

DE SMAKELIJKE VOLKSKEUKEN

door

IRMA VAN HAUTE

**Meesteres bij de tijdelijke Staatslandbouwhuishoudschool
der provincie Oost-Vlaanderen.**



GENT
UITGEVERS- EN BOEKDRUKKERSHUIS
v/H AD. HOSTE N. V.
Galgenbergstraat, 21-23

1918

DE SMAKELIJKE VOLKSKEUKEN

Tweede herziene en verbeterde uitgave.

2^{de} vijfduizendtal.

SEDES: SAPIENTIAE:



1914

1940

:R. OR: EVER 767UR:

DD. MEVR WED. GEURTS
LOKEREN

DE SMAKELIJKE VOLKSKEUKEN

door

A 71309

IRMA VAN HAUTE

**Meesteres bij de tijdelijke Staatslandbouwhuishoudschool
der provincie Oost-Vlaanderen.**

Grafische bewerkingen: PE1ABR

—
GENT
UITGEVERS- EN BOEKDRUKKERSHUIS
v/H AD. HOSTE N. V.
Galgenbergstraat, 21-23

1918



UBS 74859



SPAARZAME NOENMALEN.

In de landbouwhuishoudscholen voor jonge dochters, zooals deze van Oost-Vlaanderen, die beurtelings reeds in talrijke gemeenten der provincie ingericht werden, zijn dagelijks een zeker getal leerlingen gelast met de bereiding van het noenmaal, waarmede ze zich dan 's middags spijzen. Ten einde door praktische voorbeelden te toonen, op welke wijze die noenmalen gereed gemaakt en afgewisseld worden, stellen wij ons voor, er hier een zeker getal van te bespreken, met de noodige uitleggingen, om iedere huisvrouw in staat te stellen die voorbeelden na te volgen. En opdat men bij de bereiding zich over maat of gewicht niet gemakkelijk zou kunnen misrekenen, hebben wij de hoeveelheden van alle voortbrengselen welke bij de spijsbereiding hier in aanmerking komen, door cijfers aangeduid. Het spreekt echter van zelf, dat men zich bij de spijsbereiding niet streng aan zulke cijfers moet houden, daar ze slechts dienen om zich een goed denkbeeld te vormen van de hoeveelheden eetwaren die men daaromtrent bij elk gerecht doelmatig kan gebruiken. Voor de verschillende eetwaren hebben wij de prijzen van vredeestijd aangenomen.

Alle gerechten zijn berekend voor acht leerlingen die ten minste 16 jaar oud zijn.

Middagmalen voor 8 personen.

Ajuinsoep. — Erwtenspurée met gestoofde wortelen. — Aardappelen.

Ajuinsoep — Zet de aardappelen op het vuur met het noodige water, 1 porei, 1 grofnagel en 1 laurierblad; zoodra ze zacht zijn doorsteken; de ajuinen fijn snijden of hakken, bruinen in vet of boter en bij de doorgesteken aardappelen voegen; peper en zout volgens smaak.

Deze soep moet minstens 1½ uur stilaan koken.

Erwtenspurée. — De erwten weeken gedurende 24 uren in koud regenwater, des anderendaags met koud regenwater op het vuur brengen en laten zacht koken. Het water afgieten (dit kan voor

soep gebruikt worden), de erwten warm doorsteken, ververschen 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 toegevoegd.

Gestoofde wortelen. — De wortelen in fijne reepjes 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 mogelijk, 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, 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

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.

Giet op eenen schotel om te verkoelen en omring dezen met een boord gestoofde appelen.

Dit is zeer voedzaam, frisch en goedkoop.

Rijstsoep.

4 l. water	
150 gr. rijst	0,09
300 gr. aardappelen (5 aardappelen, gemiddeld groot)	0,024
1 ajuin, 1 laurierblad, 25 gr. selder, 1 porei	0,06
20 gr. zout, $\frac{1}{8}$ gr. peper	0,01
30 gr. vet	0,054
	0,238

1 tas melk en 1 eierdooier (mag weggelaten worden).

Gekookte witte boonen met ajuinsaus en aardappelen.

800 gr. boonen	0,64
20 gr. zout	0,005
	0,645
20 gr. boter	0,09
100 gr. ajuin	0,05
20 gr. bloem	0,01
50 gr. azijn	0,02
5 gr. zout, $\frac{1}{8}$ gr. peper	0,005
	0,175
3 kgr. aardappelen	0,24
40 gr. zout	0,005
	0,245

Hominykoeke met appelen.

1 l. volle of afgeroomde melk	0,24
150 gr. hominy	0,08
100 gr. suiker	0,10
$\frac{1}{2}$ kgr. appelen	0,125
100 gr. suiker	0,10
250 gr. brood	0,10
$\frac{1}{3}$ doosje safran	0,05
	0,795

Uitgaven in 't geheel 1,860

Per persoon : fr. $1,86 : 8 = 0,232$.

III.

**Boonsoep. — Gestoofd Sugar corn. — Aardappeltaart.
— Maïspudding.**

Boonsoep.— De geweekte boonen op het vuur brengen met koud regenwater, gesneden aardappelen, selder, porei. Samen 2 tot 3 uren laten koken, tot wanneer de boonen zacht zijn, doorsteken, een of meer ajuinen bruinen en bij de doorgesteken soep voegen. Kruiden volgens smaak.

Opdienen met geroosterd brood.

Gestoofd Sugar corn.— Gesneden ajuin in boter of vet lichtjes bruinen, er het sugar corn bijvoegen, bestrooien met peper en zout, minstens $\frac{3}{4}$ uur stoven. Vóór het opdienen, het vocht binden met in koud water gebroken bloem; met behakte peterselie bestrooien.

Aardappeltaart.— De aardappelen zacht koken met zout, ze afgieten en warm door de zeef duwen, dan ververschen met melk; peper, zout, kruidnoot, vet (soms een ei) bijvoegen. In geboterden vorm of pan doen, schoon effen strijken met eene vork of mes, er boven op een weinig vet of boter; in den oven laten bakken.

Maïspudding.— Laat een pint melk koken, voegt er 100 gr. suiker en 100 gr. maïsgort of semoul bij, onder gestadig roeren. Men mag er het wit van een ei tot sneeuw geklopt bijroeren, alsook den eierdooier. Giet in een natgemaakten vorm om te verkoelen.

Vóór het opdienen, den pudding in tweeën snijden en eene laag confituur tusschen de helften leggen. Sommigen voegen er rozijnen of korinten bij.

Boonsoep.

4 l. water	
300 gr. boonen	0,24
300 gr. aardappelen	0,024
100 gr. ajuin	0,05
30 gr. porei, 25 gr. selder	0,07
20 gr. zout, $\frac{1}{8}$ gr. peper	0,005
30 gr. geroosterd brood (broodkorstjes)	0,01
20 gr. vet	0,036
	0,435

Gestoofd Sugar corn.

2 dozen	0,50
100 gr. ajuin	0,05
10 gr. zout, $\frac{1}{8}$ gr. peper	0,005
20 gr. boter	0,08
20 gr. vet	0,036
5 gr. bloem en 5 gr. peterselie	0,005
	0,676

Aardappeltaart.

3 kgr. aardappelen	0,24
$\frac{1}{4}$ l. melk (afgeroomde melk)	0,02
20 gr. vet	0,036
40 gr. zout, $\frac{1}{8}$ gr. peper, $\frac{1}{10}$ gr. kruidnoot	0,01
	0,306

Maïspudding.

$\frac{1}{2}$ l. melk	0,12
100 gr. maïsemoul	0,05
100 gr. suiker	0,10
1 ei. Mag weggelaten worden	
250 gr. brood	0,10
confituur	0,15
	0,42

Uitgaven in 't geheel 1,838

Per persoon : fr. $1,838 : 8 = 0,229$.

IV.

Erwtensoepp. — Mossels. — Gefruite aardappelen.

Erwtensoepp.— De geweekte erwten opzetten met koud regenwater, aardappelen, porei en ajuin; 2 tot 3 uren laten koken, alles door de teems duwen, aanlengen met bouillon of water. Kruiden volgens smaak.

Mossels. — Eerst reinigen, met een mes afschreepen, spoelen zonder de mossels te laten rusten, ten minste 7 tot 8 maal, dan in zuiver licht zoutwater zetten.

Breng ze op het vuur zonder water, voeg er peper, zout, ge-

snedes ajuin, een takje tym, wat brood en vet bij. Schud ze ontusschen. De mossels zijn gaar als de schelp gansch open is.

Gefruite aardappelen.— Het frituurvet zeer heet laten worden (koken) leg er een stukje brood in, als het bovendrijft en bruint, is het vet gereed. De in reepjes gesneden aardappelen afdroogen en met het schuimspaan in het kokend vet brengen; de aardappelen zijn gereed als ze boven komen en krakend zijn. Het is goed ze tweemaal te fruiten, doch dan verblijven de aardappelen de eerste maal maar eenige oogenblikken in het vet.

Laat ze dan afdruipeu, dien ze warm op met zout bestrooid.

P. S. — Als de aardappelen op den grond van den ketel zinken, 't is een teeken dat er te veel ineens ingedaan zijn of wel dat het vet niet heet genoeg was.

Erwtensoepe.

4 l. water	
250 gr. erwten	0,20
300 gr. aardappelen	0,03
25 gr. selder	0,04
25 gr. porei	0,02
100 gr. ajuin, peper en zout	0,05
30 gr. vet of boter	0,04
	0,38

Mossels.

300 (2,175 kgr.) mossels 3,765 met de schelp,	
2,175 zonder schelp	0,75
50 gr. peterselie, 1 ajuin, 1 takje tymmoes	0,01
15 gr. zout, $\frac{1}{4}$ gr. peper, 100 gr. brood	0,04
20 gr. boter	0,08
	0,88

Gefruite aardappelen.

3 kgr. aardappelen	0,24
250 gr. frituurvet	0,70
30 gr. zout	0,005
	0,945
250 gr. brood	0,10
	<hr/> 2,305

Per persoon : fr. $2,305 : 8 = 0,288$ fr.
of, in ronde cijfers, 29 centimen.

V.

**Karnemelkpap. — Mosselen. — Peterseliesaus of
Béchamel. — Aardappelen. — Rijsttaart.**

Karnemelkpap. — Zet de karnemelk op het vuur met de cerea-
line, men roert in den pap tot hij kookt; voegt er gestoofde en met
suiker vermengde appelen bij.

In plaats van cerealine kan men hominy of maïsmeel gebruiken.

Mosselen. — Bereiden zooals in 't vorige maal, ze uit de schelp
doen, in een vuurvast schoteltje leggen en ze met de volgende saus
overgieten :

Peterselie saus. — Boter en bloem samen bewerken, het door-
gegoten mosselsap stil aan bijgieten, onder gestadig roeren, laten
koken, een weinig peper, citroen en gehakte peterselie bijvoegen.

Rijsttaart. — Plaats op het vuur, 1 liter volle of afgeroomde
melk waarin 125 gr. rijst (voor gemeene rijst 150 gr.) roer van
tijd tot tijd eens om; als de pap dik is, voeg er suiker bij alsook
een weinig crème bloem in koude melk gebroken (ofwel safran).
Boter een platten vorm, bestrooi dezen met geraspt beschuit en giet
er den rijstpap in. Laat bakken in den oven tot de taart bruin is.

Karnemelkpap.

4 l. karnemelk	0,16	
200 gr. cerealine	0,12	
75 gr. suiker	0,075	
300 gr. appelen (gestoofd)	0,08	
		0,435

Mosselen met Béchamel of Peterseliesaus en aardappelen.

300 mosselen	0,75	
50 gr. peterselie, 1 ajuin, 1 takje tymmoes,		
1 takje selder	0,05	
10 gr. zout, ¼ gr. peper	0,02	
		0,82
20 gr. boter	0,08	
40 gr. bloem	0,02	
½ l. mosselsop	—	

5 gr. zout, 1/8 gr. peper, 5 gr. peterselie (gehakt)	0,01	
1/2 citroen of 1/8 gr. citroenzuur	0,10	
		0,21
3 kgr. aardappelen	0,24	
40 gr. zout	0,01	
		0,25

Rijsttaart.

1 l. afgeroomde melk	0,10	
125 gr. rijst	0,08	
75 gr. suiker	0,075	
15 gr. crème bloem	0,03	
5 gr. boter en 5 gr. broodkruim	0,02	
(gewicht, ongeveer 800 gr. taart).		0,305
250 gr. brood		0,10
		<hr/> 2,120

Per persoon : fr. 2,12 : 8 = 0,265 fr.
of, in ronde cijfers, 27 centimen.

VI.

Pap van afgeroomde melk. — Aardappelen met Amerikaansch spek en savooien of witte koolen.

Pap van afgeroomde melk.— De afgeroomde melk op het vuur brengen met cerealine of hominy; deze moet daags te voren te week gezet worden in heet water. Suiker bijvoegen volgens smaak.

Om het aanbranden te beletten is het goed in de kasrol een klein stukje boter te doen vooraleer er de melk in te gieten. 't Is geraadzaam te roeren tot de pap kookt.

Amerikaansch spek. — Leg het spek in een diepe kasrol, voeg er een laurierblad, grofnagel en 1 of 2 ajuinen bij, peper en zout; laat het spek gedekt stoven. Voor het opdienen een deel van 't vet afgieten, een weinig water bijvoegen en de saus binden met aardappelbloem.

Savooien. — Reinigen, spoelen, afkoken en laten verleken, fijn kappen, terug op het vuur brengen, bestrooien met peper en zout, kruidnoot, een deel vet (van 't spek) laten stoven en ververschen met melk.

Pap van afgeroomde melk.

4 l. melk	0,32	
200 gr. cerealine of hominy	0,12	
50 gr. suiker	0,05	
		0,49

Amerikaansch spek.

½ kgr.	1,10	
100 gr. ajuin, 1 laurierblad, 1 grofnagel	0,05	
10 gr. bloem	0,004	
		1,154

Aardappelen met savoaien of witte koolen.

1½ kgr. (gereinigd) maakt 2 of 3 savoaien volgens grootte	0,15	
50 gr. vet (van de saus van 't spek)	—	
10 gr. zout, ⅛ gr. peper en kruidnoot	0,005	
¼ l. melk	0,05	
		0,205
3 kgr. aardappelen	0,24	
40 gr. zout	0,005	
		0,245
250 gr. brood	0,10	
		2,194

Per persoon : fr. 2,194 : 8 = 0,273 fr.
of, in ronde cijfers, 27 centimen.

VII.

Wintergroentensoep. — Rundshart. — Gestoofde aardappelen met Béchamelsaus of gekookte aardappelen met roode koolen en rijst.

Wintergroentensoep. — Smelt boter of vet, voegt daarbij al de verschillende groenten, fijn gehakt of gesneden en laat stoven, lengt aan met bouillon of water, voegt er de gespoelden rijst, de aardappelen in kleine vierkante stukjes bij, peper, zout en laurierblad; lang en stil aan laten koken.

Rundshart. — Koken in licht zout water, waarin selder, ajuin, grofnagel; opdienen met

Béchamelsaus. — Boter en bloem samen bewerken, weinig met eens kokende melk opgieten, gedurig roeren tot ze doorkookt, peper, zout, een weinig citroen en voor het opdienen nog een stukje boter bijvoegen.

Gestooide aardappelen.— Bereiden zooals de aardappeltaart; de melk en eierdooier kan vervangen worden door bouillon of water. Deze aardappelen worden niet in den oven geplaatst.

Roode kool met rijst. — De roode kool fijn raspen of snijden, spoelen, boter of vet smelten, de koolen er in leggen, voeg er water, peper, zout, azijn, appelen en gespoelde rijst bij, laat goed gedekt stoven; suikeren volgens smaak. Men kan in plaats van azijn geneversap gebruiken.

De rijst maakt de kool vetzig en voedzamer.

Wintergroentensoep (à la paysanne).

4 l. water of bouillon (van het hart)	
150 gr. aardappelen	0,01
60 gr. wortelen	0,01
30 gr. porei	0,02
30 gr. selder	0,025
100 gr. ajuin en 25 gr. rijst	0,05
50 gr. savooiblad	0,01
20 gr. boter of vet	0,036
20 gr. zout, 1/8 gr. peper, 1 laurierblad	0,01
	0,171

Rundshart (gekookt).

1 1/4 kgr. vleesch	1,25
20 gr. zout	0,005
	1,255

Gestooide aardappelen met Béchamelsaus.

20 gr. boter	0,08
40 gr. bloem	0,03
1/2 l. melk	0,12
5 gr. zout, 1/8 gr. peper, een weinig citroen	0,02
	0,25
3 kgr. aardappelen	0,24
40 gr. zout, 1/8 gr. peper, 1/10 kruidnoot	0,01
20 gr. vet	0,04
1/2 l. bouillon	0,29
	<hr/> 1,966

Per persoon : fr. 1,966 : 8 = 0,243 fr.
of, in ronde cijfers, 24 centimen.

Bij vervanging der Béchamelsaus, door roode kool met rijst en juinsaus, komt men tot de volgende berekening :

Aardappelen met roode koolen en rijst.

Onkosten als hierboven, na afrekening der Béchamelsaus 1,716

1¼ kgr. roode kool	0,20	
100 gr. rijst	0,06	
100 gr. suiker	0,10	
4 appelen	0,05	
100 gr. ajuin, 10 gr. zout, ⅛ gr. peper,		
¼ lit. azijn of jeneversop	0,08	
20 gr. boter of vet	0,036	
		0,526
250 gr. brood		0,10
Aardappelen als hooger opgegeven		
		<hr/> 2,342

Per persoon : fr. 2,342 : 8 = 0,292 fr.
of in ronde cijfers, 29 centimen.

VIII.

Wortelsoep. — Aardappelen met gestoofden lever.

Wortelsoep. — Wortelen spoelen, raspen en in stukken snijden, deze met de geschilde aardappelen, ajuin, selder en water op het vuur plaatsen en laten zacht koken, alles door de teems duwen, zout bijvoegen en opdienen met georoosterd brood (croustons).

Gestoofde lever. — Men doorsteekt de lever met versch spek, smelt boter en legt er de lever in, als deze gebruind is, doet men er een weinig bouillon of water bij, men kruidt met peper, zout, laurier, tymmoes, bijeengebonden peterselie, eenige ajuintjes, een half glas azijn of rooden wijn, dekt de kasrol en laat stoven. Desnoods de saus doorsteken en binden met aardappelbloem. Soms voegt men er gestoofde pruimen of rozijnen bij.

Men kan de lever ook koken of in den oven braden.

Wortelsoep.

4 l. water		
500 gr. wortelen		0,05
200 gr. aardappelen		0,02
1 ajuin, 1 struikje selder		0,07
20 gr. vet of boter		0,036
30 gr. broodkorstjes		0,01
		<hr/> 0,186

Aardappelen met gestoofden lever.

800 gr. lever	1,20
30 gr. boter	0,12
50 gr. spek	0,11
10 gr. zout, $\frac{1}{8}$ gr. peper, 1 tas bouillon	0,01
50 gr. ajuin, 1 takje thym, 1 laurierblad, 1 takje peterselie	0,03
100 gr. azijn	0,02
	1,49
3 kgr. aardappelen	0,24
40 gr. zout	0,005
	0,245
250 gr. brood	0,10
	<hr/>
	2,021

Per persoon : fr. 2,021 : 8 = 0,252 fr.
of, in ronde cijfers, 25 centimen.

IX.

**Linzensoep. — Aardappelen met stokvisch en
mostaardsaus.**

Linzensoep. — Men gaat te werk als met de soep van doorge-
steken droge erwten (zie vorige middagmalen).

Aardappelen. — Op gewone wijze gekookt.

Stokvisch. — Zet water met de noodige hoeveelheid zout te
verwarmen. Wanneer het kookt, leg er den visch in, dek de kasrol
en plaats ze ter zijde op de stove, tot wanneer de visch gaar is.
Eenige oogenblikken vooraleer op te dienen, neem er den visch uit,
laat hem afdruipen en leg hem op een warmen schotel.

Mostaardsaus. — Roer boter en bloem ondereen, leng aan met
warm water, voeg er peper en zout bij, laat koken, doe er dan twee
of drie lepeltjes mostaard in, alsook een weinig citroen of azijn.

Linzensoep.

4 lit. water	
300 gr. linzen	0,24
300 gr. aardappelen	0,024
50 gr. ajuin, 50 gr. porei	0,07
25 gr. selder, 5 gr. peterselie	0,03
20 gr. zout, 1/8 gr. peper	0,005
20 gr. spek of vet	0,036
	0.405

Aardappelen met stokvisch en mostaardsaus.

3 kilogr. aardappelen	0,24
30 gr. zout	0.005
	0,245
2 kilogr. stokvisch	1,50

Mostaardsaus.

20 gr. boter	0,09
40 gr. bloem	0,02
250 gr. water	—
5 gr. zout, 1/8 gr. peper, 10 gr. mostaard	0,07
	0,18
250 gr. brood	0.10

Uitgaven in 't geheel 2,430

Per persoon : fr .2,43 : 8 = 0,303 fr.

In ronde cijfers : fr. 0,30

X.

St-Germainsoep. — Aardappelen met rijst en spek.

St-Germainsoep. — Week drooge erwten en boonen, kook ze gaar met de aardappelen, steek ze door eene teems, leng aan met water, laat nogmaals koken, voeg er een glas melk bij en, vóór het opdienen, het zout, fijn gehakte kervel, peterselie, dragon en zurkel.

Aardappelen. — Op gewone wijze gekookt of gestoofd zooals voorgaandelijk aangeduid.

Rijst met spek. — De rijst in bouillon of water laten zacht koken, met een struik selder fijn gesneden; voeg er dan peper en zout, met het spek in teerlingen bij; laat samen stoven.

Pikante saus.— Laat boter met bloem smelten, roer tot wanneer het mengsel gebruind is; leng aan met bouillon of water. Doe er een lepel doorgesteken tomaten, peper en zout bij, laat stil aan koken. Men kan er, vóór het opdienen, gesneden komkommers en een weinig mostaard aan toevoegen.

St-Germainsoep.

150 gr. boonen	0,12
150 gr. erwten	0,12
300 gr. aardappelen	0,024
1 glas melk (¼ lit.)	0,06
5 gr. kervel, 5 gr. peterselie, 5 gr. zurkel	0,01
	0,334

Aardappelen met rijst en spek en pikante saus.

3 kilogr. aardappelen	0,24
30 gr. zout	0,005
	0,245
500 gr. rijst	0,30
500 gr. spek	1,40
selder, peper, zout	0,02
	1,72

Pikante saus.

20 gr. boter	0,10
40 gr. bloem	0,04
25 gr. tomaten, peper en zout	0,10
25 gr. komkommers en mostaard	0,05
	0,29
250 gr. brood	0,10

Uitgaven in 't geheel 2,689

Per persoon : fr. 2,68 : 8 = 0,335 fr.

In ronde cijfers : fr. 0,34.

XI.

Zurkelsoep. — Aardappelen à la parisienne met Pork and beans. — Bruine rijstpudding.

Zurkelsoep.— Laat een gesneden ajuin bruinen, voeg er zurkel (vooraf zorgvuldig gespoeld en gekuischt) met eenige aardappelen

en wat kervel bij. Laat alles te samen koken en duw door eene teems, leng aan met water, doe er vet of boter, peper en zout bij. Is de soep te dun, bind ze met cerealine.

Aardappelen à la Parisienne.— Snijd een ajuin aan stukken en bruin dezen in vet of in gesmolten spek. Wanneer hij schoon bruin ziet, doe er een halve pint water bij, dan de geschilde aardappelen, wat peper en zout en een bundeltje peterselie, thym, laurier. Op een zacht vuur laten koken.

Pork and beans.— Smelt een stuk boter en bruin eenige fijn gesneden ajuinen, roer er de Pork and beans in, en laat samen stoven.

Bruine rijstpudding.— Plaats op het vuur 1 liter afgeroomde melk, ofwel een halven liter volle melk met een halve liter water; doe er 100 gr. gespoelde rijst bij, laat gaar koken, bind met 50 gr. maïsmeel en 100 gr. suiker. Smelt 30 gr. chocolade in een weinig water en roer bij het mengsel. Bestrijk een puddingvorm met boter, giet er de rijst in en laat 15 min. bakken in den oven.

Zurkelsoep.

3 lit. water	
200 gr. zurkel	0,03
1 ajuin, 20 gr. kervel	0,02
1/8 gr. peper, 20 gr. zout	0,005
300 gr. aardappelen	0,024
50 gr. cerealine	0,03
	0.109

Pork and beans.

2 doozen Pork and beans	1,00
15 gr. boter of vet	0,05
1 ajuin	0,02
	1,07

Aardappelen à la parisienne.

3 kilogr. aardappelen	0,24
50 gr. vet	0,12
50 gr. ajuin, peterselie, thym, laurier	0,03
1/4 lit. water, peper en zout 20 gr.	0,02
	0,41

Bruine rijstpudding.

1 lit. afgeroomde melk	0,10
100 gr. rijst	0,06
50 gr. maïsgriesmeel (semoule)	0,025
100 gr. suiker	0,10
30 gr. chocolade	0,15
5 gr. boter	0,023
	0,458
250 gr. brood	0,10
	<hr/>
Uitgaven in 't geheel	2,147

Per persoon : fr. 2,147 : 8 = 0,268 fr

In ronde cijfers : fr. 0,27.

XII.

**Kervelsoep. — Aardappelen in bouillon met boonen
à la maître d'hôtel. — Beschuitgebak.**

Kervelsoep. — Eenige aardappelen gaar koken, doorsteken, peper en zout aan toevoegen, als ook cerealine, vet en, vóór het opdienen, gehakte kervel.

Wanneer men bouillon gebruikt, laat men de aardappelen en het vet weg.

Aardappelen in bouillon. — Schil de aardappelen en snijd ze in schijfjes of in langwerpige reepjes, zet ze op in bouillon, voeg er peper en zout bij en laat zacht koken.

Boonen à la maître d'hôtel. — Wanneer de boonen gaar zijn, doe ze in eene kasrol met peper, zout, gehakte peterselie, versche boter en citroensap; verwarm tot wanneer de boter gesmolten is, en dien op.

Beschuitgebak. — Week de beschuiten in melk, leg ze vervolgens op een dienschotel, in den vorm van taart gerangschikt, bestrijk met confituur. Neem eene pint melk, voeg er 100 gr. bloem bij, die vooraf in koude melk gebroken is, laat samen koken met 50 gr. suiker neem van het vuur weg en roer er een eierdooier in. Giet deze crème over de laag confituur. Klop het wit van het ei tot sneeuw met 20 gr. suiker, bestrijk er mede de laag crème, maak deze effen

met een vork, plaats vervolgens de taart eenige oogenblikken in den oven om licht bruin te worden. (In plaats van melk kan men ook witte wijn gebruiken, voor het bereiden van de crème.)

Kervelsoep.

3 lit. water	
500 gr. aardappelen	0,04
50 gr. kervel	0,02
50 gr. cerealine	0,03
1/8 gr. peper, 20 gr. zout	0,02
30 gr. vet	0,054
	0,164

Boonen à la maitre d'hôtel.

800 gr. boonen	0,64
1/8 gr. peper, 20 gr. zout	0,005
20 gr. boter, 5 gr. peterselie	0,10
1/2 citroen	0,07
	0,815

Aardappelen in bouillon.

3 kilogr. aardappelen	0,24
2 lit. bouillon	0,20
30 gr. zout, 1/8 gr. peper	0,02
	0,46
250 gr. brood	0,10

Beschuitgebak.

7 beschuiten (ronde)	0,26
100 gr. bloem	0,10
1/2 lit. melk	0,12
1 ei	0,12
75 gr. suiker	0,10
100 gr. konfituur	0,10
	0,80

Uitgaven in 't geheel 2,339

Per persoon : fr. 2,139 : 8 = 0,292 fr.

In ronde cijfers : fr. 0,29.

XIII.

Poreisoep. — Aardappelen met opgevulde ajuinen. — Sneeuweieren.

Poreisoep. — Zet koud water op met aardappelen, als ze malsch zijn steek ze door. Men mag een deel van het groen der porei laten mēekoken. Snijd de porei fijn en stooft ze in boter of vet, voeg ze bij de doorgesteken aardappelen, met peper, zout en kruidnoot.

Opdienien met gebruide broodkorstjes.

Aardappelen. — Op gewone wijze gekookt.

Opgevulde ajuinen. — Neem 8 groote ajuinen, snijd er eene schijf af, zooals bij de opgevulde tomaten, haal ze uit en vul ze met gehakt vleesch, dat opgewerkt is met brood, een ei, peper, zout en kruidnoot. Sluit ze vervolgens met de schijf ajuin. Smelt boter of vet in eene kasrol, leg er de ajuinen in, bestrooi met peper en zout, laat stoven, voeg er een weinig water en azijn bij. Vóór het opdienen de ajuinen op een warmen schotel plaatsen en de saus binden met aardappelbloem; ze vervolgens rond de ajuinen gieten.

Sneeuweieren. — Klop tot zeer vast schuim het wit van drie eieren, meng er voorzichtig 75 gr. suiker bij, giet in een geboerden vorm (liefst een buisvorm), bestrooi deze met suiker, vul tot 2 centimeters van den boord en bak vijf tot 10 minuten in den oven of wel in waterbad.

Keer om op een telloor en dien op, met konfituur of vanille crême overgoten.

Poreisoep.

3 l. water	
500 gr. aardappelen	0,04
500 gr. porei	0,25
20 gr. boter of vet	0,05
20 gr. zout, $\frac{1}{8}$ gr. peper	0,01
30 gr. broodkorstjes	0,01

0,36

Aardappelen met opgevulde ajuinen (farcis) en sneeuweieren.

3 kilogr. aardappelen	0,24
40 gr. zout	0,005
	0,245
780 gr. ajuinen	0,30
250 gr. gekapt vleesch	0,88
50 gr. brood, 10 gr. zout, 1/8 gr. peper en kruidnoot	0,02
1 eierdooier	0,07
20 gr. boter of vet	0,05
5 gr. aardappelbloem, 10 gr. azijn	0,005
	1,325
250 gr. brood	0,10

Sneeuweieren.

3 wit van eieren	0,15
75 gr. suiker	0,08
5 gr. boter, 20 gr. suiker	0,02
150 gr. konfituur	0,15
	0,40
	<hr/> 2,43

Per persoon : fr. 2,43 : 8 = 0,303 fr.
of, in ronde cijfers, fr. 0,30.

XIV.

Zurkelroom. — Oorlogstaart met geglaceerde rapen.

Zurkelroom. — Reinig, spoel en hak zurkel fijn, stoof ze met boter, voeg er 50 gr. aardappelbloem in koud water gebroken bij. Onder gestadig roeren de noodige hoeveelheid melk bij gieten, samen laten koken, peper en zout aan toevoegen. Om de soep meer te binden, gebruikt men tapioca of cerealine.

Men kan vóór het opdienen de dooier van een ei in de soepkom doen en er de melksoep kokend opgieten.

Oorlogstaart. — Aardappelen koken met zout, half afgieten, doorsteken, peper, zout, kruidnoot en vet bijvoegen. In een braadkom of vuurvaste schotel doe men eene laag aardappelen vervolgens eene laag opgewerkt, gehakt vleesch en voor 't laatst, nog eene laag aardappelen; strijk ze effen en om een schoon uitzicht te geven, doe er boven op een weinig geklopt eiwit en maak er strepen over met eene vork. Zet daarna in den oven om te bakken.

Vleesch voor de taart. — Gehakt vleesch, 't zij van overschot of versch, malen of hakken, mengen met peper, zout en kruidnoot. Bewerk samen boter en bloem, leng aan met melk, laat koken, doe er een weinig citroensap of azijn bij, desgevallend ook den dooier van een ei, en vermeng met het vleesch.

Geglaceerde rapen. — Snijd de rapen in vieren. schil ze en maak ze langwerpig rond, kook ze 15 minuten in zoutwater, giet het water af, smelt boter en doe er de rapen in, bestrooi met zout en een weinig suiker, laat ze een kwartier stoven. Vóór het opdienen overgieten met béchamelsaus.

Zurkelroom.

3 l. afgeroomde melk	0,30
100 gr. zurkel	0,005
50 gr. aardappelbloem	0,06
5 gr. zout, $\frac{1}{8}$ gr. peper	0,005
	0,370

Oorlogstaart met geglaceerde rapen en béchamelsaus.

3 kilogr. aardappelen	0,24
30 gr. zout, $\frac{1}{8}$ gr. peper, kruidnoot	0,01
20 gr. vet	0,05
250 gr. vleesch	0,88
$\frac{1}{4}$ l. melk	0,06
10 gr. zout, $\frac{1}{8}$ gr. peper, kruidnoot	0,01
20 gr. boter	0,15
30 gr. bloem	0,03
$\frac{1}{2}$ citroen of azijn	0,05
1 ei	0,12
	1,60
2 kilogr. rapen	0,10
10 gr. zout	0,005
20 gr. boter	0,15
40 gr. bloem	0,04
$\frac{1}{2}$ l. melk	0,12
5 gr. zout, $\frac{1}{8}$ gr. peper	0,005
	0,42
250 gr. brood	0,10
	<hr/>
	2,49

Per persoon : fr. 2,49 : 8 = 0,311 fr.
of, in ronde cijfers, fr. 0,31.

Vleeschnat (Bouillon en Soep).

Door bouillon of vleeschnat verstaat men een aftreksel van vleesch of beenderen, met toevoeging van keukenzout. Zijne voedingswaarde is niet zoo hoog als men gewoonlijk denkt; hij is meer opwekkend dan versterkend en wordt daarom dikwijls voor zieken aanbevolen. In de huidige omstandigheden is het meer noodig soep dan bouillon te bereiden. Daarom zullen wij over de eerste breedvoeriger handelen.

Bouillon. — Deze kan op verschillende manieren bereid worden. Sterke bouillon bekomt men met het vleesch in koud water op te zetten, doch dan laat zijne jeugd te wenschen; min krachtigen bouillon bekomt men met het vleesch in kokend water te leggen. Het groensel voegt men er bij nadat hij geschuimd is. Laat den bouillon 3 tot 4 uren aan den kant van 't vuur koken.

Bouillon voor zieken. — Voor twee tot drie liters koud water, gebruikt men een kilo mager vleesch in stukjes gesneden; men laat stil aan koken, verwijder het schuim, voeg er zout en soms groensel bij; lang laten trekken.

Bouillon van eene hen. — Deze is gewoonlijk vet, men zal er een deel afscheppen en bij de bereiding van groenten gebruiken. Vleezige stukken geven den besten bouillon; vet en beenen geven geleichtigen bouillon, van geringer waarde. Men kan hem kleuren door toevoeging van gebrande suiker, gedroogde erwtenpeulen of afkooksel van suikerij. Men kan er tapioca, vermicel, kervel of gehakte peterselie bijvoegen, als ook stukjes *flanc* of *vleeschballekens* op volgende wijze bereid :

Flanc. — Klop een geheel ei, vermeng het met $\frac{1}{8}$ lit. kokende melk, voeg er peper, zout en kruidnoot bij, giet alles in een geboterden vorm en laat bakken in een waterbad of in den oven.

Vleeschballekens. — Hak of maal kalfs- of rundvleesch, vermeng het met eene snede brood in melk geweekt, een ei, peper en zout. Om ze zeer fijn te hebben, duwt men alles door een zeefde, maakt er langwerpige bolleken van en laat ze in den bouillon koken.

Men bewaart den bouillon koel in den kelder, zonder er het vet af te nemen; de groensels worden er uit genomen, om hem niet te laten verzuren. Men laat hem dagelijks opkoken waarna men hem telkens snel laat afkoelen.

Vleeschgelei. — Bereid bouillon zooals hierboven aangeduid, doch vervang het vleesch met twee kalfs- of varkenspooten. Des anderendaags neemt men het vet weg, dat zich aan de bovenlaag vertoont. Zet de gelei terug op het vuur om haar vloeibaar te maken, voeg er een glas wijnazijn, een weinig dragon, zout, peper, eenige bladeren gelatine aan toe, ook wat caramel (suiker met een weinig boter op het vuur laten bruinen, dat altijd kan dienen om sausen en bouillon te kleuren).

Klop het wit van drie of vier eieren, meng er een tas bouillon en eenige fijn gestampte eierschelpen bij. Zet de kasrol met bouillon op het deksel der stoof, giet er met de eene hand het wit van de eieren in en met de andere geduchtig kloppen in het mengsel tot het kookt.

Plaats de kasrol aan den kant van het vuur om te laten klaren. De onreinheden zullen aan de schelpen kleven. Vervolgens door een doek gieten en laten koud worden.

Aspic. — Men kan de gelei in een met olie bestreken vorm laten druppen, dit doet men gemakkelijk, met den doek aan de pikkelen van een omgekeerden stoel vast te maken en er een vorm of kom onder te plaatsen, als deze gedeeltelijk gevuld is en de gelei koud en stijf is, kan men er alle soorten van fijn vleesch, gevogelte of visch opleggen, naar willekeur versieren met truffels; verder den vorm vullen met gelei. Voor het opdienen den vorm een oogenblik in heet water dompelen en omkeeren.

Soep. — De voedzaamste soep bereidt men met gedroogde erwten, boonen of linzen.

Voor soep met erwten, boonen, linzen, rijst, ajuin, zurkel en meer andere eetwaren, zie de spijskaarten.

Aardappelsoep. — Zet een halve kilogr. aardappelen op, in twee liters water met zout, voeg er een laurierblad en kruidnagel bij, laat malsch koken en steek door eene teems; voeg dan ajuin of porei, in vet gestoofd bij, als ook gehakte peterselie. Opdienen met geroosterde broodkorstjes.

Tomatensoep. — Een halve kilogr. aardappelen met een struik selderij, wat porei en ajuin, in water laten koken tot alles gaar is, dan doorsteken, de opgelegde tomaten bijvoegen, aanlengen met water of bouillon. Versche tomaten worden met de groenten en de aardappelen samen gekookt. Kruiden volgens smaak.

Savooisoep. — Een halve kilogr. aardappelen met gereinigde savooien en zout samen laten koken, vervolgens doorsteken en gebruiken ajuin bijvoegen met het noodige zout.

Selderijsoep. — Vijf of zes struiken witte selder laten malsch koken en doorsteken, aanlengen met bouillon of water, dan eenige eetlepels rijstmeel in water gebroken bijvoegen om de soep dik te maken; vervolgens peper, zout en boter bijdoen, volgens noodwendigheid. Een eierdooier en wat room van melk verhoogen veel den smaak.

Aspergiësoep. — Zelfde doenvijze als voor selderijsoep.

Pompensoep (*potiron*). — Eerste manier : Een stuk geschilde pompoen met aardappelen, porei en selder in water laten koken, door de teems duwen, dan gebruijnde boter of vet, als ook peper en zout bijvoegen. Opdien en met broodkorstjes.

Tweede manier. Bij den doorgesteken pompoenbrei, volle of afgeroomde melk en suiker voegen.

Aanmerking. — Voor het binden der soep gebruikt men : Tapioca, vermicel, rijstmeel, cerealine, aardappelbloem of gekookte aardappelen. Gebruijnde broodkorstjes passen bij alle doorgesteken soepen.

Aardappelen.

In vele gevallen besteedt men te weinig zorg aan het koken der aardappelen, alhoewel de smakelijkheid zoowel van de bereiding als van de soort afhangt.

De aardappelen eerst spoelen, dan dun schillen, in zuiver water leggen en op een goed vuur brengen, met 10 gr. zout per liter water.

Om geen meel te verliezen snijdt men de groote knollen in twee, op het oogenblik van ze op het vuur te zetten.

De nieuwe aardappelen met kokend water en zout opzetten; wanneer ze koken, het water afgieten en door versch kokend water vervangen, dit om zekere schadelijke stoffen uit de jonge aardappelen te verwijderen, die soms krampen en ontstekingen veroorzaken.

Alleen de oude rimpelige aardappelen mogen 's avonds te voren in koud water gezet worden.

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

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

Met de pel gekookt of gebakken zijn de aardappelen voedzamer dan geschild, omdat de eiwitstoffen en de zouten die zich meest dicht onder de pel bevinden, dan niet verwijderd worden.

Aardappelen met de pel.— Eerst de knollen zorgvuldig spoelen, desnoods afborstelen en ze vervolgens op het vuur met zout en zooveel water plaats en baden. Als ze gaar zijn, giet ze af en laat ze zonder deksel op het vuur drogen, schud ze tweemaal. Men kan ze ook met de pel in een weinig vet laten bakken, herhaaldelijk schudden.

Aardappelen in spek.— Laat een eetlepel vet of een snede spek in kleine stukjes verdeeld smelten, bruin er twee of drie in stukken gesneden ajuinen in, voeg er de geschilde aardappelen bij alsook een liter water, een laurierblad, gehakte peterselie, peper en zout. Laat gedekt stilaan stoven.

Gestooft aardappelen.— Versch gekookte of overschot van aardappelen met afgeroomde melk of met water bevochtigen; peper, zout, kruidnoot en een weinig vet of spek aan toevoegen, laten stoven. Men kan er alle soorten groenten onder mengen.

Aardappelen op zijn hofmeesters.— Laat aardappelen in zoutwater half gaar koken, giet het water af en snijd ze in schillen. Intusschen in eene kasrol een stuk boter of vet laten smelten, er bloem en vervolgens melk bijvoegen, als ook peper en zout en laten koken. Plaats de kasrol aan den kant van 't vuur; voeg er het sap van een citroen, gehakte peterselie en de aardappelen bij, laat stil aan stoven.

Aardappeltaart.— Bij de gestooft aardappelen, bereid als hierboven, een of meer eieren roeren, dan alles in eene pan of steenen vorm scheppen, de oppervlakte een schoon uitzicht geven met ze effen te strijken bij middel van vork of mes. Zoo kan men er teekeningen opmaken. Voor de versiering, kan men de aldus bereide

taart met geklopt wit van eieren bestrijken. Laat dan bakken in den oven.

Croquetten. — Met dezelfde aardappeldeeg, gebruikt voor de taart, kan men ook croquetten bereiden. Nadat ze koud geworden is maakt men er langwerpige rollekens van, wentelt ze in wit van eieren, dan in geraspt bechuit of brood en laat ze bakken in kokend braadvet.

Om het dure braadvet te vervangen, kan men de gereedgemaakte deeg op een groote platte schotel tot een vinger dikte scheppen, de oppervlakte effen strijken met een natgemaakt mes en laten koud worden. Steek er dan een omgekeerd bierglas in, dat eerst met den rand in bloem gedraaid is, neem het glas weg, en de aardappelronde behandelt men zooals croquetten. Laat ze nog een half uur drogen, vervolgens in boter of vet in eene braadpan bakken.

Oorlogscroquetten. — Neëm schoone langwerpige aardappelen, reinig en schil ze, zoodat ze een effen schoonen vorm behouden; kook ze 5 minuten in zoutwater, giet het water af, smelt vet of boter in eene braadpan waarin ze lichtjes gebruind worden, om ze vervolgens in den oven te bakken. Dan opdienen zooals krakertjes in den vorm van toren, versierd met gebakken peterselie.

Aardappelbloem. — Om aardappelbloem te bereiden mag men ook beschadigde knollen gebruiken. De aardappelen, geschild of ongeschild, raspen of malen zoodanig dat alles in een vat met water valt, vervolgens alles door eene fijne zeefde gieten, de bloem laten bezinken en het bovenstaande water vernieuwen tot het klaar is, de bloem op een wit linnen of tafel openspreiden en laten drogen.

Bereiding van Groenten.

Versche groenten zet men op het vuur met kokend water en zout, de gedroogde integendeel met koud water. Deze laatste worden altijd daags te voren in koud regenwater te weeken gezet om zoo gemakkelijker malsch te koken. Voor het afkoken van groenten gebruikt men liefst regenwater. Pompwater bevat kalk- en magnesia-zouten en verhindert het gaar worden der peulvruchten. Desnoods kan men bij putwater een gram koolzure soda (*sel de soude*) of dubbelkoolzure soda (*maagzout*) per liter voegen. Het is nog beter de groenten over stoom te koken. Daarvoor doet men ze in een

stramijn dat boven een ketel met kokend water staat, om ze op die wijze te laten gaar worden; zoo behouden ze beter hunne voedende bestanddeelen, voornamelijk de eiwitstoffen en zouten.

Groensels die groen moeten blijven, worden ongedekt gekookt en gestoofd. Het is aan te raden de koolsoorten na het koken te laten verleken en ze vervolgens met koud water te verfrisschen vooraleer ze te stoven.

Voedingswaarde. — De groenten in 't algemeen zijn niet zeer voedzaam, doch zijn zeer gezond, zij zijn van groot nut in onze voeding daar zij dienen tot afwisseling in de spijsen. Zij passen vooral bij kloeke spijsen zooals : eieren, visch, en vleesch; door hunne smakelijkheid bevorderen zij de spijsvertering.

De peulvruchten : Boonen, erwten en lenzen mogen als zeer voedzame groenten aanzien worden. Zij kunnen in nood het vleesch vervangen, daar ze even als dit laatste rijk zijn aan eiwitstoffen; bovendien bevatten ze veel meelstoffen die voor ons lichaam van groot belang zijn. De gedroogde peulvruchten zijn gemakkelijkst verteerbaar wanneer ze in vorm van *soep* of *moes*, opgediend worden.

Bereiding van verse groenten. — Prinsessen en Snijboonen.— Laat de gereinigde en gespoelde boonen in zoutwater gaar koken, giet ze vervolgens in een stramijn om uit te druipen. Men kan de gekookte boonen opdienen met eene ajuinsaus ofwel stoven; daarvoor doet men vet of boter in eene kasrol, laat er een fijn gesneden ajuin in bruinen, voegt er de boonen bij die men met peper en zout bestrooit.

Jonge erwten.— Doe de erwten in eene kasrol met boter of vet, voeg er peper en zout, alsook een stukje suiker en een ajuntje bij, dat men na het stoven mag wegnemen; overgiet de erwten met een weinig bouillon en laat ze stoven. Het vocht kan men binden met een weinig aardappelbloem in water gebroken. Opdienen met gehakte peterselie.

Droge witte boonen en erwten.— *Eerste manier.* — De boonen spoelen en daags te voren in koud regenwater laten weeken, in hetzelfde water laten malsch koken (2 tot 3 uren) vervolgens in een stramijn gieten en dan vermengen met eene béchamel- of ajijsaus.

In plaats van de boonen af te gieten kan men het kookvocht bin-

den met meel of bloem in azijn gebroken. Voeg er alsdan insgelijks peper en gehakte peterselie bij.

Het vocht van de boonen kan dienen om de soep aan te lengen.

Tweede manier. — *Moes van boonen of linzen.* — De gekookte boonen afgieten en, terwijl ze nog warm zijn, doorsteken. Dit moes met melk ververschen, er peper en zout bijvoegen en laten stoven. Voor het opdienen gehakte peterselie opstrooien.

Derde manier. — Bij de gekookte en afgegoten boonen gestoofde zurkel of spinazie mengen.

Vierde manier. — Gekookte boonen bereid met gestoofde appelen vormen een smakelijk gerecht.

Vijfde manier. — De gekookte witte boonen kan men ook stoven met bijvoeging van ingelegde snijboonen.

Zesde manier. — *Fricandeau van boonen.* Zacht gekookte en doorgesteken boonen of erwten mengen met den helft van hun gewicht gaar gekookte rijst. Er een ei, fijn gewreven beschuiten, een sjalotje, peper, zout en kruidnoot bijvoegen en laten bakken in den oven. Men mag er een weinig vleesch bijvoegen, het ei mag wegelaten worden.

Zevende manier. — Zelfde bereiding zooals hierboven, er ronde of langwerpige croquetten van maken, in bloem of beschuit wentelen en laten bakken. Zorgen dat de boonen droog doorgesteken worden, wanneer men de croquetten in frituurvet wil bakken, is het best ze daags te voren te bereiden.

Boonenschotel. — In het midden van den schotel gekookte en gestoofde boonen gieten met gehakte peterselie bestrooit, er eene tomatensaus rond doen en deze laatste versieren met aardappelkroketten of gefruite aardappelen, voor deze laatste kan men een bijzonder mes of vorm gebruiken, die aan geheel den aardappel een schoonen vorm geeft vooraleer te fruiten.

Ingelegde snijboonen en princessen. — Indien het noodig is zal men ze eerst ontzouten met ze in koud water te zetten vervolgens afkoken en laten uitleken, dan stoven in eene kasrol met vet, een gesneden ajuin, peper en zout, alsook een weinig bouillon of water. Het vocht mag men binden met aardappelbloem in water gebroken.

Jonge wortelen. — De wortelen wasschen en schrepen, dan in twee of vier deelen doorsplitsen. In plaats van ze te schrepen kan

men ze 10 minuten in zoutwater laten koken, de wortelkens in een stramijn gieten en in koud water zetten, dan afpellen, dit gaat zeer gemakkelijk; de geheele of gesneden wortelkens in eene kasrol doen met boter of vet, voeg er een ajuintje, peper, zout en een weinig bouillon of water bij; bestrooien met gehakte peterselie.

Jonge wortelen en erwten worden dikwijls samen gestoofd met postelein.

Oude wortelen. — De wortelen spoelen, vervolgens schrepen en fijn snijden, onmiddelijk daarna opzetten met water, na bijvoeging van een fijn gesneden ajuin, een laurierblad, een stukje spek of vet, peper, zout en wat suiker. Als ze gaar zijn, het vocht binden met aardappelbloem en opdienen met gehakte peterselie.

Om taai groensels gemakkelijker gaar te koken omringt men het deksel met een vochtigen doek, om den stoom te weerhouden.

Aspergiën. — De aspergiën fijn pellen, in hun geheel in kokend zoutwater leggen, wanneer ze gaar zijn, laten verleken, op een langwerpige schotel leggen en opdienen met gesmolten boter, waarbij men gehakte peterselie voegt. De schotel kan versierd worden met hard gekookte eieren in de lengte in twee gesneden en met takjes peterselie.

Aspergiën (à la poulette). — De gereinigde en gesneden aspergiën laten malsch koken in water met zout. Intusschen eene blonde of eiersaus bereiden, de uitgedrupte aspergiën er zacht inroeren en op den kant van 't vuur warm houden; bestrooien met peterselie.

Andijvie. — *Eerste manier.* — Andijvie kan, nadat ze gereinigd en gespoeld is, onmiddelijk in een gesloten kasrol gestoofd worden met boter of vet, alsook met peper en zout, het vocht dat tijdens het stoven uit de andijvie leekt kan men binden met aardappelbloem in melk gebroken.

Tweede manier. — De andijvie afkoken en laten verleken, verder stoven zooals de voorgaande. Andijvie die te lang stooft wordt bitter.

Witloof en porei. — Worden op dezelfde wijze gereedgemaakt als de andijvie.

Bloemkoolen. — *Eerste manier.* — De bloemkool in trossen verdeelen dan pellen, spoelen en in kokend zoutwater leggen. Als

ze half zacht zijn aan den kant van 't vuur laten gaar koken, vervolgens laten verleken en met eene witte saus overgieten.

Tweede manier. — De bloemkool heeft een lekker uitzicht wanneer men ze na 't koken in een diepen schotel vast duwt om den vorm van dezen aan te nemen. Dan voorzichtig op een schotel omkeeren en overgieten met witte of eiersaus. Bloemkoolen dient men ook op als salade met mayonnaisesaus en garnalen, verder versieren met schijven tomaten.

Selderij. — Reinig en wasch de selder en snijd hem in gelijke stukken, laat hem half gaar koken in zoutwater. Nadat hij uitgedrupt en besprenkeld is met koud water, leg hem in eene kasrol met boter, peper en zout, overgiet met eene witte saus waarin hij voort zacht stooft.

Selder, porei, witloof of bloemkool met broodkruim (*au gratin*). — Kook deze groenten half gaar in zoutwater en laat ze verleken, stooft dan in eene kasrol met bouillon of water, onder bijvoeging van peper, zout, laurier en thijm. Als ze gaar zijn, neem ze uit de kasrol. Met het vocht waarin ze gestoofd zijn, maak men eene gebondene saus. Vervolgens een vorm of schotel met boter bestrijken, er de groenten inleggen zoodat heel de vorm bedekt is, overgiet met de dikke saus en strooi daarboven geraspte gruyèrekaas, waar men gekruimeld brood of beschuit en hier en daar wat boter op doet. Verder in den oven laten kleuren. Selder smaakt ook goed met tomatensaus.

Schorseneeren. — Nadat ze gespoeld en geschreept zijn, in water met azijn of karnemelk zetten om wit te blijven, de dikke worden in twee of vier deelen gesplitst. Breng ze dan op het vuur in eene kasrol met een glas water, een weinig boter, peper, zout, citroensap of wijnsteenzuur. Als ze bijna gaar zijn voeg er een lepel bloem in melk gebroken bij, soms roert men er een dooier van een ei onder. Taaie schorseneeren worden eerst afgekookt en dan gestoofd zoodals de voorgaande.

Kampernoeliën in 't wit. — De kampernoeliën reinigen en laten koken in een weinig water met citroensap, voeg er wat boter en zout bij. Eene béchamelsaus bereiden en deze over de kampernoeliën gieten.

Roode kool. — De kool zeer fijn snijden of raspen, spoelen, en dan in eene kasrol doen met vet, peper en zout, een fijn gesneden ajuin, een half glas azijn, een glas jeneversap en water. Vervolgens eenige in stukken gesneden appels en een tas gespoelden rijst. Laat alles gedekt stoven tot het gaar is (1 tot 2 uren). Op het einde voegt men er de noodige suiker aan toe. Versche appels kunnen door gedroogde vervangen en desnoods, evenals het jeneversap, weggelaten worden.

Savooien. — Ontdoe de savooibladere van de harde ribben, spoel ze en zet ze op in kokend zoutwater. Als ze gaar zijn, laat ze uitdruipen en giet er koud water over, hak ze fijn, stoof ze in vet, met peper, zout en kruidnoot; verversch ze met een weinig melk. Kleine savooien worden soms in hun geheel gestoofd en met gekapt vleesch opgevuld.

Spruitkoolen. — Behandelt men zooals savooien, doch in hun geheel stoven.

Nota. Bij groene koolen voegt men een weinig dubbel koolzure soda (maagzout) om de kleur te behouden.

Ajuin. — Den ajuin pellen, dan stoven in eene kasrol met boter of vet, alsook peper en zout, nu en dan opschudden. Vóór het opdienen de saus binden met aardappelbloem in azijn gebroken.

Rapen. — De rapen schillen en in langwerpige stukjes snijden of ze eivormig maken, in zoutwater laten gaar koken; na verleekt te zijn overgiet men ze met eene béchamelsaus. Men kan ze ook stoven in vet met peper, zout, kruidnoot en een weinig kaneel en suiker.

Spinazie. — In zoutwater laten koken of beter over stoom, vervolgens laten verleken, ze dan fijn hakken en stoven met vet, peper, zout en kruidnoot. Opdienen met gebruikte broodkorstjes. De spinazie kan nadat ze gehakt is, in eene béchamelsaus gemengd worden en ze dan nog vijf minuten laten stoven. Bij spinazie voegt men soms zurkel en rabarberbladeren.

Aanmerking. — Indien men over niet veel groensels beschikt, zal men ze voordeelig onder de aardappelen mengen.

Zuurkool (Choucroute). — De ingemaakte witte kool ontzouten, indien het noodig is, dan op het vuur plaatsen met bouillon of water en vet. Leg er een stuk varkenvleesch in en laat samen twee tot drie

uren stoven. Kruiden volgens smaak. Wanneer men saucissen gebruikt in plaats van een stuk vleesch, dan doet men ze er bij, als de kool bijna gaar is. Het is ook zeer smakelijk, de in schijfjes gesneden aardappelen boven de reeds half gaar gestoofde kool te leggen en ze samen laten stoven.

Zuurkool met korst (*vol au vent*). — Bereid op bekende wijze eene zuurkool.

Intusschen rasp een kilogr. rauwe geschilde, goed afgedroogde aardappelen, druk ze na het raspen in een zuiveren linnen doek uit, meng daarbij twee honderd grammen *gekookte* koude gestampte aardappelen, het noodige zout en een of twee eieren, zoodat er er eene gladde korst ontstaat, waarmede men den grond en de zij-kanten van en goed ingevette vuurvaste schotel bedekt, schep er de zuurkool in en bedek deze met dunne sneden spek. Laat het een uur bakken in den oven. Om op te dienen keert men het gerecht om, zoodat de schotel het uitzicht heeft van een vol au vent. Desnoods kan men de zuurkool vervangen met savooi of spruitkool.

Salade. — Als salade kan men de volgende groenten gebruiken, hetzij alleen of gemengd : kropsalade, veldsalade, witloof, tomaten, bloemkoolen, andijvie, roode kool, roode beeten, komkommers, koude gekookte aardappelen en princessen; soms nog vermengd met dragon, ajuinpijpjes en look. Al die groenten worden meest rauw opgediend met mayonnaise- of azijnsaus, andere enkel met olie, azijn, peper en zout gemengd. Alle overschotten van vleesch en visch mogen bij salade gevoegd worden.

De salade moet eerst zorgvuldig gereinigd, dikwijls gespoeld en daarna droog gemaakt worden, met ze bij middel van een handdoek of een daartoe bestemd mandeken hard rond te zwaaien vooraleer met de saus te vermengen.

Fijn gesneden roode kool of schijfjes tomaten onder salade gemengd, helpen de aantrekkelijkheid en den goeden smaak van 't gerecht verhoogen.

Rabarber. — Is niet voedzaam, maar zeer gezond, men kan ze stoven, zonder water opzetten. Als ze gaar is doorsteken, dan mengen met suiker, soms voegt men er een geklopt ei bij. Ofwel de rabarber in stukken snijden van 5 centimeters lengte, deze stoven met een weinig boter en suiker; het vocht binden met aardappelbloem. Om minder suiker te moeten gebruiken, kan men er dubbelkoolzure soda bij doen of wel de rabarber eerst afkoken en dan stoven.

Melk.

De melk is een volledig en zeer verteerbaar voedsel, bijzonderlijk geschikt voor kinderen, zieken en genezenden. Zij bevat gemiddeld 3,6 t. h. vet, 4,9 t. h. suiker, 3,4 t. h. eiwit en kaasstof, verder 0,7 t. h. zouten en 87,1 t. h. water.

De volle melk kan ons door het ontroomen, afgeroomde melk en room leveren. Door die laatste te kernen bekomt men boter en kernemelk. Al die melksoorten worden in de voeding gebruikt en kunnen dienen tot vervaardiging van allerlei kaassoorten.

Het is geraadzaam voor het verbruik de melk goed te laten doorkoken en ze verder in een koele plaats te bewaren. Met bij kokende melk, suiker, cacao of chocolade te voegen, bekomt men een voedzaam en aangename drank.

Melkpap. — De melk laten koken met brood, beschuiten of mastellen. Deze laatste kan men vervangen door rijst, tapioka, ook nog door macaroni, semoel of de eene of andere soort bloem of meel.

Kaasbereiding.

Paterskaas of Port-du-Salut. — *Vorm.* — Deze bestaat uit een vertinden ijzeren of blikken band, van gaatjes voorzien, met eene doorsnede van drie en twintig centimeters, op tien centimeters hoogte.

Soort van melk. — Men gebruikt zuivere volle of gedeeltelijk afgeroomde melk. Van tien liters bekomt men ongeveer een kilogr. kaas.

Bewerking. — 18 tot 20 liters melk door eenen doek gieten en verwarmen op 32 graden. Dit geschiedt best in een warm waterbad. Dan 2 gr. kleursel en 6 gr. stremsel bijvoegen en goed omroeren. De melk gedekt laten staan in een warme plaats. Na 20 tot 25 minuten is de stremming voltrokken. Om te onderzoeken of de melk gepast dik is, schept men er een weinig af, drukt de toppen der vingers in het aldus verkregen putje; aan deze mag alleen water kleven. De gestremde melk dan traagzaam in vierkante stukken snijden met een houten mes, vervolgens in alle richtingen, om den

wrongel van de wei (water) af te scheiden. Den bak met de kaas in een warm waterbad plaatsen om de massa op 34 tot 35 graden te brengen. Ofwel een deel van de wei afscheppen en verwarmen op 40 tot 45 graden, dan terug bij de kaas gieten om deze op 34 tot 35 graden te brengen. Voort snijden totdat de wrongeldeeltes de grootte eener erwt hebben. Vervolgens de wrongel laten rusten, een deel van de wei verwijderen en verder de kaas in een zeeffe scheppen om dan in den vorm te verkruiden. De vorm rust op eene plank en is langs binnen met eenen doek bekleed. De kaas met een tip van den doek alsook met een in den vorm passend plankken bedekken.

Persen — In het midden van de plank 2 of 5 kilogr. plaatsen, volgens de grootte van de kaas; na 2 uren, 7 kilogr. en zoo trapsgewijze vermeerderen tot men 6 of 7 maal het gewicht van de kaas bereikt heeft. Voor eene kaas van twee kilogr., drukt men tot 12 of 14 kilogr.

Duur van het persen. — 18 tot 20 uren. Te veel of te lang persen geeft harde en droge kaas. Tijdens het persen tweemaal keeren en telkens den doek ververschen. Daarna wordt de kaas gezouten; daartoe gebruikt men 2,5 tot 3 t. h. zout. Men gaat als volgt te werk : drie dagen achtervolgens, 's morgens den bovenkant en de zijkanten, 's avonds den onderkant en de zijkanten met zout overwrijven. Daarna de kaas afwassen en laten drogen.

Rijpen. — De kaas in den kelder op eene plank leggen en dagelijks keeren. Ingeval ze hard wordt, zal men ze gedurende eenige dagen met een vochtigen doek omwinden. Is integendeel de kelder te vochtig, zoodanig dat de kaas beschimmelt, zoo kan men ze van tijd tot tijd wassen met kalkwater en telkens afdrogen.

Het rijpen duurt acht tot twaalf weken.

Gebruik. — Kaas gaat goed samen met brood, ook met gestoofde aardappelen.

Wei. — De wei die na het kaasmaken overblijft, kan voordeelig gebruikt worden om er pap mede te bereiden. Door toevoeging van meel of cerealine vormt ze een zeer smakelijk voedsel. Wei kan nog dienen als drank voor de dieren, vooral voor zwijnen. In de groote kaasmakerijen wordt ze afgeroomd en maakt men er boter van.

De melk van schapen of geiten kan samen met koemelk tot het kaasmaken gebruikt worden.

Kaas van afgeroomde melk of maqué. — De melk verwarmen op 20 tot 25 graden, volgens het jaargetijde. Er een druppel stremsel per liter bijvoegen, goed omroeren en dan een dag onaangeroerd laten staan. Alsdan is ze dik geworden. Vervolgens moet men ze in dunne lagen in een doek of mandeken scheppen om te laten verlekken; daarna de aldus verkregen *witte kaas* door eene fijne zeefde duwen en met peper en zout, soms met eene fijn gesneden sjalot mengen. Men kan ook suiker gebruiken in plaats van peper en zout. Zulke zachte witte kaas smaakt goed bij radijzen of aardbezien en kan ook zeer voordeelig de boter of het vet op brood vervangen.

Gerijpte maqué. — De maqué bereiden op voorgaande wijze of wel op natuurlijke wijze de melk laten dikken, 't is best, op 10 lit. afgeroomde er een lit. volle melk bij te voegen. De uitgedruipte kaas vermengen met dertig grammen zout per kilo, hem dan vast in eenen vorm of diepe schotel duwen, bedekken met een doek die men dagelijksch bevochtigd met water of bier. Na drie tot vier weken is hij eetbaar. Wanneer men verschillende kazen maakt, mag men ze na acht dagen op elkander plaatsen, met vochtig stroo onder, en tusschen de kazen om te laten rijpen.

Handkaasjes. — De voornoemde maquée, goed bewerken, zoodat het eene massa zonder kruimels wordt, voeg er wat zout bij. Vorm *kleine ballen* met de massa, sla ze duchtig van de eene hand in de andere, om ze samen te houden. Zet ze nevens elkander op eene plank, duw ze lichtjes, ten einde een platronde vorm te bekomen. Bewaar ze in eene vochtig-warme plaats, tot zij eene gegroefde huid krijgen en vettig worden.

Wil men deze kaasjes laten rijpen, dan late men ze langzaam drogen om niet te barsten of te schimmelen. Wanneer ze droog zijn wasch ze in wei of bier, wentel ze in een nat linnen doekje en steek ze in een steenen pot. Alle twee dagen de werking hernemen tot ze rijp en vettig zijn.

Soufflé van witte kaas. — Bij een halven liter witte kaas voegt men een eetlepel maïzena of rijstbloem, een weinig melk en suiker, laat samen koken, neem de kasrol van het vuur, voeg er een of twee dooiers van eieren alsook het tot sneeuw geklopt wit der laatste bij. Giet alles in eenen geboterden vorm en laat in den oven bakken. Onmiddellijk opdienen.

Soufflé van gruyèrekaas. — Een lepel boter met twee lepels bloem bewerken er eene halve pint melk bijvoegen alsook een weinig zout, goed omroeren en laten koken. De kasrol van het vuur nemen en onder gestadig roeren, twee dooiers van eieren, vier eetlepels geraspte kaas en, voor 't laatst, het tot sneeuw geklopt wit der eieren bijvoegen. In een geboterden vorm gieten en twintig minuten in een waterbad laten koken, ofwel in den oven laten bakken. Dit kan men ook in schelpen bereiden.

Overgebleven gruyèrekaas kan men bewaren in droog zout, in een steenen pot.

Kaaskroketteren. — Zelfde bereiding zooals hierboven doch men gebruikt voor een lepel boter honderd grammen bloem. Laat achtereenvolgens eenige lepels van de kaasdeeg, in kokende frituurvet vallen, wanneer de ballekens bruin zijn; neem ze er uit en dien warm op.

Tweede manier. — Neem sneden brood, ontdoe ze van de korsten, maak er langwerpige vierkante stukjes van, bedek ze met kaasdeeg en vervolgens met geslagen eiwit, laat in frituurvet bakken.

Rondellen met parmesanekaas. — Breek drie eetlepels bloem in eene tas koude melk, voeg er een stuk boter bij en plaats het op het vuur om te koken, voeg er alsdan een vierdeel geraspte parmesan en gruyèrekaas bij, neem de kasrol van het vuur en roer er twee eieren door, het geel en wit afzonderlijk, zet alles terug op het vuur en blijf roeren tot den deeg zich van den kant losmaakt. Spreid den deeg open op een schotel, wanneer deze koud en stijf geworden is, plaatst men er een omgekeerd wijnglas in, wentel de rondellen in wit van eieren en chapelure, dan laten bakken in frituurvet.

Kernemelk of platte kaas. — Plaats dikke kernemelk op den kant van 't vuur, totdat de wei bovenkomt, ofwel tot de melk op 40 tot 45 graden warmte staat; neem ze alsdan van 't vuur om af te koelen. Giet het bovenstaande water af en schep het overige voorzichtig in een dunnen doek, dien men toebindt en omhoog hangt, om de kaas te laten uitdruipen. Vermeng met kruiden of suiker. Deze kaassoort wordt gebruikt zooals de witte kaas.

Tweede manier. — Bij twee liters kernemelk voegt men een liter afgeroomde melk op vijftig graden verwarmd, vermeng ze goed en laat ze vier en twintig uren rusten. Vervolgens bereiden zooals witte kaas.

Kernemelkpap. — Bij de melk voegt men brood en rijst, ook nog meel of bloem; als de pap kookt kan men er gestoofde appelen bij mengen. In plaats van gestoofde appelen kan men rozijnen en een dooier van een ei bij de pap voegen.

Eieren.

De eieren behooren tot de krachtige voedingsmiddelen, rijk aan eiwit en vet, die gemakkelijk verteren.

Een hoenderei weegt gemiddeld vijf en zestig grammen, waarvan een derde bestaat uit den dooier en twee derden uit het wit.

Rauwe geklopte eieren met een weinig zout vermengd, verteren gemakkelijkst, daarom zijn ze goed geschikt voor kinderen, zieke en genezende personen.

Rauwe eieren. — Kan men gebruiken in melk, wijn, bier, pap of koffie, alsook bij het bereiden van andere spijzen.

Gekookte eieren. — Om ze licht te koken leg ze vier tot vijf minuten in kokend water. Om hard gekookte eieren te bekomen zes tot acht minuten laten koken.

Eieren in 't wit. — De hard gekookte eieren in koud water leggen en de schelp verwijderen. Ze op eenen schotel rangschikken en er warme béchamelsaus overgieten waarin gehakte peterselie geroerd is.

Vogelnesten. — Bereid kalfsgehakt, zooals voor een fricandeau, laat eieren hard koken, omring deze met het gehakte vleesch, wendel de bollen in wit van eieren en vervolgens in beschuit, laat bakken in frituurvet, snijd ze in de lengte door, rangschik ze op een schotel omringd van peterselie en dien op met tomatensaus, op den dooier kan men een stukje truffel of gebruinde kampernoel leggen

Opgevulde eieren. — De schelpen van hard gekookte eieren verwijderen en de eieren in de lengte doorsnijden; den dooier uitnemen en met boter, gehakte peterselie, een weinig melk alsook peper en zout bewerken. Elk half ei ermede opvullen en, zoo er overschieten, deze enkel met peterselie bestrooien. Rond den schotel legt men takjes peterselie en tomatenschijven, ofwel kan men er een boord van tomatensaus rond gieten.

Geroerde eieren. — De eieren kloppen met een weinig melk, wat peper en zout. Laat boter in eene pan smelten, er de geklopte eieren in gieten en deze in beweging houden tot ze lichtjes opstijven. De eieren in 't midden van den schotel gieten, omringd van een boord gestoofde spinazie of aspergiën. Op de eieren eenige stukjes truffels of gehakte peterselie en op het groensel een dooier van een ei fijn gewreven strooien.

Eieren in schelpen. — Eene schelp of potje met boter bestrijken er een geheel ei zacht laten invallen, vervolgens met peper en zout bestrooien. Als het ei opgesteven is, er eenige stukjes hesp of spek opleggen en daarboven een lepel tomatensaus. Warm opdienen, versierd met gehakte peterselie.

Eieren in tomaten. — Snijd tomaten in twee helften, haal ze uit, duw het moes door eene teems en vermeng het met gehakte ajuin, broodkrumels, peper en zout en vul er mede de tomaten, laat ze vijf minuten bakken en versier elke tomaat met een ei, op volgende wijze gekookt : water met een weinig azijn laten koken, versche eieren breken en er voorzichtig laten invallen, uitnemen met een schuimspaan.

Eieren (au gratin). — Hard gekookte eieren in vier deelen snijden, overgieten met eene béchamelsaus waarin gruyèrekaas geraspt is, met brood of beschuit krumels bestrooien en in den oven laten bruinen.

Paardenoog. — Een weinig boter op een schotel of pan laten smelten, de geheele eieren er zacht laten invallen en met peper en zout bestrooien. Verder ze lichtjes laten stollen.

Eierkroketten. — Vijf eieren hard laten koken en dan kappen. Bereid eene dikke béchamelsaus, meng er de eieren onder, alsook gehakte peterselie en laat koud worden. Bereid de kroketten op gewone wijze en laat in frituurvet bakken.

Macaroni met eieren. — Gaar gekookte macaroni mengen met geraspte kaas en hesp, een vorm met boter bestrijken en met geraspt brood bestrooien, er eene laag macaroni, vervolgens drie geroerde eieren in doen, zorgen dat deze den wand van den vorm niet raken, eindigen met macaroni, den vorm drie kwart uurs in een waterbad laten koken.

Opgeblazen eierkoek. — De dooiers kloppen met suiker, het wit der eieren tot sneeuw slaan en er bij mengen, dan alles in eene geboterde pan gieten en in den oven laten bakken. Sommige voegen er een weinig bloem bij. Den eierkoek voorzichtig op een warmen schotel schuiven, de helft met konfituur of appelmoes bedekken, verder toevouwen en warm opdienen.

Eierkoek met spek. — Dunne sneedjes spek laten bakken, het vet gedeeltelijk afgieten, dan geklutste eieren overgieten en laten bakken.

Eierkoeken. — Bij geklutste eieren kan men stukjes rauwe of gekookte hesp, gehakte peterselie of kervel, gekookte aspergie-toppen, ook nog ajuin, garnalen, mosselen of geraspte gruyèrekaas voegen; vervolgens een weinig peper, zout en laten bakken. Met appelen en suiker is ook zeer smakelijk.

Bewaren van eieren. — Het beste tijdstip om eieren te bewaren is Maart-April en Augustus-September.

Vooraleer de eieren te bewaren, onderzoek eerst of ze versch zijn. Daarvoor kan men ze naar het licht houden; zij moeten doorschijnend zijn. Ofwel de eieren in licht zoutwater leggen (50 gr. op 1 liter) de goede zullen zinken. De bevulde eieren moet men reinigen, desnoods met lauwwater. Men zal nooit den pot met ingelegde eieren verplaatsen om deze laatste niet te breken en zoo hun bederf te voorkomen.

a) In papier. — De eieren in papier wikkelen en in eene doos of kistje bewaren. Alle acht dagen de eieren keeren. Deze eenvoudige doenvijze past men best toe in Augustus-September.

b) In kalk. — Een kilogr. kalk blusschen met een weinig water en voort aanlengen tot tien liters (een emmer). Des anderendaags zal de goede kalkoplossing met een vel overdekt zijn. De eieren in eenen zuiveren pot rangschikken en met het aldus bereide kalkwater overgieten. Bij het koken dezer eieren zal men de voorzorg nemen ze langs beide kanten met eene naald te doorsteken.

c) In waterglas. — De eieren in eenen pot rangschikken en met 't volgende vocht overgieten : Tien liters gekookt en afgekoeld regenwater met een liter waterglas (silicate de potasse) vermengen. Dit is voldoende om ongeveer twee honderd eieren te bewaren. De eieren moeten oversopt staan. Eieren in waterglas bewaard kunnen even gemakkelijk als versche gekookt worden.

d) Eieren kan men eenigen tijd in eene frissche plaats bewaren best in een mandje met lijnwaad bezet. Ook nog met ze onder houtasch, houtzaagsel of zand te leggen.

Visch.

Zooals alle eiwitrijke voedingsmiddelen is visch aan bederf zeer onderhevig. Men herkent verschen visch aan zijn roode kieuwen en glinsterende oogen, alsook aan zijn vast vleesch; legt men hem in water dan zinkt hij dadelijk.

De visch kan op verschillende wijzen bereid worden. De meeste soorten worden ofwel gekookt of gebraden.

Koken. — De visch in kokend zoutwater leggen (15 gr. zout per liter water). Voor weeken visch mag men een weinig azijn bij het water voegen, om het vleesch vaster te maken; hij is gaar als de graat gemakkelijk losgaat.

Braden. — De visch afdrogen, hem vervolgens inwrijven met bloem, geraspt brood of beschuit, dan bestrooien met peper en zout. Boter in eene braadpan laten smelten, de visch er inleggen en hem boven op het vuur of in den oven laten bakken, zorg dragende hem van tijd tot tijd met de saus te bevochtigen. Men kan hem opdienen met citroen en brood ofwel met aardappelen en saus.

Pekelharing. — Is zeer voedzaam, doch wordt dikwijls op eene onsmakelijke manier opgediend. Hij moet zorgvuldig gereinigd worden, vooraleer hem op tafel te brengen.

Haringschotel. — Den gereinigden haring laten weeken in water of melk, dan het vel en de graten verwijderen. Elken haring oprollen en in den vorm van een ronde op eenen schotel plaatsen. Vervolgens een tweede ronde vormen, bestaande uit hoopkens hard gekookte dooiers van eieren, waarrond gehakte peterselie en het gekookt wit der eieren in schijfjes gesneden. Desnoods nog eenen rand maken met opgerolde haringen. In 't midden van den schotel eene mayonnaisesaus gieten, waarop gehakte peterselie gestrooid is. Verder versieren met uitgetande citroenstukjes en schijfjes tomaten. In de opgerolde haringen steekt men takjes peterselie.

Paling in 't groen. — Water laten koken met zout, als ook een weinig azijn, eenige peperbollen, een takje selder en peterselie.

Den paling er inleggen; wanneer hij gaar is, hem uitnemen en laten verleken. Intusschen een lepel boter met twee lepels bloem vermengen, aanlengen met water en laten koken; dan zal men er gehakt citroenkruid, peterselie, zurkel, als ook dragon, ajuin, een weinig kervel, salie (palingkruid) peper en zout en 't laatst de paling in stukken gesneden bijvoegen. Samen eens goed laten koken.

Paling in broodkruim. — Dikke palingen laten gaar koken in water waarin zout en een weinig azijn, laat ze verleken, draai ze in wit van eieren en daarna in broodkruim. Boter laten smelten de opgerolde palingen er in leggen en laten bakken. Opdienem met mayonnaisesaus.

Gestoofde paling. — Een weinig water laten koken met fijn gesneden sjalotten en een stuk boter, de stukken paling er in leggen, wanneer ze half gaar zijn, er een glasje azijn, bier of witten wijn bijvoegen, als ook peper en zout, laurierblad en peterselie. De saus binden met bloem.

Opgerolde paling. — Dikke gereinigde palingen oprollen en met een priem doorsteken, over bloot vuur houden om te bakken. Op een geboterden schotel leggen en met peper en zout bestrooien. Opdienem met boterhammen.

Overgeschoten visch. — Het vel en de graten wegnemen, dan den visch overgieten met eene mayonnaise of béchamelsaus waarin gruyèrekaas geraspt is. Ofwel nog met eene saus die men bereidt met olie, azijn, peper, zout en mostaard.

Vischfricandeau. — Bereiden zooals vleeschfricandeau, alleen het vleesch door overschotten van visch vervangen, zooals gehakte mossels enz. Laten bakken in den oven of op het vuur.

Vischtaart. — In eene braadkom eene laag gestoofde aardappelen doen, daarboven alle overschotten van visch in eene witte saus gemengd en deze gedekt met eene tweede laag aardappelen. In den oven laten bakken.

Bewaren van visch. — **Pekelharing.** — De haringen reinigen en vervolgens een nacht te week zetten, ze in een zuiver vat rangschikken en overgieten met azijn, er een laurierblad, eenige grofnagels, een takje thym, ook eenige sneedjes citroen, ajuin en appelen bijvoegen.

Rog. — Den rog in zoutwater laten gaar koken en dan laten verleken. Den kop van den rog, met azijn, peperbollen, alsook een laurierblad en vischlijm samen laten koken, daarna den kop er uitnemen en den azijn met de kruiden over den visch gieten. Tusschen den rog legt men citroenschijfjes.

Mosselen. — De mosselen reinigen en spoelen, ze laten gaar koken (zie spijskaarten) uit de schelp nemen en ze in een zuivere kom leggen. Azijn bereiden zooals voor den rog en over de mosselen gieten.

Paling. — Nadat hij gereinigd is, laten bakken of koken en verder op dezelfde manier bereiden zooals den rog. Paling in 't groen kan ook eenigen tijd bewaren.

Schelvisch. — Kan men zouten en laten drogen.

Tusschengerechten.

Arme jongen. — Alle soorten van vleesch, vet of mager, zooals overschotten, spek en zoo meer, hakken of malen, met peper, zout en kruidnoot, alsook gekruimeld brood in melk geweekt, een ei en eene fijn gesneden sjalot vermengen. In een geboterden puddingvorm vullen en een uur in een waterbad laten koken. Opdienien met eene witte saus.

Tweede manier. — Men kan het gehakt vleesch tot bol of platronde ballekens vervormen en in vet laten bruinen.

Derde manier. — Het opgewerkt vleesch, in den vorm van dikke worst in een dunnen doek wikkelen, dezen vast toebinden en een half uur in zoutwater laten koken. Koud of warm opdienen met witte of pikante saus.

Andere wijze. — Een langwerpige balleken vleesch omringen met aardappelen (bereid zooals voor krakertjes) dan in wit van eieren en verder in geraspt brood of bloem wentelen. Laten verachten en in frituurvet bakken.

Soufflé van bloemkool. — Half gaar gekookte takjes bloemkool in een geboterden buisvorm doen, er eene laag opgewerkt gekapt vleesch opleggen, dan terug bloemkool, tot wanneer de vorm vol

is. Sluit hem en laat een uur in een waterbad koken ofwel $\frac{3}{4}$ uur in den oven bakken. De soufflé voorzichtig uit den vorm keeren en met het sap dat er uit vloeit een blonde saus bereiden; deze over de soufflé gieten. Deze bereiding kan insgelijks toegepast worden met gestoofde savooien.

Soufflé van kalfsvleesch. — Bereid eene dikke béchamelsaus, vermeng met gehakt kalfsvleesch of nieren, laat het mengsel koud worden en voeg er twee of drie eieren aan toe, het wit in sneeuw geslagen. Boter een buisvorm, bestrooi hem met geraspt brood, doe er het mengsel in en laat de soufflé een uur koken in een waterbad. Opdienien met tomaten of madèresaus.

Soufflé van rijst. — Honderd grammen rijst in een liter melk laten gaar koken, met een weinig zout en boter. Wanneer de rijst gaar is, hem van het vuur nemen en er vervolgens twee eierdooiers en twee witte van eieren in sneeuw geklopt bijvoegen. In geboterde buisvorm gieten en drie kwart tot een uur, in een waterbad laten koken. Opdienien met witte saus, waarin een weinig kaas en tomaten gemengd zijn.

Macaroni met hesp en kaas. — Macaroni op het vuur brengen met kokende water en zout, als deze gaar is, hem laten verleken en vermengen met gehakte hesp en gruyèrekaas als ook een lepel boter, omroeren tot de kaas draden trekt. Dan het mengsel in een vuurvaste schotel scheppen met geraspte kaas en broodkruim bestrooien en in den oven lichtjes laten bruinen. Men kan er een soufflé mede bereiden, door er twee eieren, het wit in sneeuw geslagen, bij te voegen. Verder te werk gaan zooals met andere soufflé. Opdienien met kaassaus.

Macaroni in schelpen. — Zelfde bereiding zooals hierboven, de gevulde schelpen bedekken met broodkruim en een stukje boter, tien minuten in den oven zetten.

Macaroni of rijst met vleesch. — De macaroni in kokend zoutwater opzetten en laten gaar koken of den rijst in melk of bouillon met peper en zout stoven. Er den grond van een geboterden vorm mede bedekken, dan eene laag gekapt vleesch op leggen en deze terug met macaroni of rijst bedekken. Op deze laatste geraspt brood, alsook een weinig vet of boter doen en in den oven laten bruinen. Opdienien met eiersaus.

Vleesch in schelpen. — Eene dikke béchamelsaus bereiden er een eierdooier en citroensap in doen, vervolgens de stukjes vleesch inmengen; daarna in geboterde schelpen scheppen met er wat broodkruim en boter op, vijf minuten in den oven zetten om te laten bruienen. In plaats van schelpen kan men uitgehaalde tomaten gebruiken.

Dezelfde doenwijze kan men toepassen met gekookte hersens, cipieren, met garnalen alsook met overschotten van visch.

Vleeschkroketten. — Bereid eene dikke witte saus met boter, bloem, melk, peper en zout, een ei en naar willekeur, het sap van een citroen en gehakte peterselie. Vermeng alle overschotten of versch vleesch, die vooraf fijn gehakt zijn, laat alles koud worden. Maak er vervolgens kroketten van, die men eerst in wit van eieren, vervolgens in geraspt brood of beschuit wentelt en in frituurvet laat bakken.

Kalfskroketten. — Laat een halve kilo kalfsvleesch koken gedurende dertig minuten, in een weinig water met zout, thijm, een takje peterselie en ajuin. Het vleesch fijn hakken, vervolgens een lepel boter met twee lepels bloem samen bewerken en bouillon bijvoegen, zoodat men eene gebondene saus bekomt, de saus tien minuten laten koken en er vier bladeren gelatine, alsook twee geklopte eieren, een weinig peper, zout en kruidnoot en het gehakte vleesch bijvoegen. Laat het mengsel op eene platte schotel verkoelen, bestrijk de bovenlaag met een weinig boter, om niet hard te worden. Behandel verder het mengsel, zooals voorgaandelijk is aangeduid.

Zwezerikkroketten. — Zelfde bereiding.

Kalfsrol. — Bewerk een halve kilo kalfsgehakt met een vierdeel fijn verdeeld spek, kruid het met peper en zout, voeg er een ei, stukjes truffel en in melk geweekt brood bij. Spreid een doek open, die vooraf in heet water gedompeld is, leg er naar believen een kalfsnet op, leg het gehakt vleesch er op in den vorm van een rol, rol het netje als ook den doek er stevig rond, bind de uiteinden toe met een koordje. Laat de kalfsrol een uur koken in licht zoutwater. Men kan dit gerecht warm of koud opdienen, dan wordt de rol een tijd onder drukking gelegd.

Hazenpastei. — Neem de beenen, vellen en zenuwen van een haas weg, hak het vleesch fijn, alsook half zooveel gewicht spek, het spek kan gedeeltelijk door kalfsgehakt vervangen worden. Be-

werk alles ooreen met een snede brood, peper, zout, een fijn gesneden sjalot, naar believen een ei, een glaasje cognac en wat hazenbloed. De filet van den haas snijdt men in langwerpige smalle stukjes. Vul eerst de ingesmeerde vorm met eene laag haksel, leg de filet in 't midden en vul verder met haksel, bedek de bovenste laag met dunne sneedjes spek en laat de pastei een tot twee uren bakken in den oven. Om de pastei een tijd te bewaren sluit men de vormkens met een papken van bloem en water.

Konijnenpastei. — Wordt op dezelfde wijze bereid.

Leverpastei. — Laat een halve kilo lever in zoutwater gaar koken, hak hem fijn, als ook een half pond mager en een half pond vet varkenvleesch, vermeng alles samen met brood, een ei en kruiden naar den smaak. Men kan er een fijn gesneden sjalot en stukjes truffel bijvoegen. Verder de vormkens vullen zooals voorgaandelijk is aangeduid.

Opgevulde korst (*Vol au vent*). — Bereid eene dikke witte saus met boter, bloem en bouillon, en vermeng deze met verschillende soorten vleesch, zooals : gezoden hen, gevogelte, zwezerikken, fri-cadellen, tong, kampernoeliën enz.

Korst. — Deze kan men aankopen bij een pasteibakker, ofwel op de volgende manier bereiden : Bewerk drie honderd grammen bloem met honderd vijftig gr. boter, een weinig lauw water en zout en een gram dubbelkoolzure soda, leg den bol een half uur in den kelder, rol hem daarna open en verdeel den deeg in twee deelen, waarvan het eene dient als grond en die men op eene gesmeerde taartpan openspreidt, leg in 't midden van den deeg een bol gesnipperde papierkens, omhuld van een vloeipapier, bedek den bol papier met het tweede vel deeg, duw de boorden goed aan elkander, met het overige van den deeg maakt ge versieringen, bestrijk nu geheel de korst met een geklopt ei, teeken met een mes den vorm van het deksel af, langswaar dan de papierkens uitgeknipt worden, nadat de korst twintig minuten in den oven gebleven is. Vul dan de holte op, met het vleesch hierboven aangeduid.

Opgevulde mastellen. — Snijd de bovenkorst van de broodjes af, haal ze uit, bestrijk ze met een weinig boter, week ze met een weinig melk en vul ze met overschotten van vleesch of visch, deze

worden met een saus gemengd van : boter, bloem, bouillon of melk, peper, zout, kruidnoot en gehakte peterselie. Sluit de broodjes met de korst, die ook lichtjes geweekt is, leg er een stukje boter op en laat ze in den oven bakken.

Gerechten met vleesch.

Fransche roode kool.— De kool langs onder uithalen, de opening opvullen met gekapt vleesch, dat vermengd is met gekruimeld brood in melk geweekt, alsook een ei, peper en zout. De kool sluiten met een blad. Laat vet in eene kasrol smelten, zet er de kool in met den kop naar boven. Het uitgehaalde deel fijn snijden en er rijst en water bijvoegen. Verder bereiden zooals de gewone roode kool. De gevulde kool dikwijls met het sap overgieten. Bij het opdienen, de kool in 't midden van den schotel en er de gestoofde kool rond plaatsen. Hetzelfde kan men toepassen met sa-vooiën, doch zonder rijst.

Vlaamsche stoverij.— Eenige teerlingen spek met gesneden ajuin laten bruinen, het vleesch en de nieren er in leggen, alsook een laurierblad, eene snede brood zonder korst, die met mostaard bestreken is, dan wat azijn en water, peper en zout. Laat samen stil aan stoven. Ondertusschen het mengsel omroeren. Het brood bindt de saus; deze laatste mag doorgesteken worden.

Lever, longen, hart in stoverij.— De stukken vleesch licht laten bruinen in 't vet, bestrooien met peper en zout, voeg er een laurierblad en een fijn gesneden ajuin bij, alles bevochtigen met een weinig water en azijn. De saus binden met aardappelbloem.

Gestoofde bouilli.— Laat een weinig vet smelten, voeg er twee of drie ajuinen, in stukken gesneden bij en laat stoven zonder bruinen. Snijd den bouilli in stukken en leg ze boven den ajuin, overgiet alles met bouillon, bind de saus met aardappelbloem in azijn gebroken, laat de stoverij eens goed doorkoken, voeg er kruiden, wat suiker en voor het opdienen wat boter bij.

Gezoden rund, kalfs of varkenvleesch kan men opdienen met blonde- of eiersaus.

Koud vleesch.— Schillen soepvleesch, tong of gebrad in eenen diepen schotel rangschikken, dan tomaten of béchamelsaus waarin

gruyèrekaas geroerd is opgieten, wat geraspt brood opstrooien en in den oven laten bruinen.

Gemarineerd rund- of varkenvleesch. — Wrijf het vleesch in met zout en leg het in eene diepe kom, giet er azijn of rooden wijn op, voeg er de volgende kruiden bij : peper, peperbollen, kruidnagels, laurierblad, peterselie, thijm, ajuin of sjalotten, keer het dagelijks, na twee of drie dagen mag men het braden : smelt een stuk boter leg het vleesch er in en steek het in een warmen oven, van tijd tot tijd begieten met marinade, de saus binden met aardappelbloem.

Rundvleesch in de kasrol. — Laat een weinig boter en vet samen smelten, leg het vleesch er in en laat het langs beide kanten bruinen, bestrooi het met peper en zout, voeg er een wortel, twee ajuinen, een laurierblad en een takje thijm bij, als ook een weinig water, een snuifje suiker en laat het gedekt stoven, voor het opdienen de saus met de groenten doorsteken of wel de groenten in schillekens snijden en de saus binden met aardappelbloem.

Rundsgebraad met groenselkrans. — Het rundsgebraad in schillen snijden en omringen met groenten waarvan men de kleuren afwisselt. Men kan het gebraad nog versieren met bloemkoolen of macaroni au gratin, ook nog met versch gekookte kampernoeliën met eene béchamelsaus overgoten.

Bifstukken. — Deze moeten op een hevig klaar vuur bereid worden. Laat boter smelten in de pan of warm een rooster, leg het vleesch er op, keer het eenmaal en leg het bifstuk op een warme schotel met of zonder boter, bestrooi met peper en zout.

Fricandon. — Meng gehakt rundvleesch met kalfs- of varkenvleesch, peper, zout en kruidnoot, als ook eieren en brood, kneed het samen en maak er een langwerpige bal mede, laat hem braden in den oven of boven op het vuur. Opdienen met jeneversaus of bijtende saus.

Kieken zonder hoofd. — Leg een dunne snede runds- of kalfvleesch op een schotel, bedek ze met gekapt vleesch (fricandon) en sluit de rol toe, omwind alles met garen, bestrooi met peper en zout, zoo kan men ook kleine rollekens maken, dan worden het *vogelen zonder kop*. Laat boter smelten in eene diepe kasrol, leg er de

rollen in en laat ze braden, voeg er een weinig water bij en bind de saus met bloem, een lepel doorgesteken tomaten verhoogt zeer den smaak.

Engelsche hesp. — Neem een ontbeende kalfsrib, snijd ze te midden door, zoodanig dat den rug gesloten blijft, vul deze op met fricandonvleesch waarin truffels gemengd zijn, omring gansch de rib met een varkensnet en naai ze toe, zorg steeds den vorm van een hesp te behouden, laat ze braden in den oven, het uitstekende been zal men bij het opdienen met een geknipt papier versieren. De hesp kan opgediend worden, overgoten met madère, tomaten of pikante saus.

Tweede manier. — Het gehakt al beide kanten van de ontbeende rib leggen, het vlies er rond naaien en verder laten bruinen. Men kan het ook toepassen alleenlijk met fricandonvleesch, men steekt er een stokje of een stukje macaroni in voor op te dienen.

Ossentong. — De tong zorgvuldig wasschen en op het vuur brengen met koud water, wanneer het water kookt, het schuim wegnemen, dan zout, een laurierblad, een ajuin, een takje thijm en wat selder bijvoegen, stilaan laten gaar koken. De tong pellen terwyl ze nog warm is en opdienen met eene bijtende- of eiersaus, ook nog tomatensaus.

Tweede manier. — De versche of overgeschoten tong in schillen snijden en op een schotel rangschikken, eene jeneversaus bereiden, waarin gereinigde rozijnen en soms rooden wijn gemengd zijn, deze warm over de tong gieten.

Kalfs- of varkensribben. — *Eerste manier.* — De ribbenstukken met peper en zout bestrooien, in geraspt brood wentelen er dan gesneden sjalotten opstrooien en in eene braadpan met boter of vet laten bakken.

Tweede manier. — De ribben met peper en zout bestrooien, vervolgens in wit van eieren, geraspte beskuit of kapsel (chapelure) wentelen, dan in boter of vet laten bruinen. Den schotel kan men versieren met macaroni met kaas en hesp.

Opgeschudde kalfslever. — De lever in schillen snijden en in bloem wentelen. Boter laten bruinen, de stukken er in leggen met peper en zout bestrooid. Laat ze bakken langs beide kanten, rangschik ze op een schotel, afgewisseld met geroosterde broodkorstjes,

de saus aanlengen met bouillon of water en binden met aardappelbloem. De lever mag met gehakte peterselie bestrooid worden.

Ander manier. — Zie spijskaart acht.

Prei aardappelen met lever. — Schil een kilo aardappelen, zet ze met zooveel water op het vuur dat ze nauwelijks baden, voeg er zout bij, en laat ze koken gedurende tien minuten, giet dan de helft van het water af, en voeg er drie dikke, in schijven gesneden, porei n bij, alsook een weinig peper en vet, laat samen stoven. Intusschen heeft men gestoofde lever in stukjes gesneden, om bij het opdienen, met de prei-aardappelen te vermengen.

Leverkrakertjes. Vermeng een halve kilo lever met gekruimeld brood, een geheel ei, alsook een fijn gesneden ajuin, wat gehakte peterselie of selderij, vervolgens wat peper en zout en indien de massa niet droog genoeg is wat bloem. Bereid er croquetten mede en laat ze in bouillon of frituurvet bakken.

Kaltfricassée. — De stukken vleesch laten gaar koken in weinig water met zout, voeg er eenige vleeschballekens bij, giet een deel van den bouillon af, maak een temper met bouillon en bloem en roer die in de saus, de saus verbetert veel door toevoeging van citroensap of azijn met een eierdooier.

Kalfskop. — De kop laten gaar koken in water met zout, hem vervolgens in schillen snijden en opdienen met eene eiersaus of mayonnaise, waarin gehakte komkommers, kappers en peterselie gemengd zijn.

Tweede manier, met schildpadsaus. — De kop ontbeenen, het vleesch in vierkanten stukjes snijden, alsook de tong, eene dikke tomatensaus bereiden, waarin een glasje madère wijn gegoten is, meng het vleesch er in, en naar believen vleeschballekens en kampernoeliën. Voor het opdienen versiert men den schotel met hard gekookte en in vier gesneden eieren, gebruinde broodkorstjes, soms ook komkommers.

Kalfszwezerikken. — De zwezerikken daags te voren te weeke leggen in koud water en verversch dit laatste twee- tot driemaal. Zet de zwezerikken op het vuur met water en zout, wanneer ze koken, voeg er een struik selder bij, als de cipieren gaar zijn, neem ze uit den bouillon om te pellen, snijd ze vervolgens in stukjes om op te dienen, overgoten met eene witte saus, waarin citroen geperst is, men kan er vleeschballekens en naar keus kampernoeliën bijvoegen.

Tweede manier. — De gekookte cipieren in hun geheel of in sneedjes verdeeld in eene dikke witte saus wentelen, dan in geklopt

wit van eieren en vervolgens in broodkruim, laten bakken en opdienen, overgoten met eene zeer bleeke tomatensaus. De schotel kan men versieren met een driedubbelen bord, bestaande uit de dooiers van eieren hard gekookt en fijn gewreven, dan het hard gekookte wit der eieren in dunne sneedjes en voor 't laatst een bord gehakte peterselie, soms hier en daar een kampernoelie tusschen.

Gemaskeerde cipieren.— Neem een varkensnetje en spreid het open, leg er eenige sneedjes truffels en vervolgens gehakt vleesch op, dan schillen cipier en eindigen zooals men begonnen heeft, sluit het netje en geef aan het vleesch een schoone vorm. Laat het lichtjes braden, voor het opdienen de saus aanlengen met bouillon of witte wijn en binden met aardappelbloem, ieder gemaskeerde cipier van een stokje macaroni voorzien en versieren met geknipt papier. Men kan deze alleen, met de saus, ofwel met kampernoeliën in 't wit opdienen, dan legt men deze laatste in 't midden en het vleesch met de stokjes buitenwaarts er rond.

Schapenbout.— Het been verwijderen en het vleesch goed toenaaien. Een stuk boter laten smelten, den bout erinleggen met peper en zout bestrooien er eenige sjalotten bijvoegen en in den oven laten braden, het vleesch dikwijls met de jeugd overdruppen, desnoods water bijvoegen. Voor het opdienen een deel van 't vet wegnemen, de saus binden met aardappelbloem.

Schaapschouder kan op dezelfde wijze bereid worden.

Schapenbout (*braisé*).— Leg den bout in eene diepe kasrol met boter en laat hem bruinen, voeg er een ajuin, thijm, wortel en peper en zout bij, laat het vleesch drie tot vier uren braden, voor het opdienen de saus binden met aardappelbloem.

Gemarineerd schaapvleesch. — Zie rundvleesch.

Ragout van schaapvleesch. — Laat boter smelten leg er de stukken vleesch in, bestrooi met peper en zout, na eene halve uur, voeg er in stukken gesneden wortelen, rapen en verder aardappelen bij, als ook een sjalot, een takje thym en een laurierblad, vervolgens een weinig water en laat alles gedekt stoven gedurende twee tot drie uren, het vocht binden met aardappelbloem.

Schaapsribben.— Zie kalfsribben. Worden dikwijls opgediend met tomatensaus of aardappeltaart.

Varkensgebraad. — Bereiden zooals rundsgebraad.

Vlaamsche taart. — Bedek den grond van eene braadkom met gestoofde savooien of spruiten, leg daarboven eene laag opgewerkt varkenvleesch, bedek dit laatste met gestoofde aardappelen en laat lichtjes bruinen in den oven. Men kan ook de aardappelen boven de groenten leggen en eene rol saucissen er boven.

Hutsepot. — Eene kasrol water op het vuur brengen met beenen en zout, als het water kookt voeg er gesneden rapen, wortelen, ajuinen en porei in, alsook selderij en afzonderlijk gekookte savooien, een takje thijm, laurier en een grofnagel. Droge, geweekte boonen verkloeken zeer deze spijs. Men gebruikt voor den hutsepot ook spek, saucissen of mager vleesch, dit laatste wordt vooraf lichtjes gebraden en met peper en zout bestrooid. Later voegt men er de noodige aardappelen aan toe. Hutsepot moet minstens drie uren koken.

Pooten en ooren. — De pooten en ooren in kokend water leggen om het haar en de nagels te verwijderen. Dan op het vuur brengen met kokend water en zout, een ajuin en laurierblad. Als de pooten gaar zijn (na drie tot vier uren) in het kookwater laten koud worden. Ze er uitnemen, in stukjes snijden en vervolgens stoven met ajuin, peper, zout, een laurierblad, wat azijn, en een weinig suiker. Men kan de gesneden ooren en pooten in eene tomatensaus stoven, ook nog met toevoeging van rozijnen, pruimen en appelen.

Andere manier. — De gesneden pooten en ooren, met saucissen-vleesch, broodkruim en een ei vermengen, er dan peper, zout en gesneden truffels bijvoegen, alles tot een langwerpigen vorm in een vlies naaien. In den oven een half uur laten bakken. Men kan de gekookte pooten in twee doorklieven, in gekruimeld brood wentelen, met peper en zout bestrooien, ze dan roosteren ofwel bakken in den oven. Opdienen met tomatensaus.

Varkenslever. — Zie rundslever.

Gestoofde nieren. — Bruin boter, snijd de nieren aan stukken en neem het meeste vet weg, leg ze in de kasrol, bestrooi ze met peper en zout, voeg er een fijn gesneden ajuin en een weinig azijn bij laat ze een kwartier stoven en bind de saus met aardappelbloem.

Varkenskop. — De varkenskop een dag te weeken zetten in

water, en binst den dag het water ververschen. De kop op het vuur brengen oversopt met water, voeg er een greep zout bij, en laat koken totdat het vleesch van de beenen valt. Nadat de kop verleekt is, neem al de beenen weg, hak het vleesch, voeg er wat gehakt rundvleesch bij en laat stoven met zout, peper, kruidnoot, laurierblad en grofnagel, heb zorg het mengsel te omroeren, giet alles in een steenen kom, leg er een telloor of deksel op, daarboven een gewicht.

Hesp met maderasaus. — De schillen hesp afzonderlijk oprollen en tusschen takjes peterselie rangschikken. In het midden van den schotel giet men de saus, waarop men een takje peterselie legt. Wil men de hesp warm opdienen dan legt men de schillen vier tot vijf minuten in de saus.

Hesp met witloof of selder. — Hiervoor gebruikt men schoon witloof of witte selder, deze laatste snijdt men in stukken van acht centimeters lengte, en laat die zacht koken in zoutwater, wanneer het witloof of de selder verleekt zijn, rangschik ze in een vuurvaste schotel, waarvan de bodem met eene dikke witte saus bedekt is, daarboven schillen of rollekens hesp leggen en met saus bedekken, geraspte beschuit opstrooien, eenige stukjes boter en laten bruin bakken in den oven.

Gebraden kieken of duif. — Laat een stuk boter smelten, leg het kieken of de duif er in, waarin men van binnen een weinig boter steekt, bestrooi met peper en zout, laat het gevogelte braden in den oven of gedekt boven op het vuur. Dikwijls met de jeugd bevochtigen. Deze kunnen opgevuld worden met gehakt vleesch.

Kieken in 't wit. — Plaats het kieken op het vuur met kokende water, zout en het sap van een citroen, als het gaar is neem het uit de kasrol, bereid eene witte saus met den bouillon, die men dan over het in stukken gesneden kieken giet. Men kan er vleeschballekens en kampernoeliën bijvoegen.

Oude hen of duif. — De hen of duif laten gaar koken in zoutwater. Als ze gaar is aan stukken snijden en stoven met spek, ajuintjes enz. Men kan ze nog opdienen met een witte saus waarin een weinig azijn of citroen.

Oude hen met rijst. — De gereinigde hen laten gaar koken in twee liters water, waarin men een laurierblad, een takje peterselie

lie, alsook selder, een ajuin, peper en zout doet. Als de hen bijna gaar is, ze uit den bouillon nemen en dezen door een teems gieten, de hen er terug inleggen met twee tassen gespoelden rijst en wat boter. De kasrol sluiten en samen laten gaar worden. Voor het opdienen de hen in het midden van den schotel leggen en de rijst er rond.

Waterzooi van kieken. — Het kieken reinigen. Den hals en de pooten afsnijden, deze met de maag op het vuur brengen, in eene kasrol met 2 liters koud water, waarbij vijf beschuiten, twee ajuinen in stukken gesneden, een peterseliewortel, alsook een laurierblad, een takje thijm, peper, zout en kruidnoot gevoegd worden. Laat samen lang, stilaan koken. Steek het vocht door eene teems, en leg er het kieken in twee verdeeld in. Samen laten gaar koken en verder warm opdienen.

Gestoofd konijn. — Teerlingen spek met gesneden ajuin in eene kasrol bruinen, deze laatste er uitnemen om het verbranden te beletten. Elk stuk konijn in bloem wentelen en met peper en zout bestrooien, dan laten bruinen. Vervolgens den ajuin, een laurierblad, den lever, een glas azijn en wat water bijvoegen, dan laten stoven. Den azijn mag vervangen worden door bier, jeneversap of wijn. Voor het opdienen, de saus met den lever doorsteken ofwel binden met aardappelbloem.

Gekookt konijn. — Het konijn in stukken snijden en laten gaar koken. Opdienen met een blonde saus.

Wild konijn. — Laat boter bruinen, leg het in stukken gesneden konijn er in, nadat ze al beide kanten bruin zijn, bestrooi ze met peper en zout, voeg er een fijn gesneden ajuin, den lever en wat azijn bij, voor de saus te bereiden duw den lever door een teems, vermeng den lever met een glas wijn en wat bloem en roer alles door de saus.

Gemarineerd konijn. — Het konijn aan stukken snijden en twee of drie dagen in azijn bewaren, waarin men grofnagels, laurier, thijm en ajuin legt. De stukken laten uitdruipen en verder bereiden zooals gestoofd konijn. De marinade zal men gebruiken om de saus aan te lengen.

Gebraden konijn. — Het konijn met spek doorregen of omwinden, dan met peper en zout bestrooien en in den oven laten braden, in de saus mag men tomaten doen.

Haas. — Deze in de marinade leggen of niet. Boter en spek samen laten bruinen, er de stukken haas in leggen, met peper en zout bestrooid, er de helft der marinade bijgieten ofwel een glas wijn, azijn of jeneversap bijvoegen, samen laten stoven. Intusschen de lever, het hart, het bloed alsook eenige gedroogde pruimen, twee of drie appels, een deel der marinade samen laten gaar koken, dit door eene teems duwen en bij den haas voegen. De saus aanlengen indien het noodig is en twee stukjes suiker bijvoegen.

Patrijs-Fezant.— Kan men braden zooals eene duif, doch men zal op den rug een stuk spek en over de borst een druivenblad binden, dikwijls met de jeugd overgieten. Wordt opgediend met broodkorstjes.

Oude Fezanten en Patrijzen.— Laat ze gaar koken, snijd ze aan stukken en leg ze op een schotel versierd met gestoofde koolen.

Gevogelte. — Alle gevogelte kan men opvullen met gehakt vleesch dan in een doek wikkelen, toebinden en laten gaar koken, vervolgens op een schotel leggen en met volgende saus overgieten : boter en bloem samen bewerken, bouillon bijvoegen en een weinig room van melk, dan twee of drie bladeren gelatine en een of twee dooiers van eieren, klop de saus goed om fijn te zijn; den schotel eenige minuten in den oven steken en verder versieren met gelei, truffels en broodkorstjes.

Aanmerkingen nopens het braden van vleesch.
— De duurtijd van het braden verschilt volgens de grootte der stukken. Een groot stuk moet in evenredigheid min lang braden dan een klein. Voor een kilo rund- of schapenvleesch re- kent men gewoonlijk 25 minuten, voor kalfs- en varkensvleesch $\frac{3}{4}$ tot 1 uur. De oven moet zeer warm zijn vooraleer er 't vleesch in te zetten, zoo niet, verliest het te veel van zijn jeugd; 't wordt droog en taai. Het stuk dikwijls met de saus bevochtigen, er niet insteken met de vork. Om het vleesch te keeren neemt men het tusschen lepel en vork. Malsch en sappig vleesch wordt in den oven of op den rooster gebraden, het andere integendeel zal men best in een gedekte kasrol stoven, met toevoeging van azijn om het malscher te maken.

Spek.

Gebraden spek. — Een stuk spek van het zwaard (huid) ontdoen; dit laatste kan men in de soep gebruiken. Het spek in een diepe kasrol leggen, dan met peper bestrooien, acht tot tien sjalotten bijvoegen, alsook een laurierblad, grofnagel en thijm. Vervolgens gedekt laten stoven, eens keeren en dikwijls met de saus overgieten. Voor het opdienen een deel van 't vet afgieten, de saus aanlengen met water waarin aardappelbloem gebroken is. Gezouten spek zal men eerst ontzouten met het in water te laten weeken.

Gemarineerd spek. — Het spek drie of vier dagen in de marinade leggen. Het laten uitdruipen, dan laten braden in den oven, zooals een gewoon stuk varkensvleesch. Men kan het ook bereiden zooals bovenstaande gebraden spek. De marinade kan dienen om de saus te maken.

Gekookt spek. — Het spek in de soep laten gaar koken en met groenten en aardappelen opdienen.

Spek met aardappelen. — Gekookte en doorgesteken aardappelen, met water of melk, alsook met een weinig peper, zout en kruidnoot vermengen, deze in eenen steenen vorm of braadpan scheppen, de bovenlaag met schillen spek bedekken en in den oven laten bakken.

Spek met boonen. — Stukjes spek laten bakken, er gekookte witte boonen bijvoegen, deze met kruiden bestrooien en samen laten stoven. Voor het opdienen gehakte peterselie ondermengen. Men kan er het water waarin de boonen gekookt zijn bijvoegen en er de aardappelen in gaar laten koken.

Gerookt spek. — Gebruikt men zooals rauwe hesp.

Selderijmoes met spek. — Laat een groote selderijknol of eenige struiken witte selder, gaar koken, duw ze door een teems (het kookwater kan dienen om de soep aan te lengen). Vermeng deze brei met aardappelmoes op bekende wijze bereid en laat samen stoven. Voor het opdienen, schep de brei in een diepe schotel, leg er geel gebraden schillen spek en ajuin boven. Verder kan men de schotel versieren met twee hard gekookte en verbrijzelde eieren.

Amerikaansch spek. — Heeft soms een onaangename smaak dien men kan verwijderen met het een dag in koud water te leggen en vervolgens weer te zouten. Verder laten drogen of rooken zooals hesp.

Spek zal men voordeelig bij de bereiding van droge soorten vleesch gebruiken, zooals bij konijn, haas, overschotten, lever, enz.

Opgeblazen spekkeok. — Drie sneden spek in langwerpige vierkante stukjes snijden en laten bruinen in eene platte pan; het meeste vet afgieten. Andermaal drie lepels bloem breken in eene tas melk, er twee dooiers van eieren bijmengen, alsook het wit tot schuim geklopt. Dit mengsel over het gebakken spek gieten, twee minuten boven op het vuur plaatsen en verder in den oven laten rijzen en bakken.

Gedrupte hesp of spek. — Voor 6 tot 8 kilos spek (het amerikaansch twee dagen in koud water leggen en dit laatste vier maal daags ververschen). Laat 5 liters regenwater koken, met een handgreep thijm, laurier, 25 gr. grofnagels, evenveel peperbollen, ook een handvol dragon en rozemarijnkruid; na 30 minuten kokens, plaats het aan den kant van 't vuur om te trekken. Laat het vocht afkoelen, voeg er een liter wijnazijn of twee liters gewonen azijn bij. Leg het vleesch in een aarden kom en giet er de marinade over, het spek dikwijls overdruijen. Na veertien dagen, het gedrupte vleesch laten drogen en vervolgens rooken.

Sausen.

Blonde saus. — Vijf en twintig gram boter en vijftig gram bloem met een houten lepel vermengen; er een halve pint water, bouillon of melk bijvoegen en laten koken. Dan wat peper, zout, ook wat azijn of citroen en naar believen een eierdooier bijvoegen. Aangelengd met melk, past die saus goed met visch.

Melksaus. — Boter laten donkerbruin worden, er dan melk bijvoegen, alsook peper en zout.

Saus van bouillon of gebrad. — Een glas water in eene kastrol doen, er drie of vier sjalotten, een laurierblad, een grofnagel, alsook een takje thijm en peterselie bijvoegen, samen dertig minuten laten koken en alles door een fijne teems gieten. Intusschen een lepel boter met een of twee lepels bloem vermengen, aanlengen

met het gekookte sap; als de saus kookt, ze op den kant van 't vuur plaatsen, dan de jeugd van 't vleesch of wat liebig, alsook de dooier van een ei, peper en zout bijvoegen. Men kan de saus nog verbeteren met er kampernoeliën onder te mengen. In plaats van vleeschjeugd kan men tomatenmoes gebruiken. Het ei mag weggelaten worden.

Andere manier. — Drie sjalotten met een beschuit in een glas water of bouillon laten koken, dan door de teems duwen en met de jeugd van 't vleesch mengen. Vervolgens een weinig citroen of azijn bijvoegen, alsook den dooier van een ei en, voor 't laatst, een lepel room van melk, die nog kan vervangen worden door geklopt wit van een ei. Kruiden volgens smaak.

Bijtende saus.— Acht sjalotten pellen en fijn hakken; laat ze bruinen in een halve lepel boter of vet, voeg er een wijnglas azijn, een grofnagel, alsook peper en zout bij. De saus binden met aardappelbloem, er eenige gesneden komkommers, wat gehakte peterselie en mostaard aan toevoegen. Zeer smakelijk bij koud vleesch of vleeschoverschotten.

Saus voor haas of konijn.— Een stuk boter laten bruinen, er een wortel, een aardappel en een ajuin bijvoegen, alsook een takje selder, een laurierblad, een weinig thijm en peterselie; samen laten stoven gedurende een half uur met een glas water. Vervolgens doorsteken en bij de vleeschjeugd mengen.

Maderasaus.— Bewerk evenveel boter en bloem (desnoods rijstbloem) ondereen met bouillon of melk en het sap van kampernoeliën. Voeg er daarna de kampernoeliën, alsook peper en zout bij. Laat koken onder gestadig roeren. Vóór het opdienen, een dooier van een ei in een glas maderawijn kloppen en bijvoegen.

Tomatensaus.— Bewerk boter en bloem ondereen met bouillon of water, voeg er twee lepels tomatenmoes, alsook peper en zout bij en laat koken. Men kan den smaak dezer saus verhoogen met er maderawijn en kampernoeliën in te doen.

Tweede manier. — Snijd vijf ajuinen in stukken en laat ze stoven in boter of vet, leng aan met water. Pers alles door een zeefde. Voeg er twee lepels doorgesteken tomaten en, naar believen, een doosje truffels of kampernoeliën alsook peper en zout bij. Deze saus smaakt goed bij gekookte ossentong.

Jeneversaus.— Zet jeneversap op het vuur met een vierde water, voeg er een stok kaneel en eene voldoende hoeveelheid suiker bij. Laat samen koken en bind de saus met aardappelbloem in koud jeneversap of water gebroken. Het jeneversap kan desnoods door confituur of groseille vervangen worden.

Rogsaus.— Boter en suiker samen laten bruinen, aanlengen met dragonazijn en water. Kruiden volgens smaak. Met rog opdienen.

Speksaus.— Honderd grammen gesneden spek met ajuin laten bruinen er dan twee lepels bloem bijroeren alsook peper, mostaard, water, azijn en een laurierblad. Samen laten koken.

Mayonnaisesaus van boonen.— Gedroogde en geweekte boonen laten gaar koken en afgieten. Door eene fijne teems duwen, dan onder gestadig roeren, azijn en melk, alsook peper, zout en mostaard bijmengen.

Mayonnaisesaus van haringniltten.— In plaats van boonen gebruikt men de doorgesteken milten. Verder zelfde doenwijze als de voorgaande.

Met aardappelen.— Gekookte en doorgesteken aardappelen gebruiken in plaats van boonen. Verder zelfde bewerking.

Met bloem.— Bij eene béchamelsaus een weinig olie en azijn voegen. De bloem en de boter vervangen het ei, en de melk vangt gedeeltelijk de olie. Deze saus past goed bij haring, salade en aardappelen.

Nota.— De sla-olie vervangt men door gesmolten boter of door melk, ook nog door wit van eieren. Om de mayonnaisesaus te doen dikken, kan men adragante gom gebruiken.

Saus voor gebraad.— Eenige sjalotten laten bruinen in boter, voeg er de jeugd van 't vleesch en een lepel bloem bij, een weinig dragonazijn of rooden wijn, een eetlepel confituur, peper en zout en gehakte peterselie.

Bearnaisesaus.— Laat een stuk boter smelten, voeg er twee lepels bloem bij, een weinig melk, peper en zout en laat koken, neem de saus van het vuur, voeg er onder gestadig roeren, twee

dooiers van eieren, een weinig dragonazijn, gehakte dragon en nog wat boter aan toe.

Andere manier. — Een dooier van een ei omroeren, met boter, een weinig dragonazijn, peper, zout en gehakte peterselie. Soms voegt men er een weinig tomatenpurée bij.

Montglassaus. — Een tas water opzetten met laurierblad, drie kruidnagels, thijm, dragonkruid, een weinig look of eenige sjalotten, laat het twintig minuten koken en duw het dan door eene teems. Bereid intusschen eene saus met boter en bloem en het gekookte sap, het sap van kampernoeliën en van een citroen, laat ze koken, zet de saus op den kant van 't vuur om er een eierdooier, kampernoeliën en truffen bij te voegen. Smaakt goed met kalfsribben.

Koude saus. — Een dooier van een ei omroeren er langzamerhand olijfolie laten bijdruppen alsook azijn of citroensap een weinig zout en gehakte kervel, peterselie, dragon en ajuintjes.

Duivelsaus. — Een dooier van een ei mengen met peper en zout, olie en azijn, alsook mostaard fijn gekapte peterselie en sjalotten en eenige komkommers bijvoegen.

Mousselinesaus. — Wordt bereid zooals bearnaisesaus, den dragonazijn vervangen door citroen. Deze saus past bij alle vleesch.

Vischsaus. — Laat een stuk boter bruinen met een wortel in stukken gesneden, een ajuin, een laurierblad, thijmus, een grofnagel en een glas rooden wijn, laat de saus drie kwart uurs koken en duw door de teems. Vermeng een weinig boter met een lepel bloem, leng aan met het doorgesteken sap, voeg er peper en zout bij, alsook wat karamel (gebruinde suiker) indien de saus te bleek is.

Andere manier. — Een stuk boter vermengen met bloem er weinig met eens kokende water bijgieten, aan den kant van 't vuur zetten, een stukje boter, het sap van een citroen, peper en zout en een weinig room van melk bijvoegen. Die saus wordt ook bij schaapvleesch opgediend dan doet men er kappers bij.

Eiersaus. — Een stuk boter vermengen met aardappelbloem, aanlengen met bouillon of water, peper en zout indoen, twee dooiers van eieren en het sap van een citroen. Men kan er kampernoeliën en kappers bijvoegen.

Saus voor schapenbout.— Laat een stuk boter bruinen met twee ajuinen, vier sjalotten, leng aan met bouillon, voeg er peper en zout, een laurierblad, een takje thijm en wat spaansche peper bij. Duw de saus door de teems, vermeng ze met de jeugd van den bout, bind ze met aardappelbloem in wat citroensap gebroken, voor het opdienen een glas madera en vervolgens over den gesneden bout gieten. Opdienen met broodkorstjes of boontjes.

Saus voor groenten.— Bij eene béchamelsaus, een dooier van een ei en een stukje versche boter mengen.

Saus voor pudding.— Bloem en suiker met koude melk vermengen er wat boter en een stok vaniel bijvoegen en samen laten koken. Neem de saus van het vuur roer er een dooier van een ei en naar believen een glas madera of rhum bij.

Saus voor droge gebakken.— Witte wijn op het vuur brengen met suiker, er wat gebroken maïzena of crèmebloem inroeren, na het koken, van het vuur nemen en naar believen een of meer dooieren van eieren en vaniel of andere smaak indoen.

Nota.— Voor andere sausen, zie spijskaarten. In plaats van room van melk kan men in de sausen geklopt wit van een ei gebruiken. Wanneer men een dooier van een ei gebruikt zal men ze best kloppen en met een citroen of azijn mengen om het kabbelen te beletten.

Eenvoudige Gebakken.

Room van maïsmeel of cerealine.—Een liter volle of afgeroomde melk laten koken, met 150 gr. cerealine en twee eetlepels suiker; als de pap dik is, deze in een natgemaakten vorm gieten en laten koud worden. De suiker mag weggelaten worden. Dan snijdt men de room of crème in twee en doet er confituur tusschen. De room mag ook in eene geboterde taartpan gegoten worden, om vervolgens in den oven te laten bakken.

Rijst- of hominytaart.—Zelfde bereiding zooals de voorgaande. Hominy zal men best van daags te voren te weeken zetten. De taartpan kan men eerst met deeg beleggen, deze lichtjes laten bakken vooraleer de rijst er op te gieten. Het deeg bekomt men met

100 gr. bloem en 25 gr. suiker, alsook wat vet of boter met een ei of wat bier samen te bewerken, dan dun openrollen, op eene plank met bloem bestrooid.

Crèmetaart. — Bereid een deeg met bloem, een weinig suiker, boter of vet en bier, rol hem schoon open en bedek ermede een taartblik, steek er eenige malen in met de vork om het opblazen te beletten. Laat bakken in den oven, giet er dan een vanillecrème over, die ge met een vel of bandjes deeg bedekt, in plaats van deeg kan men evenwel geklopt wit van eieren nemen. De crème kan vervangen worden door appelmoes of confituur.

Appeltaart. — Geschilde appelen in schijfjes snijden en laten stoven met wat boter, suiker en citroenschil, wanneer de appelen gaar zijn, schep ze in een vuurvast schotelken, giet er een crème over, bedek met wit van eieren ofwel eene pint melk met honderd grammen bloem, vijftig gr. suiker en een ei vermengd er overgieten en laten bakken.

Appelkroon. — Eenige reinette appels schellen en ledigen met de appelboor, zet ze op het vuur met een weinig water, suiker en citroensap, tot ge ze met een priem kunt doorsteken, leg ze dan in een diepen pot en giet er den helft van het sap over, den anderen helft laten verkoken tot siroop. Rangschik de appelen in een ronde op de schotel, en in 't midden dikke rijstpap, alles overgieten met de siroop.

Frangipane. — Bereid bladerdeeg, bestaande uit bijv. drie honderd grammen bloem en honderd vijftig gr. boter of meer en een weinig water, bewerk de bloem met een derde der boter en een weinig water, ten einde een vaste deeg te bekomen, rol den deeg open, plooi het vel in drie en laat het een half uur in den kelder liggen, rol voorzichtig open en voeg den helft der overgebleven boter er bij, herhaal dit drie maal met tusschenpoozen van eene halve uur. Leg het vel op eene geboterde plaat en laat lichtjes bakken, giet er dan de frangipane op : 125 gr. boter kloppen met een geheel ei, er vervolgens 125 gr. suiker, 75 gr. gestampte amandels waarvan er vijftig grammen zoete en vijf en twintig gr. bittere zijn en voor 't laatst twee witte van eieren hard in sneeuw geklopt, alsook eenige druppels oranjebloesem, versier de taart met reepjes deeg, bestreken met een geklopt ei. Laat bakken in den oven.

Vredestaart.— Bereid bladerdeeg zooals voorgaandelijk is aangeduid. Snijd er drie gelijkvormige ronden uit, die ge afzonderlijk laat bakken. Leg de eene ronde boven de andere met tusschenlagen van crème en confituur, de kanten met crème bestrijken en gekruimelde macarons bestrooien, boven op versiert men met confituur, geconhijt fruit, en topjes roomboter.

Amandeltaart.— Bewerk samen 250 gr. witte suiker met vier dooiers van eieren alsook 130 gr. aardappelbloem en voor 't laatst het wit der eieren hard in sneeuw geklopt en eenige druppels uittreksel van amandelen. Giet alles in geboterde vorm en laat een half uur bakken in den oven.

Tweede manier.— Bewerk twee dooiers van eieren met 150 gr. doorgesteken aardappelen en 150 gr. suiker, voeg er daarna vijftig gr. boter en vijftig gr. doorgesteken wit brood bij, vervolgens dertig gr. gestampte amandelen en een lepel rhum, klop het wit der eieren hard in sneeuw en voeg het erbij alsook wat bicarbonate de soude. Een half uur in den oven laten bakken.

De amandeltaart na afkoeling in twee snijden met er een draad door te trekken, tusschen en boven op, versiert men de taart met room van boter (*crème au beurre*).

Deze bekomt men met : een ei, hetzelfde gewicht suiker en boter onderling te mengen. De dooier roeren met het suiker, vervolgens de boter, het geklopt wit van het ei ineens bijvoegen, alsook een vanillesmaak.

Andere manier.— Een geheel ei met honderd vijf en twintig grammen suiker op het vuur brengen en duchtig kloppen gedurende eenige minuten, van het vuur nemen en roeren tot het koud is, dan er honderd grammen boter bijvoegen, men kan er een uittreksel van cacao, koffie of vaniel in doen.

Taart Leman (*mattentaart*).— Laat twee liters en half volle melk koken op een stil vuur, voeg er stil aan botermelk bij, totdat de wei klaart. Giet alles door een teems en laat de matten uitdruppen, 's anderendaags de matten door een zeeffde duwen en vermengen met vier eieren waarvan het wit in sneeuw geklopt is, er vervolgens een vierendeel fijn gewreven amandelen en evenveel macarons bijvoegen, de noodige hoeveelheid suiker, een weinig zout en een glaasje rhum. Beleg de taartplaat met bladerdeeg, schep er het mengsel op, bedek deze nogmaals met bladerdeeg, duw de randen toe en doorsteek de deeg hier en daar met een mes of vork. Overborstel de taart met wit van eieren en laat bakken in den oven.

Opperolde taart. — Bewerk twee dooiers van eieren met honderd vijf en twintig grammen suiker en vijf en zestig grammen bloem gedurende vijftien minuten, voeg er het geklopt wit der eieren bij. Boter een langwerpige vierkante blik van twee centim. diep, giet er den deeg op en laat hem 20 min. bakken in den oven (men kan in den vorm een geboterd papier leggen dat er al alle kanten uitkomt, ten einde de koek er gemakkelijk uit te nemen). Bestrijk vlug den lichten kant van den koek met confituur of marmelade, die zoo noodig warm gemaakt wordt, bestrooi een plank met suiker en rol den koek toe, snijd de zijkanen recht of schuin en dien op omringd van een lint.

Kleine taartjes. — Beleg kleine blikke vormkens met bladerdeeg, doorsteek ze met een vork en laat ze bakken, vul ze dan met crème, opgelegd fruit, confituur of rijstpap.

Soezendeeg. — Laat een halve pint water koken met twee stukjes suiker en honderd grammen boter, voeg er al roerende honderd en vijftig grammen bloem in, blijf goed roeren tot de deeg niet meer aan de lepel plakt. Neem de kasrol van het vuur en voeg er achtereenvolgens drie of vier eieren bij.

Chocolade taartjes. — Duw voorgaande deeg door een blikken trechter en vorm er langwerpige koekjes mede op eene geboterde plaat en laat ze bakken. Na afkoeling snijd ze in twee doe er crème tusschen en bestrijk ze boven op met chocolade room.

Bruine vlaai. — Plaats een liter melk op het vuur met tien beschuiten, twee of drie mastellen, een weinig zout, wat kaneel, een vierdeel suiker en evenveel siroop, een kwart kilo peperkoek, fijn gesneden oranje en secaatschil, laat samen koken, bewerk intusschen een half pond bloem met eene pint melk en voeg het insgelijks bij het mengsel, laat koken tot de vlaai schoon dik is, neem de kasrol van het vuur, voeg er twee geklopte eieren bij. Schep de vlaai in een aarde kom en laat bakken in den oven. Men voegt er soms ook macarons aan toe.

Rijstgebak. — Bij gewone rijstpap, gestoofde appelen en geklopt wit van eiers voegen, in eene geboterde pan gieten en in den oven lichtjes laten bruinen. Men kan ook tusschen twee lagen rijstpap, versche of geweekte abrikozen leggen en de pap overgieten met het sap der vruchten.

Rijstkrakertjes (*croquetten*). — Bekomt men, met de rijstpap in langwerpige bollen te vervormen, er in 't midden een halve abrikoos in te steken en verder behandelen zooals gewone krakertjes. Opdienen met suiker. De abrikoos mag weggelaten worden.

Rijstschotel. — Een liter melk, 125 gr. gespoelde rijst laten gaar koken, er 50 gr. suiker en vervolgens een of twee geheele eieren laten invallen, terwijl men hard roert. Als de pap goed gebonden is, zal men ze op twee schotels van verschillende grootte gieten. Koud geworden, den minsten over den grootsten schotel omkeeren. Tusschen beide doet men konfituur van appelsienen of andere fruiten. Eenen ring vormen van geweekte rozijnen of druiven, die tusschen de twee lagen rijst uitsteekt en dus zichtbaar blijft. Boven op versieren met konfituur, geweekte druiven, verder in het midden en rond den schotel, gedroogde en geweekte of versche abrikozen plaatsen, die gevuld zijn met rijstpap of met geklopt wit van eieren.

Room voor zieke menschen. — Een pint melk laten koken met tien stukjes suiker, intusschen drie eieren kloppen; de kokende melk er al roerende bijgieten. Dan in een steenen vorm gieten en vijftien minuten laten bakken in den oven. In plaats van melk kan men witten wijn gebruiken.

Rauwe crème. — Het wit van twee eieren sterk tot sneeuw kloppen met twee lepels suiker; doe dit insgelijks met de twee dooiers en twee lepels suiker. Twee bladjes gelatine in een weinig water smelten. Alles ondereen mengen en in een steenen vorm gieten om te laten koud worden.

Den vorm kan men met aardappelbescuit bezetten.

Crème Albert. — Laat honderd vijf en twintig grammen chocolade smelten in zeer weinig water, voeg er hetzelfde gewicht suiker en rijstbloem bij, alsook een ei, vermeng dit alles met een liter melk, zet de kasrol op het vuur en laat koken. Laat er eenige druppels uittreksel van amandelen of geraspte citroenschil in vallen. Giet alles in een natgemaakten vorm en laat koud worden. Dien op overgoten met vanille crème.

Russische room. — Een cirkel (deze mag uit karton vervaardigd zijn) op een schotel plaatsen, den binnenwand bezetten met kattentongskens of andere langwerpige koekjes. Laat een halve liter melk

koken, met honderd gr. suiker en twintig grammen boter en vaniel. Breek vijftig gr. bloem in een weinig koude melk, alsook vier dooiers van eieren, giet er de kokende melk bij, laat samen koken en neem dan de kasrol van het vuur, roer er dan het wit van drie of vier eieren bij. Giet dan de room midden op den schotel.

Italiaansche room. — Laat een pint melk koken met twee honderd grammen suiker en een stok vaniel, voeg er een lepel tarwebloem of maïzenabloem bij, gebroken in een weinig koud water, alsook zes tot zeven dooiers van eieren en tien vellekens gesmolten gelatine. Als de room koud is, voeg er dan het in sneeuw geklopt eiwit bij. Giet alles in een natgemaakten steenen vorm en laat koud worden.

Amandelroom (*glacé*). — Laat een halve pint melk koken met vaniel en vijftig grammen suiker alsook vijftig tot vijf en zeventig grammen gestampde amandelen, voeg er vier bladjes gesmolten gelatine bij. Neem van het vuur en voeg er het geklopt wit van vier eieren bij, die gemengd zijn met twee lepels suiker, vervolgens de vier dooiers van eieren en klop nog tien minuten. Giet alles in een natgemaakten steenen vorm en laat de room een nacht staan in een zeer kouden kelder.

Roomkrakertjes (*Sorbets*). — Laat eene pint melk koken met suiker en vaniel, voeg er vijftig grammen gestampde amandelen en honderd gr. rijst of maïzenabloem bij, alsook twee of drie dooiers van eieren, laat koud worden. Verder behandelen zooals gewoone krakertjes. Voor *Sorbets* voegt men het geklopt wit der eieren bij den room en dien deze op in glazen, ook wordt de bloem soms door gelatine vervangen.

Roomhoortjes. — Bladerdeeg rond een gesmeerde blikken trechter draaien, den bovenboord vochtig maken en omrollen, dan met wat suiker bestrooien en laten bakken. Wanneer ze koud zijn, opvullen met crème.

Gebrande room. — Bereid een gewoone vanillecrème, doch laat het suiker hard bruinen vooraleer het te gebruiken.

Usroom. — Vermeng vijftig gr. suiker met drie of vier dooiers van eieren, voeg er eene pint melk bij, waarin een vanillestok gekookt heeft, laat samen eens koken, neem de room seffens van het vuur, giet hem met eene straal in eene andere kom en roer tot deze

zeer koud is. Dan wordt de room in een vorm gegoten en in ijs gezet, waartusschen zout en ook wel salpeter gestrooid is. Zoo kan men *chocolade*, *koffie* en *likeurroom* bereiden, de likeur wordt er bijgevoegd als de room koud is.

Semoulbrood. — Voor een liter melk gebruikt men 150 gr. semoul, 100 gr. suiker en wat geraspte citroenschil, laat samen koken. Giet vervolgens in eene geboterde pan en laat bakken.

Paaschbrood. — In een halve liter warm water doet men honderd vijf en zeventig grammen siroop of kunsthoning, laat het mengsel afkoelen en voeg er een ei bij. Intusschen mengt men zeven honderd vijftig grammen meel, met honderd vijftig grammen koude geraspte aardappelen, een weinig zout en een pakje gistpoeder, maak een putje in het meel, giet er het honingwater in en bewerk zeer wel den deeg. Nadat deze een weinig gerezen is, vul hem in een ingevette vorm en laat het paaschbrood vijf kwartiers bakken in den oven.

Broodpudding. — Korsten brood of beschuit in melk laten koken, met suiker, kaneel en naar believen met rozijnen of krenten. Wanneer ge een vaste pap bekomen hebt, er eene laag van in eenen geboterden buisvorm scheppen, daarboven eene laag drooge gestoofde appelen, vervolgens broodspijs, enz. tot de vorm vol is. Men eindigt steeds met brood. Den pudding een uur in een waterbad laten koken, of wel in den oven laten bakken. 't Is goed den vorm met beschuit of bloem te bestrooien. Opdienem met konfituur. Men mag in den pudding ook rijst gebruiken.

Gepanacheerde pudding. — In eenen diepen vorm, waarvan men den grond kan uitnemen, eene laag biscuiten leggen met likeur gesprekeld, bedek deze met eene vanillecrème, daarboven nogmaals biscuiten, deze bedekken met eene laag chocoladecrème waarin eenige macarons verbrijzeld zijn. Des anderendaags neemt men er voorzichtig den vorm af, bedek alles met geklopt wit van eieren waarin suiker vermengd is, laat lichtjes bruinen in den oven, voor het opdienen laat men er hier en daar een traan confituur opvallen.

Macaronipudding. — Laat een liter melk koken met honderd vijftig grammen macaroni, wanneer deze omtrent gaar is, voeg er dan honderd vijf en twintig gr. rozijnen bij, klopt twee eieren en roer ze door de massa, giet alles in geboterde vorm en laat bakken in den oven.

Appelpudding. — Laat appelen stoven met suiker en krenten of rozijnen, tracht een stevige spijs te bekomen, na afkoeling voeg er twee geklopte eieren en vervolgens het tot sneeuw geklopt wit der eieren bij. Den vorm met boter bestrijken en met geraspte beschuit bestrooien; in den oven laten bakken.

Tweede manier. — Snijd in dunne schillen drie pistolets of zoo-veel fijn brood, plaats het op het vuur oversopt met melk en laat koken. Schil zes courts-pendus of belles-fleurs, verdeel ze in vier, neem er het klokhuis uit en snijd ze vervolgens in dunne schillen, bestrooi ze met vanillesuiker of geraspte citroenschil. Wanneer het brood goed geweekt is, bewerk het met een klontje boter, een eetlepel suiker, vier verbrijzelde macarons of gestampte amandelen en een snuifken zout, klop een of twee eieren en voeg ze er ook bij. De deeg moet stevig wezen, eindelijk vermengt men de appelschijfjes. Giet alles in geboterde vorm die met paneermeel bestrooid is en laat de pudding vijf kwartiers bakken in den oven.

Zomergebak. — Den bodem van een steenen vorm met beschuit bedekken, er een dikke laag versch of gestoofd fruit, zooals : aard-bezien, jenevers, stekelbezien, kriecken of pruimen op doen, het fruit overdruppen met citroen en bestrooien met suiker. Vervolgens bekleeden met eene laag beschuit met rum besproeid. In den kelder laten vernachten, om 's anderendaags lichtjes te laten bakken in den oven.

Andere manier. — Gestoofde appelen op eenen schotel gieten, er in boter of vet gebruide beschuiten in vorm van toren opplaatsen, deze met klompjes sneeuw (wit van eiers met suiker) bedekken. In den oven lichtjes laten bruinen. Dit gebak met konfituur of gekonfijt fruit versieren.

Belgisch gebak. — Drie eierdooiers kloppen, met vier lepels aardappelbloem en drie lepels suiker; vervolgens het tot sneeuw geklopt wit der eieren bijvoegen, alsook geraspte citroenschil en een snuifje gistpoeder. In een geboterden vorm gieten en twintig minuten laten bakken in den oven. Opdienens versiert met konfituur, vanillecrème en chocolade. Bakt men het deeg in kleine vormkens dan worden het Madeleintjes.

Gebak Elisabeth. — Weeg drie eieren, evenveel gewicht geraspte suiker. Vermeng de dooiers met de suiker gedurende twintig minuten, voeg er honderd grammen bloem bij en roer nog ge-

durende tien minuten. Het wit hard tot sneeuw slaan en lichtjes onderroeren, voeg er een smaaksken bij, en giet de deeg vervolgens in een geboterde vorm. Laat drie kwart uurs bakken.

Aardappelgebak (*-beschuit*). — Bij 250 gr. doorgesteken aardappelen voegt men 250 gr. aardappelbloem en 200 gr. suiker; doorenmengen met twee of meer eierdooiers en verder het tot sneeuw geklopt wit der eieren, alsook vanille of amandels en een weinig maagzout of gistpoeier. In een geboterden vorm gieten en laten bakken. De vorm mag maar half vol zijn.

Andere manier. — Laat vijf groote aardappelen gaar koken in zout water, steek ze warm door de teems. Voeg er vijf eetlepels suiker bij, vervolgens twee dooiers van eieren en het wit tot sneeuw geklopt alsook vijf druppels uittreksel van amandelen (*essence d'amandes*). Giet alles in geboterde vorm en laat lichtjes bakken.

Aardappelpistolets.—Bewerk twee honderd en vijftig grammen droog doorgesteken aardappelen met twee honderd en vijftig gr bloem, een weinig suiker, een ei alsook vijftig gr. vet of boter en dertig gr. gist in een weinig lauw water gebroken. Laat alles samen rijzen gedurende een uur of langer. Maak er langwerpige pistolets mede, bestrijk ze met geklopt wit van eieren, en laat ze bakken in den oven.

Engelsch gebak. — Benoodigheden : 250 tot 300 gr. bloem, 10 gr. gist, 50 gr. boter, 2 eieren, een halve pint melk, 25 gr. suiker.

Twee lepels bloem, met de gist die in lauw water gebroken is, vermengen. Laten rijzen in een warme plaats, tot de hoeveelheid verdubbeld is. Vervolgens dit deeg met de overige bloem, de suiker, de eieren, waarvan het wit tot sneeuw geklopt is, alsook de boter in de melk gesmolten, vermengen. De spijs hard kloppen gedurende tien minuten, dan alles in een of meer geboterde vormen gieten, een uur laten rijzen en verder ongeveer een uur laten bakken in den oven. Men mag in het deeg gekonfijt fruit, oranje of citroenschil of ook amandels mengen.

Het gebak in twee of drie lagen snijden en met konfituur of crème bestrijken.

Pannekoeken. — Een halve kilo bloem of meel met een halve liter lauwe melk mengen, er een of twee eieren, waarvan het wit tot

schuim geklopt is, alsook wat zout, kaneel, een weinig gist of bier bijvoegen. Vervolgens wat vet, boter of olie. Er dunne koekjes van bakken, die men oprolt en opdient met konfituur of suiker.

Pannekoeken met aardappelen.—Eenen temper bereiden zooals de voorgaande, doch minder bloem gebruiken, er een halve kilo uitgedrupte geraspte aardappelen bijvoegen. Het deeg twee uren laten rijzen, dan verbakken als gewone pannekoeken. In de pannekoeken schijven appelen leggen is zeer aan te bevelen. Zoo zijn ze lichter om verteeren.

Kernemelkwafels.— Een halve liter kernemelk met een kwart kilo bloem of meel bewerken, er een ei, waarvan het wit tot schuim geklopt, eenen lepel suiker en eenen koffielepel dubbelkoolzure soda (maagzout) bijvoegen. Er onmiddelijk acht wafels mee bakken.

Mastellenwafels.— Gebruik liefst mastellen zonder put, snijd ze in twee, strooi er suiker tusschen, steek ze in een warm goed gevet wafelijzer om te bakken.

Wafels. — Bij een liter gekookte en lauw geworden melk, voegt men honderd grammen suiker, vijftig gr. boter, een weinig zout en drie geklopte eieren bij. Giet dit mengsel voorzichtig bij een halve kilo bloem waarin de gist vermengd is, bewerk goed den deeg en laat hem opkomen in eene warme plaats. Bak de wafels in een wel verwarmd en ingevet ijzer.

Broederkendesdeeg (beignets). — Twee honderd grammen bloem met een halve pint bier bewerken; twee lepels suiker, wat kaneel en naar keus een of twee eieren (deze zijn niet onmisbaar) en een druppel likeur bijvoegen, er schijfjes appelen, perzik, abrikoos of appelsien inwentelen en in kokend vet laten bruinen. Warm opdienen met suiker.

Smoutbollen. — Laat een pint melk en evenveel water koken, wanneer deze lauw geworden is, schep er een weinig uit om den gist te breken. Doe in eene kasrol een kilo bloem met wat zout, twee lepels suiker, vijftig grammen boter en een koffielepel kaneel. Voeg er stil aan den gist en vervolgens de melk bij, terwijl men goed roert. Laat den deeg een uur rijzen. Sla den deeg terug in, bewerk hem nog een kwartuur en laat terug rijzen, verder bakken in kokend vet

Jan in den zak. — Voor tien personen. — Bij een kilo meel of bloem, twintig gr. gist in lauw water gebroken voegen, alsook wat boter of vet, twee lepels suiker, vijftien gr. zout en eenen koffielepel kaneel. Dan twee dooiers en 't wit der eieren tot sneeuw geslagen. Bevochtig het deeg met een pint lauwe melk. Verder bewerken net als een brood. Het deeg laten rijzen in een warme plaats. Nogmaals kneden en 't mengsel in een zuiver zakje steken om terug te laten opkomen. Het toegebonden zakje, in kokend zoutwater leggen en een uur en half laten koken. Neem Jan uit den zak uit, en dien warm op met konfituursaus. Dit nagerecht kan een middagmaal uitmaken, vermits eerst soep of pap te verbruiken. Bij het deeg kan men nog krenten of rozijnen voegen.

Luchtballen. — In een kasrol een halve pint melk en evenveel water doen, er eenen eetlepel boter en zooveel suiker bijvoegen. Dit mengsel kokend op eene pint bloem (200 gr.) gieten, hard roeren tot al de klonters verdwenen zijn. Er dan een of twee eieren laten invallen, steeds hard bewegen. Het deeg in vorm van kleine bollekens, in kokend frituurvet laten bakken (de lepel waarmede men deeg schept, vóór en na het gebruik in koud water zetten). Warm opdienen met suiker. Er bestaan Napoleonvorms, waar men het deeg ineens ingiet en vervolgens uitperst over het bakvet. Zoo bekomt men een opgeblazen cirkel met figuren.

Havermoutkoekjes (*gruau d'avoine*). — Eene hoeveelheid havermout met een derde bloem of meel vermengen, er een weinig zout en suiker bijvoegen alsook een ei en lauwe melk, tot men een gebondene pap bekomt. Er dunne koekjes mede bakken, in een geboterde pan. Warm opdienen met konfituur of suiker.

Appels met havervlokken. — Een halve kilo ongeschilde appelen in stukken snijden en op het vuur plaatsen met een liter water, wanneer de appelen gaar zijn, alles door de teems duwen. Voeg er dan honderd en vijftig grammen havermout bij en laat de room koken tot deze voldoende dik is. Suiker bij doen volgens begeerte.

Semoulkoekjes. — Laat eene pint melk koken met vijftig grammen semoel en vijf en twintig grammen suiker alsook een fijn gesneden citroenschil, voeg er twee eieren bij waarvan het wit tot sneeuw geklopt, zoodanig dat ge een dik papken bekomt, bak er kleine koekjes mede in de koekpan. Dit kan men ook met cerealine of rijstmeel.

Ham- of Hespekoekjes. — Een welgebonden deeg van tarwebloem en melk bereiden, er gesneden hesp, een of meer eieren, waarvan het wit tot schuim geklopt is, bijmengen. Een weinig boter of vet in eene pan laten smelten, er eenen lepel deeg inscheppen, dien men omtrent genoeg laat bakken. De koekjes op een warmen schotel schuiven, toevouwen en in den oven laten uitbakken.

Rotskens van noten. — Vermeng het wit van een klein ei, met vijftig grammen suiker en laat het warm worden, neem van het vuur en voeg er vijf en twintig gr. gekapte noten bij. Schep met een koffielepelken kleine hoopjes op eene geboterde plaat en laat ze bakken.

Goedkoope koekjes. — 250 gr. bloem of gezift tarwemeel, met 150 gr. suiker, 50 gr. boter of vet, wat geraspte citroenschil, wat cacao of uittreksel van amandels en een gram maagzout of gistpoeier mengen. (Het maagzout in een weinig lauw water oplossen en het vet of de boter laten smelten.) Het deeg in den kelder laten vernachten. Dan zoo dun mogelijk openrollen op eene plank met bloem bestrooit, er koekjes uitsteken met een blikken vormken of een bierglas, ze op eene gesmeerde taartpan leggen en vier tot vijf minuten in den oven laten bakken. Hiervan bekomt men ten minste vijfhonderd gr. koekjes. Door toevoeging van een ei, kan de deeg dienen voor het bakken van wafelkens (galetten).

Tweede manier. — De deeg bereiden zooals hierboven aangeduid, doch hem vloeibaar maken door toevoeging van een weinig melk, er onmiddelijk kleine koekjes mede bakken.

Honingkoekjes. — 125 gr. honing met 75 tot 100 gr. boter mengen, er het sap van eenen appelsien en vervolgens, langzamerhand 125 tot 150 gr. bloem bijvoegen, tot men een vast deeg bekomt. Dan galetten of koekjes bakken, zooals voorgaandelijk is aangeduid.

Kattentongsken. — Soezendeeg in een blikken trechter duwen er fijne streepjes mede maken op eene geboterde plaat, ze lichtjes laten bakken; dit kan ook met vier vierde deeg (quatrequart) bereid worden.

Klets kopjes. — Vermeng tot een stevigen bal, honderd grammen bruine suiker met vijftig gr. grof gesneden amandelen, vijftig gr. tarwemeel en veertig gr. vet of boter, een weinig bicarbonate, desnoods een weinig lauw water. Maak er nu bollekens van de grootte

van een marbel, leg ze op eene geboterde plaat, duw er lichtjes op met den vinger en laat ze bakken in den oven.

Amandelbrood of speculatie.—Vermeng twee honderd en vijftig grammen bloem met twee honderd gr. bruin suiker of wit suiker dat men op het vuur laat bruinen, alsook vijf en zeventig gr. boter, een half koffielepelken kaneel en de dooier van een ei, verder een gram bicarbonate de soude en voor 't laatst het wit tot sneeuw geklopt. Maak er een langwerpige rol van en laat de deeg vernachten in den kelder. Snijd er dan dunne sneedjes van die men laat bakken in eene geboterde plaat. Voor speculatie bestrooit men den vorm met bloem, duw den deeg er vast in en snijd dan met een mes den deeg gelijk met de plank, neem de speculatie uit den houten vorm en behandel verder zooals amandelbrood.

Patiëntien.—Vijftig grammen bloem mengen met vijf en zeventig tot honderd grammen suiker, het geklopt wit van een ei bijmengen, alsook een koffielepel bicarbonate d'ammoniaque. Er kleine hoopjes van op eene niet te veel geboterde plaat leggen en laten bakken in den oven.

Ezelsooren.—Dit zijn zeer fijne koekjes, die men bekomt met deeg van quatre-quarts in dunne laagjes te bakken en terwijl ze nog warm zijn, hun den vorm van een oor te geven, door deze rond een stokje te draaien. Het deeg bestaat uit evenveel eieren, boter, suiker en bloem.

Men kan de hoeveelheid boter en eieren verminderen en dan met het deeg wafelkens bakken. Deze laatste soorten koekjes bewaren goed.

Gauw gereed.—Snedes wit brood of beschuit in frituurvet licht laten bruinen en opdienen met konfituur. Ofwel beschuiten laten weeken in melk, waarin een likeursmaak is, vervolgens in een weinig boter laten bakken en opdienen met konfituur. Men kan ook over het geweekt beschuit, een geklopt ei gieten en met suiker bestrooien.

Taart gauw gereed.—Laat vijftig grammen boter smelten in een weinig melk, voeg er honderd vijftig gr. bloem en honderd vijftig gr. suiker bij alsook twee dooiers van eieren en het wit in sneeuw geklopt een weinig gistpoeder en eenige druppels uittreksel van vaniel, citroen of amandelen. Giet alles in een geboterde vorm en laat bakken in den oven. Versieren met konfituur.

Boonentaart. — Vermeng wel, vier eetlepels doorgesteken boonen met vier lepels suiker, twee eieren waarvan het wit tot sneeuw geklopt is. Voeg er twee druppels uittreksel van amandelen bij, giet alles in geboterden vorm, plaats deze op een verwarmde steen en laat het driekwart uurs bakken in den oven.

In plaats van doorgesteken boonen, kan men rijstmeel gebruiken.

Wit van eieren. — a) Het wit tot sneeuw kloppen, met suiker en gesmolten chocolade ondermengen. Als moes opdienen.

b) Hetzelfde, met het sap van appelsien of citroen mengen. In klompjes op een geboterd papier scheppen en een minuut in den oven steken om te laten bruinen. Mengt men er bloem en amandels onder, dan worden het macarons.

c) Het gesuikerd en geklopt wit van eieren, als sluijer gebruiken over gebak of crème.

d) **Een neger in zijn hemd.** — Een pint melk koken met twee stukken chocolade en twee lepels suiker, er in water gebroken maizenabloem bijroeren en naar verlangen een eierdooier. De chocolade crème in eenen natgemaakten vorm gieten. Als deze koud is, op een schotel keeren en overdekken met geklopt wit van eieren.

Appelgebak (glacé). — Een halven kilo geschilde en van het klokhuis ontdane appelen (liefst zure) in eene kasrol op het vuur brengen, een halve pint water opgieten, de kasrol sluiten en zonder roeren laten gaar koken. Er alsdan vier honderd gr. kristalisesuiker bijmengen en gedurende twaalf minuten hard laten koken, al roerende. Alles in een natgemaakten vorm gieten en laten vernachten in den kelder.

Appelsienengebak (glacé). — Eene tas suiker met eene tas water laten koken en koud worden, het sap van vier appelsienen en eenen citroen bijmengen, evenals tien bladjes gesmolten gelatine. Als het begint te stijven, een deel van in een natgemaakten vorm gieten, daarop een gepelden appelsien rangschikken en overdekken met de overige gelei. Des anderendaags den vorm een oogenblik in warm water dompelen en op eenen schotel keeren.

Glazuur voor taarten. — Glazuur wordt bereid met poedersuiker te zeven en daarna te vermengen met wit van eieren of water, tot ge een dikke pap bekomt, voeg er eenige druppels rhum of andere likeur bij, strijk dit met een mes over de koud geworden taart.

verder in den oven laten drogen. Geconfijt fruit wordt er opgelegd voor het glazuur droog is.

Peperkoek. — Vermeng twee tot drie honderd grammen rogge-meel met honderd vijf en twintig grammen honing, siroop of confituur, alsook evenveel suiker, een koffielepel kaneel, twee of drie druppels uittreksel van anijs, een koffielepel bicarbonate de soude, desnoods honderd gr. water, den honing kan in het warm water opgelost worden. Schep alles in geboterd blikje en laat een uur in den oven bakken. De vormkens zal men maar half vol doen. Het is aan te raden de deeg te laten rijzen vooraleer te laten bakken.

Om boter of vet op het brood te vervangen.— **Appel- of perenvlaai.**— Peren en appelen schillen, van steel en klokhuis ontdoen, ze op het vuur plaatsen met een weinig water, geweekte mastellen of brood, een weinig kaneel, foulie en siroop of meelsuiker. Samen laten stoven tot vlaaidikte. Alles in eene kom scheppen en twintig minuten in den oven laten bakken.

Om brood te vervangen.— Een appel schillen, 't klokhuis verwijderen, de holte opvullen met een weinig suiker en kaneel. Vast deeg bereiden met bloem, bier en suiker, kaneel en vet, deze openrollen, de appel er inzetten en het deeg er overtrekken. In een geboterde braadpan plaatsen en in den oven laten bakken.

Suikerbollen.

Boterbollen.— Laat twee honderd vijftig grammen suiker koken met een eetlepel azijn en drie eetlepels water, alsook een eetlepel boter. Na twintig tot dertig minuten, laat men er eenige druppels van in koud water vallen, stijven ze onmiddelijk op, dan zijn ze gereed. Vervolgens op een gevet marmeren blad gieten en onmiddelijk in vierkanten snijden met een mes. Beter nog de siroop, op een daartoe bestemde plaat gieten. Men mag er ook wat vliersiroop bijvoegen.

Munt of citroenbollen.— Zelfde bereiding als hierboven, doch voor alleer de siroop uit te gieten, voegt men er eenige druppels uittreksel van munte, citroen, amandels of vaniel bij.

Chocolade of honingkaramellen.— Vermeng twaalf eetlepels

melk met evenveel lepels suiker, ook een weinig boter en een eetlepel honing of cacao, laat het mengsel twintig tot dertig minuten koken. Verder behandelen als voorgaande.

Bewaren van groenten.

Men kan de groenten bewaren : a) In zout; b) Door ze te drogen; c) In azijn; d) Of wel door koking.

In zout. — Men gebruikt gewoonlijk 10 t. h. of 100 gr. zout per kilo groenten.

Snijboonen en princessen.—De boonen of princessen ontdragen, ze dan fijn snijden of breken; met het noodige zout mengen en vervolgens laten vernachten. Des anderendaags ze in een zuiveren pot duwen, er een schalie met een steen opleggen om ze vast te drukken. Het is goed de bovenlaag met druiven of moerbeziënbladeren te bedekken.

Tweede manier. — De boonen in eenen zuiveren pot leggen en er lagen zout tusschen strooien. Verder den pot sluiten zooals de voorgaande.

Roode kool. — Vaste koolkroppen snijden en in een pot vast duwen. Tusschen in wat peper en gesneden ajuin strooien. Vervolgens evenveel wijnazijn en water laten koken, een greep zout bijvoegen en dit vocht kokend op de koolen gieten. Er eene zuivere plank en een steen opleggen.

Witte kool voor choucroute. — De koolen fijn snijden en laagswijze in eenen pot leggen; er zout en peperbollen tusschen strooien. Verder te werk gaan zooals met snijboonen. Het is aan te raden, na de acht dagen, den pekkel die op de boonen of koolen staat te ververschen.

Soepgroensel. — Zooals selderij, porei, kervel enz., zal men eerst zorgvuldig spoelen, vervolgens fijn snijden en in een potje doen, dan met pekkel overgieten. Op die wijze bewaart men ook erwten.

Drogen. — Princessen, erwten en boonen. — Nadat ze gereinigd zijn, laat men de groenten drie minuten in kokend zoutwater hangen, bij middel van een stramijn of handdoek. Laat ze

vervolgens verleken en dan drogen in de zon of in den oven. De gedroogde peulvruchten op een droge plaats bewaren en ze voor het gebruik vier en twintig uren laten weken in koud regenwater.

In azijn. — Ajuintjes. — Kleine witte ajuintjes pellen en in kokend zoutwater laten opkomen, vervolgens te verleken zetten. De ajuintjes daarna in een bokaal doen. Dan azijn koken met peperbollen, kruidnagels en dragon, deze na afkoeling over de ajuintjes gieten. Men mag er ook spaansche peper bijvoegen.

Komkommers. — De komkommers afwrijven met een doek en ze vervolgens een dag in zout bewaren; des anderendaags afspoelen in azijn of afdrogen en in zuivere glazen vullen. Verder behandelen zooals de ajuintjes.

Eenige jeugdige wijngaardbladeren bij de komkommers gevoegd geven aan deze een bijzonderen smaak.

Tomaten. — De tomaten aan stukken snijden en laten stoven zonder water; als ze gaar zijn door eene teems gieten en het sap laten verkoken; vervolgens de doorgesteken tomaten bijvoegen en samen laten stoven tot de brij zeer dik is. Het tomatenmoes best in kleine flesschen doen om den inhoud in eens te kunnen verbruiken; ze goed stoppen en het stopsel met eene koord overspannen.

Laat ze vervolgens een half uur in een waterbad koken, zorg dragende de flesschen met hooi of stroo te omwinden en ze met koud water op het vuur brengen. De flesschen moeten in het kookwater afkoelen om het barsten te voorkomen.

Andere manier. — Het tomatenmoes na het koken in een Keulsch of glazen potje gieten en na afkoeling met olie of gesmolten vet overgieten.

Derde manier. — Zuivere ongeschonden tomaten in eenen pot leggen en met 't volgende vocht overgieten : acht honderd gram water, honderd gr. zout en 100 gr. azijn, samen laten koken en afkoelen vooraleer te gebruiken.

Vierde manier. — De tomaten met een doek afwrijven en in eenen steenen of aarden pot leggen, dan met pekkel overgieten. Daarvoor neemt men 150 gr. zout per liter water. Den pekkel eerst koken en dan laten afkoelen. Het is goed de tomaten te ontzouten vooraleer ze in de soep te gebruiken.

Door koken. — Jonge erwten, princessen en snijboonen. De groenten reinigen doch niet spoelen, ze dan in zuivere droge flesschen vullen en deze goed stoppen. Vervolgens in een waterbad laten koken gedurende twee uren. Zelfde zorgen nemen als bij de tomaten.

Tweede manier. — Zelfde groenten als hierboven alsook wortelkens, vijf minuten in kokend zoutwater leggen, vervolgens laten verleken en ververschen met koud water. De groenten dan in glazen of flesschen vullen. Intusschen water laten koken met vijf en twintig gr. zout per liter, dit over de groenten gieten — bij erwten en wortelen voegt men een weinig suiker —; dan de flesschen zorgvuldig stoppen. 't Is best daartoe geschikte bokalen te gebruiken die met eenen caoutchouc ring sluiten. De flesschen of bokalen met de vereischte zorg een uur en half laten koken. Het is geraadzaam de stopsels na het koken te lakken vooraleer ze weg te bergen.

Spinazie en zurkel.—De harde ribben verwijderen en de groenten zorgvuldig spoelen. De spinazie met een weinig water, de zurkel zonder laten stoven; als ze gaar zijn fijn hakken of door eene teems duwen. Ze terug op het vuur brengen en laten stoven met een weinig zout tot ze een dikken brij vormen, vervolgens in zuivere flesschen vullen en een uur in een waterbad laten koken.

Tweede manier. — De zelfde dikke brij zooals hierboven in een potje gieten en na afkoeling met eene vingerdikke laag olie of gesmolten vet overgieten. Komen er blaasjes op het vet, er nog wat vet bijgieten.

Potten en flesschen met ingelegde groenten zal men best in een zuiveren luchtigen kelder bewaren.

Fruit.

Fruit bevat ongeveer van 5 tot 10 t. h. suiker, 1 t. h. zuren, 0,5 t. h. eiwit, 1 t. h. pectine of plantengelei, 0,25 t. h. looizuur en 85 t. h. water. Het fruit kan op verschillende manieren bewaard worden, en men kan daarvan eene zeer winstgevende zaak maken.

Fruitazijn. — Hiervoor gebruikt men afgevallen vruchten zooals appelen en peren. Laat deze in verrotting komen in een steenen pot,

ofwel pers het fruit onmiddelijk en laat het sap verzuren, de in ontbinding zijnde vruchten worden op hunne beurt door een teems en doek geperst, laat het sap verder gisten, giet het klare vocht af, tot er geen bezinksel meer te vinden is.

Drogen. — Dit is het eenvoudigste middel van bewaring. Het fruit schillen, het klokhuis uitnemen, vervolgens in schijfjes of in vier deelen snijden, ook soms geheel laten, bijv. de pruimen en kersen. Dan laten drogen in den oven der stoof, of aan eene koord steken en boven het vuur hangen, ook nog na het bakken in den broodoven; voor den handel bedient men zich van eenen ast. Het fruit soms keeren.

Voor het drogen gebruikt men meest appelen, peren, druiven, pruimen, kersen en abrikozen (deze laatste worden ontsteend).

Kersen-Krieken. — Ontsteen de vruchten en vul ze in zuivere droge flesschen, voeg er een koffielepelken suiker bij, stop de flesschen en bewaar ze in den kelder.

Bewaren. — Men zal het gedroogd fruit best bewaren in linnen zakjes of in houten kisten. Altijd voor het gebruik het gedroogd fruit te week zetten.

Gelei en konfituur. — **Appel en kweeperengelei.** — Spoel de vruchten en snijd ze in vier deelen, verwijder het klokhuis en de kerns. Doe ze ongeschild in eene kasrol en oversop ze met water. Laat de vruchten goed gaar koken, giet dan alles door eenen doek om te verleken. Soms laat men de vruchten een nacht in het sap liggen. Dit is goed maar niet noodzakelijk. Voor een liter sap gebruikt men $\frac{3}{4}$ tot 1 kilogr. suiker. Laat samen 10 tot 15 minuten koken.

Moes. — Het gaar gekookt fruit steekt men door de teems, voeg er een derde suiker bij en laat het zeer droog stoven. Schep vervolgens in glazen om te bewaren. Dit komt goed te pas om gebakken te versieren.

Jenevergelei (roode beziën). — Weeg twee kilogr. roode beziën, spoel ze en zet ze op het vuur zonder uit te druipen; men mag er witte jenevers alsook frambozen bijvoegen. Als de beziën open barsten, giet ze door eenen doek of teems om uit te leken (lichtjes persen). Zet intusschen twee kilogr. gekristalliseerde suiker met

twee glazen water op het vuur. Als het suikerwater hard kookt, neem het van het vuur en vermeng oogenblikkelijk met het sap. Roer goed om en schep in glazen. Zoo behoud de vrucht haren fijnen smaak.

Steeds roeren in de suiker om het aanbranden te voorkomen.

Tweede manier. — De beziën door een doek persen. Het sap met evenveel suiker koken, gedurende twee tot vijf minuten.

Pruimen. — Reines claude. Voor een kilogr. ontsteende pruimen gebruikt men drie vierde kilogr. suiker. Plaats de pruimen met de suiker op het vuur en laat een half uur koken.

Men kan de pruimen alleen of met ander fruit laten stoven in hun sap, vervolgens door eene teems duwen en met de helft gewicht suiker laten koken tot de vereischte dikte.

Stekelbeziën. — De beziën spoelen en doorsnijden, daarna in eene kasrol op het vuur brengen met een weinig water; als ze gaar zijn door een zeefde duwen. Het sap met evenveel suiker, tien tot vijftien minuten laten koken.

Aardbeziën. — Plaats aardbeziën op een stil vuur met drie kwart van hun gewicht suiker. Wanneer ze vijf minuten koken neem ze er uit en laat het sap wat verkoken, voeg er dan de aardbeziën terug bij, dan alles samen nog eens koken. Als de druppels die van het schuimspaan vallen geleiachtig zijn, schep dan de gelei uit in glazen.

Abrikozen. — De steenen verwijderen. Zet de abrikozen in eene kasrol op den kant van 't vuur; als ze hun sap geven voeg er een halve kilogr. suiker per kilogr. vruchten bij en laat stil aan een half uur tot 45 min. koken. De amandelen der kerns fijn gestampt en er bij gemengd, geven een fijnen smaak. Gepelde perzikken kan men op dezelfde manier als de abrikozen bereiden.

Kriekenkonfituur. — Plaats ontsteende krieken op het vuur, als ze koken neem ze er uit en laat het sap tot de helft verkoken. Meet of weeg de krieken met het sap, doe er een gelijk gewicht suiker bij en laat samen nog tien minuten koken. Kriekenkonfituur stijft moeilijk, omdat ze zeer arm is aan pectine.

Rabarber. — De stelen reinigen, snijd ze in stukjes zonder te pellen, voeg er een gelijk gewicht suiker bij en zet ze vervolgens

in den kelder. Zet de kasrol des anderendaags op het vuur en laat de rabarber stoven tot hij dik is. Schep daarna in glazen. De rabarber mag doorgesteken worden.

Marbelanenkonfituur.—Ontsteen de vruchten en zet ze zonder water op het vuur om gaar te koken. Steek ze alsdan door eene teems en voeg er 750 gr. suiker per kilogr. moes bij. Laat samen vijf tot tien minuten koken; vervolgens in glazen scheppen.

Appelcienenkonfituur.—Snijd vijf gepelde appelcienen in stukjes, daarna een gepelde citroen in schijfjes, hak fijn de helft der bekomen pellen van de appelcienen en citroen (verwijder de kerns). Breng dit alles op het vuur met een pint water en laat vijftien minuten koken, voeg er alsdan 750 gr. suiker bij en laat nog een half uur koken. Steeds goed roeren.

Jonge wortelkonfituur.— Benoodigheden : 500 gr. geraspte wortelen, 400 gr. suiker, het sap van twee of meer citroenen, een citroenschil, een deciliter water en een druppelglas cognac. Laat het water met de suiker koken, voeg de geraspte wortelen bij de siroop om gaar te koken, doe er vervolgens het sap der citroenen en de geraspte citroenschil in. Wanneer de konfituur dik is, kan men er een druppel cognac bij mengen. Deze konfituur heeft veel gemeens met die van abrikozen.

Tweede manier. — De wortels spoelen en schrepen, ze dan in stukjes snijden, er water bijvoegen zoodat ze oversopt zijn, de zielen worden er in hun geheel bijgevoegd, wanneer de wortels gaar zijn duw ze door de teems en verwijder de zielen, giet een deel van het bovenstaande water af en laat het overige verkoken, voeg er ongeveer drie kwart kilo suiker per kilo wortelen bij, een stok vaniel, het sap van een citroen en de pel dezer laatste in fijne stukjes gesneden, wanneer de konfituur dik is, behandel ze zooals andere.

Peer- en Appelsiroop. — Wordt bereid uit $\frac{2}{3}$ appels en $\frac{1}{3}$ peren, soms gebruikt men meer van de laatste. Appels en peren ongeschild samen laten koken tot ze in moes vallen, dan de vruchten uitpersen om het laatste sap terug er uit te trekken. Het bekomen sap terug op het vuur brengen en een uur en half laten koken; voeg er dan, weinig in eens, 50 t. h. suiker bij, steeds goed roerende en laat voort koken tot de siroop de gewenschte dikte heeft. Hoe lan-

ger het mengsel kookt, hoe meer het de kleur en smaak van siroop aanneemt.

Perensiroop zonder suiker.—De putten en stelen verwijderen, het fruit spoelen, dan in stukken snijden en op het vuur brengen en laten koken tot moes, de vruchten in een teems gieten en laten verleken, het sap terug op het vuur brengen er een weinig kalk of krijt-wit bijvoegen, het schuim wegnemen, desnoods nog door een doek gieten en het sap laten verkoken tot siroop.

Andere manier. — Het fruit persen of door een molen draaien, het sap laten koken, door een wollen doek gieten, terug op het vuur brengen met een weinig kalk en laten verkoken tot siroop.

Beetsiroop.— De beeten spoelen en zorgvuldig borstelen, ze dan zonder ze te schillen, raspen of in schillen snijden, op het vuur zetten met ongeveer dezelfde hoeveelheid water, laat dit alles een uur en half koken, neem dan de ketel van het vuur, nadat den inhoud een weinig afgekoeld is, wordt alles door een doek gegoten of nog beter in eene fruitpers geperst, giet dan het uitgeperste sop nog eens door een doek voor de pulp te verwijderen die er bij toeval kan ingevallen zijn. Plaats de kasrol terug op het vuur, voeg er een weinig kalk of krijt-wit bij en laat de siroop hard koken, gedurende vier of vijf uren, tot de siroop zeer dik is. Neem de voorzorg de siroop goed te schuimen.

Vliersiroop. — Pluk de bessen van de steeltjes, wasch ze en plaats ze op het vuur tot ze barsten, giet de bessen met hun sap in een wijdmazigen doek om te laten verleken, op het einde druk den doek eventjes. Voor een liter sap gebruikt men drie kwart kilogr. suiker en laat samen vijftien minuten koken. In flesschen bewaren. Deze siroop is hoogst aan te bevelen voor verkoudheden. Men neemt ze liefst gemengd met kokend water, vóór het slapen gaan.

Gelei of siroop van gedroogde peren.— Spoel een kwart kilogr. gedroogde peren en zet ze vier en twintig uren te week in een liter water. Plaats ze vervolgens op het vuur met hetzelfde water en een kwart kilogr. suiker, alsook twee grofnagels; zoo mogelijk twee of drie zure appels of wat pruimensap om den smaak te verheffen. Voeg er nog een liter water bij en laat alles samen gedekt vier uren koken. Giet de vruchten met het sap door een doek om te verleken. Laat verder het sap tot gelei verkoken. De peren die in den doek

blijven door een teems steken en nog een kwartier of een half uur laten stoven om te drogen. In glazen scheppen om te bewaren. Dit is dan *marmelade*. Schept men de deeg in eene taartpan en laat men ze in den oven bakken, dan bekomt men *Perenbrood* dat langen tijd kan bewaren.

Konfituur van gedroogde peren.—Wordt op gelijke wijze als de gelei bereid, uitgenomen dat men sap en vruchten samen doorsteekt en laat stoven tot alles dik is. Men kan er het sap van een Citroen of wel een koffielepelken azijn bijvoegen.

Gelei van gedroogde schillen(*zeer voordeelig*). — Wasch een kwart kilogr. gedroogde schillen, zet ze te week gedurende twaalf uren in een liter en half water. Breng ze met dat water op het vuur en laat ze ten minsten vijf tot zes uren koken in een gesloten kasrol. Giet het sap door een fijnen doek, voeg er honderd gr. suiker en twee grofnagels bij, laat verder koken tot het dik wordt.

Konfituur van Potiron — *Komkommers en Meloepellen*. — Verwijder de buitenste dunne pel alsook de kerns, snijd het overige in stukjes. Leg ze een nacht te week in gewonen azijn (in een steenen kom) of kook ze vijf minuten in zoutwater. Laat ze uitdruipen. Doe wijnazijn koken met drie kwart kilogr. suiker voor een kilogr. vruchten, voeg er een pijpkaneeel, eenige kruidnagels en peperbollen bij. Neem het schuim weg en leg er vervolgens de stukjes vrucht in, laat koken tot de vereischte dikte.

Fruit bewaren met azijn en suiker. — **Krieken en pruimen.**—Reinig twee kilogr. krieken met een doeksknen, knip de helft van 't steeltje af en leg ze vervolgens in een zuiveren pot of bokaal. Laat een halven liter wijnazijn met een kilogr. suiker, alsook met een stokje kaneeel en grofnagel koken en vervolgens afkoelen. Giet dit mengsel over de krieken. Des anderendaags het sap herkoken en terug overgieten.

Tweede manier. — Ontsteen de krieken of pruimen, leg ze in een steenen kom en overgiet ze met azijn, des anderendaags giet men er het sap af en bewaart dit in flesschen, het kan gebruikt worden in de spijzen, in vervanging van wijn of jeneversap. Weeg dan de vruchten, bestrooi ze met hetzelfde gewicht cristalisésuiker, voeg er een stok kaneeel of een stok vaniel bij, laat het gedurende 12 dagen in de kelder staan, overgiet de vruchten dikwijls met het sap. Vervolgens in glazen bewaren.

Pruimen. — Bewaart men op dezelfde manier, doch men doorstippelt ze met eene naald en men laat ze vijf minuten in den azijn koken.

Peren. — Zet op het vuur een halve pint wijnazijn of rooden wijn met een halve pint water, alsook drie kwart kilo suiker en laat koken. Doe er een kilogr. geschilde peren in hun geheel of verdeeld in, alsook geraspte citroenschil en een citroen in schillen gesneden. Laat dit samen stil aan twee uren koken. Neem er voorzichtig de peren uit, leg ze in een bokaal en laat het sap nog wat verkoken tot het geleichtig is. Giet het warm over de peren.

Tweede manier. — Schel de peren en snijd ze in twee of vier deelen, plaats ze op het vuur met een glas water en voor drie kilo peren, een kilo suiker, laat stil aan koken, na drie uren neem voorzichtig de peren eruit en laat het sap verkoken tot siroop, giet de siroop over de peren. Men mag er een stok kaneel of vaniel bijvoegen.

Aanmerkingen. — Het is aan te raden de konfituur in koperen ketels of kasrollen te bereiden, maar er niet laten in koud worden om reden van het kopergroen dat zich vormt, doch ze kan ook wel lukken in goed verglaasde of vertinde potten. Opdat de konfituur of gelei klaar zoude zijn, zal men ze goed schuimen (dit zal men op het brood gebruiken). Om te beproeven of de gelei dik is, laat van het schuimschaal waarmede ge roert eenige druppels vallen : rekken zij, dan is ze genoeg gekookt. Ofwel laat eenige druppels op een koud bord of in koud water vallen, deze moeten rap opstijven.

Vooraleer de glazen te vullen zal men ze omgekeerd over den damp der konfituur houden ofwel er eerst zeer weinig inscheppen, om zoo het glas te verwarmen en het barsten te beletten. Nooit de glazen op steen of arduin plaatsen terwijl men ze opvult. De potjes des anderendaags met een in alcohol gedoopt perkamentpapier beplakken. Verder een zuiver papier over doen en toebinden of plakken met melk. Om het versuikeren of gisten te beletten, kan men de bovenlaag met een weinig glycerine bestrijken. Gelei die gist moet herkookt worden om ze weer bruikbaar te maken. Gelei en konfituur op eene luchtige, koele plaats bewaren.

Konfijten van oranjeappelen en citroenen. — Men zet de gepelde en verdeelde oranjeappelen eenen nacht in koud water. Des anderendaags zet men ze op het vuur met koud regenwater en laat ze gaar koken, schep ze dan in eene teems om uit te druipen.

Laat dan suiker oplossen in een weinig water, wanneer het hard kookt en schuimt, leg er de oranjeappelen in, na een half uur neemt men ze er uit, leg ze in een potje, laat de siroop wat verkoken en giet ze over de vruchten. Na eenige dagen neemt men de stukjes eruit, wentel ze in suiker en laat ze drogen.

Oranje- en citroenschillen,— kunnen op dezelfde wijze gekonfijt worden, doch men herhaalt het koken in het suikerwater twee tot driemaal, tot al het suikervocht verdwenen is. Nadat de schillen gedroogd zijn bewaart men ze tusschen papier in kartonnen dozen.

Perzikken, reine-claudes. — Ontsteen de vruchten. Leg ze in een teems om uit te druipen, bestrijk vervolgens een glasruit met fijn gemalen suiker, leg de vruchten erop, bestrooi ze met suiker en laat ze in de zon drogen. Wanneer ze al den eenen kant opgesteven zijn keer ze, bestrooi ze nogmaals met suiker, herhaal deze bewerking tot de vruchten geheel droog zijn.

Dranken.

Krieken of zwarte beziën in brandewijn.— Pluk zwarte jenevers van hun takje of dikke krieken waarvan men de helft van 't steeltje afknijpt, spoel ze en laat ze uitdruipen. Doe ze vervolgens in een bokaal met een kaneelstok en eenige kruidnagels. Giet er brandewijn over zoodanig dat ze oversopt staan. Stop den bokaal en laat hem twaalf tot veertien dagen rusten, alsdan voegt men er kandij of witte suiker bij volgens den smaak.

Goedkoope drank.— Appelschillentheë.— Gedroogde appelschillen in stukken snijden en met een halve citroenpel in een theepotje doen, vervolgens er kokende water opgieten en eenige minuten laten trekken. Men kan de thee drinken met of zonder suiker, het is een verfrisschende drank en niet gevaarlijk daar het water vooraf gekookt is.

Smakelijk bier — Plaats op het vuur negen liters water, voeg er twintig grammen hop, honderd en vijftig grammen suiker bij, alsook een lepel suikerij, laat alles een kwartuurs koken, wanneer het lauw geworden is, voeg er veertig gr. droge gist bij, opge-

lost in lauw water. Des anderendaags het bier filtreeren door een dichten doek, laat het gisten in de flesschen, stop ze zeer goed, na dat al het schuim verdwenen is.

Limonade. — Doe in eene zuivere kasrol, twee kilo gekristalliseerd suiker, voeg er twee liters gekookt regenwater bij, als ook het sap van zes appelcienen en de schillen ervan fijn geraspt, laat het mengsel vier dagen rusten, plaats de kasrol op het vuur om het mengsel te laten koken, voeg er alsdan vijftig grammen citroenzuur bij, na filtrering alles in zuivere gesolferde flesschen bewaren. Met water aangengend is het een zeer verfrisschende drank.

Geneversap-verjuis. — De jenevers persen en het vocht in een aarden pot te gisten zetten in eene warme luchtige plaats, het bovenkomende schuim afscheppen, wanneer er geen schuim meer opkomt en het sap klaar is, schep het in zuivere flesschen, stop ze goed en bewaar ze in den kelder.

Dit vocht is goed voor pap en saus en een zeer verfrisschende drank mits er water en suiker bij te voegen.

Groseille. — Laat half zooveel suiker dan jeneversap samen koken gedurende tien minuten. De smaak verbetert veel door toevoeging van framboozensap. Vul in zuivere flesschen.

Curaçao. — Leg de schillen van vier appelcienen in het water, zoodat men gemakkelijk het geel van het wit kan afzonderen, snijd het geel in stukjes en voeg er een liter brandewijn bij, laat de flesch drie weken gestopt, voeg er bruine kandisuiker bij volgens smaak, laat het mengsel staan tot de suiker opgelost is, vervolgens filtreeren en in zuivere flesschen bewaren.

Anisette. — Laat een liter regenwater koken met zeven honderd en vijftig grammen suiker, wanneer het mengsel afgekoeld is, voeg er een halve liter alkohol bij (soms iets meer) verder uittreksel van anijs, filtreer de likeur en bewaar ze in flesschen.

Cassis. — Zwarte aalbeziën gedurende veertien dagen in een liter alkohol laten trekken, intusschen een liter en een kwart regenwater laten koken met drie kwart kilo suiker, na afkoeling het suikerwater met den alkohol mengen, de aalbeziën verwijderen en de likeur filtreeren. Sommige voegen er een vanielstok bij.

Kummel. — Een halve liter water laten koken met zes honderd vijftig grammen suiker, na afkoeling vermengen met een halve liter alkohol. Het mengsel filtreeren en uittreksel van kummel bijvoegen.

Maagbitter. — Neem de jonge scheuten van de aalbessenstruiken en snijd er de koppen uit. In een liter brandewijn doe men een greepken dezer spruitjes en laat het veertien dagen trekken. Filtreer den brandewijn, voeg er eene pint witte wijn bij als ook een halve kilo suiker. Laat het mengsel nog veertien dagen staan, filtreer het opnieuw en bewaar den drank in zuivere flesschen. Hoe ouder de likeur wordt hoe beter voor de maag.

Fruitwijn. — Pers het sap uit zeer rijpe jenevers, giet een liter sap in eene bolflesch (dame Jeanne), laat intusschen een kilo witte suiker oplossen in twee liters regenwater en giet dit mengsel bij het sap, schud goed om, stop de flesch met een doorboord stopsel, steek er een glazen buisje in, voorzien van een caoutchouc die in een glas met water hangt. Na vijf maanden, alles door een doek gieten en nog twee maanden laten gisten, beproef dan of de wijn gereed is, met een weinig ervan in een glas te gieten en het drie dagen in eene warme plaats te zetten, blijft de wijn helder dan is hij gereed om op flesschen te doen.

Linnen en Kleederen.

Vooraleer vlekken te verwijderen, het kleedingstuk uitborstelen. Op donkere stoffen de vlek afteekenen met een witten draad.

Inkt- en roestvlekken. — Bevochtig de vlek met koud water, wrijf er zurkelzout op, houd het gevlekte deel dicht tegen het vuur of dompel het in kokend water waarin zurkelzout opgelost is (een koffielepel voor een tas water). Op bleekend linnen kan men zurkelzout strooien. Rijpe tomaten nemen inktvlekken op de handen weg. (Zurkelzout is een groot vergif.)

Wijnvlekken. — Steek de versche vlek in kokende melk, zij zal verdwijnen.

Fruit. — Bevochtig de vlek met koud water en houd ze gespannen over den damp van eenen brandenden zwavelstok. Verder uitwasschen met water en zeep.

Vet. — Overwrijf de vlek met benzine, naphte of ammoniak.

Verf. — Om de vlek te verwijderen, gebruik benzine, petrool of terpentijn.

Roet. — Schreep eerst het roet af, houd er dan op korten afstand een gloeiend ijzer boven, ofwel leg het gevlekte deel tusschen twee kladpapieren en overstrijk met een warm ijzer. Het gevlekte papier telkens verwijderen.

Manskragen. — Om deze te ontvetten, borstel de kraag, bevochtig met naphte of uitgelengden ammoniak; schreep het vet weg met den rug van een mes en herbegin de bewerking tot al het vet verdwenen is. Dop dan den kraag af met zuiver water en laat drogen. Overstrijk de achterzijde. Het is ook goed het vette kleedingstuk over den damp van kokend water te houden. Nog beter in het kokend water wat ammoniak gieten.

Koffie en chocolade. — De versche vlekken onmiddelijk met water en zeep uitwasschen. Oude koffievlekken, vooral op wollen goed, met glycerine bestrijken en na vijftien minuten uitwasschen in zeepsop.

Suikervlekken. — Verdwijnen met ze te overwrijven met warm water.

Bloed. — Bevochtig de vlek met koud water en zeep. De vlek verdwijnt ook spoedig met er eenige druppels ammoniak te laten opvallen.

Wagensmeer en teer. — Bestrijk de vlek met boter of benzine, wasch ze dan uit in zeepsop. Vervolgens in zuiver water spoelen.

Iodvlekken. — Overwrijf de vlek met ammoniak en wasch uit in zeepsop.

Blank en rimpels. — Spreid een natten doek over den rechtenkant van den rok of de broek en strijk met een heet ijzer.

Motten. — Om de motten uit de kassen te verwijderen, wasch ze jaarlijks met eene oplossing van 5 t. h. phenieksuur in water. Berg nooit bevuilde, bezweete of beslijkte kleedingstukken.

Zwarte stoffen. — Deze kan men wasschen in regenwater waarin klimop bladeren gekookt zijn.

Winterkleeren. Pelsen. — Vooraleer ze weg te hangen, klop ze uit en laat ze verluchten; ontvet den hals der pels indien noodig. Leg ze zorgvuldig in doozen of koffers die met papier en linnen bezet zijn. Voeg er kamfer, notelaar- of tabakbladeren, cigaren-eindjes of iets dergelijks bij. Sluit goed de doos en bewaar ze op een droge plaats.

Vergiften. — De huisvrouw mag nooit vergif in het bereik der kinderen plaatsen, evenmin fosfoorstekjes.

Elk fleschje of doosje moet voorzien zijn van een opschrift en voor vergiften van een doodshoofd; deze waarvan men den inhoud niet kent seffens verwijderen.

Voorzorgen. — Nooit kokend water of pap, noch gevulde waschkuipen op den grond plaatsen in de omgeving van kinderen.

Geen petrolie gebruiken tot het aanmaken van vuur.

Nooit kleine kinderen alleen 't huis laten.

Om zich veel onaangenaamheden te besparen, zorge de huisvrouw dat hare woning steeds proper zij, dat het eten smakelijk bereid en op tijd opgediend worde.

Eenige raadgevingen.

Boterbesparing. — Om de hoeveelheid boter te verdubbelen, meng evenveel boter met gekookte en lauw geworden melk (40 graden) goed ondereen, met een eiwitklopper of vork. Blijf kloppen tot wanneer de laatste druppel melk verdwenen is; voeg er zout bij en laat koud worden.

Tweede manier. — Vermeng honderd grammen doorgesteken boonen met vijftig gr. boter en vijftig gr. vet, alsook het noodige zout.

Kunstvet. — Vermeng 100 grammen vet met 100 grammen bloem of meel, voeg er al roerende eene pint water bij en laat koken. Vervolgens peper, zout en naar believen een weinig kruidnoot. In een koud waterbad plaatsen en roeren tot het vet opstijft. Zoo bekomt men een halve kilo uitgelengd vet.

Zulke boter en vet kunnen enkel dienen als breedsel op brood.

Kunsthoning. — Evenveel botermelk en suiker laten koken tot het zeer dik is.

Boter insteken.— Gebruik uitsluitelijk zuivere potten en goede boter met drie per honderd zout (30 gr. de kilo). Vul met een weinig boter ineens den pot, stamp telkens vast met een houten stamper (die eerst in warm water, dan met zout overwreven en met koud water afgespoeld is). Als de pot omtrent vol is, giet er pekkel op (200 gr. zout per liter water).

Vleesch. — Om gelijk welke soort vleesch van rund of varken, hen, duif of konijnen, een langen tijd te bewaren, zal men het branden, bestrooien met peper en zout, vervolgens in een steenen kom leggen en met gesmolten vet overgieten, om het van de lucht af te sluiten. Men kan het vleesch ook in pekkel bewaren. Een liter water laten koken met 200 gr. zout en 2 gr. salpeter. Na afkoeling gebruiken.

Solferdampen.— Sommige solferen het vleesch, dit kan vooral in den zomer groote diensten bewijzen. Men gaat te werk als volgt : Laat onder in een bakje of verlakte emmer eene solferwiek branden, plaats op den emmer een stramijn of teems, leg het stuk vleesch er in en bedek het met een zuiver linnen. Na vijftien tot twintig minuten hebben de solferdampen eene dunne laag gevormd rond het vleesch die de lucht afsluit. Voor het gebruik de solferlaag verwijderen.

Gerookt vleesch bewaard evenals gezouten vleesch. Moet het vleesch slechts eenige dagen bewaard worden zoo kan men het in een doek wikkelen die vooraf in azijn gedoopt is.

Bouillon (vleeschnat). — Heeft deze een slechten smaak gekregen, men zal hem herkoken en er een gloeiende houtskool inleggen, die den slechten geur en smaak wegneemt.

Droge sneden brood.— Laat wit brood uitbakken en bewaar het in een blikken doos. Dit komt goed te pas voor broodkorstjes in de soep, voor krakertjes in te wentelen, ook nog in fricandeau, pap of soep en in broodpudding.

Citroenen. — Bewaart men best in zout. Na het gebruik, de schillen drogen en evenals die van appelsienen gebruiken in appelmoes. Geraspte citroenschil geeft een aangenamen smaak aan taar-

ten en gebakken. Citroenkerns zal men zorgvuldig verwijderen, daar ze aan de spijsen een slechten smaak geven.

Rhum. — In vervanging van rhum in gebakken, kan men bij eene pint brandewijn fijn gesneden appelcienschellen voegen, de flesch goed stoppen. Na eene maand is het bruikbaar.

Kriekenbier. — Bij een halve ton oud bier, voegt men acht kilos fijn gestampte krieken (de vermorzelde steenen bijvoegen) alsook tien kilos suiker. Neem de voorzorg een deel bier af te tappen, wanneer de krieken en het suiker op de ton zijn kan men het vat verder vullen. Na acht tot tien weken mag men het op flesschen trekken.

Pruimensteenen. — Zal men drogen, dan open kloppen, de amandels er uitnemen en deze in gebak gebruiken, in vervanging der kostelijke amandelnoten.

Dragonazijn. — In eene flesch azijn, dragonkruid, grofnagels en ajuintjes steken en goed stoppen. Voordeelig om in de saus te gebruiken.

Overkoken. — Om te beletten dat de melk overkookt, zal men eene kasrol nemen die groot genoeg is om niet boordevol op 't vuur gezet te worden, en best voorzien van een deksel met openingen.

Aanbranden. — Brand eene spijs aan, vergiet ze dadelijk in een ander vat ofwel houd onmiddelijk de opene kasrol in eenen emmer koud water. Alle slechte geur en smaak zal verdwijnen.

Warm houden zonder vuur. — Daarvoor gebruikt men een houten bak met hooi gevuld. Plaats er een kokende kasrol pap of soep in, leg een zuiveren handdoek over het deksel, vul verder den bak met hooi en sluit hem. Na eenige uren zal de inhoud der kasrol nog heet zijn. Men kan de hooikist gebruiken, om er boonen of linzensoep in gaar te koken, mits ze eerst een half uur op de stoof te laten koken.

Tafel dekken en opdienen. — Al heeft men geen genoodigden, toch moet de eettafel uiterst zindelijk zijn, evenals het vaatwerk en de glazen. Voor een feestmaal versiert men de tafel met bloemen, taarten, ook nog met fraai gevouwd servetten. Bij warme gerechten

geeft men warme borden. Men biedt den drank rechts en de spijzen links aan. De glazen niet te vol schenken om het uitstorten te vermijden.

Schotels versieren. — Daarvoor gebruikt men takjes peterselie, waartusschen eenige radijzen, ook nog uitgetande citroenstukjes, tomatenschijfjes, hard gekookte eieren, truffels, gebruide kampernoeliën of broodkorstjes.

Tweede manier. — Eene hoeveelheid boter met bloem vermengen er een weinig water en zout bijvoegen, den deeg in een trechter scheppen of beter in een daartoe geschikt blikken buisje voorzien van stamper, er figuren mede maken op den boord van den schotel en lichtjes laten bruinen in den oven.

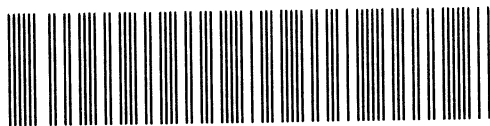
Toiletzeep. — Laat een halve kilo vet smelten, voeg er een vierde liter kokend regenwater en dan een halve pint sodaoplossing bij, goed laten koken gedurende ongeveer dertig minuten onder aanhoudend roeren tot het dik wordt; dan nog een halve pint sodaoplossing bijgieten en vervolgens een liter en half warm regenwater, steeds goed roeren. De zeep is gereed wanneer men eenige druppels ervan op een telloor laat vallen en deze rap opstijven.

Men kan er eenige druppels uittreksel van amandelen, resida of iets anders bijvoegen. Dan de zeep in vormen gieten en laten koud worden.

De bijtende sodaoplossing bekomt men op volgende wijze: 1 Kg. bijtende soda oplossen in vijf liters koud regenwater. Deze bewaart men in wel gesloten flesschen. Bijtende soda is een groot vergif.

BLADWIJZER.

Spaarzame noenmalen	5
Vleeschnat (Bouillon en Soep)	26
Aardappelen	28
Bereiding van Groenten	30
Melk	37
Kaasbereiding	37
Eieren	41
Visch	44
Tusschengerechten	46
Gerechten met vleesch	50
Spek	59
Sausen	60
Eenvoudige gebakken	64
Suikerbollen	78
Bewaren van groenten	79
Fruit	81
Dranken	88
Linnen en kleederen	90
Eenige raadgevingen	92



0 0 0 0 7 4 8 5 9

A71309

Grafische bewerkingen: PE1ABR