uit latten nevens malkaar geslagen met eene opening van 2 1/2 ctm. tusschen elke lat om lucht aan de aardappelen te geven. Voor ze er uit te nemen, laat men aan de voorzijde tegen den bodem eene opening van 30 ctm. hoog en zet insgelijks latten schuins naar den rug, zoodat de bak eenen trechter uitmaakt.

Op deze manier houdt men goede aardappelen, men neemt ze langs onder uit, zoodoende belet men, dat er van onder door

den druk van 't gewicht rotte inkomen. Het is ook goed om het schieten te beletten, omdat wanneer men er eenige kilos uitgenomen heeft, de andere naar beneden rijzen en zoodoende hun den tijd niet geven te schieten. Ik heb zulken bak en kan zeggen, dat ik in Juni nog goede vaste pataten zonder scheuten had.

De aardappelen ook op geene vochtige plaats zetten, de bodem van den bak moet een weinig van den grond zijn.

Ambacht.

AARDAPPELMOES

Om goed aardappelmeel te maken, wascht men goed aardappelen; daarna rasp en in eenen emmer water een paar uren laten staan en het bovenste, dat vuil is, afscheppen. Alles door een neteldoekje doen en nogmaals goed spoelen; in veel water laten uitlekken en in de zeef drogen, waardoor het schoon wit wordt.

Jeanne Marie 7 11.

AARDAPPELTAART.

Kook 250 gram aardappelen, steek ze door de teems, voeg er bij: 200 gram suiker, 1 pakje vanillesuiker, geraspte citroenschil, 2 eieren waarvan het wit goed tot sneeuw is geslagen. Den vorm besmeren met boter of vet en een uur in stillen oven laten bakken. Deze taart is zeer fijn en vervangt de beste taarten onzer pasteibakkers.

L. B. M. 7 A.

AARDAPPELTAART.

Men neemt acht aardappelen die met een weinig zout gekookt zijn en maalt die met eenen soeplepel koude boter, een weinig nootmuskaat en eene theekop zoete afgeroomde melk. Nu klopt men een dooier en roert er een weinig zoete lies door. Dees giet men over het gebak en plaatst het 10 minuten in eenen matigen oven.

T. S. Van M. (moeder).

KRIEKEN MET AARDAPPELEN.

Men neemt een aantal krieken naar goeddunken, opgelegde of versche, en voegt er wat water bij, zoodra ze gaar zijn, bindt men ze met wat patatbloem of roggemeel, volgens men bezit, laat ze daarna koud worden om ze des middags te gebruiken met de gekookte aardappelen. Zeer fijn, hoor!

Irma.

OPLEGGEN VAN SAVOOIEN.

Men snijdt en wascht ze zuiver, laat ze malsch koken, giet ze op de teems en duwt ze droog uit (niet hakken), neemt

eenen steinen pot, legt eene laag savooien en strooit er een handvol zout tusschen; weder eene laag savooien en zout, tot de pot gevuld is. Als men er gebruik wil van maken, spoelt men ze met regenwater en laat ze nog eens doorkoken in regenwater, hakt ze fijn en doet er vet en kruiden bij naar believen.

Cipedo.

OPLEGGEN VAN ANDIJVIE.

Men snijdt de andijvie naar beliefte, wascht ze zuiver, laat ze malsch koken en handelt zooals voor de savooien.

Cinada.

OM LEKKEREN SELDER TE STOVEN.

Maak den selder schoon op zijn geheel; zeer goed wasschen; kook hem in eenen grooten pot water. Wanneer hij genoeg malsch is, laat hem goed verlekken, voeg er een paar tomaten bij. Als het malsch is, doet men het door eene zeef; dan een weinig azijn en wat patatbloem om te binden. Doe er dan den selder bij en laat het samen nog eens doorstoven. Geloof me, dit is lekker.

Bertha.

STERILISEEREN VAN SELDER.

Snijd het wit van den selder, op eene lengte van 12 centimeter. Laat eens opkomen in kokend regenwater met zout (een dessertlepel zout per liter water). Doe warm in bokalen en giet het vocht er warm over. Stop goed en bind het stopsel. Zet de bokalen in eenen ketel met water. Zorg dragen wat hooi of doek op den bodem te leggen, alsook de bokalen omwinden om het springen te vermijden. Het water moet op dezelfde hoogte staan van de groenten. Laat een uur koken, zet af en laat afkoelen. Men kan de stoppen lakken om de lucht te vermijden. Op eene koele plaats zetten.

Voor het bereiden moet men maar het noodig er bijdoen, vermits de groenten gekookt zijn.

Cretien.

LABOONPELLEN BETER DAN SNIJBOONEN.

Men neemt de pellen van laboonen, snijdt de vliezen er af en wascht ze goed. Snij dan de pellen in kleine stukken en laat ze koken gelijk snijboonen; niet te veel water, anders giet men het beste weg. Wanneer ze malsch zijn giet men ze in eene zeef en duwt ze goed door met eenen patatstomper; dan zullen de vliezen in de teems blijven en het andere kan men afzonderlijk bij de aardappelen eten, gelijk snijboonen en savooien.

Ik, voor mij, verkies het boven snijboonen, en zij die het zullen probeeren zullen mij gelijk geven. Er zullen menschen

gevonden worden die zeggen, dat zij zelfs de boonen nog niet eten. Er is hier echter geene spraak van de boonen, maar wel van de pellen.

Ambacht.

AFVAL VAN ASPERGEN.

De afsnijdsels en de afval van aspergen te stoven gezet met aardappelen (of rijst), door de teems gestoken, geven eene lekkere soep.

L. B. M. 7 A.

OM PROFIJTELIJK SNIJBOONEN TE STOVEN.

De snijboonen met de aardappelen bijeen opzetten, juist onder water. Als alles goed malsch is, het water er af gieten, terug opzetten met wat melk en peper en zout en nog eens goed laten doorstoven. Men zal zien, dat het alles goed vettig is en zoo zonder andere saus moet geëten worden.

Dit is een uitstekend middel, nu we toch zoo weinig boter en vet krijgen.

Mariette.

BOONEN EN KOOLEN.

Opgelegde boonen en koolen, selder en porei houdt men voor bederf vrij door er eene laag fijn gehakte peterselie op te leggen. Men kan dit laatste nog gebruiken, wanneer het niet beschimmeld is.

Jeanne Marie, 7, 11.

OPLEGGEN VAN SPINAGIE.

Men spoelt de spinazie goed zuiver, laat ze malsch koken (niet kappen) en handelt zooals met de savooien. Ik kan de huismoeders niet genoeg aanraden, als ze zuiver regenwater hebben, de groenten te wasschen en te koken met regenwater, alsook de ingelegde groenten wat te weeken te zetten. Dit doet ze hard worden. Uit den pot nemen, spoelen en koken met regenwater.

Cipedo.

OPLEGGEN VAN POREI.

Men moet de porei goed kuischen en wasschen tot zij zeer zuiver is. Dan laat men ze goed drogen tot het water verdwenen is. Daarna snijdt men de porei in stukjes en wentelt ze goed in het zout. Men duwt ze goed in eenen pot en strooit eene goede laag zout boven de porei. Dan lgt men eene schalie en eenen steen op de porei, zoodat de pekelen boven komt. Zoo bekomt men voor heel den winter goede porei.

Miranda.

WITTE KOOLEN.

Men sijdt ze zeer fijn en legt ze op zocals snijboonen, eene laag zout, eene laag koolen, enz. Eene laag zout boven, eenen zuiveren doek, schalie of telloor en eenen zwaren steen er op.

Cretien.

OPLEGGEN VAN GROENTEN.

Daar een onzer lezers wil weten, hoe men selder, witte en roode koolen oplegt, wil ik daar een antwoord op geven. Ongelukkig kom ik hier in botsing met andere oplossingen. Het middel om witte en roode koolen te bewaren, daarin opgegeven, wordt zeker door vele menschen gebruikt. Toch durf ik de verzekering geven, dat degenen die het eenmaal doen, zulks nooit de tweede maal herhalen. Het gezond verstand zegt ons, dat die vrucht, op enkele uitzonderingen na, moet rotten.

Roode koolen bewaart men door het bruikbare gedeelte in snippers te snijden en in gesloten bokalen op azijn te zetten.

Witte koolen snijdt men eveneens in snippers, en legt die op in vat of steenen pot, met de noodige lagen pekel.

Selder legt men op in eenen steenen pot, eveneens in de pekel. In dit geval niet vergeten de pekel eerst te koken.

Cyclamimum.

HET BEWAREN VAN TOMATEN.

Men neemt goede rijpe tomaten en snijdt ze in tweeën. Dan doet men ze in eene flesch met breeden hals. Men giet er vervolgens op acht deelen water een deel azijn en een deel keukenzout op. Ten slotte giet men er een weinig fijnolie op. De tomaten zullen verscheidene jaren goed blijven.

Henriot

HEELE TOMATEN BEWAREN.

Vooreerst diene men te weten, dat men rijpe, gezonde tomaten met de stelen aan moet hebben. Men legt ze, met de stelen naar onder in eenen pot. Men kookt eene niet te straffe pekel en giet die over de tomaten, tot ze onder staan. Dan legt men er eene telloor onderste boven op, om alzoo den pot luchtdicht te maken, men kan nog iets zwaar op de telloor leggen, om ze alzoo vast te doen sluiten.

In geen geval behoeft men er zout bij te doen; het is nog zelfs beter, de tomaten, voor menz moet gebruiken, eenige uren onder water te laten staan, om er alzoo een weinig het zout te laten uittrekken.

H. H. 18.

HOE MEN PEKELWATER MAAKT.

Het zal ook niet ongepast zijn, een middeltje te geven, om pekewater te maken voor het opleggen. Men moet 4 liter water koken, waarin men 1 kilo zout doet. Alvorens het te gebruiken late men eerst verkoelen.

Indien men pekewater noodig heeft voor het inleggen van vleesch, dan voegt men per 4 liter water, 30 gram salpeter bij.

H. H. 18.

DROGEN VAN BOONEN

Wanneer men boonen (princessen, boschboonen en van genuchten, enz.) wil laten drogen, legt men ze met de pellen onder of achter de stoof. Na eenige dagen, als de pellen geel zijn geworden, haalt men de boonen er uit, en legt ze op een groot papier terug onder de stoof, waar men ze laat liggen tot ze hard zijn. Dees middel is zeer goed, ik heb het zelf onder-vonden.

Schoongaat 10.

PRINCESSEN DROGEN.

De princessen onder water op het vuur zetten en even laten opkomen. Daarna laten verlekken en dan in den oven drogen. Voor het gebruik, daags te voren in het water zetten en dan koken of stoven naar beliefte. Wanneer men princessen droogt zonder ze eerst even op te koken, zijn ze taai en worden niet meer malsch.

Mouche.

TOMATENMOES.

Pel uwe tomaten rauw af, doe ze door eene fijne teems of zeef, laat het doorgedane koken, met een weinig zout en peper, tot het dik is; (dus het water laten afkoken), doe daarna in flesschen, stop deze goed en zet op eene koele, droge plaats.

HUTSEPOT MET BEENTJES.

Zet vier liter water op met beentjes, vier rapen, vijf peeën. eenen grooten selder, vier poreien en twee kilo patatten. Ook twee of drij savooien, maar die moet men eerst afkoken afzonderlijk. Dezen hutsepot moet men goed laten koken tot alles malsch is. Met twee personen kan men er gemakkelijk twee dagen zijnen buik mede vullen. Het is geraadzaam eerst soep van de beentjes te koken en daarna hutsepot.

Vlaamsche moeder.

APPELSCHILLEN ALS SPIJS TE BEREIDEN.

Vele lieden, en in het algemeen allen, werpen bij het maken van appelspijs de schillen van den appel weg. Een

groot ongelijk, want van de schillen zelf kunt ge de smake-lijkste spijs en zelfs konfituur maken. De bereiding voor wat spijs betreft, is dezelfde als voor den appel. De noodige suiker bij doen indien men er konfituur wil van maken. Goed door de zift doen, in potten doen, dicht maken en wegzetten voor den winter. Echt smakelijk, dit kan ik u verzekeren.

Roeland Mortsel.

INLEGGEN VAN KRIEKEN.

Om kriecken te bewaren voor den winter, doet men als volgt: Men neme 4 kilo kriecken en ontdoe ze van de steeltjes, 2 kilo suiker en 1 liter gewonen azijn. Laat alles te zamen eens koken, schep alsdan de kriecken in eenen steinen (aarden) pot of oplegpot, daarna laat men het sap nog eens doorkoken, giet het vervolgens over de kriecken in den pot, laat het afkoelen en sluit alsdan den pot met een papier gelijk geleipotten.

Wil men dan de kriecken in den winter warm eten, schep ze in den schotel waarmede men opdient en laat het sap doorkoken, bindt het met wat patatbloem en giet vervolgens over de kriecken.

Suikerbuik.

BEWAREN VAN KRIEKEN EN PRUIMEN.

Een goed middel om kriecken en pruimen te bewaren is het volgende: Men neme goede rijpe vruchten, ontdoe ze van den steen en doe de kriecken in flesschen, de pruimen in bokalen. Goed stoppen en draad over doen om te beletten, dat de stop er af gaat. Daarna in eenen ketel met koud water op 't vuur zetten, tot het water in den kook is. Laten afkoelen en wegzetten. Wil men later de kriecken of pruimen dan stoven, of konfituur van maken, dan voege men er, volgens men er over beschikt, suiker bij.

Roeland, Mortsel.

KRIEKEN EN PEREN.

Men neme naar goedduncken eene portie kriecken (versche of opgelegde) en eene portie peren, laat alles te zamen stoven gelijk gewoonte en men bekomt alsdan een niet te versmaden gerecht.

Men kan in plaats van kriecken ook azijn gebruiken.

Suikerbuik.

PRUIMEN IN AZIJN.

Neem pruimen (1 kilo), vaag ze goed af en plaats ze in potten of flesschen, laat 1/2 liter azijn, 1/2 kilo suiker, een weinig kaneel en 2 kruidnagels goed dooreenkoken, tot alles tamelijk dik en stroopachtig is geworden, en giet dan alles op de pruimen.

Na eenige dagen, als het sap dun is geworden, laat men alles (de pruimen ook) opnieuw dooreen koken, totdat het wederom dik is geworden, en doet daarna alles terug in de potten of flesschen en stopt ze. De gelei houdt zeer lang goed, en wordt hoe langer zij staat hoe beter, en is zeer goed bij koud vleesch, enz.

Schöongaat 10.

OM PEREN OP TE LEGGEN.

Aangezien de boter nu zoo duur is en moeilijk te krijgen, kan men afgevallen peren goed gebruiken om op te leggen; ze blijven dan zeer lang goed, men kan ze in den winter op den boterham smeren en ze ook houden tot binnen tien jaren. De gebruikswijze is als volgt: men neemt 4 kilo peren, 2 kilo suiker en 1 liter gewone azijn. Stillekens nevens het scheel twee uren laten doorkoken.

Doch aangezien de suiker den dag van heden zoo raar en zoo duur is kan men 6 kilo peren 2 kilo suiker en 1 liter gewone azijn gebruiken.

Suikerbuik.

HET INLEGGEN VAN PERZIKKEN.

Men neemt eenen bokaal, vult hem met perzikken (leefst kleine, dan heeft men er meer, geen geplakte); wanneer hij gevuld is, giet men er Franschen op, suiker naar belieste, doch dat het zoet is, een stok kaneel, sluit dan goed, en als de vriendjes komen, laat hun dan eens proeven.

Cipedo.

DROGEN VAN PEREN.

Wil men de valperen of onrijpe peren bewaren tot den winter om te stoven, dan neemt men eene braadpan, legt daar de peren in, zet ze drij kwartier tot een uur op het vuur. Vervolgens neemt men ze er uit, laat ze koud worden en verwijdert het sap, dat uit de peren is gekomen. Des anderendaags opnieuw in den oven zetten en dit zoo driemaal herhalen. Dan kan men de peren gansch den winter bewaren. Zorg dragen ze op eene droge plaats te leggen.

Cipedo.

DROGEN VAN PRUIMEN

Men neemt gezonde pruimen en handelt juist zooals met de peren; doch de pruimen moeten rijp zijn.

Cipedo.

ANANAS ZONDER ANANAS.

Talrijk zijn de liefhebbers van ananas. Ofschoon wij in de huidige omstandigheden weinig van die zuidelijke vruchten

zullen te zien krijgen, kunnen wij toch onzen geliefkoosden kost eten. Denk nu niet, dat om dit doel te bereiken er een wonder noodig is.

Men neme appels, liefst de zoogenaamde « Pommes de Reinette », en sluit die gedurende een tweetal weken in een luchtdicht gesloten kist. Men zorgte er voor enkele salie-bladeren er bij te voegen.

Wanneer men dan van deze appelen een moes maakt op een zacht vuur, bekomt men den smaak van ananas.

Alles is maar een weet!

Cyclaminum.

ZUURBES.

Deze doorn-heester, die zeer schadelijk is aan de vruchten wegens de paddestoelen die er op woekeren, treft men nog hier en daar in de hagen aan, bijzonderlijk van Mei tot Juni; de bloem heeft zes kelkblaadjes, zes kroonblaadjes en zes meeldraden, waarvan de stofkolkjes langs de wanden geplaatste kleppen opengaan. De lichtjes getande bladeren staan in den oksel van drijpuntige stekels. De vrucht is eene bes die den vorm van een klein ei heeft en rood is wanneer ze rijp is. Deze vruchten, die men kan drogen, worden als de boschbessen gebezigd; men bereidt er goede konfituur mede, eenen uitmuntenden drank en een zeer goede siroop. De jonge scheuten kunnen als sadade gegeten worden of als groente gekookt.

H. H. 18.

WORTELGELEI.

Neem 1 kilo peeën, rasp ze en laat ze met een weinig water den bodem bedek) en 1/2 kilo suiker stillekens koken. Als het eenigen tijd heeft gekookt, voeg er dan sap van 1 of 2 citroenen bij, alsook de geraspte citroenschil, en laat alles nog eens goed doorkoken tot het dik is

Schoongaat 10.

OM WORTELMOES TE MAKEN.

In een vroeger recept heb ik gelezen hoe men wortelengelei kan bereiden. Nu, om wortelmoes te maken, moet men omtrent dezelfde bewerking doen. Ziehier:

Het vraagt dezelfde bewerking als voor de wortelengelei, doch men neemt maar voor elke 2 kilo gekuischte wortelen, 750 gram suiker. Wanneer alles doorgedaan is, voegt men er vanille, suiker en amandelolie (juist zooveel als voor de wortelengelei) bij, en dit alles moet men maar 10 minuten laten herkoken. Dit moes kan men slechts een tiental dagen bewaren.

H. H. 18.

OM EENE GOEDE GELEI TE BEREIDEN.

Neem eenen halven liter garstenbier, laat dit goed koken, voeg er dan een pakje vanille-pudding en 70 tot 80 gram brood-suiker bij, laat dit eens doorkoken. Men giet dan alles in eene kom en laat het koud worden. Zoo bekomt men eene goede geleï.

V. K. 23.

TER VERVANGING VAN BOTER.

Neem kunstmatigen honig, mengel er een weinig cacao in ; dan hebt gij lekker en aangenaam smeer (kan natuurlijk niet dienen om te bakken).

Jepo.

IN VERVANGING VAN BOTER.

Neem eenen sterken kaas van 150 gram, 100 gram boter 150 gram witte bloem, een ei, 1/2 liter melk, eenen soeplepel zout en een weinig peper. De sterke kaas op eene telloor plat doen en de boter laten smelten, dan bijeendoen en goed bewerken. De witte bloem, het ei, de melk, het zout en de peper ondereen mengen in eenen pot. Daarna alles bijeendoen in dezen pot, laten koken en gedurig roeren tot dat het eene dikke brei geworden is. Op eenen schotel uitspreiden en laten verkoelen. Dit is zeer smakelijk; wij doen het al een jaar en zijn nog niet zonder smeersel geweest.

Stony.

BOTERVERMENIGVULDIGING

Om van een pond boter eenen kilo te maken, neme men 1 pond boter, 400 gram zuivere melk en 100 gram zout en dan dit omstreeks 20 minuten roeren tot het opgelost is.

Jepo.

BOTERVERMENIGVULDIGING.

Antwoord van Jepo. — Om van een pond boter een kilo boter te maken aldus: neem 500 gram goede boter, 400 gram zuivere en goede melk, en 100 gram zout. Roer dit goed (koud) na een tiental minuten hebt gij 1 kilo goede en lekkere crème-boter. Die boter kan dienen voor bakken, smeren, koken, en ook om te bewaren. Wie dit beproeft blijft het doen. Ik doe het reeds 2 jaren en win er de helft bij.

Jepo.

STERKE BOTER.

Om den smaak van sterke boter weg te nemen:

1. Eewerk ze goed in een mengsel van water en een weinig sodabicarbonade; giet dan dit mengsel af en vervang het door

gewoon water, om den loogzoutachtigen smaak weg te nemen. Het beste is dan de boter te zouten;

2. In plaats van sodabicarbonade gebruikt men ook kalkchlor (20 tot 30 druppels voor 1 kilo boter); bewerk en vervang door zuiver water; daarna zouten.

3. Een eenvoudig middel is de boter sterk te zouten en ze te bewaren onder eene laag zout water.

L. B. M. 7. A.

IN VERVANGING VAN VET.

Daar er zoo weinig vet in 't Komiteit beedeeld wordt, moet een middel gevonden worden om die onontbeerlijke voedingsstof te vervangen. In sommige gevallen kan men dit zeer goed.

Bijvoorbeeld om potage te maken (gestompte aardappelen met savooien, witte koolen, enz.) Om dit te bereiden, moet men vet en nogal veel vet hebben. Als men het niet heeft, wat dan gedaan? Eenvoudig past men het volgende middel toe: Men haalt een mergbeen (mergpijp) of wat vettige beenen en laat die in eene kleine hoeveelheid water koken. Het vet, dat er opkomt, giet men op de potage en indien men eene mergpijp heeft, doet men het merg er ook nog onder. Men mengelt alles goed dooreen en men bekomt eene lekkere potage. Ik heb het persoonlijk bereid en verzeker dengene die het gereedmaakt, dat hij zich niet zal beklagen. De mengeling is zeer vettig en daarom bijzonder aan te prijzen.

Henriot.

VLEESCH ZONDER VLEESCH.

Neem 200 gram bruine boonen, laat ze koken met 200 gram rijst en doe alles samen door eene zeef. Neem dan twee eieren, klop het wit in sneeuw, verder wat brood, wat vet en boter, peper en zout en kruidnoot. Mengel dit alles ondereen en doe het dan in eene pan; zet het in den oven. Men bekomt aldus beste fricadellenvleesch.

Vrede, Vrijheid.

VISCH BEREIDEN ZONDER VET OF BOTER.

Visch bakken met vet of boter of gekookte visch opdienien met eene botersaus is geen kunst. Heel wat anders is het aan boter of vet te geraken, die niet meer in 't bereik zijn van een gewoon mensch. Wie uit visschen gaat of zijn rantsoen visch naar de markt haalt probeere eens volgend recept:

Kook uwen visch, zeevisch, rivlervisch of paling, afzonderlijk of ondereen, in een weinig water met ajuin, citroenschil (of scheutje azijn) en de gewone kruiden. Laat den visch verlekken, zet het water (waarin veel voedingskrachten besloten zijn) terug op het vuur en verdik met wat aardappelmeel. Giet warm

over den visch, laat verkoelen en gebruik dit als avondmaal.
'k Verzeker u dat het smaken zal, hoe zuinig en goedkoop het ook gereedgemaakt zij.

Visschertje I.

BEWAREN VAN GEBAKKEN VISCH.

Middel om gebakken visch drij of vier weken te bewaren:

Men bakt pladijs, schelvisch, tongen, mosselen, enz. 24 uren laten staan in zuiver lucht (kelder); in eenen pot doen met deksel.

De volgende saus gereedmaken: azijn (volgens de hoeveelheid om den visch onder te zetten), 15 centiemen hertshoorn (bij drogist halen) 2 blaadjes gelatine, 1 citroen insnijden, 1 laurierblad; alles te zamen azijn, hertshoorn, laurierblad, gelatine, citroen, een kwartuur laten koken, dan legt men eenen neteldoek over den visch en giet de gemaakte saus er door, wringt dien neteldoek goed uit en men sluit goed den pot. Na twee dagen staat de visch stijf onder deze saus en bewaart 3 tot 4 weken.

Niet vergeten dat de saus kokend over den visch moet gedaan worden.

Isabella.

FRUITSOEP

Men zet 2 uren 3 sneden brood te weeken in 3 liters water, dan dit koken met 1/2 kilo appelen ongeschild, in stukken gesneden met een stukje kaneel en 1 grofnagel, wanneer die gaar zijn, steekt men alles door de teems en nog wat laten stil koken met suiker. Men bekomt een gesmijige gezonde soep; dat kan men met alle fruit.

Jeanne.

KOUDE FRUITSOEP.

Men maakt kompot van gelijk welk fruit, dikt met patatbloem, dat men het snijden kan, laat koud worden, legt daarvan een stuk in uwe telloor, giet daarop gekookte koud geworden melk en eet het na uw ander middageten. Het is zeer voedzaam en verfrischt u den ganschen namiddag.

Jeanne.

KRACHTIGE, GOEDKOOPE SOEP.

Om eene krachtige en goedkoope soep te bereiden 3 liter water, 1/2 kilo tomaten, 2 aardappelen en 3 lepels gemalen rijst.

Jepo.

SPOEDIG BEREIDE SOEP.

Nu men het gas moet sparen, is het van groot belang eene soep zoo spoedig mogelijk klaar te maken zonder ze daarom in waarde te doen verminderen. Daarom draait men al de groenten, na ze gewasschen te hebben, door een vleeschmolentje, alsook naar beliefte eene snede brood en aardappelen om de soep te dikken. (De rijst doet men er als gewoonte in, zonder malen). Om de soep nog smakelijker te maken doet men er eene greep kaalkens van vet of ook gewoon vet in. Op deze manier kan men eene soep in een kwart uurs of hoogstens een half uur gereed hebben. (In plaats van de groenten door een molentje te draaien, kan men ze ook hakken; echter vraagt dit veel meer tijd).

L. B. M. 7. A.

JULIENNESOEP.

Als ge groenten of soep maakt, smijt dan van het groensel niets weg, maar droog het. Ziehier een recept om lekkere soep te bereiden.

Snijd het achterste (de gedeelten die men gewoonlijk wegsnijt) van selder (de bladeren), van porei, van salaad en van savooien, in kleine stukjes, droog alles van achter op de stoof of vooraan in den oven, zorg dragende het niet te laten branden. Als alles goed droog is stamp het dan fijn met eene flesch of wrijf het fijn tusschen uwe handen, bewaar het in eene droge plaats.

Van dees mengsel kan men in den winter lekkere soep maken; voor de bereiding neme men 1 soeplepel voor 2 personen, 2 voor 4 personen, enz. Ik verzeker u, dat deze soep zeer goed is; ik heb ze verleden winter dikwijls gegeten.

Schoongaat 10.

OM LEKKERE SOEP TE BEREIDEN.

Indien men de erwten en boonen maalt, zal men er maar de helft van moeten gebruiken tegen anders. Men handelt aldus: men laat wat ajuin bruineeren in eenen pot, giet daarover het water, doet er wat porei in. Daarna lost men de bloem van erwten of boonen op in koud water. Als het water in den pot kookt, roert men over den bodem en giet er stilaan de opgeloste bloem in; men roert tot het kookt en men bekomt een lekker potje soep.

J. J. G.

BOLLEKENS VOOR BOUILLON.

Neem 1 lepel bloem, 1 ei, peper en zout, meng alles goed dooreen en maak er kleine bollekens van.

125 G. V. H.

AANGENAME EN LEKKERE PAP.

Men neme eenen liter water, doe er eene snede Hollandsch of oudbakken brood in, een greepje zout en drij stukjes suiker; voeg er eenen koffielepel cacao en een snuijfe kaneel in poeder bij; laat dit gezamenlijk koken. Om wat te binden, kan men er eenen koffielepel patatbloem bijvoegen ofwel een paar koffielepels bloem van het krapstel der patatten. Dan voegt men er eenen halven liter melk bij; nog eens laten doorkoken, en men bekomt eene smakelijke pap die eenieder zal lusten.

Rezij Ned.

OM EENE GOEDE SOEP TE BEREIDEN.

Veel wordt er geklaagd over de soep, welke uitgehaald wordt, dat zij zoo dun is, enz. Om daar eene lekkere soep van te maken, schilt men 4 of 5 aardappelen. (voor eene portie van 3 of 4 man), men voege daarbij eenen selder, en 1 porei alsook een 1/2 kilo tomaten, men laat dit alles goed doorkoken, (men kan ze door de zeef doen) en men bekomt eene goede telloor tomatensoep.

Julio.

KRACHTIGE EN SMAKELIJKE PAP.

Om bij gebrek aan brood, melk en aardappelen, eene krachtige en smakelijke pap te maken handele men aldus: Laat 2 liter extra-garsten koken, mengel er 4 lepels kunstmatigen honig (ofwel suiker) alsook 4 lepels gemalen rogge of tarwe in. Dit is zeer goedkoope en krachtige bierpap.

Jepo.

MELKPAP.

Daar wij geen haverhout, vlokken of rijst hebben, maak ik pap op de volgende wijze:

Op eenen liter melk eenen soeplepel patatbloem, acht klontjes suiker, wat cacao of vanille of kaneel. Laat koken tot het dik wordt. Dan breekt men eene snede brood in de telloor en giet er pap over. Dan heeft men zijn buikje vol en kan er een tijdje tegen.

Cretien.

PAP MET PEREN EN PRUIMEN.

Neem 1 liter botermelk, 1/2 pond pruimen, een 1/2 pond peren. Laat dit koken tot het genoeg is en voeg er dan suiker bij naar beliefte. Men kan ze koud en warm eten.

V. K. 23.

TOMATENSAUS.

Bruineer een (of meer) ajuin met wat vet of boter, voeg er eenige tomaten bij, eenige lepels water, twee lepels gehakte peterselie en peper en zout; laat alles een half uur zachtjes koken, doe vervolgens alles door eene zeef; dan opnieuw laten koken, en binden met bloem. Deze saus is zeer lekker bij aardappelen.

Schoongaat 10.

DIKKE EN GOEDKOOPE SAUS.

Men neemt eenen halven aardappel, goed gewasschen maar niet geschild, dien men zeer fijn raspt; als hij geraspt is, voegt men er een 1/4 liter water bij, alsook een bouillonblokje. Men laat dit alles in een pannetje goed koken, terwijl men gedurig en goed roert. Alzoo bekomt men eene goede en vette saus.

Rabto n. 1

GOEDKOOPE VLEESCHSAUS.

Men laat een bouillonblokje smelten in heet water; men dikt het met eenen of meer geraspte aardappelen of een weinig patatbloem en men bekomt eene fijne saus.

Van de Constricten.

MAYONNAISE ZONDER OLIE.

Neem 1 rauw eigeel, 1 tas gekookte melk (koud), 1 soeplepel bloem, 1 koffielepel mostaard en 1 koffielepel zout; peper naar smaak. Roer dit alles goed ondereen. Kook dan eene halve tas water en eene halve tas azijn, wanneer dit kookt laat men het bovenvermelde mengsel er stillekens in loopen; vervolgens laten doorkoken totdat het dikt. Koud geworden heeft men eene echte fijne mayonnaise.

De hoeveelheid bloem kan vergroot worden naarmate men de mayonnaise dik of dun wil hebben; zoo ook met den azijn; neemt men meer azijn, dan moet natuurlijk de hoeveelheid water verminderd worden. Deze mayonnaise kan men in eene gesloten flesch eenigen tijd bewaren voor andere maaltijden.

L. B. M. 7 A.

IN VERVANGING VAN BROOD.

Men kan zeer goede koekjes bakken met het raspel van patatten, nadat de bloem er uit verwijderd is. Men neme 50 gram raspel, 50 gram zemelen van rogge, 50 gram kristalsuiker,

3 lepels melk en 4 tot 5 druppels amandelolie. Dit alles wordt zoodanig dooreen gemengd, dat men er kleine fricadellen kan van maken; men make ze niet te dun. Laat ze dan in eene braadpan met een weinig vet of boter bruinen in den oven. Men bekomt zeer fijne en goedkoope koekjes, die heel goed brood vervangen.

Mouche.

BENUTTIGEN VAN ZUUR GEWORDEN BROOD.

Men snijdt het brood in dunne sneden en laat ze in den oven of in de zon goed roosteren, dat het bijna in brokken springt van droogte.

Men neemt een paar sneden, laat ze kort in water koken, dat er niets van het brood overblijft, men voegt er wat grijze patatbloem bij, maar eerst breken in wat water; dan neemt men eenen halven liter melk, voegt er zout bij naar goeddunken en een paar brokjes suiker; dit alles nog eens laten doorkoken en men bekomt eene lekkere pap, zonder het minste van het brood te proeven

Rezij Ned.

OM SPEKULAAS TE MAKEN.

250 gram suiker, 450 gram meel, 250 gram lies, 1 koffielepel kaneel, 2 koffielepels maagzout; goed ondereen kneden met lauw water tot gij eenen dikken deeg hebt, laat een uur staan, maak er dan kleine bollekens van, druk ze plat, leg ze op eene plaat en zet ze 5 minuten in den oven tot gij ziet, dat ze bruin zijn; dan kunt gij er weer andere in zetten.

Lekkerbek.

PEPERKOEK MAKEN.

Om goeden peperkoek te maken, neemt eenen halven kilo rogge- of tarwemeel, 250 grammen suiker, 2 soeplepels honig, 1 koffielepel kaneel, 2 koffielepels maagzout, 3 druppels anijsolie, eene tas lauwe melk of water; goed kneden, in eene telloor of vorm, een kwartier op de schouw zetten, dan een uur in den oven met een goed vuur, oppassen voor het branden en op tijd ronddraaien. Men kan er ook vet of boter bij doen. Telloor of vorm invrijven met vet. Dit heeft bij mij al dikwijls het brood vervangen, als er geen meer was.

Lekkerbek.

OM LEKKEREN PEPERKOEK TE MAKEN.

Men neemt 500 gram tarwemeel. Men doet er 2 koffielepels maagzout in en roert het goed dooreen. Dan neemt men eene halve pint melk, men doet daar 250 gram suiker in, 250 gram kunsthonig, 1 koffielepel kaneel en vier druppeltjes anijs. Men laat het samen op de stoof smelten, dan weder laten koud worden. Dan giet men het in de bloem en roert dooreen. Men doet het deeg in eene goed ingevette platine en zet het eenen nacht in den kelder. Daarna zet men het 1 tot 1 1/2 uur in den oven en zoo bekomt men voedzamen en goedkoop en peperkoek.

Miranda.

ZUIVERE KUNSTHONIG.

Er zijn veel menschen die aan den honig eenen slechten smaak vinden. Om dien te verdrijven moet men den honig laten smelten en hem maar eventjes laten koken; men schuimt hem licht af en lat hem daarna terug verkoelen. De honig wordt dan klaar en zuiver en blijft eenigszins dun, en niemand zal er nog eenen slechten smaak aan vinden.

Men kan den honig gebruiken om konfituur te maken in plaats van suiker.

Van de Constricten.

OORLOGSBESCHUITEN.

Wanneer men patatbloem heeft gemaakt, kan men met het overgebleven dik goed harde beschuiten maken. Ziehier het recept: Neem het dik (dat men goed heeft uitgenepen), voeg er een weinig melk (niet veel), suiker of kunsthonig en wat zout bij; kneed alles dooreen en doe het in eenen ingestreken vorm en laat het langs beide kanten in den oven bakken.

In plaats van melk, kan men ook een ei gebruiken, dat de beschuiten zeer aangenaam maakt. Suiker of kunsthonig kan men ook vervangen door vanillesuiker.

Schoongaat 10.

GOEDKOOPE PANNEKOEKEN.

Men neemt eene zelfde hoeveelheid brood en gekookte, koud geworden aardappelen. Die kneedt men onder elkaar tot er niets meer te zien is van de aardappelen. Alzoo bekomt men eene soort deeg, welke goed aan elkaar houdt. Men bakt hem in de pan met wat vet en men heeft nooit smakelijker pannekoecken geëten.

Van de Constricten.

LEKKER NAGERECHT.

Heerlijke biscuit: 100 gram boter, 125 gram bloem, 100 gram suiker, 2 lepels melk, het geel van een ei, het 1/4 van een pakje garstpoeder; dit alles goed dooreenmengen, dan het wit van het ei in sneeuw kloppen en het er bijvoegen; daarna in eenen vorm doen en in den oven genoeg laten worden (niet te groot vuur).

125 G. V. H.

ORLOGSPUDDING.

Men neemt eenen halven liter melk en 1/4 liter water en men raspt daarin vier redelijk groote aardappels; laat dit goed koken, terwijl men steeds roert. Als het kookt voegt men er 2 of 3 lepels honigsuiker bij, en men bekomt eenen dikken pudding. Men voegt daarbij ook het sap van eene halve citroen. Dezen pudding moet men warm eten, daar hij verdund als men hem koud laat worden.

Rabio.

LEKKERE TOESPIJS.

Men neemt eene zelfde hoeveelheid boonen en rijst; men laat die goed koken. Daarna ontlast men de boonen van hunne pel en men kneedt ze goed met de rijst; men voegt er desnoods nog eene snede brood in kruimel bij. Men laat dit in den oven braden met wat vet (of boter?) en men bekomt eene lekkere spijs. Men kan het ook in schijven snijden en het in de pan bakken. Men kan kruiden naar beliefte.

Van de Constricten.

NOG OVER TAART.

Om eene goede aardappel- en schillentaart te bereiden. Pataten schillen, laten koken (twee maal) met proper water, daarna door eene teems doen, dan pataten er bij doen, goed mengen, 3 druppels amandelolie er in doen, 3 of 4 klontjes suiker, een weinig melk, nog eens goed doorwerken, in eenen schotel doen en dan in den oven, een weinig vet of boter er op doen; als het gebakken is, geeft het aan geen en boer, want hij zal het smakelijk opeten.

N. B. Ik doe het bijna alle dagen.

J. P.

AARDAPPELPUDDING.

Men klopt een koffielepeltje boter tot schuim, roert hierbij eene halve tas afgeroomde koude melk en vermengt dit met 150

gram fijngemaakte gekookte aardappelen met een weinig zout. Daarna roert men het tot schuim geklopte mengsel er onder en doet het beslag in eene diepe telloor, zet het in den oven en laat bruinen. Het moet 1/4 uur minstens bakken. De saus maakt men van eenen soeplepel honigsuiker met twee fijngemaakte aardappeltjes en laat stoven. Deze saus giet men over den podding wanneer hij moet opgediend worden.

Maakt, ondervindt en besluit.

T. S. Van M. (dochter).

EEN SMAKELIJK GERECHT.

Men neemt de korsten van het brood of een half Hollandsch brood in min goeden staat en laat het weeken in eene halven liter warme melk. Voeg daarbij een ei en een weinig kaneel-poeder. Dan mengelt men te zamen goed ondereen; de korsten goed pletteren. Maak er eenen vorm van en laat stilaan in de pan langs beide zijden bakken; daarna koud laten worden.

In plaats van kaneel, kan men er cacao bijdoen, en men kan er ook suiker of kunsthonig onder mengen. Als men het opdient, bestrijkt men den bovenkant met gelei.

J. J. G.

FIJN GEBAK.

Neem twee eieren, sla het wit tot sneeuw, voeg daarbij 125 gram suiker, 125 gram bloem (mag ook patatbloem zijn). Wanneer ge goede witte sneeuw hebt, roer dan alles te zamen; doe een weinig vet of boter in een vormken (om in te smeerden), plaats het 20 minuten in den oven en ge bekomt eenen lekkeren koek.

Bertha.

LEKKERE SPIJS.

Stoof 1 kilo appelen (schil ze en verwijder de klokhuizen) met wat water, kaneel en suiker; als ze gaar zijn, voeg er dan 1/2 kilo gekookte aardappelen bij, alles fijn doen en ondereen roeren, en laat alles nog eens goed dooreen stoven.

Men kan deze spijs ook nog gereedmaken met wat boter of een stukje spek; alsdan laat men er den kaneel uit.

Schoongaat 40.

JONGENS IN 'T WATER.

Koeken maken met tarwe of rogge is zeer goed, maar men moet er vet (boter of reuzel) voor gebruiken en dat kan men

moelijk missen. Hoe nu tarwe of rogge bereiden zonder vet? Ziehier: De tarwe of rogge goed dik kneden en in bollen vormen. Doe ze nu in kokend water en een tiental minuten laten koken. Haal ze er dan uit, leg eenen bol op uwe telloor, duw hem plat met uwe vork en doe er nu suiker, honig, gelei, boter, vet op, al naar gelang uwe middelen. Zwaar, voedzaam en aangenaam eten.

H. M. Kiel.

NOG VOOR SMAKELIJKE KOFFIE.

Als men koffie heeft opgeschonken laat men die wederom drogen, in de zon of in den oven. Men doet er eenen soeplepel bitterpeeen bij en men schenkt terug op.

Ik doe het al sedert bijna drij jaar en bevind er mij goed mede. Ook heb ik op die manier eene hoeveelheid koffie vergaard, zoodat ik van tijd tot tijd nog eens eenen extra kan opschenken. En dan is het feest!!

Potterke.

PERENSCHILLEN ALS KOFFIE.

Om goedkoope koffie te drinken, moet men de schillen van de peren laten drogen in den oven van de stoof, tot ze goed zwart zijn. Dan moet men ze malen in den koffiemolen en men verlengt ze met wat andere koffie of Kneipp. Dan hebben zij eenen zeer goeden en aangenaamen smaak.

Vindingrijk.

GOEKOOPE KOFFIE.

Men neemt de pellen van alle soorten rogge. granen, enz. Men brandt dezelve zooals koffie, en men bekomt eene smakelijke koffie.

C. H.

PROFIJTELIJKE KOFFIE.

Om profijtelijke koffie te bereiden, laat men, na gebruik de koffie eenmaal goed drogen. Men gebruikt ze daarna nogmaals, alleenlijk met bijvoeging van nog een weinig bitterpeeen. Dan is de koffie weer zeer smakelijk.

Iemand.

GOEDE EN GOEDKOOPE BITTERPEEËN.

Neem aardappelschillen, goed drogen op de stoof of oven, snijd in kleine stukjes; branden zooals koffie, als het mogelijk is met wat vet of reuzel; koud laten worden, dan malen en gij

hebt goede bitterpeeën en het kost u niets. De smaak komt dien van echte bitterpeeën nabij en is beter dan beetwortel of poeder.

R. en B.

BITTERPEEËN.

Vele personen hebben zelf patabloem gemaakt, ik ook. Welnu, neem het raspel en laat goed drogen. Men kan het gebruiken in soep of pap, maar daar de bitterpeeën duur en raar zijn, kan men het gedroogd raspel branden in een klein « tamboerken », en men bekomt bitterpeeën, die beter zijn dan het beetwortelpoeder.

Orteien.

GOEDE THEE.

Voor het drinken van eerste klas thee, droog fijne notenbladeren, nadien pulveriseeren, met kokend water begieten en maak fijne thee. Zelfs kan men er wat lindebloemen bij doen, voor het verfijnen van den smaak.

Goblock.

LEKKERE THEE.

Ieder, die naar den buiten gaat, neme een mes mede, en een zakje, om de wilde kervelbloemekens in te zamelen want dat is zeer lekker voor thee, als ze gedroogd zijn.

Ge kent de wilde kervel toch wel? Luister, gij zult ze wel herkennen als gij ze ontmoet: zij staat met massa's langs wegen en vaarten en in de weiden; zij draagt van boven een trosje witte, zeer kleine bloempjes dewelke zeer sterk en aangenaam reiken; zij heeft aan den stengel zeer fijn gebladerte; het doet denken aan kervel.

De bloempjes snijdt men met trosjes af en droogt ze. De thee 5 tot 10 minuten laten trekken, en met suiker drinken.

Schooten-Donck.

MELK.

Melk is duur en soms moeilijk te krijgen. Het ordewoord is dus er zuinig mede om te springen. Daar melk aan bederf onderhevig is, zal mijn raad om melk verscheidene dagen, zelfs in 't heetste van den zomer, goed te houden, aan ieder welkom zijn.

Men doet bij elken liter melk één gram « acide borique ». De aanwezigheid dezer acide schaadt niets aan de melk en is ook niet gevaarlijk voor de gezondheid

Cyclaminum.

HET BEWAREN VAN EIERN.

De Oogstmaand en het begin van September, zijn de beste tijd voor het inleggen van eieren.

Het opleggen in zout: Men neme eenen steenen pot, een vaatje of eenen houten bak. Men legt op den bodem eene laag zout, daarop de eieren met de punt naar onder gekeerd, bestrooi deze met eene laag zout. Dan legt men daarop weer eene laag zout, enz. Als de pot vol is, bedekt men de eieren met zout en sluit den pot met perkamentpapier. Wanneer het een vaatje of een bakje is, kan men het sluiten met planken.

Het opleggen in lijnolie: Men wascht eerst de eieren met boorwater (30 gr. acide borique op 1 liter water). Na de eieren afgedroogd te hebben, bestrijkt men ze met lijnolie, en legt ze in eenen steenen pot. Men sluit dezen met perkamentpapier.

Het opleggen met glaswater: Men maakt een mengsel van 1/4 liter waterglas op 10 liter water. Het water moet vooraf gekookt en gekoeld zijn. Men legt de eieren er in, na ze vooraf ontsmet te hebben met boorwater, en met de punt naar onder; dan giet men het mengsel er over, en sluit den pot met natgemaakt perkamentpapier.

H. H. 18.

OM BRANDSTOF UIT TE SPAREN.

Tegenwoordig is men verplicht zoo weinig mogelijk gas te stoken, en de duurte van de kolen, of somtijds gebrek aan brandstof, brengt onze huismoeders dikwijls in verlegenheid. Welnu, hier is een oud middel om gas- of brandstof uit te sparen.

Men neemt eenen bak en bekleedt hem langs de binnenzijde met hooi; zeer dicht en dik, en goed geperst; ook de bodem en het deksel. Nagel er dan eene vaste stof tegen, zoodat het hooi tusschen het hout en de stof gepletterd is. Men zorge ook, dat de kist goed sluit.

Men moet, bij voorbeeld, soep koken, of iets dat lang moet stoven, dan brengt men het op een gasvuur of stoof aan den kook, en zet den pot dan in de kist tot het gaar is; de hooiwanden beletten het koud worden der spijzen, zoodat, wanneer men er iets kokend inzet, de kokende toestand vele uren behouden blijft. Men kan iets te malsch koken, maar aanbranden zal het niet.

Dat is een beproefd middel, dat nu zeer van pas komt. Ik raad aan het te probeeren. Eenmaal de kist gemaakt, heeft men geene kosten meer, maar veel profijt.

Schooten-Donck

SELDER TEGEN RHUMATISM.

Vermits er overtollig selder is, eet overvloedig selder. Gij moet hem in stukken snijden, malsch koken. het water er van drinken, neem wat muskaat wel gekookt met wat brood of pataten. Het is het beste geneesmiddel tegen het rhumatism.

Goblock.

OM ZEEP TE SPAREN.

Schaf u «Washton» zeep aan en wasch er uwe handen meê. Uw aangezicht wascht gij met andere zeep. Zoo doende zult gij veel uitsparen, want voor de handen wordt door den regel veel zeep gebruikt. Nu, een stuk van die «Washtonzeep» kost slechts 15 of 20 centiemen. Ik wasch mijne handen altijd met die zeep en ik durf u verzekeren, dat zij alle vuil wegneemt en in het huishouden veel profijt bijbrengt. Dit middel betreft onze voeding wel niet, maar het is toch niet slecht dit af te kondigen.

J. S. 51.

Grafische bewerkingen: PE1ABR

H 260453

Voorwaarden van den prijskamp

Iedereen mag deelnemen aan den prijskamp, mits zijne mededeelingen aan het NIEUWSBLAD VAN ANTWERPEN zenden.

Het is voldoende op het bureel van dit blad een briefje af te geven, zoo bondig mogelijk, vermeldend wat men wil bekend maken. Naar fouten of gebrekkig opstel moet men niet zien; er zal wel gezorgd worden, dat de vorm, waar dit noodig mocht blijken, gewijzigd worde. Hoofdzaak is dus degelijke inhoud.

Elke inzender neme eenen bijzonderen naam aan, eene kern spreuk, een paar letters of cijfers, om zijne bijdragen van die van andere mededingers te onderscheiden.

Voor het einde van den prijskamp zal evenwel de deelnemer eenen gesloten omslag inzenden waarop, langs buiten, zijn aangenomen naam aangeduid is en langs binnen zijn echte naam met adres. De omslagen der niet be kroonden worden niet geopend; de belanghebbenden zullen zelfs gelegenheid hebben die terug te halen indien zij zulks verlangen.

Prijzen

De verdeling der prijzen wordt aan den keurraad overgelaten.

Deze mag zoowel 100 frank aan éé nen persoon schenken als eene verdeling doen van gelijk welke sommen.

Iemand die slechts een paar inzendingen doet kan eene hooger en prijs winnen dan een ander met tien. Alles zal afhangen van de verdiensten der deelnemers, de moeite die elk zich gegeven heeft, de waarde der inzendingen, de nieuwigheden, de inachtneming der tijdsomstandigheden, enz.

Het staat eenieder vrij zoo dikwijls hij wil recepten in te zenden.

Duur des prijskamp s

De prijskamp zal aanvangen den eersten Zondag dezen maand, dus toekomenden Zondag 5 Oogst, om te eindigen den laatsten Zondag van Oktober.

De mededeelingen zullen alle Zondagen afgekondigd worden. Nochtans wordt het recht voorbehouden daar nog andere dagen bij te voegen.

Medewerking van het publiek

De keurraad zal erkentelijk zijn tegenover de dames, die zonder aan den prijskamp deel te nemen, proeven zullen willen doen, gesteund op de voorschriften der deelnemers. De zienswijze dergenen die de proef gedaan hebben kan veel nut voor den keurraad bijbrengen. De raadgevingen, wanneer zij gepast bevonden worden, zullen ook in het NIEUWSBLAD worden medegedeeld, om insgelijks tot nut van 't algemeen te dienen.

De keurraad

De keurraad is samengesteld uit dames, gekozen uit verschillende standen en die gekend zijn als zelve haar huisgezin besturend. Die dames zullen volle vrijheid genieten in hare keus.

De Vereenigde Kringen van Stadspersoneel verbinden zich hare uitspraak te aanvaarden.

LEEST en VERSPREIDT

HET NIEUWSBLAD 
 **VAN ANTWERPEN**

Het best ingelicht en
meest gelezen dagblad
Zeer geschikt voor aan-
kondigingen van allen
aard.



Algemeen depot : **BESTELHUIS** v/d Boek- en Dagbladhandel, Antwerpen