



DE SMAKELIJKE BURGERS- BOEREN EN VOLKSKEUKEN

Door I.Snoeck -Van Haute

Oud-Bestuurster aan de Provinciale
middelbare Landbouwhuishoudschool
van Oost-Vlaanderen te Kwatrecht.
Dendermonde, Gr. markt, 8 O.VL.

Drukkerij
Julien Leherte-Delcour
Telefoon 167 — Ronse

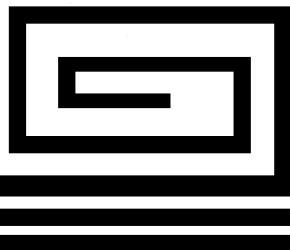




DE SMAKELIJKE BURGERS- BOEREN EN VOLKSKEUKEN

Door I.Snoeck -Van Haute
Oud-Bestuurster aan de Provinciale
middelbare Landbouwhuishoudschool
van Oost-Vlaanderen te Kwatrecht.
Dendermonde, Gr. markt, 8 O.VL.

Drukkerij
Julien Leherte-Delcour
Telefoon 167 — Ronse



DE SMAKELIJKE BURGERS- BOEREN- EN VOLKSKEUKEN

DOOR

I. SNOECK-VAN HAUTE

Oud-Bestuurster
van de Provinciale Middelbare Landbouwhuishoudschool
van Oost-Vlaanderen te QUATRECHT.



10° VERBETERDE UITGAVE

Scannen, edit en grafische bewerkingen: PE1ABR

RONSE
J. LEHERTE-DELCOUR
DRUKKER-UITGEVER

—
1935

INLEIDING

Bij herhaalde aanvragen hebben wij er toe besloten van de « Smakelijke Volkskeuken » eene *tiende* verbeterde uitgave te laten verschijnen.

De klare en eenvoudige bereidingswijzen zullen iederen in staat stellen : *Smakelijke en spaarzame* eetmalen te bereiden. Bij middel van het kookboek, zult gij de moeilijkste dischgenooten kunnen voldoening geven.

Het is vooral geschreven voor de landbouwsters, de burgers- en de volksklas, daarom wordt het boek warm aanbevolen aan de huishoudelijke beroepsscholen, 4^e graad en kostscholen waar de leerlingen voor het latere leven opgeleid worden en zoo door hun kennissen veel zullen bijdragen om het huiselijk geluk te verwezenlijken.

Eene huisvrouw, eene jonge dochter, onverschillig tot welken stand ze behoore, moet alle huishoudelijke werken kennen, maar vooral moet ze smakelijk kunnen koken. 't Is immers een betreurenswaardig feit dat vele jonge dochters het huwelijksbootje instappen, zonder iets van de *kookkunst* te weten en, niemand zal ontkennen, dat van het goed toebereiden der spijzen een groot deel van de *volksgezondheid*, ja zelfs *volkswelvaart* en huishoudelijk geluk afhangt.

Moge onze begeerte, om de toekomstige huishoudsters nuttig te zijn met goeden uitslag bekrond worden.

De Schrijfster,

I. SNOECK-VAN HAUTE

Dendermonde,

Groote Markt, 8-9.

I.

GEWICHTSTABEL

Maten en gewichten

1 eetlepel suiker	ongeveer 15 gr.
1 » bloem	» 10 gr.
1 » aardappelbloem	» 15 gr.
1 » maïzena	» 15 gr.
1 » rijst	» 20 gr.
1 » zout	» 15 gr.
1 » boter of vet	» 15 à 20 gr.
1 » cacao	» 10 gr.
1 » havermout	» 10 gr.
1 » klontje suiker	» 5 gr.
1 middelmatig ei	» 60 gr.
1 liter	70 eetlepels.
1 diep bord	ongeveer een halve liter.
1 pint	een halve liter.
1 druppel (glas)	3,5 centi liter = 35 milli liter.
1 emmer	10 liters.
1 Kg. = 1 kilogram = 1.000 gr. of 2 pond.	
1 liter water	1.000 gr.
1 deciliter	100 gr.
1 deciliter melk	klein tasje.

VLEESCHNAT (BOUILLON)

Door bouillon of vleeschnat verstaat men een aftreksel van vleesch of beenderen, met toevoeging van keukenzout. Zijn voedingskracht is niet zoo hoog als men gewoonlijk denkt ; hij is meer opwekkend dan versterkend en wordt daarom dikwijls voor zieken en genezenden aanbevolen.

Stukken vleesch daartoe gebruikt : schouder, schenkel, hals-, buik- staartstuk en rundshart.

Bouillon

Deze kan op verschillende manieren bereid worden. Sterken bouillon bekomt men met vleesch in koud water op te zetten, doch dan laat het vleesch te wenschen over ; min krachtigen bouillon bekomt men met 't vleesch in kokend water te leggen. Het groensel (best samen gebonden met witten draad) porei, selder, ajuin, voegt men er bij nadat het vleeschnat geschuimd is. Laat den bouillon 3 tot 4 uren aan den kant van het vuur trekken. Men gebruikt een kilo vleesch met beenen voor 4 liters water.

Vleezige stukken geven den beste bouillon ; vet en beenen geven geleachtigen bouillon, van geringer waarde.

Bouillon kan men kleuren door toevoeging van : gedroogde en in den oven gebruijnde erwten schelpen, Libox, een stukje gebraden vleesch, gebruijnden ajuin of ook nog gebrand suiker-caramel.

Gebrand suiker-caramel

Voeg bij 250 gr. cristalisé een décl. en half water. Laat koken tot de suiker zeer donker bruin wordt, neem van het vuur en draag de kastrol buiten; giet er nog een décl. kokend water bij. Breng het mengsel terug op het vuur, totdat de suiker wederom gesmolten is, laat dan de siroop die zwart moet zijn koud worden. Bewaar het in eene flesch. 't Komt ook te pas om sausen te kleuren.

Bouillon voor zieken

Voor twee liters koud water, gebruikt men een kilo mager vleesch in stukjes gesneden ; men laat stilaan koken, verwijder het schuim, voeg er zout, een weinig selder en porei bij. Vier uren laten trekken.

Bouillon van eene hen

Deze is gewoonlijk vet, men zal een deel vet afscheppen en bij de bereiding van groenten gebruiken. Zet water op met de gereinigde pooten en zout, later voegt gij er de hen bij en na het schuimen insgelijks wat selder, porei ajuin en een grofnagel. Men kan er tapioca, vermicel, kervel bijvoegen, alsook stukjes *flanc* of *vleeschballekens*.

Om spoedig een tasje bouillon te maken. Neem een koffielepel Liebig en voeg er kokend water bij.

Liebig wordt ook gebruikt om sausen te verbeteren.

Flanc

Klop een geheel ei, vermeng het met 1/8 lit. kokende melk, voeg er peper, zout en kruidnoot bij, giet alles in een geboterden vorm en laat bakken in een waterbad in den oven.

Vleeschballekens

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

Lentebouillon

Jonge erwten, aspergietoppen, 10 minuten in bouillon laten koken, verder zurkel, kervel en postelein fijn gehakt bijvoegen. Binden met tapioca.

Bewaren van bouillon

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

Vleeschgelei

Bereid bouillon zooals hooger aangeduid, doch vervang het vleesch met twee kalfs- of varkenspooten. Des andendaags 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 blaren gelatine aan toe, ook wat karamel.

Klop het wit van drie of vier eieren, meng er een tas bouillon en eenige fijngestampde eierschelpen bij. Zet de kastrol met bouillon op 't deksel der stoof, giet er met de eene hand het wit der eieren in en klop met de andere geduchtig het mengsel tot dat het kookt.

Plaats de kastrol 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 voornoemde 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. Vóór het opdienen den vorm een oogenblik in heet water dompelen en omkeeren.

SOEPEN

Algemeene bemerkingen

Rol

De soepen zijn prikkelend, zij bevorderen de spijsvertering ; door het afscheiden van het maagsap. Met gedroogde peulvruchten bereid zijn ze zeer voedzaam.

Benodigheden

1 liter water voor 3 personen of 3 tellooren.

1 kleine aardappel per persoon.

Voor het binden der soep gebruikt men : Tapioca, vermicel, rijstmeel, aardappelen of rijst, ook gerstbloem (crème d'orge). Het kookwater van de aardappelen mag dienen om de soep aan te lengen, daardoor wordt ze vetter en voedzamer.

De groenten zooals : selder, porei, ajuin, mogen altijd eerst gestoofd worden in vet of boter vooraleer bij de soep te voegen.

Liebig versterkt en verbetert de soepen ; is onmisbaar

in de keuken. Liebig kan door LIBOX vervangen worden, die is niet zoo duur.

Tapioca : Laten inregen.

Meel of Bloem : Altijd in koud water breken en vervolgens omroeren.

Bereidingen

Aardappelsoep

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

Tomatensoep

Een halve kilo aardappelen, 1 struik selderij, wat porei en gebruide 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. Sommigen voegen er wat madeira bij. Versche tomaten kunnen opperbest vervangen worden door de geconcentreerde tomaat « *Carlo Erba* » aangeboden door de Cie Liebig.

Savooisoep

Een halve kilogr. aardappelen, een gereinigde savooi, een porei, selder, laurier en zout samen laten koken. Vervolgens doorsteken en de, in boter of vet gebruide ajuin, bijvoegen.

Selderroomsoep

Vijf of zes struiken witten selder laten malsch koken en doorsteken, aanlengen met bouillon of water, eenige eetlepels rijstmeel of maizena in water gebroken bijvoegen om de soep dik te maken ; vervolgens peper, zout en boter bijdoen, volgens noodwendigheid. Op het oogenblik van opdienen, een eierdoor met wat room van melk in de soepkom fijn kloppen en er de soep bijvoegen. Men mag het eierdooier weg laten en alleen room nemen.

Aspergiesoep

Zelfde doenwijze als voor de selderijsoep, de selder door aspergen vervangen.

Pompoensoep (Potiron)

Eerste manier : Een stuk geschilde pompoen met aardappelen, porei en selder in water laten koken, door de teems duwen, dan gebruinde boter of vet, alsook peper en zout bijvoegen. Opdienen met broodkorstjes.

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

Ajuinsoep

Zet de aardappelen op 't vuur met het noodige water, 1 porei, 1 grofnagel, 1 laurierblad ; zoodra ze zacht zijn, de soep doorsteken ; de ajuinen fijn snijden of hakken, bruinen in vet of boter en bij de doorgesteken aardappelen voegen ; zout bijdoen volgens smaak.

Rijstsoep

200 gr. gespoelde rijst met 3 liters water, een aardappel, ajuin, laurier, een selder en 1 porei op het vuur brengen en laten koken. Wanneer alles goed malsch is, door een

zeef duwen, peper en zout en Libox bijvoegen alsook een stuk boter.

Rijstroom

Voor 3 liters water, neem 200 gr. gespoelde rijst, voeg er een selder, 1 porei en 1 gebruijnde ajuin, bij ; laat malsch koken en steek de soep door de teems, bind zoo noodig de soep met rijstbloem (semoule de riz), (deze vooraf in koud water breken). Voor het opdienen kan men in de soepkom 1 eierdoor kloppen met wat water, boter en 1 tas melk. Kruiden volgens smaak.

Wintergroensoep

Laat een eetlepel boter smelten, voeg daarbij fijn gesneden : 4 aardappelen, 1 wortel, 1 porei, 1 selder, 1 savooikrop, 1 ajuin en laat bruinen, leng aan met water, voeg er vervolgens 100 gr. gespoelde rijst bij, peper, zout, laurierblad, laat de soep lang en stilaan koken.

Wortelsoep

Een 1/4 kilo gespoelde, geraspte en gesneden wortelen op het vuur brengen met water, selder, eenige aardappelen, gebruijnde ajuin en een laurierblad. Als alles malsch is, door een teems duwen, peper, zout en gehakte peterselie bijvoegen en opdienen met croutons, (kleine stukjes brood geroosterd in boter).

Rapensoep

Laat een stuk boter of vet smelten, voeg er bij grof gesneden, 2 ajuinen, 1 porei, 1 selder, 4 rapen en laat stoven ; leng aan met water, eenige aardappelen thijm, laurier bijdoen. Verder de soep doorsteken en kruiden.

Andalousesoep

3 ajuinen, 3 poreien, 2 selders, met boter laten bruinen, dan 3 stukgesneden wortelen en voldoende water bijvoegen, verder 3 eetlepels rijstmeel, 1 takje thijm, laurier, 1 doosje tomaten, als de soep gaar is, doorsteken, intuschen 1 porei en een wortel fijn snijden, laten stoven en bij de doorgesteken soep voegen.

Zurkelsoep

Bij 3 liters water voeg een handvol welgespoelde zurkel, eenige aardappelen, een selder, een laurierblad en gebruinde ajuin. Als alles malsch is, duw door de teems, voeg er peper en zout bij en laat in de kokende soep een weinig tapioca regenen. Een eetlepel gehakte peterselie bijvoegen voor het opdienen.

Kervelsoep

Laat eenige aardappelen gaar koken met een gebruiden ajuin en zout. Nadat de soep doorgestoken is en vóór het opdienen gehakte kervel bijvoegen. Vooraleer de kervel te hakken er wat bloem opstrooien om het sap te behouden.

Poreisoep

Zet water op het vuur met aardappelen en het bleek groen van de porei ; alsmede 1 gebruinde ajuin. Als alles malsch is de soep doorsteken, het geel van de porei fijn snijden, in boter stoven en bijvoegen ; alsook peper, zout en, zoo noodig, vermicel.

Witte koolsoep

Eenige ajuinen grof snijden en met boter bruinen, water bijvoegen alsook eenige in stukken gesneden aardap-

pelen en een halve witte kool, fijn geraspt, een laurierblad, peper en zout. Als alles malsch is, doorsteken en opdienen met broodkorstjes.

Veloutésoep

Daartoe neemt ge drie of vier liters bouillon. Meng 2 eetlepels aardappelbloem met een stuk boter, voeg er wat bouillon bij; laat koken; vervolgens al den bouillon. Klop in de soepkom twee eierdooiers, voeg er bij een klontje verse boter en twee eetlepels melkroom en, vóór het opdienen, den bouillon.

Oxtailsoep

Neem een halve kilo schenkel, voeg er een halve, in rondkens gesneden, ossenstaart bij, twee ajuinen, een wortel, een selder. Zet dit alles in een braadkom met een stuk boter en laat in den oven of op het vuur bruinen. Nadat het gebruind is, giet alles in een diepe kastrol, voeg er 3 lit. water, een doosje tomaten, een takje thym, een laurierblad, peper en zout bij, laat 2 tot 3 uren koken, giet dan alles door een teems en bind de soep met een koffielepel aardappelbloem of gerstbloem per liter bouillon. Vóór het opdienen een glasje madère, een snuifje cayennepeper en den ossenstaart, in fijne stukjes verdeeld, bijvoegen.

Biersoep

Het bier laten heet worden, er bruine suiker en beschuit in doen, en, vóór het opdienen, een ei met bier geklutst bijvoegen.

Wijnsteensoep

Voor 1 liter water neemt ge een eetlepel wijnsteen, die ge in het kokend water doet, ge voegt er vervolgens een stokje kaneel, 1 snuifken zout, 150 gr. suiker bij, en een beschuit.

Wijnsoep

Doe in den kokenden bordeauwijn, suiker en een weinig bloem, in water gebroken, ofwel een beschuit.

N. B. — Men mag vóór het opdienen in de soepkom een eierdooier met een weinig room kloppen.

Melksoepen

Zoete melksoep

Bij een liter melk een snuifken zout en twee soeplepels suiker voegen en laten koken, om de soep te binden, neemt men twee lepels gewone maïzena of vanille bloem, vooraf in koude melk gebroken ; ofwel twee lepels semoul, tapioca of rijst ; havermalt of macaroni kan ook gebruikt worden.

Zurkelsoep

Reinig, spoel en hak een weinig zurkel fijn, stoof ze met boter, voeg er een lepel aardappelbloem, in koud water gebroken, bij. Onder gestadig roeren, voeg er 2 l. zoete melk bij, alsook wat peper en zout en laat koken. Om de soep te binden, gebruikt men tapioca.

Kernemelksoep

Bij de kernemelk kan men een weinig zoete melk voegen, en, per liter melk, een lepel gewone bloem, in koude melk vermengd ; samen laten koken ; vervolgens wat vanille bloem, in koude melk gebroken bijroeren. Suiker volgens smaak.

Sommigen voegen er nog rijst, havergort, rozijnen of ook een fijn gesneden appel, bij.

N. B. — 't Is onnoodig in de kernemelk te roeren, meng eerst bij de melk een weinig bloem ; havergort naar ver-

langen laat ze onaangeroerd op het vuur tot ze kookt, dan moogt ge eens roeren om alles te mengen.

Voedzaamste soepen (Pureien)

Deze bereidt men met gedroogde *erwten*, *boonen* of *linzen*.

Erwtenpurei

Voor 3 l. water, 1/4 kg. gekloofde erwten, 1/4 kg. aard., alles samen op het vuur brengen met een selder, porei, een gebruinde ajuin en zout. Laat alles gaar koken.

Als ze doorgestoken is, water of bouillon bijvoegen, beter nog wat Libox in warm water opgelost. Nog eens goed laten koken en tapioca laten inregenen. Opdienem met broodkorstjes.

Diplomate soep

Zelfde bereiding als voor de erwtensoep, na dat ze aangengelengd is met bouillon tomatenpurée bijvoegen. Opdienem met broodkorstjes.

Boonsoep

Voeg 1/4 k. geweekte boonen, bij 3 l. koud water, eenige aardappelen, een selder, porei en gebruinde ajuin, laat samen koken en steek de soep door de teems, voeg er tapioca, kruiden en Libox bij. Vóór het opdienen wat gehakte peterselie.

N. B. — Men kan er nog een wortel en een doosje tomaten aan toevoegen.

St-Germainsoep

Zet 3 lit. koud water op het vuur met 150 gr. geweekte *erwten* en evenveel *boonen*, als alles malsch is, duw ze

door de teems en laat koken, voeg er gehakte kervel, peterselie, zurkel en zout bij, zoo noodig wat tapioca.

N. B. — 't Is best de gedroogde peulvruchten een nacht in koud regenwater te week te leggen. Dit is echter niet noodig voor gekapte en gepelde erwten. De bereiding dezer soepen duurt ongeveer twee uren. Het is van belang gedroogde peulvruchten te hebben die niet te oud zijn, zoo niet geraken zij moeilijk gaar. Is het water rijk aan kalk, zoo zal men er een weinig soda aan toevoegen.

AARDAPPELEN

De aardappelen vormen een aangenaam, gezond en goedkoop voedsel, dat zeer wel past bij eiwitrijke en vette spijsen. Zij zijn gemakkelijk verteerbaar en de voedende waarde kan men verhoogen door er bij de bereiding, boter of melk aan toe te voegen.

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

De aardappelen, zoo noodig, 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 dicht onder de pel bevinden, dan niet verwijderd worden.

Aardappelen stoomen

De aardappelen worden geschild, de oogen verwijderd, gewasschen, en in de daartoe geschikte verlakte stramijn gelegd, met zout bestrooid, en boven een ketel met kokend water gehangen; als ze gaar zijn moeten ze gedroogd en geschud worden. Oude aardappelen worden best in water gekookt.

Aardappelen met de pel

Eerst de knollen zorgvuldig spoelen, desnoods afborstelen en de oogen uitdoen, ze vervolgens op het vuur met zout en water plaatsen dat ze baden. Als ze gaar zijn, giet ze af en laat ze zonder deksel op het vuur drogen, schud ze tweemaal. Men kan ze ook pellen, dan in schijfkens snijden en in een weinig vet laten bakken, met peper en zout bestrooien, herhaaldelijk schudden.

Aardappelen in spek

Laat een eetlepel vet of eene snede spek, in kleine stukjes verdeeld, smelten, bruin er twee of drie in stukken gesneden ajuinen in, voeg er de geschildte aardappelen bij alsook wat zurkel. Laat gedekt stilaan stoven. Voeg er voor het opdienen bij een glas melk, wat gehakte peterselie en zout.

Aardappelen op zijn hofmeesters

Laat aardappelen in zoutwater half gaar koken, giet het water af, snijd ze in schillen. Intusschen in een kastrol een stuk boter of vet laten smelten, er bloem en vervolgens melk bijvoegen alsook peper en zout en laten stoven. Plaatst de kastrol aan den kant van 't vuur; voeg er het sap van een citroen, gehakte peterselie en de aardappelen bij, laat stilaan stoven.

Aardappelen à la Parisienne

Snijd één of meer ajuinen aan stukken en laat bruinen in vet of boter, voeg er een halven liter water bij, dan 1 tot 2 kilo geschilde aardappelen, peper, zout, een bundeltje peterselie, thym en laurier. Laat ze drie kwartiers op een zacht vuur koken.

Gestoofde aardappelen

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

Aardappeltaart

Bij de gestoofde aardappelen, bereid als hierboven, een of meer eieren roeren; dan alles in een 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 op maken. Voor de versiering kan men de aldus bereide taart met geklopt wit van eieren bestrijken. Laat dan bakken in den oven.

Aardappelen « Duchesse »

Maak de aardappelen gereed zooals hierboven. Strijk ze effen ter dikte van 2 centim., op een bord of plank,

en laat ze koud worden ; neem een bierglas waarvan de rand in de bloem gestoken is, en maak er rondkens mede, ofwel bollekens, die ge in 't midden plat duwt ; leg ze in een wel geboterde pan en laat ze braden in den oven. Zij hebben een schooner uitzicht met ze eerst in eiwit en dan in paneermeel te wentelen, en vervolgens te laten fruiten, men mag in 't midden van de ronden een kleine inkerving maken met een druppelglas en na het fruiten dit wegnemen met een koffielepel ; deze holtten worden met vleesch, groenten of overschot van visch gevuld.

Aardappelen met appelen

Wanneer de aardappelen bijna gaar zijn voeg er geschilden en in stuk gesneden appelen bij, giet een deel van het water af, duw alles door een teems, voeg er wat gebruinde boter bij en laat stoven. Kan met vleesch opgediend worden.

Aardappelen met kaas

Aardappelen koken en vervolgens in schillen snijden, in vuurvaste schotel rangschikken en overgieten met bechamelsaus waarin kaas geraspt is, in den oven laten kosteren.

Aardappelen in bouillon

Rauwe aardappelen in schillen of langwerpige stukjes snijden, deze met bouillon op het vuur brengen en laten gaar koken : voor het opdienen gehakte peterselie bijvoegen.

Aardappelkrakertjes

Bereid de aardappelen zooals voor aardappeltaart, doch zonder melk, zoo ze koud zijn maak er langwerpige of

ronde bollekens van, wntel ze in de bloem, dan in wit van ei en vervolgens in paneermeel. Kook ze in kokend frituurvet.

Aardappelkrakertjes in den oven

De aardappelen bereiden zooals hierboven, de ballekens in een vuurvaste schotel schikken en in den oven laten bakken. Men kan er ook een kaassaus overgieten.

Aardappelen Dauphin

Breng in een panneke 1 dl. melk met twee lepels boter ; zoo het mengsel kookt laat er vijf eetlepels bloem in vallen, goed roeren tot het mengsel als een bal van de pan losgaat : Neem de pan van het vuur en laat er al roerende twee geheele eieren invallen meng er dan ongeveer drie honderd grammen gekookte en fijn gewreven aardappelen door, voeg er peper en zout bij.

Laat kleine balletjes van het deeg in niet te heet frituurvet vallen tot ze dubbel groot zijn. Laat ze verleken en dienen om vleeschschotels te garnieren.

Goudgele Croquetten (Pommes château)

Neem schoone langwerpige aardappelen, reinig en schil ze, zoodat ze en effen schoonen vorm behouden, kook ze vijf a 10 minuten in zoutwater, giet water af, smelt Liebig rundvet 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. (Deze laatste in frituurvet twee maal in en uit).

Aardappelnootjes

Neem een boorlepelken en draai uit een oude aardappel veel kleine aardappelen ter grootte eener noot, droog ze

af en kook ze in braadvet ofwel doe in geboterde pan in den oven bakken. (Liebig rundvet is uitstekend).

Gefruite aardappelen

Snijd de geschilde aardappelen in langwerpige stukjes of in schillen van 1 cm. dikte; droog ze af en breng ze in zeer heet maar niet kokend braadvet, voor dat ze geel worden neem ze er uit en leg ze in een stramijn, met grauw papier bezet, breng ze een tweede maal in zeer heet vet en laat ze goudgeel worden : bestrooi ze met zout en dien ze warm op.

Aardappelsouffle

Bereid de spijs voor aardappeltaart; klop het wit fel in sneeuw, voeg het zachtjes bij de aardappelen, schep ze in geboterde vormen, maak ze effen met een vork of mes en zet ze in den oven.

2^e manier: Voeg bij de 2 kg. doorgesteken aardappelen 1 of 2 eieren, twee lepels geraspten kaas, een koffielepel gist en wat zout; leg onder in den vorm kleine stukjes spek, schep er de aardappelen in, versier insgelijks met kleine stukjes spek en laat bakken in den oven.

Aardappelkoek met hesp

Een halve kilo doorgesteken aardappelen met 150 gr. gehakte hesp, twee eieren, twee soeplepels melk, een eetlepel boter onderling vermengen, een vorm met deksel, met boter inwrijven, de purei er in scheppen, den vorm sluiten en 3/4 uurs in kokend waterbad zetten. Uit den vorm doen en opdienen met tomatensaus of andere.

Overgebleven aardappelen

Kan men stoven door toevoeging van water of melk, boter of vet, peper en zout.

2° *zijn de aardappelen* in groote stukken dan laat men ze al beide kanten bruinen in boter.

3° *een vierde* van een aardappel in een gebonden deegje wentelen van 125 gr. bloem, 1 dl., melk, een lepel olie een weinig zout en naar keus een ei, en koken in frituurvet.

4° *de stukjes* als salade opdienen : gemengd met olie, azijn en mostaard, p. z.

5° overgebleven aardappelen met groenten gemengd stoven.

Aardappelbloem

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

GROENTEN

Versche groenten zet men op het vuur met kokend water en zout, de gedroogde integendeel met koud water. Deze laatste worden meest 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 koolzuur soda (*sel de soude*) of dubbel koolzure 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 voe-

dende 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 spijzen. Zij passen vooral bij kloeke spijzen zooals : eieren, visch en vleesch ; door hunne smakelijkheid bevorderen zij de spijsvertering.

De peulvruchten : Boonen, erwten en linzen mogen als zeer voedzame groenten aanzien worden. Zij kunnen desnoods 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 groenten

Prinsessen en snijboonen

Ontdoe de prinsessen van de vezels, breek ze in twee en laat ze gaar koken in kokend water met zout. Vervolgens het water afgieten en de prinsessen stoven met boter of vet, fijn gesneden ajuin, peper, zout en naar believen een scheutje azijn. De saus binden met aardappelbloem.

De snijboonen ontdraden en fijn snijden, verder bereiden gelijk de prinsessen, doch zonder azijn.

Jonge erwten

Doe de erwten in eene kastrol 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. Opdienem met gehakte peterselie.

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 kastrol doen met boter of vet, er een weinig bouillon of water bijvoegen; bestrooien met gehakte peterselie.

Jonge wortelen en erwten worden dikwijls samen gestoofd met postelein.

Oude wortelen

De wortelen spoelen, vervolgens schrepen en fijn snijden, onmiddellijk 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.

Aanmerking. — Om taaie groensels gemakkelijk gaar te koken omringt men het deksel met een vochtigen doek, om den doorn te weerhouden.

Aspergiën

De aspergiën fijn pellen, in hun geheel in kokend zoutwater leggen, wanneer ze gaar zijn, laten verleken, op een langwerpigen 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 takjes peterselie.

Aspergiën (à la poulette)

De gereinigde en gesneden aspergiën laten malsch koken in water met zout of stoven met boter. Intusschen een blonde eiersaus bereiden, de uitgedrupte aspergiën er zacht inroeren en op den kant 't vuur warm houden; bestrooien met peterselie. De aspergiekoppen zijn ras gaar en moeten enkel op het einde bij het overige van de aspergie gevoegd worden om te stoven.

Andijvie

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

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

Witloof en porei

Worden op dezelfde wijze gereed gemaakt als de andijvie. Men kan ze laten gaar koken in zoutwater, vervolgens laten verleken en met eene witte saus overgieten. of opstoven met boter, peper en zout.

Bloemkool

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.

Fransche bloemkool

De bloemkool heeft een lekker uitzicht wanneer men ze na 't koken met de bloem omlaag in een diepen schotel vast duwt om den vorm aan te nemen. Dan voorzichtig op een schotel omkeeren en overgieten met witte of eiersaus of ook nog met mayonnaise. Hak dan peterselie, hard gekookte eierdooier en wit elk afzonderlijk en bestrooi er mede de mayonnaise. Zet rond de bloemkool halve gekookte eieren met hier en daar een schil tomaat.

Bloemkool dient men ook op als salade met mayonnaisesaus, garnalen, en schijven tomaat.

Selderij — Raapselder

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

Selder, raapselder, porei, witloof, witte kool of bloemkool met broodkruim (au gratin)

Kook deze groenten gaar in zoutwater en laat ze verleken. Vervolgens een vorm of schotel met boter bestrijken, er de groenten inleggen. Zoodra heel den vorm bedekt is, overgiet met dikke bechamelsaus en strooi daarboven geraspten 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 tomaatsaus. (Gruyèrekaas mag weggelaten worden).

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 gesplitst. Breng ze dan op het vuur in een kastrol met een glas water, een weinig boter, peper, zout, citroensap of wijnsteen zuur. 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 in eene béchamelsaus. *N. B.* Om schorsoneeren gemakkelijk te schrepen, dompel ze in kokend water, 't zwart gaat er dan van zelf af).

Kampernoeliën in 't wit (à la crème)

De kampernoeliën reinigen en intusschen in citroenwater leggen, laten stoven in een weinig water met citroensap, voeg er wat boter en zout bij. Eene béchamelsaus bereiden met het vocht en room van melk ; deze over de kampernoeliën gieten.

Gestoofde kampernoeliën

Ze pellen, 5 min. stoven in boter, met peper en zout, een citroen op druppen.

Kampernoeliën met kaassaus (au gratin)

De kampernoelie stoven, daarna in een vuurvasten schotel gieten ; overdekken met een kaassaus, wat paneermeel opstrooien en laten kosteren.

Roode kool

De kool fijn snijden of raspen, spoelen, en dan in eene kastrol doen met vet, peper en zout, een fijn gesneden ajuin, een half glas azijn, een glas geneversap en water. Vervolgens in stuk gesneden appels en een tas gespoelde rijst. Laat alles gedekt stoven tot het gaar is (1 tot 2 uren). Op het einde voegt men er de noodige suiker bij. Versche appels kunnen door gedroogde vervangen en desnoods,

evenals het geneversap, weggelaten worden.

Roode kool (2^e manier)

Eerst de kool snijden, spoelen en in zout water afkoken, verder afgieten en bereiden zooals de voorgaande. Zoo is de kool rap gereed, en ook beter van smaak.

Savooien

Ontdoe de savooibladeren 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 ; versch ze met een weinig melk. Kleine savooien worden soms in hun geheel gestoofd en met gekapt vleesch opgevuld.

Witte kool

De witte koolen fijn snijden, wasschen en afkoken in kokend water met zout. Afgieten en opstoven met boter, melk, peper, zout en kruidnoot.

Spruitkoolen

Spruitkoolen behandelt men als savooien, doch stooft men in hun geheel.

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

Ajuin

Den ajuin pellen, dan stoven in eene kastrol 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 een béchamelsaus. Men kan ze ook stoven in vet met peper, zout, kruidnoot, 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 gebruinde broodkorstjes. De spinazie kan, nadat ze gehakt is, in eene béchamelsaus gemengd worden waarna men ze nog vijf minuten laat stoven. Bij spinazie voegt men soms gestoofde zurkel.

Postelein met erwten

Postelein kan men bereiden als jonge erwten en mag alleen of samen met jonge erwten opgediend worden.

Droge witte boonen en erwten

Eerste manier. — De boonen of erwten spoelen en daags te voren in koud regenwater laten weeken, in het zelfde water laten malsch koken, vervolgens in een stramijn gieten en dan vermengen met een béchamel- of ajuinsaus.

In plaats van de boonen af te gieten kan men het kookvocht binden met meel of bloem in azijn gebroken. Voeg er alsdan insgelijks peper en gehakte peterselie bij.

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

Tweede manier. — *Moes van boonen of erwten.* — De gekookte boonen afgieten en, terwijl ze nog warm zijn, doorsteken. Dit alles 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.

Bij gekookte erwten kan men gesneden en gestoofde, wortelen voegen.

Zesde manier. — Boonen laten koken, het water afgieten, dan overgieten met bechamelsaus waarin citroensap gemengd is.

Boonenschotel

In het midden van den schotel gekookte en gestoofde boonen gieten met gehakte peterselie bestrooid, 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 heel den aardappel een schoonen vorm geeft vooraleer te fruiten.

Ingelegde snijboonen en prinsessen

Indien het noodig is zal men ze eerst ontzouten met ze in koud water te zetten, vervolgens afkoken en laten uitleken, dan stoven in een kastrol met vet, een gesneden ajuin en peper, alsook een weing bouillon of water. Het vocht kan men binden met aardappelbloem in water gebroken.

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 2 of 3 u. 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 samen te laten stoven.

SALADE

1° Kropsalade alleen of met schijfjes tomaten en mayonnaise,

2° Veldsalade met witloof en mayonnaise.

3° Kropsalade met fijn gesneden roode kool+mayonnaise,

4° Andijvie+veldsalade+molsalade met mayonnaise.

5° Gekookte koude bloemkool+ garnalen en mayonnaise.

De mayonnaise moet de bloemkool gansch bedekken, bestrooi dan de saus, in vorm van ster of ronde met garnalen gehakte peterselie en fijn geplet wit en geel van ei, hard gekookt.

Salade van tomaten

De tomaten een oogenblik in heet water leggen om gemakkelijk te pellen, ze in schijfjes snijden, met peper, zout, fijngehakt ajuintje en peterselie bestrooien ; wat olie en azijn overgieten en verder versieren met hard gekookte eieren in schijven gesneden.

7° Bij salade mag men voegen : gekookte koude aardappelen, princessen, dragonkruid, komkommers, ajuinpijpjes gemengd in mayonnaise of met olie, azijn, mostaard en kruiden. Ook een weinig look.

N. B. — Alle overschotten van vleesch en visch mogen bij salade gevoegd worden.

Russische salade

Bij eene wel gebondene mayonnaise, kleine ajuintjes, hesp, gerookte tong, hard gekookte eieren, koude aardappelen en komkommers, alles in kleine stukjes gesneden.

Komkommerbakjes (om schotels te versieren)

De komkommer in stukjes van 5 cent. snijden en doorsnijden het zaad uithalen en opvullen met gekookte koude erwten met mayonnaise gemengd. Met peterselie bestrooien.

Moderne salade

Leg in een glazen saladekom fijn gesnipperde andijvie, rondellen van koude gekookte aardappelen, peren, appelen, bananen, kleine gepelde citroenstukjes, peper, zout, olie en azijn, alles dooreen mengen.

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

Vruchtensalade (Macédoine de fruits).

Men mag alle soorten fruit, pellen, schillen en pitten verwijderen, met suiker bestrooien en een nacht in den

kelder zetten, alleen, met koud vleesch of met droge koekskens opdienen.

MELK

De melk is een volledig, zeer verteerbaar voedsel dat belangrijk is voor de voeding van menschen en dieren. Zij is het voedsel bij uitmuntendheid voor zieken en herstellenden ; zij maakt het hoofdbestanddeel uit der voeding bij de kinderen tot den ouderdom van twee jaren.

Ongekookte melk verteert gemakkelijker dan gekookte, doch men zal bij voorkeur gekookte melk gebruiken. Door het koken worden de ziektekiemen die ze soms bevat onschadelijk gemaakt.

Melk dient daarenboven tot het maken van boter, kaas en melkdranken.

KAASBEREIDING

Kaas van afgeroomde melk of maquee

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 de melk dik geworden. Vervolgens moet men ze in dunne lagen in een doek of mandeken scheppen om te laten verleken ; daarna de aldus verkregen *witte kaas* door een fijne zeefde duwen en met peper en zout, soms met fijn gesneden sjalot mengen. Men kan ook suiker gebruiken in plaats van peper en zout. Zulke zachte witte kaas smaakt goed bij de radijzen of aardbeziën en kan ook zeer voordeelig de boter of het vet op brood vervangen.

Souffle van witten kaas

Bij een halven liter witten kaas voegt men een lepel maïzena of rijstbloem, weinig melk en suiker. Laat samen koken, neem de kastrol van het vuur, voeg er een of twee dooiers van eieren alsook het in sneeuw geklopt wit dezer laatste bij. Giet alles in een geboterden vorm en laat in den oven bakken. Onmiddellijk opdienen.

Kernemelk of platte kaas

Plaats dikke karnemelk 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 den kaas te laten uitdruppen. Vermeng met kruiden of suiker. Deze kaassoort wordt gebruikt zooals de witte kaas.

2^e manier. Giet bij koude karnemelk kokend water tot dat de kaasstof begint te zakken, laat alles rusten, en giet dan het water af, doe vervolgens den kaas in een doek om te verleken.

EIEREN

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

Een hoenderei weegt gemiddeld 60 gr., waarvan een derde bestaat uit den dooier en twee derden uit het wit.

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

Versche eieren

Men erkent dat de eieren versch zijn wanneer ze in licht zoutwater (50 gr. op 1 l.) gedompeld op den grond blijven liggen. Hoe ouder ze zijn, hoe meer ze naar de oppervlakte komen. Om de eieren rauw te eten, dienen ze zeer versch te zijn.

Rauwe eieren

Kan men gebruiken in melk, bier, pap of wijn, alsook bij het bereiden van andere spijzen. Eerst fijn kloppen en dan melk, wijn of bier met suiker enz. bijvoegen.

Gekookte eieren

Om ze licht te koken opzetten met koud water en 3 min. laten koken of wel 4 minuten in kokend water leggen. Om hard gekookte eieren te bekomen 8 tot 10 minuten laten koken.

Eieren in 't wit

De hard gekookte eieren in koud water leggen en de schelp verwijderen. Ze op een schotel rangschikken en er warme béchamelsaus overgieten waarin gehakte peterse lie geroerd is. Men mag er ook gerapte gruyèrekaas opstrooien of garnalen.

Vogelnesten of Schotsche eieren

Bereid kalfsgehakt, zooals voor een fricandeau, laat eieren hard koken, pel ze, omring deze met het gehakte vleesch, wentel 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 peterse lie salade of kers en dien op met tomaatsaus. Op den dooier kan men een stukje truffel of gebruinde kam-

pernoel leggen. (De bollen mogen ook in den oven gebakken worden, en daarna open gesneden).

Russische eieren

Beleg een schotel met gele salade blaadjes of kers, daarop gebruinde broodkorstjes. Laat eieren hard koken, nadat ze gepeld zijn snijd een stukje van het breede uiteinde, neem ook den punt van het ei weg om den dooier uit te nemen en vermeng deze met mayonnaise, garnalen, gehakte peterselie, vul hiermede de eiwitten hoog op zoo dat het een boord rondom het ei vorme, steek er een takje peterselie op of een ingemaakt ansjovis, plaats de eieren op de croûtons en versier verder met tomatenschijfjes enz.

Opge vulde 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 en naar believen wat gruyère kaas.

Een half ei ermede opvullen en, zoo er overschieten, deze enkel met peterselie bestrooien. Op den boord van den schotel legt men takjes peterselie en tomatenschijven, of wel kan men er een boord van tomaatsaus rond gieten.

Geroerde eieren

De eieren kloppen met een weinig melk, wat peper en zout. Laat boter in een pan smelten, giet er de geklopte eieren in, roer en laat stijven, op een 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.

Geroerde eieren met macaroni

De geroerde eieren in 't midden van een schotel gieten er gekookte macaroni in kaassaus geroerd rondgieten en, desgevallend, opdienen met tomaatsaus.

Eieren in schelpen

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

Zakeieren (œufs pochés)

Laat een weinig water koken met een weinig zout en eene scheut azijn; schuif de kastrol aan kant en breek *zeer versche eieren* zachtjes boven en dicht bij 't water, laat 4 minuten koken en neem ze eruit met een schuimspaan en leg ze dan op een schotel voorzien van gestoofde zurkel of spinazie : strooi boven elk ei wat gehakte peterselie en omring den schotel met broodkorstjes.

Gepocheerde eieren met hesp en tomaatsaus

Bereid zakeieren, of hard gekookte eieren in de lengte doorgesneden, rol elk ei of half ei in een schilleken mager hesp, schik op een schotel en begiet met tomaatsaus.

Zakeieren op een canapé

Bereid de zakeieren zooals hierboven. Snijd uit eene snede brood ovale ronden brood van een vinger dikte en grooter dan een ei, die ge eerst al beide kanten in boter

bruint of lichtjes in kokend frituurvet dompelt. Bereid een kaassaus, bestaande uit 50 gr. boter, evenveel bloem en ongeveer een halven liter melk ; nadat ze gekookt is voeg er peper en zout, een weinig kruidnoot bij en twee lepels geraspten gruyèrekaas. Neem een steenen of verlakten vorm, bedek den grond met een weinig saus, leg er de geroosterde sneedjes op en op elk, een ei, overdek alles met de overgeblevene saus, strooi er wat geraspten kaas en wat paneermeel op, op elk ei een stukje boter en laat lichtjes bruinen.

Sultan eieren

Bereid zakeieren of hard gekookte eieren, leg ze op gebruinde broodkorstjes, en overgiet ze met volgende saus ; een wortel in fijne reepkens, een ajuin in kleine stukjes in boter gestoofd, voeg er een doosje kampernoeliën, een glas madère, eenige stukjes truffen bij, een weinig bloem en melk om de saus te binden p. z.

De hard gekookte eieren mogen ook in schillen of vieren gesneden en den boord met broodkorstjes versierd worden.

Gravineieren

Leg de gekookte eieren op gebruinde broodkorsten, in de ronde van een schotel, overgiet ze met béchamelsaus, vermeng asperges met dezelfde saus en giet die in 't midden van den schotel, bestrooi gansch het gerecht met gekapte truffen of peterselie.

Gewone eierkoek

De eieren kloppen met een weinig melk en zout. De boter in de pan laten smelten, de eieren erin gieten en op een zacht vuur laten bakken, op een schotel schuiven, toevoegen en warm opdienen.

Eierkoek met fijne groenten

Bereid een gewonen eierkoek, voeg er gehakte peterse-lie, kervel of gestoofde aspergetoppen bij, soms voegt men er garnalen, gekookte mosselen, geraspten gruyère-kaas of gekapte kampernoeliën bij.

N. B. Men mag de kampernoelies en aspergetoppen afzonderlijk stoven en tusschen den eierkoek leggen.

Eierkoek met appelen

A) Schil en snijd een appel aan schijfjes, laat deze lichtjes gedekt, in boter bakken, giet er de geklopte eieren over, laat bakken, en dien op met suiker. B) Tusschen een eierkoek appelcompote of confituur leggen.

Eierkoek met garnalen

De eieren kloppen de garnalen eronderroeren ofwel na-dat de eierkoek gebakken is de garnalen tusschen strooien en toevouwen.

Eierkoek met spek of hesp

Dunne sneedjes spek of hesp laten bakken, gedeeltelijk het vet afgieten, dan met geklopte eieren overgieten en laten bakken.

Gerezen of opgeblazen eierkoek

De dooiers kloppen met suiker, het wit der eieren tot sneeuw slaan en er bij mengen, dan alles in een geboterde pan gieten en in den oven op een warmen steen laten bakken, niet te hard. Sommigen voegen er een weinig bloem bij. Den eierkoek voorzichtig op een warmen schotel schuiven, met confituur of appelmoes opdienen, of met suiker bestrooien.

Eieren (au gratin)

Hard gekookte eieren in vier deelen snijden, overgieten met een béchamelsaus waarin gruyèrekaas geraspt is, met brood of beschuitkruimels bestrooien en in den oven laten bruinen.

Paardenoog of spiegeleieren

Een weinig boter op den schotel of pan laten smelten, de geheele eieren er zacht vlak boven de pan laten invallen en met peper en zout bestrooien. Verder ze lichtjes laten stollen. 't Is best ze in een vuurvasten schotel te bereiden om ze daarin op te dienen.

Eierkroketten

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

Gefruite eieren

Zacht gekookte en gepelde eieren in boter rollen, vervolgens in broodkruim, dan in eiwit dan terug in chape-lure (broodkruim) en vervolgens in frituurvet bakken. Kunnen opgediend worden met witte groenten of salade met mayonnaise.

Gefruite aardappelen (Pommes paille) met eieren en spinazie

Snijd de aardappelen in schilferkens (zooals solferstekjes) en breng ze in 't frituurvet; in 't midden van den schotel spinazie, waarop hard gekookte eieren doorgesneden, en rondom de schilfers aardappelen. Warm opdienen.

Bewaren van eieren

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

Vooraleer de eieren te bewaren, onderzoekte men 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 bevuilde eieren moet men reinigen, desnoods met lauw water. Men zal nooit den pot met opgelegde 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 dagen de eieren keeren. Daartoe gebruikt men best een toegebonden doos, die men dagelijks omkeert. Deze eenvoudige doenwijze 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 anderdaags zal de goede kalkoplossing met een vel overdekt zijn. De eieren in een 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 volgende vocht overgieten: Tien liters gekookt en afgekoeld regenwater met een liter (silicate de potasse) vermengen. Dit is voldoende om ongeveer twee honderd eieren te bewaren. De 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

Visch brengt afwisseling in de voeding, ten andere, er is weinig verlies op en is niet kostelijk.

Visch is zeer voedzaam dus volstaat als hoofdbestand-deel van een maaltijd.

Visch wordt gewoonlijk na de soep opgediend, indien visch en vleesch op dezelfde maaltijd gebruikt worden.

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 en ongeschonden schubben; legt men hem in 't water dan zinkt hij dadelijk.

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

Visch, dien men schikt te koken, mag van daags te voor in licht zoutwater liggen.

Visch, dien men schikt te braden, mag van daags te voor binnen en buiten met zout overwreven worden.

In het bakken van visch kan men de boter voordeelig vervangen door Rufisque aardnotenolie (arachides).

Koken

Den 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 vast te maken; hij is gaar als de graten gemakkelijk losgaan.

Braden

Den visch afdrogen, hem vervolgens inwrijven met bloem, geraspt brood of beschuit, dan bestrooien met pe-

per en zout. Boter in een braadpan smelten, den visch er in leggen 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 opdienen met citroen en brood ofwel met aardappelen en saus. Dikke stukken 20 tot 30 min., en platten visch 10 min. braden.

Rog, kabiljauw, tarbot, heilbot, snoek, zalm, stokvisch, schelvisch, worden meestal *gekookt* en opgediend met *gesmolten boter, blonde saus met citroen — eiersaus of Hollandsche saus — kappersaus*. Tarbot wel eens met mayonnaise of béarnaise.

Aanmerking

Kabiljauw wordt best in dikke sneden gesneden *Heilbot, Tarbot* en *snoek* legt men $\frac{3}{4}$ u. voor het opdienen in kokend zoutwater ; zoodra het water kookt zet men den ketel goed toegedekt aan kant. Neem den visch er uit en dien hem op gelegen op een schotel met versijp of op een gevouwen servet.

Bakken in de pan

Tongen-Platen-Snoek. — Leg een stuk boter in de pan, laat lichtjes bruinen, (indien de boter niet heet genoeg is, plakt de visch aan de pan) leg er den gereinigden en afgedroogden visch in, bestrooi met peper en zout, laat al beide kanten bakken. Giet een weinig water in de pan om den visch gemakkelijker uit te nemen.

Braden in den oven

Kabiljauw-Schelvisch-Zalm. — Laat boter smelten, leg den visch er in, bestrooi met peper, zout, chapelure, leg er een stuk boter en een schijfje citroen (zonder schil) boven en laat braden, soms overscheppen — in dikke stukken visch, maakt men sneedjes om gemakkelijker te braden, in de sneedjes steekt men stukjes citroen.

Op den rooster

Droge haring, dikke paling. — Den rooster voorop hard warmen, aan den paling wat boter wrijven, over een klaar vuur roosten, op een warmen schotel opdienen, met peper en zout bestrooien.

Griet

Is wel gelijkend aan den tarbot, doch niet zoo fijn. Wordt op dezelfde wijze bereid.

Snoek op zijn Vlaamsch

Vóór het koken den staart, in den kop vast maken, zoodat hij een ring vormt (zie kookwijze), opdienen met gesmolten boter, eiersaus of kappersaus.

Soms wordt snoek in de bloem gewenteld en in de pan met boter gebakken, nadien de jeugd met water of citroensap aangelengd en gehakte peterselie aan toegevoegd.

Kabiljauw op zijn Engelsch

Neem vel en graten weg, snijd hem in dikke schillen en leg ze 2 tot 3 uren in zoutwater, neem ze er uit, droog ze af en bestrooi ze met zout, wentel ze vervolgens in geklopt wit van ei waarin wat olijfolie en koud water gemengd is, vervolgens in chapelure. Duw de stukken plat en laat ze braden in den oven of in frituurvet. Dien den visch op met gebruinde boter, waarin citroensap en gehakte peterselie is gemengd.

Kabiljauw op zijn Portugeesch

Ontdoe den visch van het vel en de graten. Leg hem in een braadkom met boter, bestrooi met peper en zout, en leg er de graten, een ajuin, laurierblad en thym bij,

voeg er een vinger diepte kokend water aan toe. Laat eerst den visch op het vuur koken, zet dan de kastrol in den oven, bedekt den visch met een geboterd papier. Intusschen in een pan een stuk boter leggen met grof gesneden ajuin en tomatenpurei; nadat alles malsch is, doorsteken, het sap gebruiken om een lepel boter en twee lepels bloem samengemengd aan te lengen. Verder het sap van den visch en het sap van een citroen met een eierdooier bijvoegen.

Gestoofde Rog en Stokvisch

Leg een stuk boter in een kastrol, leg daarbij den visch met peper en zout bestrooid, voeg er een weinig water aan toe en laat stoven.

Gezouten Stokvisch en Kabiljauw (abberdaan)

Eerst den visch ontzouten (met in koud water te laten weken) en dan laten koken, opdienen met boter- of eiersaus en citroen.

Tongen met witten wijn

De tongen met koudzout water opzetten, stil koken en laten verleken — eene saus bereiden met evenveel boter en bloem, aanlengen met witten wijn, peper, zout en naar willekeur kampernoeliën bijvoegen; er de tongen eenige minuten voor het opdienen inleggen of op een schotel rangschikken en met de saus overgieten. De filets der tongen kunnen opgerold worden voor het koken.

Tongen op zijn Vlaamsch

Laat ze twintig minuten in kokend water liggen aan den kant van het vuur, verder verleken zonder afkoelen, dien ze op met gesmolten boter en aardappelen in natuur.

Tongen met garnalen

De tongen koken of bakken — opdienen op een warmen schotel omringd van tomaatsaus, waarin garnalen. Op de tong legt men stukken truffen, den boord van den schotel met aardappelpurée versieren.

Tongen op zijn Normandisch

Doe de filets van de graten, spoel en droog ze af. Zet de graten op het vuur met een halve liter water, 1 ajuintje, peterseliewortel, peper, zout, 1/2 laurierblad en laat zachtjes een half uur koken. Laat intusschen een eetlepel boter bruinen, voeg er een lepel bloem en vervolgens het gekookte sap van de graten, een glaasje madère, een doosje kampernoeliën bij en laat koken, voeg er dan 100 gr. gepelde garnalen bij en, voor het opdienen, een dooier van een ei en het sap van een citroen.

De filets koken ofwel braden in den oven, met peper en zout bestrooien en opdienen overgoten met voornoemde saus.

Makreel op zijn Vlaamsch

Een stuk boter laten smelten, den visch met peper en zout bestrooien en laten bakken.

Makreel op zijn hofmeesters

Nadat de makreel gereinigd en afgedroogd is hem op den rug opensnijden, op een schotel leggen, met peper en zout bestrooien en met olie inwrijven, verder bakken of op een zacht vuur roosteren, opdienen met gesmolten boter waarin gehakte peterselie, citroensap, peper en zout.

Opge vulde makreel

Als de makreel gekuischt en geledigd is hem opvullen met het volgende mengsel : beschuit, in melk gedopt en een hard ei pletteren en goed mengen. De daarmede op-

ge vulde makreelen in de oven bakken met boter en chapelure. Opdien en met aardappelen.

Mossels

Eerst reinigen, met een mes afschrepen, spoelen zonder de mosselen te laten rusten, hard roeren met een stok en seffens in stramijn gieten, ten minste 7 tot 8 maal, dan in zuiver, licht zoutwater zetten.

Breng ze op het vuur zonder water, voeg er peper, zout, gesneden ajuin, een takje thym, wat brood en vet bij. Schud ze ondertusschen. De mossels zijn gaar als de schelp gansch open is. Smaken goed met gefruite aardappelen.

Mosselen

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

Peterseliesaus

Boter en bloem samen bewerken, het doorgegoten mosselsap stilaan bijgieten, onder gestadig roeren, laten koken, een weinig peper, citroen en gehakte peterselie bijvoegen (geen zout bijvoegen).

Mosselen à la poulette

De gekookte mosselen in een béchamelsaus met gehakte peterselie, roeren.

Mosselen au gratin

De voorgaande bereiding toepassen, in een vuurvasten schotel gieten, met chapelure bestrooien, eenige stukjes boter opleggen en laten kosteren in den oven.

Gebakken mosselen

De gekookte mosselen in de bloem wentelen, en in een geboterde pan laten bakken.

Pekelharing

Is zeer voedzaam, doch wordt dikwijls op een onsmakelijke manier opgediend. Hij moet zorgvuldig gereinigd en de graten weggenomen worden vooraleer hem op tafel te brengen. Smaakt goed met mayonaisse en salade.

Haringschotel

De gereinigden haring laten weeken in water of melk, dan 't vel en de graten verwijderen. Elken halven 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 van eieren in schijfjes gesneden. Desnoods nog eenen rand maken met opgerolde haringen. In het midden van den schotel eene mayonnaisesaus gieten, waarop de peterselie gestrooid is. Verder versieren met uitgetande citroenstukjes, salade en schijfjes tomaat. In de opgerolde haringen giet men mayonaisse en steekt men takjes peterselie rondom den schotel mag men uitgehaalde tomaten plaatsen met garnalen en mayonaisse gevuld.

Sardijnen

Worden met mayonaisse en harde eieren opgediend bij het begin van den maaltijd.

Gerookte haring

Wordt op den rooster gebraden of rauw gegeten.

Paling in 't groen

Voor een halven kilo paling laat een lepel boter smelten, voeg er een gehakten ajuin bij dien ge geel laat worden, leg er de in stukken gesneden palingen in, die ge eventjes laat opkomen ; voeg er water bij, juist genoeg om den paling te dekken ; vervolgens gehakt citroenkruid,

peterselie, zurkel, dragon, kervel, salie (palingkruid), peper en zout. Nadat de paling acht à tien minuten gestoofd heeft, bind de saus met aardappelbloem in citroensap gebroken, en laat nog eventjes en laat doorkoken. Sommigen voegen er witten wijn en een eierdooier bij.

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 inleggen en laten bakken. Opdienen met mayonnaisesaus.

Gestoofde paling

Een weinig water laten koken met fijn gesneden sjallotten en een stuk boter, de stukken paling er inleggen, wanneer ze half gaar zijn, er een glaasje azijn, bier of witten wijn bijvoegen, alsook 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. Opdienen met boterhammen.

Dikke palingen

Zullen best eerst afgekookt en dan gebraden worden.

Gebakken spiering

Neem den kop en terzelfdertijd de ingewanden weg, wasch ze in zoutwater en droog ze af. Wentel ze in de bloem en bak ze in de pan of frituurvet.

Overschotten van visch

Het vel en de graten wegnemen, dan den visch overgieten met een saus die men bereidt met olie, azijn, peper, zout en mostaard of béchamelsaus waarin gruyère-kaas geraspt is, eenige stukjes boter en wat broodkruim opdoen en voor deze laatste in den oven laten kosten.

Koude vischschotel

Neem de vischstukken ontdaan van vel en graten en schik ze op een schotel, bedek ze in schuine richting voor de eene helft met gele mayonnaise, de andere helft met rose of ravigottesaus. Breng op de scheidingslijn een rijtje gesneden kappers en versier den schotel met halve citroenschijfjes en peterselie. — Men kan er hard gekookte eieren, garnalen en tomaatschillen bijvoegen.

Kan opgediend worden met salade of gestoofde aardappelen.

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.

Schelvisch

Kan men zouten en laten drogen.

Zee en Stekelkreeften

Ze worden 15 à 20 minuten gekookt in water, dat sterk gezouten is. Laat ze in 't water afkoelen en bestrijk ze met olie. De kreeften worden opgediend, omringd van groen en met mayonnaisesaus.

Oesters

Worden eerst met een bijzonder mes opengemaakt, de schelpen terug opeengelegd, de schotel met citroenstukjes versierd en met boterhammen aangeboden. Worden vóór de soep verbruikt.

Koude zalm

Gekookten verschen zalm of ingemaakten ontdoen van vel en graten, in 't midden van een schotel leggen, met mayonnaise overgieten ; rondom hoopjes leggen van gekookte en koud geworden erwten en wortelkens, ook wel eieren en tomaatschijfjes. Opdienem met gebruinde aardappelen. Men mag er ook macaroni rondleggen. Om den schotel rap klaar te hebben gebruikt men ingemaakte groenten.

BEWAREN VAN VISCH.

Pekelharing

De haringen reinigen en vervolgens een nacht te week zetten, in een zuiver vat rangschikken en overgieten met azijn ; peperbollen, een laurierblad, thym, eenige sneedjes citroen, ajuin en kruiden bijvoegen.

Rog

De rog in zoutwater laten gaar koken en dan laten verleken. Den kop van den rog, met een halven liter azijn, niet te sterk, en 1/4 liter kooksop, peperbollen, een laurierblad en 3 à 4 vellen 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 recept), 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.

SAUSEN.

Rol. — 1) De sausen verhoogen de voedende waarde van de spijzen.

2) Ze brengen afwisseling in de bereiding.

3) Zij zijn bijzonder geschikt om overschotten smake-lijk te maken.

De sausen worden verdeeld in *koude* en *warme* sausen.

De sausen waarin bloem gebruikt wordt, moeten lang en traagzaam koken ten einde het zwellen van het zetmeel te bevorderen om verder in dextrine omgezet te worden, die dan oplosbaar is. De bouillon die wij voor het bereiden van sausen voorschrijven, bestaat uit Libox met warm water.

Grondstof: Boter en bloem

Laat de boter smelten en voeg er met een vork stillens de bloem bij onder gedurig roeren met een houten lepel. Eerst in den oven laten wit worden, dan weinig met eens de vloeistof bijvoegen.

WARME SAUSEN

Blonde saus

Vijf en twintig gram boter en vijftig gram bloem met een houten lepel vermengen; er stilaan 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.

Bechamelsaus

Meng 50 gr. boter en 50 gr. bloem ondereen, leng aan met een halve pint gekookte melk, roer ze tot ze doorkookt, voeg er peper en zout bij, 't sap van een halven citroen en, vóór het opdienen een stukje boter, soms voegt men er een eierdooier bij. (bij visch mag men vischbouillon in plaats van melk gebruiken).

Kaassaus

Bij bechamelsaus twee eetlepels geraspte gruyèrekaas voegen.

Garnalensaus

Bij béchamelsaus, gereinigde garnalen, gehakte peterselie, een weinig citroensap voegen. Opdienen met tarbot of tongfilets.

Melksaus

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

Gesmolten boter

De boter in een kastrolleken doen met peper en zout en dit in een waterbad plaatsen, ofwel aan den kant van 't vuur laten smelten. Wordt opgediend bij gekookten visch.

Gebruinde boter

De boter laten bruinen, peper en zout bijvoegen. Zet ze aan den kant van 't vuur en voeg er eenige druppels citroensap of azijn bij. — Meest opgediend met rog.

Boter op zijn hofmeesters

Bij gesmolten boter, gehakte peterselie, peper, zout en citroensap voegen.

Peterselie saus

Een blonde saus bereiden, aanlengen met het sap van gekookte mossels of bouillon, gehakte peterselie bijvoegen.

Roomsaus

Een blonde saus, doch in plaats van melk neemt men room — meer een eierdooier.

Ajuinsaus

Ajuinen fijn hakken en in boter laten bruinen. Voeg er een glas water bij, een stukje laurierblad en laat koken, breek een weinig bloem met azijn en roer het in de saus ; verder peper en zout.

Sjalottensaus

Zelfde bereiding, enkel den ajuin vervangen door sjalotten.

Bijtende saus

Acht tot tien sjalotten pellen en fijn hakken. Laat ze bruinen in een halven lepel boter of vet, voeg er een wijnglas azijn, een grofnagel, 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.

Kappersaus

Bereid eene blonde saus, leng aan met melk of water, voeg er op het einde een eierdooier, kappers en een weinig citroensap bij. (past goed bij gekookten visch).

Mostaardsaus

Vermeng boter met nog zooveel bloem, laat lichtjes bruinen, leng aan met bouillon of water en een weinig azijn, twee of drie lepelkens mostaard, peper en zout. Past goed bij soepvleesch en visch. — Zonder mostaard is het azijnsaus.

Saus voor gebrad

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, zout en gehakte peterselie.

Saus voor gebrad

Zes sjalotten met een beschuit in een glas water of bouillon een half uur laten koken, door een teems duwen en met de jeugd van 't vleesch mengen. Vervolgens een weinig citroen of azijn, een dooier van een ei, een lepel room van melk en kruiden volgens smaak bijvoegen. De room kan door geklopt wit van ei vervangen worden.

Tomaatsaus

Bewerk boter en bloem ondereen met bouillon of water, voeg er twee lepels tomaatmoes, alsook peper en zout bij en laat koken. Men kan den smaak der saus verhoogen met er maderawijn en kampernoeliën in te doen. Voor de tomaatsaus gebruik de geconcentreerde tomaat « Carlo Erba », aangeboden door de Cie Liebig.

Tweede manier. — Snijd ajuinen en een wortel in stukken en laat ze stoven in boter of vet, leng aan met water of bouillon, voeg er thijm en laurier bij. Pers alles door een zeefde. Voeg er twee lepels doorgesteken tomaten en, naar believen, een doosje truffels of kampernoeliën, alsook peper en zout bij; zoo noodig wat boter met bloem laten bruinen en alles bijvoegen. Deze saus smaakt goed met gekookte ossentong.

Schildpadsaus

Doe een lepel boter smelten, strooi er twee lepels fijn gezifte bloem bij, roer goed om, dan een doosje tomaten en ongeveer een halven liter water of bouillon of het sap van de kampernoeliën, twee dikke ajuinen, aan stuk gesneden, en een wortel. Na 1 uur kokens, duw alles door een teems voeg er kampernoeliën, fijne vleeschballekens (quenelles de veau) en een of twee glazen maderawijn bij.

Béarnaisesaus

Laat een stuk boter smelten, voeg er twee lepels bloem bij, een weinig melk of room, peper en zout en laat koken, neem de saus van het vuur, en plaats ze in een kastrol warm water; voeg er onder gestadig roeren, een weinig dragonazijn, gehakte dragon of peterselie, twee dooiers van eieren en nog wat boter aan toe, verder vleeschjeugd en naar willekeur twee eetlepels witten wijn (Graves of Sauterne).

Andere manier. Een dooier van een ei met wat zout in een kastrol omroeren, intusschen twee eetlepels azijn met peperbollen, dragon en sjalotten laten tot de helft verkoken, door een doekje gieten en het sap stil aan bij de geklopte eierdooier mengen (au bain-marie — heet waterbad) tot de saus gebonden is. Voeg er dan langzaam (50 gr.) stukjes boter bij en gehakte peterselie en dragon.

Béarnaise met tomatenpurée.

Zelfde bereiding, doch de groenten weglaten en er twee eetlepels tomatenpurée bijvoegen.

Montglassaus.

Een tas water opzetten met laurierblad, een peterseliewortel, drie kruidnagels, thijm, dragonkruid, een weinig look, of eenige sjalotten, twintig minuten laten koken en door een teems duwen. Bereid intusschen een saus met boter en bloem en het gekookte sap, het sap van kampernoeliën en truffen bij voegen. Smaakt goed met kalfs- of varkensribben.

Eiersaus

Een stuk boter mengen met een lepel aardappel- of gewone bloem, aanlengen met warm water of bouillon, zout bijdoen, een of twee eierdooiers met citroensap en bij de saus voegen. Men kan er kampernoeliën en kappers bijvoegen.

Vischsaus

Laat een stuk boter bruinen met een wortel in stukken gesneden, een ajuin, een laurier-blad, thymus, een grof-nagel en een glas grave of sauterne wijn. Laat de saus drie kwart uurs stil koken en duw door de teems. Vermeng een weinig boter met een lepel bloem, leng aan met het

doorgestoken sap, voeg er peper en zout bij, alsook wat karamel (gebruinde suiker), indien de saus te bleek is. Meest met gekookten visch opgediend.

Sauce Normande

Vermeng boter met bloem, peper en zout ; leng aan met kooksap van (mosselen, garnalenkoppen) voeg er dan de mosselen en garnalen bij, sap van een citroen en geraspten kaas ; desgevallend een eierdooier. Leg overschotten van visch in een vuurvasten schotel, giet er de saus over en laat kosten in den oven.

Maderasaus

Bewerk evenveel boter en bloem en laat bruinen (desnoods rijstbloem) meng met bouillon. Voeg er daarna 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. Past goed bij hesp.

Saus Godard

Boter en bloem samen mengen, de jeugd van 't vleesch bijvoegen, eenige vleeschballekens, kampernoeliën, truffen, peper en zout, zoo mogelijk stukken cipieren, een glas madère en het sap van een halven citroen.

Hollandsche saus

Vermeng 150 gr. boter en 50 gr. bloem, leng aan met water en laat ze goed koken, neem de saus van het vuur en roer er drie of meer eierdooiers in, die vooraf met een weinig azijn in waterbad vermengd zijn ; laat ze een oogenblik koken onder gestadig roeren, zet ze aan den kant van 't vuur, voeg er het sap van een citroen en een stuk versche boter bij.

Mousseline saus

Meng twee of drie eierdooiers met een lepel bloem, peper, zout en melk of beter twee eetlepels verschen room ; giet dit mengsel bij een lepel gesmolten boter en laat ze koken in een waterbad. Men mag er wat citroensap en gehakte peterselie bijvoegen. Sommigen voegen er geklopt eiwit bij juist voor het opdienen.

N. B. De saus warm houden in het waterbad.

Saus voor schapenbout

Laat een stuk boter bruinen met twee ajuinen, vier sjallotten, leng aan met bouillon, voeg er peper en zout, een laurierblad, een takje thym 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, vóór 't opdienen een glas madeira en giet ze over den gesneden bout. Opdienen met broodkorstjes of boontjes.

Saus voor alle groenten

Bij eene béchamelsaus, een dooier van een ei en een stukje versche boter mengen.

Robert saus

Laat een lepel boter smelten en voeg er twee gehakte ajuinen bij, nadat ze licht gebruind zijn, strooi er wat bloem op en roer, voeg er een tas bouillon, peper en zout bij, vóór het opdienen een lepelke mostaard en een scheutje azijn. Gesneden komkommers mogen in de saus gedaan worden, ofwel den schotel er mede versierd.

Smaakt heel goed met varkensgebraad.

Speksaus

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

N. B. — Zouten zoo het spek versch is.

ZOETE SAUSEN

Saus voor pudding

15 gr. crêmebloem en 40 gr. suiker met een halve liter koude melk vermengen, er wat boter en een stok vaniel bijvoegen en samen laten koken. Neem de saus van het vuur, en roer er een dooier van een ei in, naar believen, een glas madeira of rhum bij.

Chocolade saus

Laat een halven liter melk koken met twee eetlepels suiker en een stokje vaniel of poeder. Vermeng 4 koffielepels cacao met 2 eetlepels fijne bloem in wat koude melk, dan bij de heete melk gieten en laten koken.

Wijnsaus voor droge gebakken of puddingen

Witten wijn op het vuur brengen met suiker, er wat gebroken crêmebloem inroeren. Na het koken van het vuur nemen en naar believen een of meer dooiers van eieren en vaniel of anderen smaak indoen.

Bessensap- of jeneversapsaus

Zet jeneversap op het vuur, voeg er een stok kaneel en eene voldoende hoeveelheid suiker bij. Laat samen koken

en bind de saus met aardappelbloem in koud water gebroken. Het jeneversap kan desnoods door confituur of groseille vervangen worden.

Ananassaus

1 klein blikje ananas, 4 dl. melk (of half room, half melk), 25 gr. suiker, 15 gr. fijne bloem, 1 of 2 eieren.

Wrijf de ananas door een paardenharen zeef tot purée. Breng de melk (of de melk met den room) aan den kook, meng terwijl de bloem met de suiker en de goed geklopte eieren door elkaar, voeg er (flink roerende) een paar lepels van de heete melk bij en giet dan het mengsel al roerende in de kokende melk ; laat de saus zachtjes doorkoken tot de bloem gaar is (een paar minuten). Neem de saus van het vuur, roer er het ananasvocht door en vervolgens ook het ananas-purée.

Presenteer de saus bij een vanille-rijst-pudding.

Wijnsaus

Een tas roode wijn koken met acht stukjes suiker, een eierdooier met een weinig bloem, in water geklopt, bijvoegen. Sommigen voegen er wat citroensap bij.

KOUDE SAUSEN

Mayonnaisesaus

Doe in een steenen kom één of twee eierdooiers, een weinig zout, een koffielepel azijn en vermeng goed en laat er onder gedurig roeren olijfolie of arachideolie bijdruppen, zoodat ge een room bekomt ; voeg er dan een eetlepel, druppelsgewijze azijn bij, dan nog olie. Vervolgens peper en zout. Sommigen wrijven de saladekom in met een stukje look of voegen er estragon, ajuinpijpkens, kervel of peterselie bij.

Mayonnaise (gebonden)

Bereid de mayonnaise op gewone wijze — maak een temperken van een of twee koffielepels bloem in zes lepelkens water en laat koken. nadat het afgekoeld is, voeg het bij de mayonnaise, verder nog wat olie. Zoo bekomt men veel en dikke mayonnaise.

Mayonnaise (tweede manier)

Klop zacht een geheel ei met twee eetlepels azijn, laat het mengsel in een heet waterbad dikken onder gestadig roeren. Na afkoeling, ongeveer een halve pint olijfolie ofwel Delftsche slaolie laten bijdruppen, peper en zout, naar willekeur wat mostaard en fijn gehakte sjalotten.

Mayonnaise zonder ei

Doe in een panneken 1 lepel olie, 3 lepel water, 1 lepel azijn, peper, zout en 1 lepel bloem. Meng goed en laat al roerende koken. Laat koud worden en bewerk verder als gewone mayonnaise.

Hollandsche mayonnaise

Laat drie eetlepels azijn koken met eenige peperbollekens tot dat de azijn op de helft verkookt is en giet hem door een doekje. Klop intusschen twee of drie eierdooiers fijn en vermeng ze al kloppende met den azijn (in een waterbad) tot de saus dikt, voeg er dan langzaam olie bij tot voldoende hoeveelheid, vervolgens wat citroensap en zout.

Ravigotte of vinaigrette saus

Bij mayonnaise voegt men fijn gesneden komkommers, peterselie, kappers en dragon. Deze saus wordt meest gemaakt met een hard gekookten dooier fijn gewreven en een verschen dooier, soms voegt men er gekookte, in stukjes gesneden kalfshersens bij.

Citroen-mayonnaise

Bereid de saus als gewone mayonnaise, doch, in plaats van azijn, citroensap gebruiken (in minder hoeveelheid).

Mousse line-mayonnaise

Bij gewone mayonnaise een weinig stijfgeslagen room voegen en wat citroensap. (Chantilly)

Gekleurde mayonnaise

Gewone mayonnaise : *rose* kleuren door er een druppel plantenrood bij te voegen ; *lichtgroen* door eveneens een druppel plantengroen bij te mengen (in den handel verkrijgbaar) ofwel kervel, dragon, peterselie heel fijn te hakken of uit te persen.

Duivelsaus

Een dooier van een ei mengen met peper en zout, olie en azijn, alsook mostaard, fijn gehakte peterselie en sjalotten. Eenige komkommers bijvoegen.

De duivelsaus kan zonder eierdooier gereed gemaakt worden, of vervangen door een stuk boter.

Sauce Vincent

Mayonnaise met gehakte peterselie of (eenige bladjes) spinazie, kervel, peterselie, dragon, 5 min. in kokend water leggen, uitnemen, in een doek nijpen en het sap bij de saus voegen.

Tartare saus

Bij mayonnaise gehakte sjalotten, mostaard, cayennepeper en gehakte peterselie voegen.

Saus voor pickles

Laat een liter azijn koken met een doosje (100 gr.) Colman's mostaardmeel, eenige peperbollen en grofnagels — 10 gr. kurkurma, 5 gr. gemberpoeder en wat dragon-

kruid, binden met een lepel aardappelbloem en heet over volgende groenten gieten.

1 kgr. ajuintjes, 250 gr. komkommers, 250 gr. bloemkool en 250 gr. wortels aan stukjes gesneden.

De ajuintjes en komkommers vooraf 24 uren in zout leggen, de bloemkooltakjes en wortels eventjes koken.

Aanmerkingen. — 1) Bij het bereiden van mayonnaise geen half gestolde olie gebruiken of geen warme olie.

2) Is de mayonnaise in bollen gedraaid voeg er dadelijk wat azijn bij om te dunnen.

3) Is de saus gekappeld, 1°) verbeter ze op volgende wijze : giet in een zuivere kom een eetlepel lauw water en daarbij langzaam de mislukte saus. 2°) Laat er een scheutje warmen azijn langs den kant der kom inloopen, 3°) pas de gebondene mayonnaise toe.

4) Om mayonnaise te bewaren, roer er een lepel warmen azijn of eenige druppels kokend water bij en bewaar ze op een frissche plaats.

5) In plaats van azijn mag men citroensap gebruiken doch in mindere hoeveelheid.

VOOR- EN TUSSCHENGERECHTEN.

Met overschotten van vleesch.

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

Tweede manier. — Men kan het opgewerkte 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. — Langwerpige opgewerkte ballekens vleesch, omringen met aardappelen (bereid voor kraker-tjes), dan in wit van eieren en verder in geraspt brood of bloem wentelen. Laten vernachten en in frituurvet bakken.

Arme filosoof

Stukken aardappelen op het vuur brengen met een weinig melk of vleeschjeugd, ze 10 minuten laten koken. Intusschen een ajuin fijn snijden en bruinen in boter, de overschotten vleesch fijn hakken en alles samen bij de aardappelen voegen, peper en zout bij doen en met een houten lepel alles fijn maken, dan in een vuurvast schotelke scheppen, met paneermeel bestrooien, bedekken met stukjes boter en verder laten kosteren.

Galantine

Bewerk een halven kilo gehakt kalfvleesch en zooveel varkenvleesch met een vierdeel gesneden spek, peper, zout, kruidnoot, drie eieren, weinig gekruimeld brood, wat gehakte hesp, en stukjes truffen, geef het vleesch den vorm van eene langwerpige rol ; span er een kalfsnet rond of rol het in een doekje dat ge goed aanpast en toebindt. Leg de rol in kokend zoutwater en laat $\frac{3}{4}$ tot 1 uur koken. Daarna de galantine met zorg tusschen twee plankjes gelegd en geperst. Des anderendaags den doek wegnemen, het vleesch in schillen snijden en versieren met aspic, citroen of tomatenschijfjes of gekookt ei. Kan met salade en mayonnaise opgediend worden.

Eenvoudige galantine

Meng 500 gr. kalfsgehakt met twee of drie eieren, een snede van drie vinger dikte gekruimeld brood, peper, zout, kruidnoot naar believen, stukjes hesp. Geef aan het mengsel een langwerpigen vorm, wentel dien door pa-neermeel en laat bakken in geboterde pan. Dikwijls met de jeugd overdruppen en dan zeer koud laten worden. Verder behandelen als voorgaande.

Vleeschkroketten

Bereid een dikke, witte saus met boter, bloem, melk, peper en zout, een ei en, naar willekeur, het sap van een citroen en gehakte peterselie. Vermeng er mede alle overschotten van vleesch, die vooraf fijn gehakt zijn, laat alles koud worden. Maak er vervolgens kroketten van, die men eerst in bloem, dan in wit van ei, gemengd met wat olie en water, en vervolgens in geraspt brood of beschuit wentelt. Laat bakken in frituurvet. Dit mag vervangen worden door arachides olie — Rufisque.

Kalfskroketten

Laat een halven kilo kalfsvleesch koken gedurende dertig minuten, in een weinig water met zout, thym, een takje peterselie en ajuin. Het vleesch fijn hakken, vervolgens een lepel bloem met boter samen bewerken en bouillon bijvoegen, zoodat men een gebonden saus bekomt. De saus tien minuten laten koken en er vier bladen gelatine, alsook twee geklopte eieren (of 3 zonder gelatine), een weinig peper, zout en kruidnoot en 't gehakte vleesch bijvoegen. Laat het mengsel eens doorstoven, dan op eenen platten schotel of plank met bloem bestrooid verkoelen, bestrijk de bovenlaag met een weinig boter, of olie om niet hard te worden. Behandel verder het mengsel zooals voorgaandelijk is aangeduid.

Zwezerikkroketten — Zelfde bereiding.

Soufflé van kalfsvleesch

Bereid een dikke béchamelsaus, vermeng met gehakt kalfsvleesch of nieren, laat het mengsel koud worden en voeg er twee of drie eieren aan toe, 't wit in sneeuw geslagen. Boter een buisvorm, bestrooi hem met geraspt brood, doe er het mengsel in en laat den soufflé een uur koken in een waterbad. Opdienem met tomaat- of madère-saus.

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 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 den soufflé gieten. Deze bereiding kan insgelijks toegepast worden met gestoofde savooien of witte koolen. Men begint en eindigt dan met gehakt vleesch.

Kaassoufflé

Een lepel boter met twee lepels bloem bewerken, er een halve pint melk bijvoegen, alsook een weinig zout ; goed omroeren en laten koken. De kastrol van het vuur nemen en, onder gestadig roeren, 3 dooiers van eieren, 100 gr. geraspten kaas en voor 't laatst het tot sneeuw geklopte wit van eieren bijvoegen. In een geboterden vorm gieten, 5 minuten in een waterbad laten koken, ofwel in den oven laten bakken. Dit kan men ook in schelpen bereiden. Spoedig opdienen.

Soufflé van macaroni

Laat 250 gr. macaroni in zijn geheel gaar koken in zoutwater en vervolgens verleken ; meng nadien bij de macaroni drie eierdooiers, dan 50 gr. gruyèrekaas, 50 gr. gehakte hesp en voor 't laatst 't wit der eieren in sneeuw geslagen. Als alles wel gemengd is, giet het mengsel in een blikken buisvorm, eerst met boter bestreken en met bloem bestrooid ; en laat den soufflé een uur en half in een waterbad koken. Keer dan dezen vorm om en overgiet den soufflé met volgende saus : een lepel boter, een lepel en half bloem, goed bruin laten worden, jeugd van vleesch of Liebig met water en een lepel geraspten kaas. Deze saus moet dik zijn en aan den soufflé kleven.

Kaaskroketteren

Zelfde bereiding zooals kaassoufflé doch men gebruikt voor een lepel boter zes afgestreken lepels bloem. Laat achtereenvolgens (met behulp van twee lepels) eenige lepels van den kaasdeeg in warm frituurvet vallen, wanneer de ballekens dubbel groot en bruin zijn, neem ze er uit en dien warm op.

Tweede manier. — Neem sneden brood, ontdoe ze van de korsten, maak er langwerpige vierkante stukken van, bedek ze met kaasdeeg en vervolgens terug een snede, wentel in geslagen eiwit, dan in chapelure, laat in frituurvet bakken.

Rondellen in Parmesannekaas

Breek drie eetlepels bloem in eene tas koude melk, voeg er een stuk boter bij en plaats het op het vuur om te laten koken, voeg er alsdan een vierdeel geraspten parmesan en gruyèrekaas bij, neem de kastrol van het vuur en roer er twee eieren door, het geel en wit afzonderlijk, zet alles terug op het vuur en blijf roeren tot de deeg zich van

den kant losmaakt. Spreid den deeg open op een schotel of marmeren plaat. Wanneer de deeg koud en stijf geworden is, plaatst men er een omgekeerd wijnglas in, wendt de rondellen in wit van eieren en chapelure, en laat bakken in frituurvet. Men vindt ze ook gansch klaar in den handel.

Kleine kaassoufflé met hesp en gerookte tong.

Zelfde bereiding als voor kaassoufflé. Boter kleine diepe vormkens (timbales), leg er van onder wat gehakte hesp en gerookte tong in en daarboven de spijs. De vormkens niet vol doen. In den oven laten bakken en seffens opdienen.

Macaroni met hesp en kaas

250 gr. macaroni in stukjes breken, op het vuur brengen met kokend water en zout. Als hij gaar is, hem laten verleken en mengen met 100 gr. gehakte hesp en 50 gr. gruyèrekaas, alsook 1 lepel boter. Omroeren tot de kaas draden trekt. Dan het mengsel in een vuurvasten schotel scheppen, met geraspten kaas en broodkruim bestrooien en in den oven lichtjes laten bruinen, de hesp mag wegelaten worden.

Macaroni-croquetten

50 gr. macaroni, zooveel hesp en evenveel geraspte kaas, 2 eieren, 2 1/2 dl. melk, 2 eetlepels bloem, 30 gr. boter, 3 bladen gelatine, p. z. kr., paneermeel en frituurvet.

Breek de macaroni in stukjes en laat ze zacht koken in zoutwater, maak een sausje als voor kalfscroquetten, laat er de gelatine in oplossen, roer er een eierdooier door, voeg er de macaroni, de hesp en kaas, alsook peper, zout en

kruidnoot bij ; schep het stevige deeg op een plank om te koelen — bewerk verder als gewone krakertjes.

Macaroni in schelpen

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

Macaroni met garnalen

Laat 250 gr. macaroni gaar koken in water met zout en laat verleken. Vermeng met een stuk boter. Boter een platten vorm, leg er een laag macaroni in, vervolgens bestrooi met 100 gr. gepelde garnalen en bedek terug met macaroni. Eenige stukjes boter opleggen, wat geraspten kaas en in den oven laten kosteren.

Fondu au fromage

Laat 100 gr. boter smelten en voeg er 125 gr. bloem bij. Als het mengsel kookt, voeg er een halven liter warme melk bij en laat nog eens koken. Doe er peper en zout bij. Giet dan het mengsel op een met olie besmeerde marmeren plaat op twee vingers dikte en laat goed koud worden. Snijd er vervolgens vierkantjes of rondellen uit, wentel ze in de bloem, dan in geklopt ei en vervolgens in paneermeel. Dompel ze eenige oogenblikken in frituurvet tot ze schoon bruin zijn.

Gnochis à la Roumaine

Laat 1 liter melk koken, voeg er in regen 250 gr. semoul bij, klop of roer 5 minuten. Neem van het vuur en voeg er 30 gr. boter en 50 gr. kaas bij, p. z. en 2 geheele eieren. Op geboterde planken of marmer, giet de pâte ter dikte van een vinger. Eens dat de pâte afgekoeld is, snijd er vierkanten of rondkens uit, leg deze op geboterde plaat,

bestrooi met chapelure, geraspten kaas, een stukje boter en laat kosteren in den oven.

Vlaamsche hopjes

Doe in een kastrol een lepel boter, voeg er twee lepels bloem bij en een weinig melk, laat koken, vervolgens twee lepels geraspten gruyèrekaas en twee eierdooiers (deze pâte moet zeer dik zijn). Laat afkoelen. Snijd met een wijnglas rondkens brood van 1 cm. dikte, leg op elk rondken een hoopken kaassaus en daarboven geklopt wit van ei, leg ze voorzichtig in kokend frituurvet (in een mandje), dien ze warm op, bestrooi met gehakte peterselie.

Waalsche hopjes

Snijd rondkens brood zooals hierboven aangeduid. Bestrijk het met boter, leg daarop een rondken hesp en geraspten kaas, daarboven terug brood, langs beide kanten met boter bestreken, leg alles in een geboterde pan en laat bruinen in den oven.

Vlaamsche boterhammen

Een snede wit brood van de korst ontdoen, beide kanten met boter bestrijken, er een schil kaas opleggen en terug dekken met geboterd brood. Al beide kanten in de boter bruinen. Warm opdienen alleen, met kaas of tomatensaus.

Opgevulde selder

Laat de gereinigde selderstruiken gaar koken (3/4 uurs) in kokend zoutwater. De uiteinden worden in de soep gebruikt. Nadat ze verleekt zijn, snijd ze in de lengte in twee, leg er opgewerkt gehakt vleesch tusschen, (ei, brood

p. z. k. vleesch), bind de selder vast onder en boven. Laat een stuk boter bruinen, leg er de selder in, voeg er wat bouillon bij en laat stilaan stoven. Voor het opdienen bereidt ge met de jeugd een eiersaus die over den selder gegoten wordt (de draden verwijderen).

Opgevuld witloof

Reinig en spoel het witloof ; snijd de knollen half door, laat ze 5 minuten koken, en laat verleken. Verder zelfde bereiding als hierboven.

Opgepulde briochen (Brioches surprises)

Neem zeer kleine briochen, doe er 't kopje af en boor ze voorzichtig uit, vul ze met gehakte kampernoeliën, garnalen in een béchamelsaus met kaas gemengd, plaats er het kopje terug op en leg ze eenige oogenblikken in den oven.

Opgepulde sandwiches, met eieren

Hak fijn hard gekookte eieren, meng ze met mayonnaise en peterselie ; strijk tusschen de gesmeerde sneedjes brood.

Met hesp

In plaats van eieren neemt men gehakte hesp. Men kan ook fijn gehakte overschotten van vleesch nemen, b. v. hen, kalfsvleesch, leverworst, enz. In plaats van eieren of vleesch kan men gekookte en doorgestoken boonen gebruiken, die, opgewerkt met een hard ei en een weinig mayonnaise, een goedkoop en kloek voedsel uitmaken.

Opgepulde tomaten

Neem zuivere tomaten van gelijke grootte. Pel ze, snijd de bovenste schijf af en haal de tomaten uit, vul deze met opgewerkt, gehakt vleesch, sluit met de schijf en plaats

ze in geboterde pan in den oven ; ofwel snijd de tomaten in twee, haal ze uit, vul ze met overschotten van fijn vleesch in béchamel gemengd, bestrooi met chapelure, leg er een stukje boter op en laat lichtjes bruinen in den oven. Vóór het opdienen met gehakte peterselie bestrooien.

N. B. Men mag ook koninginne pasteitjes (bouchées) gebruiken, deze laat men lichtjes warmen in den oven : het gehakt vulsel er warm indoen.

Opgepulde tomaten met garnalen

Bereid de tomaten zooals hierboven, vul ze met een béchamelsaus of mayonnaise waarin gepelde garnalen. Bestrooi de gepulde tomaat met gehakte peterselie, een met stukjes wit van ei, een ander met geel, enz. om een schoon uitzicht te hebben.

Men mag de tomaat vullen met een half ei licht gekookt.

Tomatenmandjes met groenten

In plaats van gepulde tomaten kan men wel eens tomatenmandjes vormen die aan het gerecht een fraai voorkomen geven.

Om het mandje met hengel te vormen, maak twee loodrechte insnijdingen over de helft van de tomaat, licht dan door een loodrecht daarop aangebrachte snee halver hoogte van de vrucht aan weerskanten, een bijna vierde deel vormig stuk er uit, laat in 't midden van de tomaten een reepje om het hengel te vormen.—Snijd uit het hengel en uit het mandje de moes zeer voorzichtig om het hengel niet te breken en vul dan de mandjes bomvol tot aan het hengel met gekookte koude groenten (erwten, wortelkens, bloemkool, enz.) in mayonnaise gemengd ; de schotel met salade en vierdeelen hard gekookte eieren versieren. Kan met koud gebrad of hesp opgediend worden.

N. B. Kan ook met garnalen toegepast worden.

Opge vulde ajuinen

Neem ajuinen van gelijke grootte, leg ze 5 minuten in kokend water. Nadat ze verleekt hebben, haal ze uit en vul ze met bewerkt gehakt vleesch. Schik ze in geboterden vorm of pan, bestrooi ze met paneermeel, leg er een stukje boter op en laat bruinen in den oven.

Hesp met maderesaus

De schillen hesp afzonderlijk oprollen en tusschen takjes peterselie rangschikken. In het midden van den schotel giet men de saus waarin kampernoeliën, cipieren, vleeschbollen mogen gemengd zijn, waarop men een takje peterselie legt. Wil men de hesp warm opdienen, dan legt men de schillen van vier tot vijf minuten in de saus.

Hesp met witloof of selder (au gratin)

Hiervoor gebruikt men schoon witloof of witten selder; deze snijdt men in stukken van 8 cm. lang en laat die zacht koken in zoutwater. Wanneer ze goed verleekt zij nog eens in de hand drukken om het laatste water te verwijderen. Omring elken struik met een schil hesp, rangschik ze in een vuurvasten schotel, waarvan de bodem met blonde saus bedekt is, schep daarboven nog wat saus, met geraspten kaas, chapelure, eenige stukjes boter en laat kosteren in den oven.

Macedoine van groenten, eieren en hesp

Wortelen en rapen in kleine stukjes snijden en koken in water met zout en wat suiker. Dan laten verleken, koude gekookte aardappelen ook in stukjes snijden en bijvoegen, alsook verse of opgelegde erwten of prinsessen. Alles mengen met mayonnaise. In 't midden in een

schotel gieten omringd met halve eieren, hard gekookt, deze overgieten met gekleurde mayonnaise in twee deelen ; laat de eene geel en maak de andere roos, op elk ei wat gehakte peterselie en den schotel met tomaten en, naar willekeur, met hesp en komkommers versieren.

Macedoine van groenten mag ook opgediend worden met haringfilet of sardijnen ; men kan er naar willekeur een of andere groente uitlaten. Macedoine kan men ingelegd in doozen koopen.

Kort en goed

In 't midden van een schotel gekookte princessen gieten, er rondom opgerolde schillen hesp met schijfjes tomaten, versieren met mayonnaise en gehakte peterselie, naar willekeur gehakte eieren. Opdien en met gebakken aardappelen.

2^e manier. — Eieren hard laten koken, pellen en op een schotel rangschikken, ingelegde macédoine van groenten mengen met mayonnaise en over de eieren gieten.

Vlaamsche eierschotel

Vorm op een schotel een boord van gekookte en koud geworden erwtjes en wortelkens vooraf met mayonnaise gemengd, leg er tegen aan een boord doorgesneden hard gekookte eieren en in 't midden mousseline-mayonnaise waarop een kop van een tomaat — den buitenboord beleggen met halve maantjes tomaten en eierschijfjes.

Vergiftigde Paddestoelen (zeer schoon)

Pel hard gekookte eieren, snijd aan het breede gedeelte een plakje af en haal er den dooier uit om te vermengen met mayonnaise en fijn gehakte peterselie, vul de uitgeholde eieren met 't mengsel glad af. Snijd de tomaten om de helft door, hol ze uit, vul ze ook glad met de

mengeling en plaats op elk punt van het ei een tomaten-hoedje, dat met fijne stippeltjes mayonnaise versierd is, zet elk ei met den platten kant op een geroosterd stukje brood ; versier verder met salade en tomatenschijfjes, waarop een roosje mayonnaise en gehakte peterselie.

Gevulde schelpen of timbalen (Vidés).

Macaroni met kaas

Laat kleine stukjes macaroni in kokend zoutwater gaar koken en verder verleken ; bereid een kaassaus, snijd overschot van vleesch in kleine stukjes, meng alles onder-een, schep het in de geboterde schelpen, bestrooi met paneermeel, leg er een stukje boter op en laat bruinen in den oven.

Lente schelpen

Snijd een of meer gereinigde wortelen, rapen, selder in schoone vierkante of hoekige stukjes en laat ze gaar koken, voeg er wat opgelegde erwten bij, roer deze in eene mayonnaise en schep vervolgens in geboterde schelpen. leg in 't midden het vierde van een hard gekookt ei met een weinig peterselie. De boord van de gevulde schelp mag met aardappelpurée versierd worden. (In plaats van schelpen mag men uitgeholde tomaten gebruiken.

Kaasschelpen

Zie bereiding kaassoufflé.

Garnalen in schelpen

Neem een lepel boter met een lepel bloem, voeg er ongeveer een halve pint melk bij en laat koken, vervolgens een eierdooier, doe er de garnalen in en zoo mogelijk ge-

hakte ingelegde kampernoeliën of versche, in boter gebruid. Vul de schelpen, bestrooi met paneermeel en laat lichtjes bruinen.

Vleesch in schelpen of uitgehaalde tomaten.

Een dikke béchamelsaus bereiden, er een eierdooier en citroensap in doen, vervolgens overgebleven stukjes vleesch inmengen ; daarna in geboterde schelpen met er wat broodkruim en boter op ; vijf minuten in den oven zetten om te laten bruinen.

Gipieren in schelpen. Zelfde bereiding.

Visch in schelpen. Zelfde bereiding.

Ingelegde visch in timballes of schelpen, b. v. tongen, zalm enz. men mag er kampernoelies bijvoegen.

Hersenen in schelpen

Nadat de hersenen een tijdje in koud water geweekt hebben, ontdoe ze van de vellekens en laat ze een kwartier koken in een halven liter water waarin wat peper, zout, een kruidnagel en een sjalot. Laat ze vervolgens verleken, snijd ze in kleine stukjes en vermeng ze in volgende saus: een lepel boter, twee lepels bloem, het sap waarin de hersenen gekookt hebben, samen laten koken, de in stuk gesneden hersenen, gehakte peterselie, het sap van een citroen, peper, zout er bijvoegen. Vul daarmede de schelpen, bestrooi met paneermeel en laat zachtjes bruinen in den oven. Men mag er gerookte tong en hesp bijvoegen.

N. B. De schelpen kunnen door korstdeeg vervangen worden. (Zie : Koninginne Pasteitjes).

Opge vulde Korst (Vol au vent)

Bereid eene dikke witte saus met boter, bloem en bouillon, peper, zout, citroen en eierdooier, en vermeng deze met verschillende soorten vleesch, zooals : gekookte hen, gevogelte, zwezerik, fricadellen, tong, kampernoeliën, stukjes gekookt kalfsvleesch, enz.

Korst

Deze kan men aankopen bij een pasteibakker, ofwel op de volgende manier bereiden : bewerk 300 gr. bloem met 200 gr. boter, een weinig water en zout en 1 gr. dubbelkoolzure soda ; leg den bol een nacht in den kelder, rol hem daarna open, en verdeel den deeg in twee deelen, waarvan de eene dient als grond en die men op een gesmeerde taartpan openspreidt ; eerst met de vork doorsteken en lichtjes laten bakken, leg daarna in 't midden van den deeg een bol gesnipperde papierkens, omhuld van een vloei papier, bedek den bol papier met een tweede vel deeg, duw de boorden goed aan elkander. Maak met het overige van den deeg versieringen ; bestrijk nu geheel de korst met een geklopt ei, teeken met een mes den vorm van het deksel af, langswaar dat de papierkens uitgeknipt worden, nadat de korst 20 minuten in den oven gebleven is. Vul de holte op, met het vleesch hierboven aangeduid.

Men mag ook bladerdeeg gebruiken, dus zooveel boter als bloem (zie taarten), 't is best den deeg daags te voren te bereiden.

Rissoles met vleesch

Gebruik bladerdeeg ofwel bovengenoemde korstdeeg, rol ze en steek er rondkens uit, schep er een lepel fijn besneden vleeschsoort op dat eerst in een blonde saus vermengd is : (boter, bloem, bouillon, p. z. eierdooiers),

vouw de ronde in twee, maak de boorden nat, zoodat ze goed aan elkaar kleven, overstrijk met geklopt ei, wentel in paneermeel en laat in frituurvet, (liefst Liebig rundvet), of in een heeten oven bakken.

Koninginne pasteitjes (Bouchées à la Reine)

Kunnen bij de pasteibakkers aangekocht worden ofwel gebruik bladerdeeg (zie taarten), rol tot 4 mm. dikte, steek er een rondekken uit, nog een, op dezelfde grootte, waarin ge in 't midden nog een rondekken uitneemt, dat als dek-sel moet dienen, leg het uitgehaalde boven het andere, de boorden goed nat maken met koud water, bestrijk met geklopt ei, laat wat rusten en laat bakken in een zeer warmen oven. De pasteitjes moeten schelferen en hoog opkomen ; de holten worden met fijn vleesch gevuld zooals cipieren, kampernoulies, kip, duif en in béchamelsaus geroerd waarin eierdooier en citroen.

Hazenpastei

Neem de beenderen, vellen en zenuwen van den haas weg, hak het vleesch fijn, alsook half zooveel gewicht spek. Het spek kan gedeeltelijk door kalfsgehakt vervangen worden. Bewerk alles ondereen met een snede brood, peper, zout, een fijn gesneden sjalot, naar believen een ei, een glasje cognac en wat hazenbloed. De filet van den haas snijdt men in langwerpige smalle stukjes. Vul eerst den ingesmeerden vorm met een 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 één tot twee uren bakken. Om de pastei een tijd te bewaren sluit men de vormkens met een papken van bloem en water.

Konijnenpastei

Wordt op dezelfde manier bereid.

Leverpastei

1 kil. runds- of kalfslever, een halve kilo rondsgehakt, een halve kilo spek. Den lever in schillen snijden, met p. z. bestrooien en **lichtjes laten bakken**, dan al het vleesch door den vleeschmolen draaien 2 of 3 maal, twee ajuinen fijn gesneden laten bruinen, samen met thym en laurier ook door den molen draaien. Breng alles in een kastrol, doe er p. z., de vier kruiden bij en een lepel brandewijn ; laat even stoven. Bedek dan den steenen vorm met dunne sneden spek, schep er de helft van het vleesch in. Neem een schil spek, rol er wat vleesch in, leg dat in 't midden, vul verder met 't vleesch, leg er nog wat spek, een takje thym en een laurierblad op, zet den vorm in een pan met kokend water, in den oven, als het vleesch boven op begint te kleuren, leg er dan een planksken op dat juist in den vorm past en laat het nog een uur bakken.

Vleeschpastei

250 gr. kalfvleesch en 250 gr. varkenvleesch met 100 gr. hesp hakken of malen er 2 eieren en twee lepels bloem overstrooien, kruiden en alles mengen ; in een vuurvaste kom scheppen, bovenop schillen spek en deksel ; een uur in waterbad in den oven bakken ; dan uit het water nemen en nog een half uur in den oven laten opdrogen.

Sorbets

Worden ook als tusschengerecht aangeboden. (Zie nagerechten).

VLEESCH

Voedingswaarde

Het vleesch is een krachtvoeder dat om de verteerbaarheid ervan te bevorderen best samen gaat met groenten en aardappelen.

Er bestaan drie soorten vleesch :

1° roodvleesch : runderen, schapen, zwijnen.

2° wit vleesch : kalveren, kiekens, eenden enz.

3° zwart vleesch : haas, duif enz.

Versch rundvleesch is hevig rood, vast (niet kleverig) sappig met geelachtig vet, zonder reuk.

Kalfvleesch is roosachtig met wit vet.

Schapenvleesch is donkerrood met wit vet.

Wit vleesch is gemakkelijk verteerbaar maar niet zoo voedzaam als rood vleesch.

Wild is niet geschikt voor zwakke magen.

Vleesch dat in een ijskas bewaard geweest is moet dadelijk verbruikt worden.

Bereiding : Het kan ofwel rauw, geroosterd, gebraden, gekookt of gestoofd verbruikt worden. Geroosterd, of gebraden is het best verteerbaar. Rauw is soms gevaarlijk vooral als het dier aangetast is door eene besmettelijke ziekte b. v. pokken.

Keus der stukken

Om te roosten of te braden : Dikke bil, hartstuk, ribbenstuk, ontbeende looze rib, filet, enz.

Om te stoven. — Nootstuk, schouder, karbonaden, bilstuk, lever, nieren, enz.

Om te koken. — Schenkel, staartstuk, platte rib, tong, hart enz.

Varkensvleesch

Varkensgebraad

Zet het vleesch in een heeten oven met een stuk boter, vooraf gebruind, overschep het dikwijls ; wanneer het schoon gebruind is, bestrooi het met peper en zout en voeg er een scheutje water of bouillon bij ; een stuk van 1 kilo moet ongeveer een uur braden. — Schep het meeste vet er af en bind de saus met een weinig bloem.

Gemarineerd Varkensgebraad

Wrijf het vleesch in met zout en leg het in een diepe kom,

giet er azijn of rooden wijn op, voeg er de volgende kruiden bij : peper, peperbollen, kruidnagels, laurierblad, peterselie, thym, ajuin of sjalotten ; keer het van tijd tot tijd, na een dag mag men het braden ; smelt een stuk boter, leg het stuk vleesch erin en steek het in een warmen oven. Van tijd tot tijd begieten met marinade, de saus binden met aardappelbloem.

Tweede manier. — Het gemarineerd vleesch mag boven op het vuur in een kastrol met boter gebraden worden. — zoo het vleesch gedeeltelijk gebraden is — een deel der marinade bijvoegen, vóór het opdienen de saus doorgieten en bij gebondene saus voegen (boter, bloem), op 't laatst een glas rooden wijn of porto bijvoegen.

Marineeren of druppen van hespen

Laat ongeveer 8 tot 10 liters water koken met eenige laurierbladen, thym, 100 gr. salpeter, 10 gr. peperbollen en zooveel grofnagels gedurende een half uur en laat het vocht verder 2 tot 3 uren trekken. Na afkoeling voegt men er 1 liter wijnazijn of twee liters gewonen wijn bij. Leg de hesp, die vooraf gezouten is, in een aarden kom en giet er de marinade over; zorg dragen de hesp alle dagen meermalen te overdruppelen met het vocht. Na 14 dagen of 3 weken neemt ge het vleesch er uit, laat het eenige dagen drogen en verder bewaren in een zuiver linnen zakje. Sommigen laten de hespen rooken na het drogen. Deze werkwijze kan ook toegepast worden op geregeld vleesch.

Hesp koken

De vooraf gezouten hesp gedurende één dag en één nacht te week leggen in koud water. Vervolgens op het vuur brengen met versch koud water en kruiden, en laten gaar koken. (1 1/2 tot 2 uren stoven)

De hesp in het sop laten koud worden.

Varkensribben

Eerste manier. — De ribbenstukken met peper en zout bestrooien, in geraspt brood wentelen, gesneden sjalotten opstrooien en in eene braadpan met boter bruinen.

Tweede manier. — De ribben ontbeenen (beentjes legt men in de soep), met peper en zout bestrooien, vervolgens in wit van eieren, geraspte beschuit of kapsel (chapelure) wentelen, dan in boter laten bruinen. Den schotel kan men versieren met gekookte macaroni, met kaas en hesp gemengd.

Ribben à la provinciale

Neem b.v. 8 magere varkensribben, wentel ze al beide kanten in de bloem, leg ze in een geboterde braadkom en laat zachtjes bruinen, neem ze er uit en leg ze in een kastrol zonder boter. Laat de in stuk gesneden ajuinen in de braadkom bruinen en voeg ze bij de ribben, alsook een stukje thym, laurier en peterselie; twee stukjes suiker, 2 lepels azijn — bestrooi het vleesch met peper en zout, voeg er water bij, zoodat het vleesch schier oversopt is. Sluit de kastrol en laat alles een half uur stoven, duw de saus door een teems. Is ze te dun dan mag er nog wat bloem bijgevoegd worden.

Varkensribben op canapé

Maak de ribben rond — wentel ze in wit van ei en dan in paneermeel, braad ze schoon bruin; bestrooi met peper en zout. Uit sneden brood van een vinger dikte, steekt ge ronden uit met een glas zoo groot als de ribben, en laat ze in frituurvet, Liebig rundvet of boter bruinen, rangschik ze in eene ronde op een schotel; op elke broodkorst legt ge een rib, daarboven een kampernoelie, en een stukje truffel omringd van gehakte peterselie. In 't midden van den schotel, een toren gefruite aardappelnootjes (zie aard). Opdienen met tomatensaus. Den schotel omringen met takjes peterselie.

Varkenshespen

Bewerk gehakt vleesch met brood, een ei, p. z. k., neem een rib die ge met peper en zout bestrooit, leg er een hoopken gekapt op en vervolgens nog een rib, geef het den vorm van een hesp, omsluit de hesp met een varkensnet

ofwel omwind ze met garen. Laat ze in geboterde pan in den oven braden. Dikwijls met de jeugd overscheppen.

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 een laurierblad. Als de pooten gaar zijn (na 1 à 2 uren) in het kookwater laten koud worden.

Ze er uit nemen, in stukjes snijden en vervolgens stoven met ajuin, peper, zout, laurierblad, wat azijn en een weinig suiker.

Pooten en ooren in tomatensaus

De gekookte en in stuk gesneden pooten en ooren in tomatensaus stoven.

Pooten en ooren met rozijnen

Bij de gestoofde ooren en pooten rozijnen, pruimen of appelen voegen.

Getruffeerde ooren en pooten

De gesneden ooren en pooten met saucissenvleesch, broodkruim en een ei vermengen, peper en zout bijmengen. Spreid een varkensnetje op de tafel open, strooi er stukjes truffels op, leg daarop uw bewerkt vleesch in vorm van een coteletje, doe er een draad rond of naai het netje toe. Leg ze in geboterde pan om te laten braden. Vóór het opdienen een stokje steken in elke rib en een geknipperd papierken rond doen.

Pooten

De pooten koken, dan in twee snijden, met peper en

zout bestrooien en bakken op den rooster. Opdienen met bijtende of vinaigrette saus.

Varkenslever

Den lever in schillen snijden en in de bloem wentelen. Boter laten bruinen, de stukken er in leggen met peper en zout bestrooid, en langs beide kanten bakken, opdienen met broodkorstjes. De saus aanlengen met bouillon of water en binden met aardappelbloem. Ook met gebakken schillen appelen geëten.

Gestoofde lever

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

Varkenskop

Den varkenskop een dag te weeken zetten in water en binst den dag het water verscheren. Den kop op het vuur brengen met een stuk schenkel oversopt met water. Voeg er een greep zout bij, ook een **ajuin**, laurier, grofnagel en een scheutje azijn en laat koken ; giet het eerste water af en zet den kop terug op met koud water en kruiden ; laat koken totdat het vleesch van de beenderen valt. Nadat de kop verleekt is, neem al de beenderen weg, hak het vleesch, voeg er het gehakt rundvleesch bij en laat stoven omtrent 20 minuten met zout, peper, kruidnoot en laurier-

blad, heb zorg het mengsel om te roeren ; zooveel mogelijk het vet afscheppen, daarom de kastrol schuin houden. Giet het vleesch in een steenen kom, leg er een telloor of deksel op om lichtjes te duwen.

Bloedworsten

Hak of maal varkensvleesch fijn, voeg er gekruimeld brood, geklutst bloed, peper, zout en kruidnoot bij. In sommige streken gebruikt men ook ajuin, in andere rozijnen. Vul ermede de vellen, bind ze toe en leg ze in kokend water met zout, totdat ze boven komen, neem ze er uit en laat ze koud worden. Verder worden ze gebraden. Smaakt goed met gestoofde appelen en roode kool.

Witte worsten

Het vleesch hakken of malen, er brood, in melk geweekt peper, zout, kruidnoot en eieren bijvoegen. Vul ermede de vellen en gaat te werk zooals met de bloedworsten.

Saucissen

Daartoe gebruikt men $\frac{2}{3}$ mager en $\frac{1}{3}$ vet vleesch, ondereen gemalen en gemengd met peper, zout, kruidnoot. Sommigen voegen er een ei bij. Nadat de dunne darmen schoon gereinigd zijn, worden ze op een blikken, daartoe bestemden trechter, geschoven. Het vleesch wordt met den duim, of beter een houten stamper, in den trechter door geduwd. Saucissen worden in de braadkom gelegd, hier en daar doorsteken met eene naald en in den oven gebraden.

Hutsepot

Eene kastrol water op het vuur brengen met beenderen en zout. Als het water kookt, voeg er gesneden rapen, wortelen, ajuinen en porei bij, alsook selderij en afzonderlijk gekookte savooien, een takje thijm, laurier en een grofna-

gel. 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 vooraleer in den hutsepot te leggen. Als het vleesch half gaar is, er de noodige aardappelen aan toevoegen. Hutsepot moet minstens twee tot drie uren koken.

Spek braden

Men kan het ontzoute spek in schillen snijden en braden. Soms voegt men er fijngesneden sjalotten bij. Het stukje kan ook in zijn geheel in den oven gebraden worden en opgediend met ajuinsaus.

Speenvarken

Het gereinigde melkviggen wordt meestal in zijn geheel gebraden ; ook soms in deelen. Braad het zooals gewoon varkensgebraad, bedruip het van tijd tot tijd met citroensap. De saus aanlengen en binden met wat bloem of gekruimelden beschuit en tomaat moes.

Rundvleesch

Vlaamsche stoverij

Eenige teerlingen spek of boter met gesneden ajuin laten bruinen, het vleesch insgelijks, de nieren er later bijleggen. Voeg er een laurierblad, eene snede brood zonder korst, die met mostaard bestreken is, dan water, peper en zout bij. Laat samen stilaan stoven. Ondertusschen het mengsel omroeren. Het brood bindt de saus ; deze laatste mag doorgesteken worden en zoo noodig gebonden met aardappelbloem in azijn of bier gebroken. Duurtijd : een uur en half.

Lever, longen, hart in stoverij

De stukken vleesch licht laten bruinen in boter, bestrooien met peper en zout, er een laurierblad bijvoegen,

alles bevochtigen met een weinig water en azijn. De saus binden met aardappelbloem.

Lever koken

Lever kan ook in bouillon gaar gekookt worden en met brood gegeten.

Gestoofde bouilli

Laat een weinig boter 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, een weinig suiker, en, vóór het opdienen, wat boter bij.

Rundsgebraad

Laat een stuk boter bruinen, leg het vleesch er in en steek het in een heeten oven. Als het gekosterd is, met peper en zout bestrooien, dikwijls overscheppen met de jeugd — om het vleesch te keeren niet in steken met de vork maar wel tusschen lepel en vork — na een kwart uur een weinig water bijvoegen. Om de saus te binden een weinig bloem, in water gebroken, en Libox bijvoegen. Voor 1 kilo is de braadtijd ongeveer 30 minuten. Men erkent dat het genoeg is, als men er met de vork insteekt en dat er bloed uitkomt.

Gemarineerd rundvleesch - zie varkensgebraad.

Rundvleesch in de kastrol – Bœuf à la mode.

Laat een stuk boter bruinen, 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, alsook 'n weinig water, een snuifje suiker en laat het stoven. Vóór het opdienen de saus met de groenten doorsteken ofwel de groenten in schillekens snijden en dan de saus binden met aardappelbloem ; deze over het stukgesneden vleesch gieten.

Rundsgebraad met groenselkrans (bouquetière)

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

De groenten die het vleesch omringen kunnen ook in aardappelpotjes geschept worden. (Doorgestoken aardappelen tot een potje vervormd, die vooraf gelijk de aardappelkrakertjes gefruit worden. (Zie aardappelen).

Rundsfillet à la Bearnaise

De filet bereiden zooals rosbœuf — voor het versieren de jeugd van 't vleesch bij béarnaisesaus voegen.

Rundsfilet à la Godard

De jeugd van het vleesch bij Godardsaus voegen.

Bifstukken

Deze moeten op een hevig klaar vuur bereid worden. Laat boter bruinen in de pan of **WARM EEN ROOSTER**, leg het vleesch er op en laat braden, keer het eenmaal en leg het bifstuk op een warmen schotel met boter, betrooi met peper en zout.

Bifstuk op zijn hofmeesters

Een bifstuk roosteren, op een warme telloor leggen waarop een stuk boter ligt met gehakte peterselie en wat citroensap.

N. B. Men kan het geroosterde bifstuk opdienen met béarnaisesaus en gefruite aardappelen.

Bifstukjes van de filet (Tournedos)

De schillen met peper en zout bestrooien in paneermeel wentelen, dan roosteren en opdienen op geroosterde broodsneden met gestoofde kampernoelies en aardappelnootjes.

Amerikaansche bifsteck

Het gemalen vleesch mengen met peper en zout en in gebruinde boter bakken.

Fricandon

Meng ongeveer 250 gr. gehakt rundvleesch met 250 gr. kalfs- of varkensvleesch, peper, zout en kruidnoot, als ook 3 eieren en ongeveer 300 gr. brood ; kneed het samen en maak er een langwerpigen bal mede, laat hem braden in den oven of boven op het vuur. Opdienen met jeneversaus of bijtendesaus. Ook wel met aardappelen en roode kool.

Groquetten van Fricandon

Het opgewerkt vleesch in eene dikke eiersaus mengen, laten afkoelen, dan croquetten vormen, in wit van ei en broodkruim wentelen en bakken in frituurvet.

Kieken en vogelen zonder kop

Leg een dunne snede runds- of kalfsvleesch in een schotel, bestrooi met peper en zout, bedek ze met gehakt

vleesch en sluit de rol toe, omwind alles met wit garen, bestrooi met peper en zout. Zoo kan men ook kleine rollens maken, dan worden het *vogelen zonder kop*. Laat boter bruinen in eene diepe kastrol leg er de rollen in, laat ze braden, voeg er een glas water bij en laat ze gaar worden.

Tweede manier. — Nadat de vogelen gebruind zijn, voeg er een gesneden wortel en vijf sjalotten bij, als het vleesch een weinig gestoofd heeft, strooi er wat bloem over en roer om. Voeg er een glas rooden wijn bij en overdek verder met water of bouillon, een ruikertje (peterselie, thym, laurier) en twee lepels tomatenmoes, peper en zout. Als het vleesch malsch is, neem het er uit, duw de saus door den teems en leg er de vogelen terug in tot op het oogenblik van opdienen.

Vlaamsche vleeschtaart

Bedek den grond van eene braadkom met gestoofde sa-
voeien of spruiten, leg daarboven eene laag opgewerkt
varkensvleesch, of overschot van vleesch, bedek dit laatste
met gestoofde aardappelen en laat lichtjes bruinen in den
oven. Men kan ook aardappelen boven de groenten leggen
en een rol saucissen er boven.

Ossentong

De tong zorgvuldig wasschen, 1 uur in zoutwater leggen
en op het vuur brengen met kokend water, het schuim
wegnemen, dan zout, een laurierblad, een ajuin, een tak-
je thijm en wat selder bijvoegen ; stilaan laten gaar ko-
ken. Ongeveer na 2 tot 3 uren (ze is gaar als het vel ge-
makkelijk losgaat) de tong pellen terwijl zij nog warm
is en opdienen met een bijtende, tomaat of eiersaus.

N. B. — Kalfs- varkens- schapentong van 1 tot 2 uur
koken.

Tweede manier : — De verse gekookte of overgescho-ten tong in schillen snijden en op een schotel rangschik-ken, eene jeneversaus bereiden, waarin gereinigde rozij-nen en soms roode wijn gemengd zijn, deze warm over de tong gieten.

N. B. — In plaats van roode wijn mag men witte rhijnwijn nemen en kampernoelies bijvoegen.

Coteletten van ossentong

Versche gekookte of overgebleven tong in dikke schillen snijden, paneeren of in boter of frituurvet bakken — een stokje insteken met gesnipperd papierken om op te die-nen. Heel smakelijk bij fijne erwtes.

Ossentong of koud vleesch au gratin

Overschot van tong of bouillie aan schillen snijden en in een vuurvasten schotel leggen, overgieten met een blonde of béchamelsaus waarin gruyère of parmesan ge-raspt is, chapelure opstrooien, eenige stukken boter en laten bruinen in den oven.

Rundshart

Kan op dezelfde wijze als de ossentong bereid worden.

Gestoofde nieren

Bruin boter, snijd de nieren aan stukken en neem het vet weg, leg ze in de kastrol, bestrooi ze met peper en zout, voeg er een fijn gesneden ajuin bij en laat ze een kwar-tier stoven ; bind de saus met aardappelbloem en voeg er naar believen een weinig madeirawijn of azijn bij.

Gebakken nier

De nieren schoon wasschen het vet wegnemen, de nieren afdoppen en in schillen snijden deze in bloem wentelen, peper en zout opstrooien en lichtjes in boter brui-
nen ; de saus aanmaken met water, azijn, citroen of ma-
derawijn.

Overschot van vleesch

Ajuin lichtjes laten bruinen in boter, de stukken vleesch er bijvoegen, peper, zout, een laurierblad en met water laten stoven. De saus binden met aardappelbloem in azijn of bier gebroken.

Overschotten van vleesch in korst- deeg

Zie Rissoles, blz. 80.

Kalfsvleesch

Kalfsgebraad

Bereiden zooals rundsgebraad, doch de braadtijd is ongeveer een uur per kilo.

Gezoden kalfsvleesch (blanquette de veau)

Het vleesch in kokend water met zout leggen — een rui-
kerken groen bijvoegen. Opdienem met eiersaus en kam-
pernoeliën.

Kalfsfricasée

De stukjes vleesch in kokend water, waarin laurier, thijm en zout laten gaar koken ; vervolgens de vleesch-

ballekens bijvoegen. Intusschen een lepel bloem met een lepel boter bewerken en aanlengen met den bouillon van 't vleesch, peper, zout, citroensap en een eierdooier geklopt bijvoegen, vervolgens het vleesch bij de saus voegen. Men mag er kampernoeliën bij doen.

Kalfsvleesch in de kastrol. (à la mode).

Zelfde bereiding als rundvleesch in de kastrol. Opdien en met aardappelen, erwten, asperges of witloof.

Kalfskop

Den doorkapten kalfskop 24 uren in zoutwater laten weeken. Driemaal het water ververschen — dan water laten koken met een scheutje azijn, ajuin, kruidnagel, thijm, wortel, laurier, daarin den kop, in een handdoek gebonden, laten gaar koken, ongeveer 2 1/2 uur. — De kop in schillen snijden, de bloedklonters verwijderen.

Opdien en met vinaigrette, eiersaus, mayonnaise of kaperssaus.

Kalfskop met schildpadsaus

Den gekookten kop ontbeenderen, het vleesch in vierkantige stukjes snijden, alsook de tong; eene schildpadsaus bereiden, waarin een glaasje madeirawijn gegoten is, het vleesch er inmengen en naar believen vleeschballekens en kampernoeliën bijvoegen en een half uur laten stoven. Vóór het opdienen versiert men den schotel met hard gekookte eieren in vier gesneden, gebruinde broodkorstjes, soms ook komkommers, en stukjes gekookte hersenen.

N. B. Gebruik de geconcentreerde tomaat « Carlo Erba » aangeboden door de Cie Liebig.

Kalfszwezerikken

De zwezerikken daags te voren te week leggen in koud water zonder zout. Verversch dit laatste 2 tot 3 maal. **Zet de zwezerikken op het vuur met kokend water en zout en laat ze 3 minuten hevig koken, neem ze uit den bouillon, leg ze in koud water om te pellen, snijd ze vervolgens in stukjes en leg ze in een kastrol met boter, aan den kant van 't vuur, voeg er een ajuin en een wortel bij, zout en laurier, oversop juist met water en laat gaar koken ; dien ze op, overgoten met eene bechamel, aangelengd door het kookwater, waarin citroen en eierdooier; men kan er vleeschballekens en kampernoeliën bijvoegen.**

Tweede manier. — De gaar gekookte en gepelde cipieren in hun geheel of in sneedjes verdeeld in eene witte saus wentelen, dan in wit van eieren en vervolgens in broodkruim ; laten bakken en opdienen, overgoten met eene zeer bleeke tomatensaus. Den schotel kan men versieren met een driedubbelen boord, bestaande uit de dooiers van eieren, hard gekookt en fijn gewreven, dan het hard gekookt wit der eieren in dunne sneedjes en voor 't laatst een boord gehakte peterselie, hier en daar een kampernoelie en croupons tusschen.

Giepieren met madère

Gekookte cipieren overgoten met madèresaus en versierd met broodkorstjes.

Giepieren Godard Opgediend met godardsaus.

Giepieren Perigneux

Opdienen met madèresaus waarin gesneden truffen.

Cipieren Clamart

De gepaneerde cipieren in boter lichtjes bakken en opdienen met extra fijne erwtjes, gesneden truffen en broodkorstjes (croûtons).

Gemaskerde cipieren

Neem een varkensnetje dat in lauw water geweekt is en spreid het open, leg er eenige sneedjes truffels en vervolgens gehakt vleesch op; dan schillen licht gekookte cipier en geef aan het vleesch een schoonen vorm, naai het netje dicht. Laat het coteletje lichtjes braden. Vóór het opdienen de saus aanlengen met bouillon of witten wijn en binden met aardappelbloem. Ieder gemaskerde 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.

Kalfsribben (sautés)

De ribben met peper en zout bestrooien, in wit van ei, waarin een lepel koud water en in chapelure draaien, dan in de boter schoon bruin bakken in den oven.

Het is best de beentjes vooraf uit het vleesch te verwijderen en deze in de soep leggen.

Kalfssnede op zijn Engelsch

Neem schoone magere schillen kalfsvleesch (van een vinger dikte), bestrooi ze met peper en zout, en wentel ze in de bloem. Klop een geheel ei, doe er een lepel olijf- of arachideolie en wat zout bij, draai de sneden vleesch er in en vervolgens in chapelure; laat ze goed bakken op het vuur of in den oven. Rangschik ze op een warmen schotel, leg boven elke snede eene schil gepelden citroen, daarrond een hoopken hard gekookt wit van ei, dan hard gekookt en gewreven geel, dan wat gehakte komkommers, enz. Op den boord van den schotel gehakte peterselie en hier en daar een roosje geklopt wit van ei.

Kalfssnede op zijn Italiaansch

De ribben met peper en zout bestrooien, vervolgens in eiwit, in paneermeel, waarin geraspte gruyèrekaas, wentelen en laten braden — opdienen met gekookte en gestoofden macaroni.

Kalfslever Kalfsnier

Zelfde bereiding als varkenslever en rundsnier.

Kalfslever (paté)

Kook licht en hak 1 kg. lever fijn, vermeng met $\frac{3}{4}$ gehakt varkensvleesch, een stuk boter, 5 geraspte beschuitten, 2 eieren, peper en zout, kruidnoot, gestampten grofnagel, 50 gr. spek fijn gesneden. Vul dit mengsel in geboterden vorm, leg er stukjes spek op en laat ongeveer 1 uur in den oven bakken. Wordt koud opgediend met salaad.

Engelsche hesp

Neem een ontbeenderde kalfsrib, snijd ze te midden door, zoodanig dat de 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, tomaat- of pikante saus, 't is gemakkelijker gansch het been van de rib te verwijderen en er een stokje in te steken om op te dienen.

Getruffeerde kalfsnede

Het gehakt (zie vorige bereiding) al beide kanten van de ontbeenderde rib leggen, het vlies (crépine) er rond draaien en verder laten bruinen. Men kan ook alleenlijk fricandonvleesch gebruiken. Men steekt er een stokje of een macaroni in om op te dienen.

Kalfsfricandon

Een fricandon bereiden zooals met rundvleesch, in den oven of boven het vuur laten braden. Opdienem met beziesapsaus. De vleeschbal of ballekens kunnen ook gekookt worden en warm of koud opgediend.

N. B. De fricandon niet te hevig doen braden, dan is de korst hard en is hij van binnen brokkelachtig.

Getruffeerde fricandon

Bij het gehakt fijn gesneden truffen mengen.

Paupietten

Zelfde bereiding als *vogelen zonder kop*. In plaats van rundsvleesch wordt kalfsvleesch en varkensgehakt gebruikt.

Kalfssouffle

Bewerk 1/2 kilo kalfsgehakt met brood, 2 eieren, wit in sneeuw, kruiden. Vul een welgeboterden buisvorm en laat 1 uur koken in waterbad, met béchamel- of tomaatsaus opdienen.

Overschot van kalfsvleesch (au gratin)

De overschotten malen, wat spek bijmengen, een dikke béchamelsaus bereiden, een eierdooier met citroensap, alles ondereen mengen, in een vuurvasten schotel schep- pen, met chapelure bestrooien en met een weinig Libox in water opgelost overgieten, verder in den oven laten kosteren.

Hersens

De hersens 1 uur te week leggen in koud water, dan zorgvuldig pellen. — Laat de hersens 20 minuten koken in water waarin een scheutje azijn, wat zout, laurier en een takje thijm is. Na afkoeling snijd de hersens in

schillen van een vinger dikte, wentel ze in de bloem, vervolgens in deeg en bak ze terstond in frituurvet; den deeg vormen met vier lepels bloem, een ei, wat melk, een lepel olijfolie of rufisque arachideolie en wat zout; de deeg moet dik zijn.

Dien op met volgende saus: Een ei hard koken, den dooier pletten met een lepel mostaard, maak hiermede mayonnaise, voeg bij de saus het wit, gekookt au bain-marie en fijn gekapt, komkommers, peterselie, kervel, alles fijn gesneden. Den schotel versieren met gefruite peterselie.

Tweede manier. — De hersens met boter bakken, peper en zout, opdienen met croûtons en stukjes citroen.

Derde manier. — De gebakken en gesneden hersens op een schotel rangschikken overgieten met bechamelsaus en opdienen met gestoofde kampernoelien.

SCHAAPSVLEESCH.

Schapenbout

Het been verwijderen en het vleesch goed toenaaien. Een stuk boter laten smelten, dan den bout er inleggen, met peper en zout bestrooien, er eenige sjalotten bijvoegen en in den oven braden; het vleesch dikwijls met de jeugd overdruppen, desnoods water bijvoegen. Vóór het opdienen een deel van het vet wegnemen, de saus doorsteken, binden met aardappelbloem in bier gebroken.

Schapenbout op zijn Italiaansch

Schapenbout opdienen met macaroni met kaas.

Schaapshouder

Kan op dezelfde wijze bereid worden.

Schapenbout (braisé)

Leg den bout (2 tot 3 kg.) in eene diepe kastrol met boter en laat hem bruinen, voeg er een ajuin, thijm, wortel, peper en zout bij, laat het vleesch 2 tot 3 uren braden. Vóór het opdienen de saus binden met aardappelbloem en wat citroensap. Opdienen met witloof, boontjes of gestoofde andijvie.

Gemarineerd schaapsvleesch

Zie rundsvleesch.

Ragout van schaapsvleesch

Laat boter smelten, leg er de stukken vleesch in, bestrooi met peper en zout, na een halve uur, voeg er in stukken gesneden wortelen, rapen, ajuin en selder bij, alsook een weinig water en laat alles gedekt stoven gedurende 2 uren. De aardappelen er bij laten zacht verdampen ; indien noodig het vocht binden met aardappelbloem.

Schapenvleesch met boontjes

Neem een stuk ragout of schouder (1 kgr.). Snijd het aan stukken en laat in boter of vet bruinen, neem de stukken er uit en leg ze in eene diepe kastrol zonder boter. Laat in de eerste kastrol 8 sjalotten fijn gekapt bruinen en voeg ze, zonder het vet, bij het vleesch ; strooi 2 of 3 lepels bloem op het vleesch en roer goed om, voeg er 1 liter water bij, peper en zout, een ruikertje groenten die men met een draad aan de oor der kastrol vastmaakt ; verder een weinig look en een half doosje tomaten. Laat gedekt stoven tot het vleesch malsch is. Een half uur vóór

het opdienen de afzonderlijk gekookte boontjes bijvoegen. Opdienen in een diepen schotel — bestrooien met grof gehakte peterselie.

N. B. — In het kookwater der boonen een ajuin met grofnagel leggen, ook een laurierblad en thijm.

Schaapsribben

Zie kalfsribben. Worden dikwijls opgediend met tomaatsaus.

Schaapsribben à la marengo

Snijd gekookte kalfscipieren in stukken, maak kalfsfricadellen (quenelles) en laat ze koken. Laat een eetlepel boter bruinen, voeg er twee lepels bloem bij, bouillon en madère, een lepel tomaatpurée, een snuifje cayennepeper en laat koken ; 10 minuten voor het opdienen voegt ge er de zwezerikken, de fricadellen en kampernoeliën bij, giet deze saus in 't midden van een schotel en de gebraden schaapsribben er rond met het beentje langs buiten, dat men met papier versiert. Gebruikt liefst de geconcentreerde tomaat « Carlo Erba » der Cie Liebig.

WILD EN GEVOGELTE

Wild en gevogelte is, in 't algemeen, een krachtvoeder, doch niet geschikt voor zwakke magen Hoendervleesch verteert gemakkelijk, dat van eenden en ganzen moeilijk.

Aanmerkingen. — 1) Koop geen wild dat geen schot kreeg.

2) Verbruik het niet te versch, laat het in een tochtwind besterven.

3) Wild of gevogelte wordt best niet gespoeld, maar enkel met een vochtigen doek afgedoopt.

Gebraden kieken of duif

Smelt een stuk boter, leg het kieken of de duif er in, steek er van binnen een weinig boter in, bestrooi met peper en zout, laat het gevogelte braden in den oven (ongeveer 30 min.), of gedekt op het vuur. Dikwijls met jeugd of wat Libox in water bevochtigen. Deze kunnen opgevuld worden met gehakt vleesch.

Kieken in 't wit

Plaats het kieken op het vuur met kokend water, zout en het sap van een citroen ; als het gaar is, neem het uit de kastrol, bereid eene witte of eiersaus 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 eene witte saus waarin een weinig azijn of citroen.

Oude hen met rijst

De gereinigde hen laten gaar koken in 2 liters water, waarin men een laurierblad, een takje peterselie, 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 kastrol sluiten en samen laten gaar worden. Vóór het opdienen de hen in het midden leggen en den rijst er rond met gehakte peterselie bestrooid.

Hen in frituur

Snijd de gekookte hen in stukken en verwijder de kleine beentjes, maak een beignetdeeg (125 gr. bloem, 1 ei, wat zout, 1 dl. water, een halve koffielepel bakpoeier en een eetlepel olie), wentel er de stukken kip in en laat ze in frituurvet bakken, versier de uitstekende beentjes met geknipt papier. Dit mag ook met gekookte tong en kalfsvleesch toegepast.

Waterzooi van kieken

Het kieken of kiekentjes reinigen. Den hals en de pooten afsnijden, deze met de maag op het vuur brengen, in eene kastrol met 2 liters koud water, waarbij 5 beschuiten, 2 ajuinen aan stukken gesneden, een peterseliewortel, een laurierblad, een takje thijm, peper, zout en kruidnoot gevoegd wordt. Laat samen 2 à 3 uren stilaan koken. Steek het vocht door een teems en leg er het kieken, in twee verdeeld, in. Laten gaar koken en verder samen warm opdienen met boterhammen.

Gefarceerd mestkieken

Als het kieken wel gereinigd is, maak het vel van de borst los, snijd truffels in schillen en schuif die schillens er tusschen, vul de poularde met getruffeld opgewerkt gehakt vleesch. Leg het kieken op zijn rug in eene kastrol met boter, bestrooi met peper en zout, en laat braden. Dikwijls bevochtigen.

Kalkoen

Vermeng een halve kilo kalfsgehakt met evenveel varkensvleesch, peper, zout, kruidnoot, beschuiten, 2 eieren en truffels, vul ermede den kalkoen en naai hem toe. Met kokend water op het vuur brengen en als de kalkoen gaar is ($\frac{3}{4}$ uur) opdienen met eiersaus.

Kalkoen met kastanjes

De kastanjes spoelen en 10 min., laten koken, pellen kappen en stoven in boter. Opdienen met de gevulde kalkoen.

Jonge eend

Best braden in een kastrol boven op het vuur, er eenige ajuintjes fijn gesneden bijvoegen, vóór het opdienen wat madèrewijn en citroen bij de jeugd voegen en binden met aardappelbloem. Opdienen met gestoofd fruit of jonge erwten. De eend kan men omwinden met dunne schillen spek vóór het braden.

Wilde eend

Mag op gelijke wijze gereed gemaakt worden.

Gans

Zelfde bereiding — ofwel koken.

Gestoofd konijn

In eene kastrol teerlingen spek met gesneden ajuin laten bruinen, deze laatste er uitnemen om 't 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, zoodat het half oversopt is. Laten stoven omtrent een uur en half. De azijn mag vervangen worden door bier, jeneversap of wijn. Vóór het opdienen de saus met den lever doorsteken ofwel binden met aardappelbloem.

Wild konijn

Laat boter bruinen, leg het in stukken gesneden konijn er in. Nadat ze langs beide kanten bruin zijn, bestrooi ze met peper en zout, voeg er een fijn gesneden ajuin, den lever en wat azijn en water bij. Vóór de saus te bereiden, duw den lever door de 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 een of twee dagen in azijn of rooden wijn bewaren, waarin men grofnagels, laurier, thijm en ajuin legt. De stukken laten uitdruppen en verder bereiden zooals gestoofd konijn. Een deel der marinade zal men gebruiken om de saus aan te lengen, de azijn mag niet te sterk zijn.

Gebraden konijn

Het konijn met spek doorrijgen 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 bijgie-ten ofwel een glas wijn, azijn of jeneversap bijvoegen, samen laten stoven 1 1/2 tot 2 uren. Intusschen den lever, het hart, het bloed, alsook eenige gedroogde pruimen, twee of drie appels, een deel der marinade samen laten gaar koken : dit door een teems duwen en bij de saus voegen. De saus aanlengen, indien het noodig is er twee stukjes suiker bijvoegen.

Patrijs-Fesant-Lijster

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.

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 volgende saus overgieten: boter en bloem samen bewerken, bouillon bijvoegen en een weinig room van melk, p. en z., 2 of 3 bladen gelatine en 1 of 2 eierdooiers; 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 rekent men gewoonlijk 25 tot 30 minuten, voor kalfs- of varkensvleesch $\frac{3}{4}$ tot 1 uur; de duurtijd van het braden mag ongeveer geschat worden voor een gans 2 $\frac{1}{2}$ uur, voor een konijn 1 uur, voor een kieken 1 uur, voor een eend $\frac{1}{2}$ uur, voor duif, haantjes of patrijs $\frac{1}{2}$ uur.

De oven moet zeer warm zijn vooraleer er het vleesch in te zetten zoo niet, verliest het veel van zijne jeugd; 't wordt droog en taai. Het dikwijls met de saus bevochtigen, waar desnoods Liebig of Libox aan toegevoegd is, er niet in steken 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 kastrol stoven, met toevoeging van azijn.

NAGERECHTEN

Vanille room

Benoodigdheden: 1 liter melk, 80 gr. vanille bloem (2 pakjes), 125 gr. suiker, een vanille smaak.

Laat de melk met de suiker koken, + vanille, suiker of stok, breek de bloem in een weinig koude melk, voeg ze bij de melk al roerende. Een steenen vorm uitspoelen en onmiddellijk de crème ingieten en laten koud worden.

N. B. — Bij de melk mag men rozijnen of gestampte amandelnoten voegen.

Maizena schoteltje met vruchten

1 liter melk, stukje vanille of citroenschil, 80 gr. maizena, 80 gr. suiker, 2 eieren.

Bereid de maizenapap op dezelfde wijze als in het vorige recept beschreven is.

Verwijder de vanille of de citroenschil; vermeng de pap met de geklopte eierdooiers en de suiker en roer er ten slotte luchtig het stijf geklopte eiwit door.

Doe het mengsel in een vuurvast schoteltje en zet het in een vrij warmen oven, totdat het een goudbruin korstje heeft gekregen.

Men mag onder in het schoteltje appel- of rhubarbermoes leggen en de crème er boven gieten.

Fijne vanille room

Benoodigdheden: Een liter melk, 2 lepels maizena bloem, 3 eieren, vanille, 150 gr. suiker, weinig melk.

Laat de melk koken met vanille ; klop de eieren fijn met de bloem en wat koude melk. Voeg bij de kokende melk en roer fel. Als het mengsel kookt in een natge-maakten vorm gieten.

Geslagen room (fouettée)

Benoodigdheden : 4 eieren, 125 gr. bloedsuiker — een smaakskén van rum of iets anders.

De dooiers kloppen en mengen met de suiker en den essence — het wit hard in sneeuw kloppen en bij de dooiers voegen. In een koude plaats bewaren ; beter nog seffens opdienen in glazen.

Geslagen room

Eén halven liter dikken room van melk (van daags te voren) hard kloppen tot sneeuw, met 125 gr. witte suiker en essence de vanille. Men kan er het sap van ingelegde abrikozen bijvoegen en dan opdienen met de abrikozen, aardbeïen of er gebakken mede opvullen. Om den room gemakkelijk dik te krijgen, voegt men er soms wat gom-me adragante bij.

Sorbets

Benoodigdheden : Eén halve liter melk, één vanillestok, 4 eieren, 100 gr. suiker, 1 lepel maïzena, in één weinig melk gebroken. De melk koken met vanille, voeg ze al roerende bij de maïzena en de eierdooiers. Het geklopte eiwit mengen met suiker en vervolgens bij de crème roeren. (Opdienen in wijn- of champagneglazen).

Koffie sorbets

4 dl. melk, 1/2 dl. sterke koffie, of eenige druppels extract, 3 eieren, 10 gr. maïzena, 60 gr. suiker.

Roer de maïzena met de suiker door elkaar ; meng ze aan met de goed geklopte eieren.

Breng de melk aan de kook, voeg ze, roerende, bij de maïzena met de eieren, voeg er ook den koffie bij en laat dan alles samen onder voortdurend roeren, op een zacht, vuur langzaam binden.

Laat de vla koud worden maar roer van tijd tot tijd, om te voorkomen, dat zich bovenop een vlies vorme. Schep de koude crème in kopjes of in wijnglazen en leg op elke portie wat geslagen room.

N. B. In plaats van sterke koffie of extrakt, mag men een lepel gemalen koffie in de melk laten koken en deze dan ook door een doekje gieten.

Vruchten sorbets (winter)

Kruimel in elk glas of kopje wat gebroken macarons en biscuits, madeira, ook stukjes geconfijt fruit (desnoods confituur), nog eene laag macarons en bedrup ze met een likeur, bedek alles met een fijne vanillecrème of geslagen room. Koud opdienen.

Vruchten sorbets (zomer)

Neem al de vruchten van 't seizoen : sinaasappelen in stukjes, rondellen van bananen, pruimen in twee verdeeld, gepelde perziken, abrikozen, enz. enz., schik ze in een glazen kom, bestrooi de vruchten met veel suiker, een glas witte wijn en het sap van een citroen. Laat alles eenige uren in den kelder en dien op in de kom of in glazen. ('t Is goed en goedkoop).

Chocolade of cacao room

Benoodigdheden : 1 l. melk, 2 lepels cacao of 150 gr. chocolade, 125 gr. suiker, vanille, 3 lepels maïzenabloem en een ei.

De melk koken met de chocolade, de vanille en de suiker, de maïzena breken in wat koude melk en bij de kokende melk voegen, van het vuur nemen en den eierdooier en het wit, tot sneeuw geklopt, bijvoegen. In nat-

gemaakten vorm gieten. Sommigen voegen er gehakte zoete amandelen bij. Opdien en met vanille saus (crème).

Bavarois met chocolade

Bij den koud geworden chocolade room zes bladjes gelatine in warm water gesmolten bijroeren vervolgens 3 witte van eieren. In een buisvorm gieten en laten koud worden. Voor het opdienen den vorm in heet water dompelen, gansch den crème bedekken met crème fouettée die met geraspte chocolade bestrooid is.

Een neger in zijn hemd

Benoodigdheden : Zie vorige chocolade room + 2 witten van eiers, 50 gr. suiker.

Een chocoladeroom bereiden, als de crème koud en omgekeerd is, het geklopt wit der eieren met suiker gemengd overgieten en met de vork strepen maken ofwel in wolken of sluier opleggen.

Witte dame

Benoodigdheden : 4 witten van eiers, 125 gr. bloemsuiker, raspeling van citroenschil.

Klop zeer hard het wit der eieren, voeg er in regen de suiker bij en dan de raspeling, giet het in een geboterden buisvorm die met suiker bestrooid is. Plaats den vorm in een kastrol halfvol kokend water, laat tien minuten bakken in den oven (niet tegen den pot). Neem uit den oven, laat eenige oogenblikken buiten trok staan, keer om en dien op met vanille crème of confituur rond de crème geplaatst. Men kan er ook groseillesaus overgieten.

Sneeuwballen

Benoodigdheden : 3 eieren, 100 gr. semoelsuiker (grainé), een halven liter melk, een eetlepel vanille- of maïzena bloem.

Het wit der eieren in een diepe, zeer zuivere kom doen en stillekens beginnen kloppen, als het schoon stijf is, strooi er een greepken suiker bij en klop voort ; dan nog een greepken en later nog een, tot het derde suiker er bij is, eindig met kloppen en roer de overige suiker er onder met een houten lepel. Intusschen laat ge een halven liter melk koken met vanille suiker, schept er eenige lepels geklopt eiwit in, keer ze, na twee minuten, neemt ze er uit met de schuimspaan en leg ze vervolgens in een stramijn. Klop dan de drie eierdooiers met twee lepels suiker, de bloem in koude melk gebroken en giet er den halven liter melk bij, giet alles terug in de kastrol en laat lichtjes koken. Stapel de sneeuwballen op een toren en giet er de koud geworden crèmesaus rond — op het wit kan men chocolade korrels of geraspte chocolade strooien.

Lekkere room.

Benoodigdheden : Twee en half liter versche melk, een halve liter dikke bottermelk, een wijnglas versche room van melk, een ei, 75 gr. suiker. De volle melk laten koken, onmiddellijk laten afkoelen op 30° (lauw), dan de bottermelk bijvoegen, eens omroeren en laten staan in een warme plaats, totdat de kaasstof gezakt is, vervolgens in een doek scheppen en laten uitdruppen. De dikke melk door een zeefde duwen, den verschen room er onderkloppen, dan den dooier, de suiker en vervolgens het geklopt eiwit. Opdien en als nagerecht met aardbeziën of confituur.

Provinciale room

Benoodigdheden : Zie vanille crème + macarons, + rhum.

Op een plat bord giet ge een druppelglaasje rhum en zooveel water, laat er de macarons lichtjes in weken, leg ze dan gedeeltelijk in een diepen vorm, giet er een deel van de vanillecrème op, terug eene laag macarons

en terug vannilleroom — bovenop gekruimelde macarons strooien.

Crème patissière (Pasteibakkersroom)

Benoodigdheden : 3 of 4 eierdooiers, 125 gr. witte suiker, 60 gr. bloem, een halve liter melk.

Vermeng de eierdooiers met de suiker en de bloem. Laat intusschen een halven liter melk koken met vanille, giet deze kokend op het mengsel, weinig in eens, steeds goed roeren. Giet alles terug in de kastrol en laat eventjes koken, altijd al roerende. Het geklopt eiwit doorroeren. Giet in een natgemaakten vorm om af te koelen. Dient ook voor taarten te versieren of te vullen. (Men mag eenige rondellen bananen in Kirsch geweekt aan de koude crème mengen (heel fijn).

Gebrande room (caramel) in timbales met crème patissière

1^e manier. — *Benoodigdheden* : Hetzelfde als hierboven + witte suiker.

De crème patissière in kleine potjes gieten op een centimeter van den boord. Nadat ze afgekoeld zijn, bedek ze met een laag witte suiker, reinig den koterhaak, maakt hem gloeiend en houd hem over den suiker, tot deze smelt en bruin wordt.

2^e manier. — In plaats van crème patissière mag men Flan bereiden. Spoel timbales of blikken puddingvorm met warm water, giet er gebrande suiker (suiker met water laten bruinen) in en laat ze in den vorm rondloopen zoodat wanden en bodem bedekt zijn. Giet er de flan in en laat hem 1 uur in heet waterbad dikken of wel 20 à 30 min. in den oven. Keer de timbales of vorm om. De karamel vormt de saus.

Gebrande room

Benoodigdheden : 1 liter melk, 125 gr. broodsuiker, 2 vanillebloempakjes.

Zet de suiker op het vuur met een weinig water, laat het bruinen, voeg er dan de melk bij, gaat verder te werk zooals voor gewonen vanilleroom.

Chipolata

Benoodigdheden : 1 liter melk, 125 gr. suiker. 75 gr. maïzena, 50 gr. madeirakoekjes, 50 gr. geconfijt fruit, een druppelglaasje rhum.

Drup lichtjes de madeirakoekjes in den rhum en rangschik ze in een natgemaakten vorm ; versier tusschenin met geconfijt fruit of dikke confituur, giet er den vanilleroom over, dan terug een laagje koekjes en fruit en terug maïzenaroom.

Chipolata met vischlijm

Benoodigdheden : 2 eieren, 2 lepels suiker, 3 vellekens vischlijm, vaniel of citroen.

Sla het wit tot sneeuw, voeg er de suiker en de dooiers bij. Laat vischlijm in een weinig water smelten en vermeng insgelijks. Giet alles in een natgemaakten steenen vorm die men met beschuit kan beleggen.

Nooit vischlijm in de crème laten koken maar in warme crème roeren.

Amandelroom (Glacé)

Benoodigdheden : Halve pint melk, vanille, 75 gr. suiker, 75 gr. gestampde amandelen (eenige bittere), 4 blaadjes gelatine, 4 eieren.

Laat een halve pint melk koken met vanille en 50 gr. suiker, alsook 50 tot 75 gr. gestampde amandelen, voeg er vier blaadjes eenvoudig in een weinig lauw water gesmolten gelatine bij. Neem van het vuur en voeg er het geklopt wit van eieren bij, die gemengd zijn met 2 lepels suiker, vervolgens de vier dooiers van eieren en klop nog tien minuten. Giet alles in een nat gemaakten steenen vorm en laat den room een nacht staan in een zeer kouden kelder.

Italiaansche room

Benoodigdheden : Halve liter melk, 200 gr. suiker, vaniel, een lepel maïzenabloem, 6 eieren, 10 vellekens vischlijm.

Laat een pint melk koken met 200 gr. suiker en een stok vaniel, voeg er een lepel maïzena of tarwebloem bij, gebroken in een weinig koud water, alsook 6 tot 7 eierdooiers en 10 vellekens gesmolten gelatine. Als de room wat afgekoeld is, voeg er dan het in sneeuw geklopt eiwit bij. Giet alles in een natgemaakten steenen vorm en laat opstijven. Best daags te voor bereiden.

Room voor zieke mensen (Flan)

Een pint melk laten koken met 12 stukjes suiker, in-tusschen 3 eieren kloppen ; de kokende melk er al roerende bijgieten. Dan in een steenen vorm gieten en 15 minuten laten bakken in den oven. In plaats van melk kan men witten wijn gebruiken.

Room van platte kaas

Benoodigdheden : $\frac{1}{4}$ l. platte kaas, 75 gr. bloedsuiker, 1 ei en een pakje vanille suiker.

De platte kaas met een weinig melk fijn roeren, de suiker en vanille bijvoegen, dan de eierdooier en vervolgens het geklopt eiwit (kan slagroom vervangen).

Eierroom met vruchtensap

Een of twee eierdooiers fijn kloppen met een of twee lepels suiker, een lepel melk en het sap van een of twee appelcienen of citroenen bijvoegen. Laten dikken in heet waterbad, laten afkoelen en het wit der eieren hard geklopt bijvoegen.

Rijnwijn crème

2 eieren, 1/2 citroen, 100 gr. suiker, een half pint Rijnwijn.

De eierdooiers kloppen met de suiker tot het dik is, dan citroensap en wijn bijvoegen, stilaan verwarmen tot de crème gebonden is, (niet laten koken), dan het geklopt eiwit bijvoegen, goed laten opstijven, van het vuur nemen en verder in een steenen of glazen kom gieten en laten koud worden. Opdienen met madeirakoekjes.

N. B. — In plaats van Rijnwijn mag men Bordeaux gebruiken.

Moka crème

Benoodigdheden : 200 gr. zoete boter, 150 gr. bloemsuiker, 2 eieren, essence de café of een kopje sterke koffie, 100 gr. lepelbiscuits en 50 gr. zoete amandelen.

Roer de boter tot room, voeg er de suiker, de koffie en de eierdooiers bij. Giet de helft van de crème in een geboterde vorm waarvan de bodem en de wanden met biscuits belegd is. Plaats er nog eene laag biscuits op en eindig met de crème. Des anderendaags de vorm een oogenblik in heet water zetten en omkeeren. Bovenop versiert ge met moka crème en gekapte amandelen.

Crème Astrid

Een fijne vanilleroom bereiden, daarna 100 gr. bloem-

suiker met 100 gr. fijn gestampde of gesneden amandelen en 100 gr. boter onderling tot room roeren en bij de vanillecrème mengen. Beleg een schotel met aardappelkoekjes en giet er de crème op, versier verder nog met koekjes (boudoir of madeira).

Gepanacheerde crème

Bereid een vanille crème, een chocolade crème en mokka of gebranden room, giet ze laag op laag in een nat-gemaakten steenen vorm en laat koud worden.

Russische room

Benoodigdheden : 200 gr. madeirakoekjes, halve liter melk, 100 gr. suiker, 20 gr. boter en vaniel, 50 gr. vanillebloem, 4 eieren.

Een cirkel (deze mag uit karton vervaardigd zijn), op een schotel plaatsen, den binnenwand bezetten met kat-tentongskens of madeirakoekjes, die men van onder gelijk maakt. Laat een halven liter melk koken, met 100 gr. suiker en 20 gr. boter en vaniel. Breek 50 gr. bloem in een weinig koude melk, alsook drie of vier dooiers van eieren, giet er de kokende melk bij, laat samen koken en neem dan de kastrol van het vuur, roer er dan het wit van 3 of 4 eieren bij. Giet dan den room midden op den schotel. Best daags vóór het gebruik bereiden. Men kan het gebak versieren met er rondom een lint te doen.

IJsroom

Benoodigdheden : 50 gr. suiker, 4 dooiers, 1 pint melk, vaniel.

Vermeng 50 gr. suiker met 3 of 4 dooiers van eieren, voeg er eene pint melk bij, waarin een vanillestok ge-

kookt heeft, laat samen eens koken, neem den room seffens van het vuur, giet hem met een straal in een 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 wat salpeter gestrooid is.

Zoo kan men *chocolade*-, *koffie* of *likeurroom* bereiden, de likeur wordt er bijgevoegd als de room koud is.

N. B. Men mag de hoeveelheid eieren verminderen en er wat vanille of aardappelbloem bijmengen.

Semoel room

Benoodigdheden : 1 l. melk, 150 gr. semoel, 125 gr. suiker, essence d'amande of citroen.

De melk laten koken, de semoel laten inregenen, goed laten koken, de suiker bijvoegen + essence. In een nat-gemaakten vorm gieten, laten afkoelen en opdienen, overgoten met jeneversapsaus. Zoo de semoel wit ziet kan men er een weinig safraan bijvoegen. Opdienen met besensap saus.

Semoel-peren

Benoodigdheden : 1/2 liter melk, 12 eetlepels semoel, 6 lepels suiker, 2 lepels boter, 3 eieren, stukje vanille en sucade, eenige rozijnen, wat paneermeel en frituurvet of olie.

Bereid hiermede een stevige semoelpap, bewaar 2 eieren voor het paneeren — vóór dat de pap koud is, vorm kleine peren met van binnen een weinig marmelade, wendtel ze in geklopt ei, vervolgens in chapelure, vorm het steelke met een reepke sucade en duw er een rozijn in aan den dikken kant. Laat in frituur bakken ; opdienen met suiker.

Semoelkransjes

Bereid dezelfde pap, roer er al de eieren door, giet de pâte op geboterde plank of marmer ter dikte van een vin-

ger, maak de oppervlakte effen met een geboterd mes, steek er rondkens uit met een glas of cirkel, te midden in met een appelboor en laat ze in frituur bakken. In de kleine opening steekt men een gekonfijt vruchtje of marmelade en bestrooi met wit suiker.

Chocolade moes

Benoodigdheden : 4 witten van eieren, 2 stukken chocolade, 4 lepels bloedsuiker en naar willekeur een eierdooier.

Laat de stukken chocolade in den oven smelten en koud worden, ofwel raspt ze fijn, voeg een eierdooier bij een lepel boter. Klop het wit tot sneeuw en voeg er de chocolade en vervolgens de suiker bij. In plaats van chocolade kan men citroen- of appelciensap gebruiken. In de kelder zetten. Opdien in wijn- of champagneglazen en er een madeirakoekje insteken.

Fruitmoes

Benoodigdheden : 3 witten van eieren, confituur, suiker, 50 gr. sap van citroen of appelciën.

Klop witte van eieren zeer hard met suiker. Doe er een lepel van in een diepen kom, voeg er een lepel confituur bij, dan een lepel wit van eieren, dan terug een lepel confituur, enz. Boter een buisvorm of steenen vorm, bestrooi met suiker, schep er het moes in op 3 vingeren van den bord. Plaats den vorm in een kastrol halfvol kokende water en laat $\frac{1}{4}$ uur in den oven. Een weinig laten afkoelen (buiten trok) omkeeren en koud opdienen.

Schuimtaartje van bananen

Pel eenige mooie bananen, snij die in dikke schijven waarover ge een glaasje rhum of kirsch giet, laat 10 min. trekken. Klop 't wit van een ei of meer eieren, roer er

een eetlepel suiker per eiwit bij, roer de bananen in dit schuim, vervolgens in een geboterden platten schotel, strooi er nog wat suiker op en laat lichtjes kleuren in den oven.

Ananas in sneeuw

De schillen ananas op een schotel leggen met het sap en rondom een boord vormen van geklopt wit van eieren of geslagen room (crème fouettée) hier en daar wat geconfijt fruit in.

N. B. Dit kan ook met meloen toegepast worden.

Semoul pudding

Benoodigdheden : 1 liter melk, 150 gr. semoel, 100 gr. suiker, 100 gr. rozijnen, geraspte citroenschil, rhum, 1 ei.

Laat 1 liter melk koken met de suiker, laat de semoel er in regenen, gedurig goed roeren, vervolgens de rozijnen en citroenschil geraspt. Laat eenige oogenblikken stil koken. Men kan er een of twee eierdooiers bijvoegen en eventjes laten bakken in den oven.

Broodpudding

Benoodigdheden : 350 gr. brood, beschuit of mastellen, 125 gr. suiker, 125 gr. korinten of rozijnen, 1 liter melk, 1 lepel siroop, 50 gr. boter, 1 of 2 eieren.

Laat een liter melk koken met brood of beschuit, als het brood malsch is, voeg er de suiker, de siroop, de rozijnen en de boter bij, als ook den dooier en 't wit tot sneeuw geklopt; een druppelglas rhum verhoogt fel den smaak. Schep den dikken brei in een geboterden vorm met bloem bestrooid, laat 1 uur koken in waterbad of $\frac{3}{4}$ uur in den oven bakken. Smaakt heel wel met crème-saus of verwarmde confituur.

Gepanacheerde pudding

In een diepen vorm, waarvan men den grond kan uittrekken, eene laag beschuiten leggen met likeuren besprenkeld. Bedek deze met vanillecrème, daarboven nogmaals beschuiten, deze bedekken met eene laag chocoladecrème waarin eenige macarons verbrijzeld zijn. Des anderen-daags, neem er voorzichtig den vorm af, bedek alles met geklopt wit van eieren waarin suiker vermengd is, laat lichtjes bruinen in den oven, vóór het opdienen, laat hier en daar een traan confituur op vallen.

Macaroni pudding

Benoodigdheden : Een liter melk, 150 gr. macaroni, 125 gr. rozijnen, 2 eieren, 125 gr. suiker.

Laat een liter melk koken met 150 gr. macaroni, wanneer deze omtrent gaar is, voeg er dan 125 gr. rozijnen en 125 gr. suiker bij, klop twee eieren en roer ze door de massa, giet alles in een geboterden vorm en laat bakken in den oven.

Macaroni crème

Gewone vanilleroom bereiden. Samen met de melk 100 gr. macaroni laten koken.

Appel pudding

Benoodigdheden : Korsten oud brood of beschuit in melk laten koken, met suiker, kaneel en naar believen met rozijnen of korenten. Laat appelen gaar stoven en vermeng ze met suiker, de spijs moet zoo dik mogelijk zijn. Vul dan een buisvorm eerst met broodpudding, dan een laag appelmoes, dan terug broodpudding, enz. Laat bakken in den oven.

Tweede manier. — Den grond van den vorm met ge-weekte beschuiten beleggen, daarboven appelspijs en verder bedekken met Flan. Laat lichtjes bakken in den oven. Met kristaalsuiker bestrooien terwijl de pudding nog warm is.

Tapioca pudding

Benoodigdheden : 1 l. melk, 100 gr. tapioca, 125 gr. rozijnen, 5 beschuiten, 2 of 3 eieren, 50 gr. boter, 125 gr. suiker, een weinig oranjeschil.

De melk koken met de rozijnen, tapioca laten inre-gen, de beschuiten, de boter en de suiker bijvoegen, fijne gekonfijte oranjestukjes, dan de dooiers en het wit in sneeuw geklopt. Giet alles in geboterden buisvorm en laat 1 uur koken in waterbad of bakken in den oven.

Havermout pudding

Benoodigdheden : 1 l. melk, 125 gr. havermout, 125 gr. suiker en 50 gr. rozijnen en 50 gr. boter.

Laat alles samen koken en vervolgens in den oven lichtjes bakken.

Rijstpap

Benoodigdheden : 1 liter melk, 100 tot 125 gr. rijst, 75 gr. suiker, vanille of safraan, naar willekeur 1 ei.

Breng den gespoelden rijst met de melk op het vuur en laat stilaan zacht koken, voeg er den safraan in een weinig melk gebroken, alsook een weinig suiker, laat koud worden ; een ei verfijnt het gerecht. Met fijne suiker opdienen.

Rijstgebak

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

Tweede manier. — Leg laag om laag rijstpap, licht gebakken appelschijffjes met suiker bestrooid of appel-compot en boven op versierd met geklopt wit van eieren en suiker.

Rijstkrakertjes

Bekomt men met gewone rijstpap, waarbij een geheel ei gevoegd is. Als die zeer koud is, maak er kroketten mede, wentel ze in bloem, dan in wit van ei en vervolgens in broodkruim ; in frituurvet bakken ofwel met boter braden in den oven en warm opdienen met suiker of vruchtenmoes.

Rijstschotel

1 liter melk, 125 gr. gespoelden rijst laten gaar koken, er 75 gr. suiker en vervolgens 1 of 2 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 omkeeren. Tusschen beide doet men confituur van appelsienen of andere fruiten. Eenen ring vormen van geweekte rozijnen of druiven, die tusschen de twee lagen rijst uitsteekt en dus zichtbaar blijft. Bovenop versieren met confituur, geweekte druiven, verder in het midden en rond den schotel, gedroogde en geweekte of versehe ontsteende abrikozen plaatsen, die gevuld zijn met rijstpap of met geklopt wit van eieren.

Koninklijke rijst

Bereid een gewone rijstpap met een ei, giet deze in natgemaakten steenen buisvorm. Keer hem op een schotel, giet in de holte en over de rijstpap ofwel vanillecrème, confituur of bessensapsaus, rondom versieren met gekonfijt fruit.

Rijst à la Condé

Giet rijstpap in een steenen buisvorm, na afkoeling op een schotel keeren, intusschen zes perzikken pellen en steenen weg nemen ze stil laten gaar komen in een halve liter water met 125 gr. suiker, neem de vruchten er voorzichtig uit zonder ze te beschadigen en laat ze verlekken en rangschik ze rond den rijstschotel, laat het vocht verkoken tot een dikke saus en giet ze na afkoeling over den rijst (men mag er een druppelglaasje kirsch bijvoegen) het midden zal gevuld worden met pasteibakkersroom. (Heel smakelijk).

Belgische Madeleine gebak

Benoodigdheden : 3 eieren, 3 lepels aardappelbloem, 3 lepels suiker, citroenschil, 1 snuifje gistpoeder.

Drie eierdooiers kloppen, met 3 lepels aardappelbloem en 3 lepels suiker ; vervolgens het tot sneeuw geklopt wit der eieren bijvoegen, alsook de geraspte citroenschil en een snuifje gistpoeder. In een geboterden vorm gieten en 20 minuten laten bakken in den oven. Opdienens versierd met confituur, vanillecrème of chocolade. Bakt men den deeg in kleine vormkens dan worden het *Madeleintjes*.

Aardappelgebak (biscuit)

Benoodigdheden : 250 gr. aardappelen, 250 gr. aardappelbloem, 200 gr. suiker, 3 eieren, vanille of amandels, bicarbonate de soude.

Bij 250 gr. doorgestoken aardappelen voegt men 250 gr. aardappelbloem en 200 gr. suiker ; doorenmengen met 2 of 3 eierdooiers en verder tot sneeuw geklopt wit der eieren, alsook vanille of amandels en een weinig maagzout of gistpoeder. In een geboterden vorm gieten en laten bakken. De vorm mag maar half vol zijn.

Andere manier. — Laat 5 groote aardappelen gaar koken in zoutwater, giet het water af, steek ze dan warm door de teems. Voeg er 5 eetlepels suiker bij, vervolgens 2 dooiers van eieren en het wit tot sneeuw geklopt, alsook twee druppelen uittreksel van amandelen (essence d'amandes). Giet alles in geboterden vorm en laat lichtjes bakken (zeer fijn).

Gewonnen brood

Snedes brood of beschuit weeken in geklopt ei met melk en suiker. Laat bakken al beide kanten in geboterde pan en dien op met suiker of confituur.

Gauw gereed

Snedes wit brood of snedes beschuit in frituurvet licht laten bruinen ofwel in melk licht weeken en in boter bakken, er wat confituur en geklopt wit van ei opdoen, laten kleuren in den oven. Met suiker bestrooien.

Spaansche boterhammen

Snedes brood in siroop van frambozen of abrikozen weeken, dan in de bloem, daarna in geklopt ei, — in geboterde pan laten bakken. Opdienem met suiker.

Taart gauw gereed

Benoodigdheden : een lepel boter, weinig melk, een tas bloem, een tas suiker, 2 eieren, een weinig gistpoeder of maagzout.

Laat de boter smelten in een weinig melk, voeg er de bloem en de suiker bij, alsook de eierdooiers en het wit tot sneeuw geklopt, een weinig gistpoeder en essence. Alles in geboterden vorm gieten en laten bakken. Versieren met confituur.

Opgerolde taart

Benoodigdheden : Twee eieren, 125 gr. suiker, 65 gr. bloem, confituur.

Bewerk heel goed 2 dooiers van eieren met 125 gr. suiker en 65 gr. bloem, voeg er het geklopt wit der eieren bij. Boter een langwerpig vierkant blik van 1 centimeter diep, (soms het deksel van een dessertdoos) giet er den deeg op en laat hem 10 tot 20 min. bakken in den oven tot hij licht bruin is (men kan in den vorm een geboterd papier leggen dat er langs alle kanten uitkomt, ten einde den koek er gemakkelijk uit te nemen). Bestrijk vlug den lichten kant van den koek met confituur van abrikozen of marmelade, die, zoo noodig, warm gemaakt wordt, bestrooi een plank met suiker en rol den koek toe, snijd de zijkanten recht of schuin en dien op omringd van een lint ; ofwel bestrijk de taart met glazuur.

Taart Leman (mattentaart)

Laat 2 liters en half volle melk koken op een stil vuur, voeg er stilaan botermelk bij, totdat de wei klaart. Giet alles door een teems en laat de matten uitdruppen. 's Anderendaags de matten door een zeefde duwen en vermengen met 4 eieren waarvan 't wit in sneeuw geklopt is, er vervolgens een vierendeel fijn gewreven amandelen en evenveel macarons bijvoegen, de noodige hoeveelheid suiker, een weinig zout en één glaasje rhum. Beleg de taartplaat met bladerdeeg, schep er het mengsel op, bedek deze nogmaals met bladerdeeg, duw de randen toe en

doorsteek den deeg hier en daar met een mes of vork. Overborstel de taart met wit van ei en laat bakken in den oven.

Markiezin - Savarin

Benoodigdheden : 6 eieren, 250 gr. suiker, 250 gr. bloem.

De geheele eieren kloppen met de suiker, op den kant van 't vuur totdat ge een groote gebondene massa bekomt ; van 't vuur nemen, voortkloppen, dan de bloem er stilaan bijvoegen en in een matigen warmen oven bakken. Eerst het deksel opzetten in den oven om de taart te laten rijzen, dan voort laten bakken.

Amandeltaart

Benoodigdheden : 250 gr. suiker grainé, 4 eieren, 130 gr. aardappelbloem, essence van amandels.

Bewerk samen 250 gr. witte suiker met vier dooiers van eieren, alsook 130 gr. aardappelbloem en voor het laatst het wit der eieren hard in sneeuw geklopt en eenige druppels uittreksel van amandels. Giet alles in geboterden vorm en laat een half uur bakken in den oven.

Tweede manier : 6 eieren, 150 gr. amandelen, 50 gr. aardappelbloem, 150 gr. suiker en een glaasje rhum.

Klop de 6 eierdooiers met de suiker hevig op den kant van 't vuur, totdat het eene dikke massa vormt, dan langzaam de gestampte amandelen, de aardappelbloem en het glaasje rhum bijvoegen en voor 't laatst het hard geklopt wit er voorzichtig onder mengen. In geboterden en met fijne bloem bestrooiden vorm gieten en 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*) of *crème fouettée*.

Princessetaart -- Josephine-Charlotte

Benoodigdheden : 5 eieren, 250 gr. suiker grainé, 225 gr. bloem (beste).

Doe in een diepen kom 2 heele eieren en 3 eierdooiers, het wit van eieren afzonderlijk in een kom. Klop de eieren, voeg er in tweemaal de suiker bij, vermeng de bloem, een lepel seffens, en roer terwijl met een houten lepel, voor 't laatst het geklopt wit der eieren, (zeer voorzichtig en zacht). Eens het wit erbij, seffens in een geboterden buisvorm met bloem bestrooid gieten en laten bakken. Hoe rapper de bewerkingen volgen hoe beter de taart zal lukken. De taart versieren met confituur of crème au beurre. Rond de taart crème au beurre strijken en fijne kattentongskens tegen zetten of bestrooien met chocolade korrels.

Brokkeldeeg (Pâté brisée)

Benoodigdheden : 250 gr. bloem, 125 gr. boter, een weinig zout en 2 deciliter koud water.

Alles onderling mengen tot een malschen deeg, er een bol mede maken en deze een uur of van daags te vóór in den kelder leggen omringd van vochtigen doek, verder uitrollen en er fruit- of andere taarten mede bakken.

Zandtaart (Pâte sablée)

Benoodigdheden : 125 gr. bloem, 125 gr. boter, 125 gr. suiker, 2 eieren, een half koffielepeltje bakpoeder, een halve citroenschil geraspt (de eieren mogen door water vervangen worden).

Den deeg bewerken zooals de vorige ; deze taarten kunnen dienen als fruittaarten en als grond voor droge gebakken.

Bladerdeeg

Benoodigdheden : Een halve kilo bloem, 450 gr. boter of margarine, halve pint koud water, 5 gr. zout.

Leg de bloem op een marmeren blad, maak er een kuiltje in, strooi er het zout rond en leg een broksken boter malsch gewerkt in 't midden, giet er de helft van het water in en werk vlug alles dooreen, dan het overige water. Rol den deeg in vorm van een kruis ter dikte van 1 cm., het midden niet plat duwen, daar al de overige malsche boter opleggen op gelijke dikte (een gelijkvormig klompje) en den deeg toevouwen, zeer voorzichtig openrollen in vorm van eene lange tong van een vinger dikte en in drie vouwen ; 2^e toer : laat telkens 1/4 uur liggen, dan nog vier maal openrollen (altijd de opene kanten van den deeg, van onder en van boven, telkens in drie vouwen, en met vochtigen doek bedekken, op tafel rollen met bloem bestrooid, de losse bloem afborstelen. Zoo de pâte onder het bewerken inkrimpt, laat ze dan een 1/4 uurs liggen. Bestrijk de bakplaten met koud water, leg er den deeg op dien ge met een vork doorsteekt en laat bakken.

P. S. Sommigen voegen er de boter in 5 keeren bij in plaats van in éénmaal.

Frangipanetaart

Benoodigdheden : bladdeeg + 125 gr. boter, 1 ei, 125 gr. suiker, 75 gr. gestampde amandels, 50 gr. zoete, 15 gr. bittere, essence oranjebloesem (fleur d'oranger).

De boter vermengen met een ei, dan de suiker, dan de gestampde amandelen en essence.

Tweede manier : 100 gr. zoete amandelen en 25 gr. bittere, 3 witten van eieren, 300 gr. suiker.

Vermeng de gestampte amandelen met het geklopt wit van ei en dan de suiker en essence. Bak bladdeeg, giet er een laag frangipane op en bedek met lintjes deeg, bestrijk met een geklopt ei en laat de lintjes bakken.

Frangipane ménagère

Benoodigdheden : 2 of 3 eieren, 2 lepels bloem, een halve liter gesuikerde melk, eenige druppels fleur d'oranger, 100 gr. macarons.

Vermeng de eierdooiers met de bloem, voeg er de warme gesuikerde melk bij, eenige druppels oranjebloesem en 100 gr. fijn gebrijzelde macarons ; laat samen 10 minuten stil koken, vermeng dan het wit van de eieren en gebruik het voor taarten te versieren.

Duizend bladengebak (milles feuilles)

Benoodigdheden : bladdeeg en vanille crème, confituur en roomboter.

Bereid twee of drie ronden bladdeeg van 1/2 cm., laat ze afzonderlijk bakken, bestrijk de helft met vanillecrème en de helft met confituur, leg er boven, de tweede ronde waarin ge vooraleer te bakken, rondkens uitgesteken hebt met een wijnglas, bestrijk de buitenkanten met vanillecrème en bestrooi ze met verbrijzelde koekskens of gebroken bladerdeeg.

N. B. Men kan ook 3 lagen bladdeeg nemen en die afzonderlijk laten bakken, tusschenin pasteibakkersroom of confituur, bovenop met confituur en topjes roomboter en den boord vol ringskens bladdeeg die op elkander rusten. (Om de ringskens te maken : met een druppelglas rondkens deeg uitsteken, met eiwit bestrijken en afzonderlijk laten bakken).

Gebak Albert-Mokataart

125 gr. suiker, 4 eieren, 80 gr. bloem en 20 gr. aardappelbloem — geraspte citroenschors.

Vermeng goed de eierdooiers met de suiker, de bloem en geraspte citroen, voeg vervolgens voorzichtig het geklopt eiwit bij. Doe het mengsel in geboterde springvorm en laat 30 min. bakken. Na afkoeling snijd hem in 't midden door, bestrijk deze met mokaroom en versier ingelijks van boven. — Zie Mokacrème.

Sneeuwtaart (meringué)

Benodigdheden : Vanillecrème, bladdeeg, wit van eieren en suiker.

Een vorm met lossen rand van 2 cm. diep met bladerdeeg beleggen en laten bakken, als de korst koud is, er fijne vanillecrème ingieten, het wit hard in sneeuw kloppen met suiker (zie sneeuwballen), gansch de taart er mede bedekken, met een hoorntje (douille) de taart versieren : een boordeken en in 't midden een zwaantje teekenen met eiwit. Zeer lichtjes laten bruinen in den oven.

Appeltaart

Benodigdheden : Blader- of brokkeldeeg, vier appels, een halve liter vanille- of crème patissière, confituur van abrikozen, wat bloedsuiker en water.

Plaats op een blikken plaat een blikken rand van 2 cm. hoogte, maak alles nat met koud water, leg er een vel deeg in, dat goed over den boord hangt en vervolgens een ronde vormt, doorsteek met een vork en laat bakken, giet er eene laag koude vanille of crème patissière in, schil de appels, leg de crème vol met halve maantjes

van appelen en laat lichtjes bakken, giet er wat warme abrikoosconfituur over of taartglazuur of crème fouettée.

Rhubarbertaart

Benoodigdheden : 300 gr. bloem, 175 gr. boter, snuifke zout, een half glas koud water of melk en naar believen 1 ei, een druppel cognac of gistpoeder, rhubarber, suiker, een ei en een halve tas melk, 50 gr. suiker.

De bloem met de boter, het zout, den cognac en het water mengen, zoodat ge een malschen deeg bekomt, die gemakkelijk openrolt. Smeer de taartplaten met boter, of zoet vet, leg er een vel deeg in, de boorden met geklopt eiwit bestrijken, doorsteek met een vork en laat lichtjes bakken, giet er koud geworden gestoofde rhubarber in daarop een tas flan. (Kook een halve tas melk met 50 gr. suiker en giet het, kokende, op een geklutst ei). Laat de taart bakken in den oven. (De rhubarberstukjes uitnemen als ze koken, dan het vocht met suiker koken en de stukjes nog eens in de siroop leggen).

Appeltaart

Benoodigdheden : Gewone deeg als hierboven + appelen, flan.

In plaats van rhubarber legt men de taart vol appelmoes, ofwel halve maantjes appelen met cristalisé bestrooid en overgoten met flan. In den oven laten bakken.

Abrikozentaart

Benoodigdheden : Gewone deeg. 50 gr. gestampte amandelen, abrikozen.

Alles ondereen mengen, de pâte op een vinger dikte rollen en in een vorm bakken. Ingelegde of verse abri-

kozen in gieten, het sap binden met wat aardappelbloem, en zoo noodig met suiker bestrooien.

Rijsttaart

Benoodigdheden : Gewone deeg + 1 liter melk, 125 gr. rijst, 125 gr. suiker, safran, 50 gr. amandelnoten, 1 ei.

De taartpan met deeg bedekken en lichtjes laten bakken, de rijstpap er ingieten waarin de gestampte zoete amandelnoten en laten bruinen in den oven.

De rijstpap mag doorgestoken worden, nadien de amandelen en het ei bijvoegen.

Roomtaart

Gewone deeg en crème patissière.

Confituurtaart

Benoodigdheden : Gewone deeg + Confituur.

Nadat de deeg lichtjes gebakken is, er confituur op gieten, met dunne gedraaide bandekens beleggen, met geklopt ei bestrijken en laten bakken.

Aardbeziataart

Op een laag gebakken zandtaart, eene laag versche aardbeziën of confituur van aardbeziën leggen, daarboven geslagen room (crème fouettée), niet meer in den oven zetten.

Appelkroon

Benoodigdheden : 10 tot 12 court-pendus of reinetten (appelen) een halve liter water, 125 gr. suiker, sap van een halven citroen, wat confituur.

Eenige reinette appels schillen en ledigen met de appelboor, zet ze op het vuur met een weinig water, suiker en citroensap totdat ge ze met een priem kunt doorsteken, leg ze dan in een diepen pot en giet er een weinig sap over, het andere vocht laten voortkoken tot siroop. Rangschik de appels in een ronde op een schotel, en in 't midden dikke rijstpap, overgiet alles met de siroop.

Stekelbessentaart

Benoodigdheden : Gewone deeg + stekelbessen, suiker, kaneel en bloem.

Den deeg lichtjes laten bakken, stekelbessen in hun geheel of in twee gesneden, met suiker bestrooien, een weinig kaneel en bloem ondermengen, op de taart schep-
pen en laten bakken. Een flan er op is zeer goed.

Burgerstaart (gerezen deeg)

Benoodigdheden : een halve kilo bloem, 1 of 2 eieren, 30 gr. gist of een pakje gistpoeier, een tas lauwe melk, snuifken zout, 150 tot 200 gr. boter.

Bewerk alles ondereen, rol den deeg met de rol open op een kleinen vinger dikte, met de vork insteken en dan lichtjes laten bakken. Giet er dan een soort fruit op, b. v. ontsteende kersen of gestoofde pruimen. Laat nog lichtjes bakken. Smaakt wel met een tas koffie.

Suikertaart

Zelfde bereiding als hierboven, in plaats van fruit, bestrijk ze met dik gesuikerd water en laat nog wat bakken. Nadien onmiddellijk met suiker bestrooien.

Savoysche koek

Benoodigdheden : vier eieren, 125 gr. semoulsuiker, 12 gr. bloem. De volle eieren hard ondereen kloppen met de suiker, liefst op den kant van een vuur, totdat het zeer stevig is, voort kloppen tot het mengsel koud is, dan de bloem er laten bijrijzen en met een houten lepel het mengsel oplichten, de kom soms eens rond-draaien. Deze deeg mag voor *Madeleintjes* gebruikt worden. — In vorm gieten die met papier belegd is en laten bakken.

Om deze te versieren neem een theekopje boter en eenzelfde hoeveelheid poedersuiker. Klop dit tezamen tot room. Voeg er een theekopje gestampte noten en twee soeplepels sterke koffie bij.

Kerstdag-tronkgebak met mocacrème

Benoodigdheden : de pâte bereiden als hierboven of prinsessentaart + 100 gr. zoete boter, 100 gr. bloem-suiker, 100 gr. koffie, 5 gr. suikerij, een halve deciliter water. (In plaats van koffie en suikerij kan men eenige druppels essence de café gebruiken).

Klop de boter malsch, voeg er de bloemsuiker bij en het uittreksel van koffie. Om de taart te bakken neem een halfronden diepen of vierkanten vorm. Men kan ook den koek, nadat hij gebakken is, in lange reepen snijden en zoo den tronk vormen, tusschenin de crème au beurre, boven- en zijkanten met mokacrème bestrijken, met de punten van een vork of met getand hoortje den tronk namaken, de twee uiteinden moeten geel zijn, boven op de mokacrème een takje of eenige weeren maken met gele crème au beurre en voor de bladjes groen gekleurd.

Kaastaart (Brie)

Zelfde bereiding, de taart in ronden vorm gieten en doorsnijden, de oppervlakte en kanten met crème au

beurre of crème fouettée bestrijken, met een vork reepjes intrekken, er een hoeksken uitsnijden en boven op de taart leggen, met verbrijzelde koekjes bestrooien, er een muisje in chocolade opzetten.

Taart Albert (schoon, goed en goedkoop)

Benoodigdheden : Petits beurre, biscuits à la cuillère of sponsrusk, weinig rhum en suiker, crème au beurre en confituur van abrikozen.

Leg een laag petits beurre in een vierkant 9 op 16, bedek deze met crème au beurre, dan eene laag beschuit (sponsrusk), die ge in en uit den gesuikerden rhum met water steekt, bestrijk die met confituur van abrikozen, daarop terug lichtvochtigen biscuit, dan terug crème au beurre, dan petits beurre die met gekleurde crème au beurre versierd worden, alsook de boorden ; Verder de taart bestrooien met gekapte amandelennoten of verbrijzelde koekskens en geconfijt fruit. Dit mag ook met crème au beurre alleen gemaakt worden.

Gepanacheerde taart

300 gr. zelfrijzende bloem, 150 gr. grainésuiker, 50 gr. boter, 3 eieren, 3 koffij lepels cacao, 1 1/2 deciliter melk. Roer de boter met de suiker, voeg er een voor een de heele eieren bij en vermeng met de bloem, nu en dan wat melk, verdeel de hoeveelheid in twee deelen en voeg bij het eene deel de cacao. Vul nu een ingesmeerde blikke vorm, laag om laag en laat ongeveer 3/4 uur bakken.

Bruine vlaai

Plaats een liter melk op den kant van het vuur met 10 beschuiten of 3 mastellen, een weinig zout, wat kaneel, een vierdeel suiker en evenveel geschrapte oranjen succaatschil, 1/4 kilo peperkoek, 100 gr. stroop, als de

mastellen malsch zijn, laat samen koken tot de vlaai schoon dik is, neem de kastrol van 't vuur, voeg er 2 of 3 geklopte eieren bij. Schep de vlaai in een aarden kom en laat ongeveer 1 uur bakken in den oven. Men voegt er soms ook macarons aan toe.

Appelgebak (Glacé)

Een halven kilo geschilde en van het klokhuis ontdane en gesneden appels (liefst zure) in eene kastrol op het vuur brengen, een halve pint water opgieten, de kastrol sluiten en zonder roeren laten gaar koken. Er alsdan 400 gr. kristalisésuiker bijmengen en gedurende 12 min. hard laten koken, al roerende. Alles in een natgemaakten vorm gieten en laten vernachten in den kelder.

Appeltaartje

Laat uitgeboorde zure appels koken in suikerwater met citroensap tot ze bijna gaar zijn. Neem sneedjes beschuiten, bestrijk ze met boter, zet een appel op elken beschuit, doe er wat confituur en wat boter in en laat 10 minuten bakken in den oven. Koud opdienen bestrooid met suiker.

Appelschoteltje

Boor geschilde appels uit, leg ze in een braadkom met boter, eenige lepels water en suiker, zoo ze gebakken zijn, plaatst ze in een steenen vorm, laat het sap verkoken en voeg er wat kirsch of kaneel bij en giet het over de appels, overdek ze met geklopt wit van eieren een laat lichtjes bruinen in den oven.

Plum-cake

Benoodigdheden : 150 gr. boter, 150 gr. suiker, 150 gr. bloem, 2 of 3 eieren, 100 gr. rozijnen, een stukje alcali (grootte eener amandelnoot bij drogisten te bekomen), 1

druppel rhum, (in plaats van alcali moogt ge 1 koffielepel gistpoeder gebruiken).

De boter in een saladekom malsch roeren met een houten lepel. Voeg er dan de suiker bij en klopt voort, dan nog een ei en een greepken bloem, dan nog een ei, vervolgens de overige bloem, de rozijnen, den rhum en het stukje alcali fijn gewreven.

Giet alles in een geboterden en met bloem bestrooiden vorm, ofwel bezet den vorm met perkament met olie bestreken en laat bakken in heeten oven (ongeveer 30 minuten). De rozijnen mogen in den rhum of madeira weken.

Kerstmis-cake

125 gr. boter vermengen met de helft van 125 gr. bloem en een ei, vervolgens 3 lepels koude melk en de overige bloem, eenige schilfers oranje of succade, 50 gr. rozijnen en 75 gr. suiker en wat gistpoeder, alles in geboterden vorm gieten en 30 tot 40 minuten laten bakken. In plaats van gistpoeder kan men zelfrijzende bloem gebruiken.

Quatre-quart

Benoodigdheden : 3 eieren, evenveel boter, suiker en bloem. De boter met suiker en eierdooiers malsch werken, en voor 't laatst het wit in sneeuw geklopt. In geboterden vorm gieten en laten bakken ; men kan evenwel gelukken zonder het wit in sneeuw te kloppen. Zelfs mag men al de benoodigdheden bij het geklopt eiwit voegen.

Gateau-champignon

Den deeg van quatre-quarts in ronden bakken van verschillende grootte, zoodat ge, wanneer ze opeengezet zijn, den vorm van een kampernoelie (kop van den

champignon) bekomt. Tusschen de lagen in crème au beurre of vannilleroom, gansch het gebak met geklopt eiwit met suiker gemengd bestrijken en er dan geraspte chocolade op strooien. Hiertoe kan men de Prinsessen taartdeeg gebruiken.

Beschuittaart

Bedek den grond van een schotel met beschuiten in melk met suiker (naar willekeur een glaasje rum) licht geweekt, bedek ze met een laag confituur, dan met eene laag vanillecrème. Vervolgens gansch bedekken met geklopt wit van ei met suiker, lichtjes laten bruinen in den oven. Hier en daar een gekonfijt krieksken opleggen.

Roomboter crème au beurre

Eerste manier. — 50 gr. boter kloppen met 50 gr. gezifte bloedsuiker, tot de massa malsch is ; naar willekeur een uittreksel van koffie, chocolade of vanille bijvoegen, soms ook een geklopten eierdoier en een druppel kleurstof (carmin).

Tweede manier. — Een geheel ei fijn kloppen op den kant van 't vuur, met 100 gr. suiker, van 't vuur nemen, voort kloppen tot alles koud is, en dan bij de 100 gr. in room geroerde boter voegen.

Derde manier. — Een ei, evenveel suiker en boter onderling mengen, het wit van het ei kloppen en ineens onderroeren.

N. B. — Altijd zoete boter gebruiken. Versche margarine kan ook dienen.

Moka crème

100 gr. zoete boter malsch bewerken, er 100 gr. bloedsuiker bijroeren, sterken koffie bijmengen (25 gr. koffie, een halve tas water) of essence de café, alles goed om-

roeren. Komt de koffie terug uit de crème, dan de crème een weinig warmen. Dient om gebakken te versieren.

Glazuur voor taarten (doorschijnend)

1°) 5 eetlepels bloedsuiker met 2 lepels water tot siroop roeren, essence in doen (citroensap) en koud over de taarten strijken met een mes en in den oven licht laten opdrogen.

2°) Chocolade glazuur.

1 of 2 stukken choc. in den oven laten smelten en met 1 lepel water omroeren tot men een dik papke heeft, Over de taart strijken en in den kelder laten drogen. Enkel de chocolade in den oven laten smelten en op de taart strijken is ook goed...

3°) Confituur van appelcienen of abrikozen warmen en over de taart gieten, ofwel 5 lepels poedersuiker met 4 lepels vruchtensap of wat citroensap vermengen op een zacht vuur tot een dikke massa.

4°) 150 gr. poedersuiker ziften, vermengen met een ongeklopt wit van ei, verder een smaakje bijvoegen en roeren totdat de massa blinkt en eene gelijke dikte vertoont ; openstrijken met een mes.

5°) Laat 50 gr. suiker koken in zeer weinig water, laat koud worden en vermeng deze siroop bij 50 gr. versche boter + essence.

6°) 100 gr. suiker met 3 lepels melk tot siroop koken en warm opstrijken.

Algemeene aanmerkingen

1) Om te zien of een gebak genoeg is, steek er in met eene naald of den punt van een mes ; zoo deze droog blijven, is het gereed ; gewoonlijk 20 tot 30 minuten.

2) De gebakken seffens uit den vorm nemen en op gevlochten bodem zetten, buiten tocht.

3) De puddingen moeten in hunnen vorm koud worden. 't Is beter de puddingen in een waterbad te koken dan te bakken.

4) De vormen bestrijken met boter, verder met bloem bestrooien en uitkloppen, ofwel met geraspten beschuit.

5) Om een gebak door te snijden, een warm mes gebruiken of een draad doortrekken.

6) Als het wit tot sneeuw niet kan geklopt worden, het velleken van het ei laten drogen en als poeder bijstrooien. Bij het wit om te kloppen altijd een snuifke zout bijvoegen.

7) Het wit stilaan beginnen kloppen, later meer ; nooit geen vette voorwerpen gebruiken. 't Is best verse eieren te nemen, doch wel ingemaakte eieren kunnen ook gebruikt worden.

8) Om op gebakken te schrijven, gebruikt men roomboter ofwel 4 witten van eieren hard geklopt, met 375 gr. bloedsuiker vermengd en eenige druppels azijn, in een fijnen trichter (hoortje), desnoods papieren trichter, gieten en lichtjes duwen.

9) Gebakken met wit van ei versierd, zal men best niet laten vernachten.

10) De oven om taarten te bakken mag warm zijn, maar de pot van 't vuur niet gloeiend ('t is voorzichtig een geboterd papier op de taart te leggen) ; zoo het papier verbrandt, is de oven te warm, zoo zou de bovenlaag seffens bakken en beletten dat de taart omhoog kome. In den beginne de taart niet te dicht tegen den pot schuiven.

11) De taarten op een verwarmden vuurvasten steen plaatsen, opdat ze al onder ook zouden bakken. Een rondlopende vuur is bijna onmisbaar om taarten te bakken.

12) De taarten die uit den oven komen, buiten tocht laten afkoelen.

KLEIN GEBAK

Palmbladeren

Bereiding. — Vouw den zesmaal gerolden bladerdeeg nog tweemaal in suiker in plaats van bloem, vouw den deeg als volgt : de twee buitenkanten naar binnen tegen een. Dan toevouwen. Snijd dan reepjes af van 1 centim. dikte en leg ze op geboterde plaat om te bakken.

Amandelbrood

Benoodigdheden : 250 gr. bloem, 200 gr. bruinsuiker, 100 gr. boter, 1/2 koffielepel kaneel, 1 ei, 1/4 koffielepel maagzout, 75 gr. amandelnoten, een weinig water. Meng alles goed dooreen, voor 't laatst het wit in sneeuw, bewerk het totdat de deeg malsch wordt, maak er een langwerpige rol van en laat een nacht in den kelder rusten. Des anderendaags er dunne sneedjes afsnijden, op geboterde plaat leggen, hier en daar een stukje gepelde amandelnoot in steken en lichtjes laten bakken in den oven.

N. B. Men mag de fijn gesneden amandelen in den deeg werken.

Speculatie

Benoodigdheden : Zelfde deeg als voor amandelbrood.

Leg den deeg op een tafel met wat bloem bestrooid, tot 's anderendaags. Neem dan een deelken van den deeg, bewerk en rol hem dun open, snijd er vierkantjes uit en laat ze in een gematigden warmen oven bakken. De koekjes niet te dicht leggen. Men kan dien deeg ook in houten met bloem gestrooide vormkens duwen, uitnemen en laten bakken. De oven mag niet te heet zijn.

Kleine taartjes (pasteien)

Kleine blikken vormkens met bloem bestrooien en uitkloppen, bladerdeeg of gewonen deeg inleggen, en met een vork doorsteken. Vervolgens rijst inleggen om het opgaan van den deeg te beletten en zeer lichtjes laten bakken, verder met een der volgende mengsels vullen :

Frangipane (zie blz.131).

Frangipane inscheppen (niet vol), bandekens deeg overleggen, verder met geklopt ei bestrijken en laten bakken.

Rijst

De vormkens vullen met doorgestoken rijstpap waarin amandelen gemengd zijn, verder zelfde bereiding.

Flan

Die vormkens met deeg beleggen, er flan ingieten en laten bakken, seffens suiker opstrooien. Voor de flan, zie room voor zieke mensen. (zie blz.116)

Rhubarber

Beleg de vormkens met deeg, maak en mengsel van 40 gr. brood, 40 gr. suiker, 40 gr. gestampde amandelen, en doe een koffielepel in elk vormken, daarboven eenige stukjes rhubarber vooraf in water gekookt met een weinig maagzout, bestrooi de stukken met suiker, dan een weinig flan op. (2 lepels room of melk koken met 40 gr. suiker en kokend op een geklopt ei gieten).

Fruit

De bekleede vormkens opvullen met confituur, of stekelbessen of krieken of aardbeziën, met suiker bestrooien. De pâte mag van voorop gebakken zijn, dan nog eenige minuten in den oven.

Roomhoorntjes

Benoodigdheden : Bladerdeeg meer roomboter.

De bladerdeeg in reepjes snijden van 1 centimeter breedte, den bovenkant van het bandeken nat maken en rond het blikken hoorntje draaien, overstrijken met geklopt ei, dan in suiker doopen en op een geboterde plaat laten bakken ; afschuiven terwijl ze warm zijn. Als de vorm er uit, en de hoorntjes koud geworden, de holte opvullen met fijne vanillecrème of pasteibakkersroom.

Galetten — suikerwafeltjes

Benoodigdheden : 1/2 kilo bloem, 300 gr. boter (margarine), 300 gr. suiker, 3 eieren.

De bloem, de boter, de fijne suiker en de eieren ondereen mengen, een uur of twee laten rusten, er bolleken mede maken en in warm wafelijzerken laten bakken.

Galetten hoorntjes

De galetten bakken en, terwijl ze nog warm zijn, oprollen ; in de twee uiteinden wat gekleurde crème au beurre doen, ze opeenstapelen en toebinden met een lintje. Men kan de galetten plat laten, en tusschen twee, crème au beurre, fijne vanillecrème of mokacrème doen

Parijsche galetten

Benoodigdheden : 200 gr. bloem, 150 gr. boter, 125 gr. witte suiker, 3 eieren en een halve tas melk.

Laat de boter smelten, voeg er de lauwe melk, de eierdooiers, de bloem en suiker bij, klopt het wit tot sneeuw en vermeng insgelijks. Bak aanstonds zonder het ijzerken te vetten.

Patientien

50 gr. bloem mengen met 75 tot 100 gr. suiker, het geklopt wit van een ei bijmengen, alsook een koffielepel alcali. Er kleine hoopjes van op een niet te veel gebooterde 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, de koekjes rond een stok draaien.

De deeg bestaat uit evenveel gewicht eieren, boter, suiker en bloem.

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

Donder en bliksem

Benoodigdheden : $\frac{1}{4}$ liter melk, 100 gr. boter, 100 gr. suiker, 100 gr. bloem, 3 eieren.

Laat de melk koken met de suiker en de boter, voeg er al roerende de bloem bij, neem van het vuur en voeg er een voor een de 3 eieren bij. Schep alles in een zakje

en maak rondemens en krollen op een blikken plaat, bestrooi met grove suiker en laat bakken.

Zwitsersche fijne koekjes

Benoodigdheden : 150 gr. suiker, 150 gr. bloem, 3 eieren.

Alles ondereen mengen, dan openrollen, smalle reepjes uitsnijden, en rond een staal draaien, wat suiker opstrooien en laten bakken, er de slangskens voorzichtig afschuiven. Dit kan ook in platte reepjes gebakken worden.

Russische boterhammekens

Vermeng 125 gr. bloem, 125 gr. fijne suiker en 125 gr. boter met een weinig wit van ei niet geklopt. Giet den deeg in dunne laag op een geboterde vierkante plaat en laat lichtjes bakken ; terwijl de deeg nog warm is, in langwerpige vierkanten snijden en na afkoeling versieren met crème au beurre.

Groquignoles (Strihsken gebak)

Benoodigdheden : 125 gr. bloem, 50 gr. boter, 50 gr. suiker, een halven koffielepel kaneel, 1 ei, een lepel olijfolie, weinig melk.

Vermeng alles ondereen, zoodat ge een malschen deeg bekomt, maak met een deel van den deeg een bol dien ge zoolang op de tafel rolt en trekt totdat het maar een kleinen vinger dik is, snijd in stukjes en laat bakken in frituurvet ; warm opdienen met suiker.

Liefdeknoop

Een deel van den deeg hierboven besproken kan opgerold worden. Snijd er smalle reepkens uit, vorm er mede een knoop of strik en laat bakken in frituurvet.

Luchtballekens (Begijnwindjes)

In een kastrol een halve pint melk en evenveel water doen, er twee eetlepels boter en zooveel suiker bijvoegen. Dit mengsel kokend op een pint bloem (250 gr.) gieten, hard roeren tot al de klonters verdwenen zijn. Er dan drie eieren laten invallen, steeds hard bewegen. Den deeg in den vorm van kleine bollekens in heet maar niet kokend frituurvet laten bakken. (De koffielepel waarmee men deeg schept, voor en na het gebruik in koud water zetten). Warm opdienen met suiker.

Er bestaan Napoleonsvorms, waar men den deeg in giet en vervolgens uitperst over het bakvet. Zoo bekomt men een opgeblazen cirkel met figuren.

Choux à la crème

Zelfde bereiding als voor de Luchtballekens. Met de pâte hoopjes maken op een gesmeerde plaat en in een niet te warmen oven laten bakken. Maak intusschen een fijne dikke vanille crème of crème pâtissière, maak aan den kant van de choux een sneedje en leg er de crème tusschen. Plaats ze op een schotel in vorm van toren en bestrooi ze met suiker, ofwel overgiet met suikerwater, (glacé) gemengd met chocolade.

Dessert Marie-José

Benoodigdheden : 250 gr. bloem, 150 gr. suiker, 100 gr. boter, geraspte citroenschil, 1 ei, een snuifken maagzout.

Vermeng alles ondereen, rol open op een tafel, en steek er met een glas of blikken vormkens alle soorten koekjes uit. Leg ze in een geboterde plaat, bestrijk ze met een geklopt ei of eiwit en laat bakken. Men mag er nog wat cristallisé opstrooien.

Dessert Marie-Thérèse

Zelfde benooidigheden. Den deeg vochtig maken met wat melk, met een koffielepelken deeg op eene geboterde plaat op een hoopken zetten, er een rozijntje of stukje gekonfijt fruit insteken, en laten bakken.

Rotskens van noten

Vermeng het wit van een ei, met 50 gr. suiker en laat het warm worden, neem van het vuur en voeg er 20 gr. gekapte noten bij. Schep met een koffielepelken kleine hoopkens op eene geboterde plaat en laat ze bakken.

Rochers — Rotskens met cocos of amandelen

Benooidigheden : 375 gr. bloedsuiker, 4 witten van eieren, 150 gr. coco rapé en 30 gr. bloem.

De witten van eieren met een graantje zout kloppen, suiker bijmengen en erg kloppen, dan de coco rapé of gekapte of gemalen amandelen met de bloem bijroeren, met een lepel hoopkens op geboterd bakblek scheppen en laten rijzen, dan bakken in den oven.

Honigkoekjes

125 gr. honig met 75 tot 100 gr. boter mengen, er het sap van eenen appelsien en vervolgens, langzamerhand

125 tot 150 gr. bloem bijvoegen, totdat men een vasten deeg bekomt. Dan galetten of koekjes bakken, zooals voorgaandelijk is aangeduid.

Kattentongskens

Deeg van quatre-quarts in een zak met trechterken scheppen en er fijne streepkens mede maken op weinig geboterde plaat ; de oven mag niet te heet zijn.

Tweede manier : 3 eiwitten, 125 gr. bloem, 125 gr. suiker, 125 gr. boter.

De boter mengen met suiker en dan met een lepel de bloem, dan het geklopt wit der eieren bijvoegen, met een koffielepelken, een streepken op geboterde plaat doen en laten bakken of in zakje scheppen met hoorntje.

Palais de dames

Zelfde spijs als voor kattentongen : in plaats van reepkens vormt men kleine hoopjes op een papier dat op een taartblek ligt. Bak in niet te warmen oven. Men kan er een geconfijt stukje vrucht insteken.

Kletsoppen

Benoodigdheden : 150 gr. bruine suiker, 50 gr. amandelen of coconoot, 50 gr. bloem, 50 gr. boter. snuifken bicarbonate, een weinig lauwwater.

De amandelen in warm water leggen, pellen en grof kappen, verder alles ondereen mengen, desnoods een weinig lauwwater bijvoegen. Maak er bollekens mede ter grootte van een marbol, leg ze in geboterde plaat, duw met den vinger er op en laat bakken.

Hollandsche Mokken

Benoodigdheden : 300 gr. bloem, 200 gr. boter, 100 gr. suiker, een snuifke gistpoeder.

Vermeng de suiker met malsch bewerkte boter, voeg er dan de bloem bij, desnoods wat melk.

Bewerk goed den deeg op een tafel, snijd den deeg in twee en maak er twee dikke worsten mede van 2 vingers doorsnede, strooi grove cristalisé op een plank en rol er de rollen in, laat ze rusten, totdat de rol zeer vast is. Snijd er dan schillen af van 1/2 centimeter dikte en laat zachtjes bakken in den oven.

Schietspoelen met appels

Bladerdeeg of gewonen deeg plat openrollen en groote ronden of vierkanten uitsteken, op de eene helft fijn gesneden appels leggen, er suiker opstrooien, de boorden natmaken, de ronde of kanten beplakken, goed toedruwen, met geklopt ei bestrijken en in den oven of frituurvet laten bakken.

Schietspoelen met rijst

Den deeg opvullen, met dikke rijstpap, toevouwen en in frituurvet of in den oven bakken.

Schietspoelen met frangipane

Den deeg opvullen met frangipane.

N. B. Dit kan met alle fruitmoes gedaan worden.

Verdoken appelen

Appelen schillen en uitboren, gewonen deeg openrollen en in vierkanten snijden, den appel er op zetten, wat

confituur of bruine suiker en boter in de holte steken, den deeg toevouwen, toeplakken, met geklopt ei bestrijken en laten bakken in den oven.

Macarons

Het wit van 2 eieren kloppen, er een snuifke bloem bijvoegen, vervolgens tot 150 gr. suiker en 150 gr. zoete gestampte amandelen en eenige bittere. Leg er hoopkens mede op geboterd papier of hostiebrood. Desnoods wat vochtig maken en laten bakken in den oven.

Pain à la Grèque

500 gr. bloem, 50 gr. gist, 150 gr. boter, een snuifke kaneel, kristalisesuiker.

De bloem en de boter met den gebroken gist, de kaneel en desnoods water tot een malschen deeg bewerken en laten rijzen. Daarna bewerken, omhoog werpen en trekken. Cristalisé op een tafel of beter op een zak strooien en langwerpige reepen deeg opleggen ; dan op platen in den oven bakken. De reepen doorsnijden, terwijl ze nog warm zijn.

DEEGGERECHTEN

Jan in den zak

Voor tien personen. — Bij een kilo meel of bloem, 30 gr. gist in lauw water gebroken voegen, alsook 100 gr. boter, 2 lepels suiker, 15 gr. zout en een koffielepel kaneel. Dan 2 dooiers van eieren en 't wit der eieren tot sneeuw geslagen. Bevochtig den deeg met een pint lauwe melk. Verder bewerken net als een brood. Den deeg laten rijzen in eene warme plaats. Nogmaals kneden en 't meng-

sel in een zuiver zakje steken, in kokend licht gezouten water leggen en een uur en half laten koken. Neem Jan uit zak en dien warm op met confituur- of crèmesaus. Dit nagerecht kan een middagmaal uitmaken, mits eerst soep of pap te gebruiken. Bij den deeg kan men nog krenten en rozijnen voegen.

Herkozen Jan

De overgebleven deeg in schillen snijden en bakken in de pan met boter. Opdienem met suiker of crèmesaus.

Brusselsche wafels

Benoodigdheden : 125 gr. bloem, 100 gr. boter of margarine, 4 eierdooiers, 5 witten van eieren, 1 deciliter en half koude melk of beter room, een snuifken zout, een pakje vanillesuiker, 2 eetlepels semoelsuiker.

Doe de bloem in een diepe kom, voeg er het zout en de suiker bij, alsook 4 eierdooiers. Vermeng alles met een houten lepel, voeg stilaan de melk bij, en roer eenige minuten. Laat intusschen de boter smelten. Klop het wit van de eieren met een klopper ; als het hard is, voeg er dan 2 lepels suiker bij, en klop voort tot het wit zeer stevig is. Voeg nu de boter bij het eerste mengsel, vervolgens een deel van het wit, zonder te veel te roeren. Als al het wit verdwenen is, bak dan den deeg in een grof wafelijzer dat goed ingevet is, bedek een kant van het ijzer, leg het seffens toe en keer om. Nadat de beide kanten gebakken zijn, dien ze warm op met suiker of versierd met crème fouettée.

Gewone wafels

Bij 1 liter gekookte en lauw geworden melk voegt men 75 tot 100 gr. boter, een snuifken zout en 2 of 3 geklopte eieren. Giet dit mengsel voorzichtig bij een halven kilo

bloem, waarin 30 gr. gist, die vooraf in lauw water gebroken was, twee druppels rhum, bewerk goed den deeg en laat samen opkomen in eene warme plaats. Bak de wafels in een wel verwarmd en ingevet ijzer. Men kan voor het bewerken van den deeg de helft melk en de helft water nemen. ('t is goed de kastrol met deeg in een kastrol heet water te zetten om te laten opkomen).

Kernemelkwafels

Een halven liter kernemelk met een kwart kilo bloem of meel bewerken, er een ei, waarvan het wit tot schuim geklopt, een lepel vanillesuiker en een koffielepel dubbelkoolzure soda (maagzout) bijvoegen. Er onmiddellijk acht wafels mede bakken.

Pannekoeken

Een halven kilo bloem met 1 liter lauwe melk mengen, er 1 of 2 eieren bijvoegen, waarvan het wit tot schuim geklopt is, alsook wat zout, kaneel, 10 gr. gist, een eetlepel boter of olie. Er dunne koekjes mede bakken, die men warm oprolt en opdient met confituur of suiker.

Pannenkoekentaart

Leg 8 à 10 pannekoekjes boven elkaar telkens met een laag confituur er tusschen en bestrooi het bovenste met wit poedersuiker. De taart wordt dan in punten gesneden.

N. B. — Indien gij zelfrijzende bloem gebruikt mag de gist weggelaten worden en mag men onmiddellijk beginnen met bakken. (Zeer gemakkelijk en rap gedaan).

Met appelen

De appelen schillen, het klokhuis verwijderen en in schijfjes snijden. Eerst wat deeg in de geboterde pan,

dan 3 à 4 appelschijven, vervolgens deze met deeg bedekken en laten bakken.

Mastellenwafels

Gebruik liefst versche mastellen zonder put, snijd ze in twee, bestrijk een kant met boter en bestrooi met suiker, doe hem tusschen een warm gevet wafelijzer om te bakken. Het ijzer goed toeduwen, warm opdienen met suiker.

Vlaamsche wafels

Zelfde bereiding, doch men vervangt de mastellen door witte sneden brood zonder korst.

Broederkensdeeg. (beignets)

250 à 300 gr. bloem met ongeveer een halve pint bier bewerken ; 2 eetlepels suiker, een lepel olie, wat kaneel en naar keus een ei, er een druppel likeur bijvoegen, er schijfjes appelen, perziek, abrikoos of appelcien inwentelen en in kokend vet laten bruinen. Warm opdienen met suiker.

De beignets in een teems met grauw papier leggen om te ontvetten.

Bananenbeignets

De bananen pellen in de lengte doorsnijden. Leg ze dan in een diepe telloor waarin wat suiker en rhum. Bereidt frituurdeeg en vervolgens zooals voor andere beignets-

Knuddels

Voor 1/2 kilo bloem, 100 gr. rozijnen, 20 gr. gist, 50 gr. suiker, melk, 2 eiers, al de benodigdheden onder elkaar

mengen tot een stevige pap, dan gist breken in lauw water en 't laatst bijvoegen, laten rijzen en koken in kokend water met zout. Met een lepel den deeg er laten invallen. Opdienem met suiker of siroopsaus.

Smoutbollen

Laat een pint melk en evenveel water koken, wanneer deze lauw geworden is, schep er een weinig uit om 50 gr. gist te breken. Doe in een kastrol een kilo bloem met wat zout, 100 gr. boter en een koffielepel kaneel. Voeg er stilaan den gist en vervolgens de melk bij, terwijl men goed roert. Laat den deeg 1 uur rijzen. Verder bakken in kokend vet.

Tweede manier. — 375 gr. bloem, 30 gr. gist, 1/2 liter melk of water, snuifke zout, 1 of 2 eieren.

Alles ondereen mengen, laten opkomen, dan bij middel van twee lepels (die voor en na het gebruik in koud water staan) deeg in frituurvet of olie bakken.

Aardappelbollen

Vermeng 250 gr. bloem met 250 gr. suiker en 100 gr. doorgesteken aardappelen, 3 of 4 eieren waarvan het wit tot sneeuw geklopt en wat geraspte appelcien- of citroenschil. Met een koffielepel een weinig deeg in kokend braadvet laten vallen, vervolgens opdienen met suiker.

Men kan de bollen opensnijden met een mes in water gesteken, er confituur tusschen doen en dan in de suiker rollen.

Berlijnsche bollen

Klop 5 eierdooiers met een geheel ei en 50 gr. suiker, een koffielepel zout en bewerk alles met een houten lepel in een diepe kom. Voeg er dan 50 gr. gist in een

halve pint melk gebroken bij, dan een halven kilo bloem en 250 gr. gesmolten boter. Sla alles op eene plank goed dooreen, voeg er zoo noodig nog wat bloem bij. Laat den deeg een uur rijzen. Rol dan den deeg met de taartrol open tot een kleinen vinger dikte, steek er ronden uit met een glas, leg in 't midden een weinig stijve confituur, bestrijk de boorden rond de confituur met eiwit, leg er nog een rondeken deeg op, duw vast, laat rijzen, kook ze in niet te heet frituurvet, anders loopt ge gevaar dat ze van buiten bruin en van binnen niet gebakken zijn. In suiker rollen en opdienen.

Tweede manier. — Voor 300 gr. bloem, een koffielepel drogen gist, 2 lepels boter, een half glas melk, een snuifken zout en 2 eieren en een eetlepel suiker.

50 gr. bloem met gist vermengen in lauw water gebroken, den deeg gedekt laten rijzen, tot de hoop dubbel groot geworden is, dan de overige bloem, de suiker, de melk, de gesmolten boter en de eieren er onder mengen, den deeg gedurende 1 uur laten rijzen en nog eens bewerken, Schep den deeg dan in een spuitzak en maak er mede hoopkens op een sterk wit papier van 3 vingers breed, laat ze dan nog $\frac{3}{4}$ uur rijzen en leg ze in het braadvet, neem het papier weg als de bollen ervan losgaan. Dop ze nog warm in suikerwater en laat ze afdruppen.

Gentsche vetbollen

Maak gerezen deeg gereed, rol den deeg met de taartrol open en gaat te werk zooals voor Berlijnsche bollen.

Havermoutkoekjes (gruau d'avoine)

Eene hoeveelheid havermout met een derde bloem of

meel vermengen, er een weinig zout of suiker bijvoegen alsook een ei en lauwe melk, tot men gebonden pap bekomt. Er dunne koekjes mede bakken, in een geboterde pan. Warm opdienen met confituur of suiker.

Semoulkoekjes

Laat een pint melk koken met 50 gr. semoul en 25 gr. suiker alsook een fijn gesneden citroenschil, voeg er 2 eieren bij waarvan het wit tot sneeuw geklopt, zoodanig dat ge een dik papken bekomt, bak er kleine koekjes mede in eene pan. Dit kan men ook doen met céréaline of rijstmeel.

Ham- of hespekoekjes

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

Stekelvarkskens

3 of 4 oude pistolets of mastellen, 3 eieren, 4 lepels suiker, 3 kleine koffijasjes melk en wat grove gekapte amandelen.

Breek de pistolets in twee, klop de eieren met de melk en de helft van de suiker, week er de mastellen in, duw ze uit, steek er de stukjes amandel in en laat bakken in frituurvet. Met suiker bestrooien.

BROOD

Gewoon brood

1 kilo bloem, 20 à 25 gr. gist (dubbele hoeveelheid biergist), 15 gr. zout, een halve liter lauwe melk of water — (naar verkiezen 1 lepel boter). De bloem in een trog gieten en een putje maken, het zout op de bloem strooien, het vet of de boter in de melk smelten, dan in lauw water gebroken gist in het putje gieten en met de bloem vermengen, dan de melk en stilaan al de bloem bijnemen, den deeg bewerken (niet te lang) in een warme plaats laten rijzen, dan een half uur in den oven laten bakken.

N. B. In een kacheloven $\frac{3}{4}$. De korst mag met eiwit bestreken worden.

Koekenbrood

Bij 1 kg. bloem, 15 gr. zout., 40 gr. gist voegen, dan de melk die bij de 2 of 3 geklutste eieren gevoegd is, 100 gr. boter of margarine, 225 gr. gereinigde rozijnen. Alles goed mengen, verder zooals vooraand is gezegd. Na het bakken met geklopt ei, melk en eiwit bestrijken.

N. B. Het brood mag ook zonder rozijnen gebakken worden.

Brioehen

Benoodigdheden : 500 gr. bloem, 50 gr. gist, 2 eieren, 30 gr. suiker, 150 gr. boter en wat melk, snuifke zout.

Breek den gist in een weinig lauw water, vermeng met een handvol bloem, zoodat ge wat deeg bekomt en leg het op de plank of daags te voren in den kelder. Maak in de bloem een fontein (putje), doe daarin de 2

geheel geklopte eieren, de boter, wat zout, de suiker en verder wat melk, meng alles samen totdat de deeg niet meer plakt, voeg er dan uw klein deegje bij, vermeng goed en laat rijzen. Maak dan van den deeg lange deegworsten en maak er alle figuren mede, een strik, ofwel bollekens en maak er een kruis in, enz., met een mes of schaar in heet water gestoken, leg ze op de geboterde plaat, bestrijk ze met geklopt ei, laat nog wat rijzen, verder bakken; in plaats van ze te bestrijken met geklopt ei mag men ze, na het bakken, met suikersiroop bestrijken (kristallisée suiker en een weinig melk laten koken dat het siroop is. 100 gr. suiker met 2 of 3 lepels melk).

Bolussen

Rol voornoemden deeg open; strooi er bruine meelsuiker en rozijnen op, rol dan den deeg zoodanig dat de suiker en de rozijnen ingerold zijn, snijd er kleine rollekens van die men in kleine gevette blikke vormkens of nevens elkaar in een blikken plaat zet; dek ze, plaats bij het vuur en laat ze opkomen. Vervolgens laten bakken in den oven. Na het bakken seffens overstrijken met sap van opgelegde abrikozen, suikerwater of geklopt ei.

Mastellen

Benoodigdheden : 1 kilo bloem, 150 gr. boter, wat kaneel, 40 gr. gist, een lepel suiker.

Den deeg maken, dan stukjes deeg wegen van 60 gr., er een mastel mede maken en laten rijzen, een putje in duwen en laten bakken. Na het bakken met geklopt ei of suikerwater bestrijken.

Aardappelpistolets

Bewerk 250 gr. droog doorgesteken aardappelen met 250 gr. bloem, een weinig suiker, een ei, alsook 50 gr.

vet of boter en 30 gr. gist in een weinig lauw water gebroken. Laat alles samen rijzen gedurende een uur of langer. Maak er langwerpige pistolets mede en laat ze bakken in den oven. Bestrijk met wit van eieren.

Sandwichen

Benoodigdheden : 250 gr. bloem, 175 gr. boter, 2 eieren, 15 gr. gist, snuifke zout.

Alles ondereenmengen en laten rijzen, nog eens bewerken en den vorm geven. Onmiddellijk daarna met geklopt ei bestrijken, nog laten opkomen en bakken.

N. B. Men mag dezelfde deeg van brioches gebruiken.

Savarin (namiddagkoek)

Benoodigdheden : 300 gr. bloem, 100 gr. boter (of margarine), 3 eieren, een glas melk, snuifje zout, een lepel suiker, 30 gr. gist.

Doe de bloem in een diepe kom, maak een put en doe er de geklopte eieren, de boter, de suiker en de melk in, als alles gemengd is, voeg er dan den gist, in een weinig lauwe melk gebroken, bij. Laat den deeg rijzen. Boter een vorm, bestrooi deze met chapelure en vul hem half vol met den deeg dien ge nogmaals laat rijzen. Laat den koek $\frac{3}{4}$ tot een uur bakken in den oven. Meng een glaasje rum met suiker en een weinig water en overgiet er mede den koek terwijl hij warm is.

Engelsche namiddagkoek

300 gr. bloem, 100 gr. boter, 25 gr. suiker, 30 gr. gist, 100 gr. rozijnen of 150 gr. korinthen, een snuifken zout, 2 eieren en een halve pint melk ; alles onderling vermengen, laten rijzen en dan laten bakken. Glaceeren zooals de vorige.

Wordt met koffie of thee opgediend.

Kerstbrood

300 gr. bloem, 30 gr. gist, 1 of 2 eieren, 50 gr. suiker, een koffielepel zout, 50 gr. succade, 25 gr. zoete amandelen, 125 gr. rozijnen, geraspte citroenschil, een snuifke geraspte kruidnoot, een lepel boter en een weinig melk.

Vermeng een deel der bloem met de gist in lauwe melk gebroken en laat rijzen, op eene warme plaats ; voeg er dan de overige bloem, het ei, het zout, de suiker en de kruiden bij en vorm een malsche deeg, vermeng met de gesnipperde succade, de gereinigde rozijnen, de geraspte citroenschil en de fijn gehakte amandelen ; bedek den deeg en laat rijzen gedurende een uur en half, rol dan den deeg open met de taartrol, tot een lange dikke tong, den eenen uitkant dikker dan de andere, bestrijk de dikke kant met koud water en leg er den dunne kant tegen, zoodat ge een omgeslagen omelette bekomt, laat nog eens rijzen, en vervolgens het brood laten bakken in heeten oven, — 30 minuten — terwijl het nog warm is glaceeren en met witte suiker bestrooien.

SUIKERBOLLEN

Boterbollen

Laat 200 gr. suiker koken met een koffielepel azijn en 3 eetlepels water, alsook een eetlepel boter. Na 5 of 10 minuten, laat men er eenige druppels van in koud water vallen ; stijven ze onmiddellijk op, dan zijn ze gereed. Vervolgens op een gevet marmeren blad gieten en onmiddellijk in vierkanten snijden met een mes. Laat ze niet te lang koken om het versuikeren te voorkomen.

Vlierbollen (Vallingbollen)

Zelfde bereidingswijze + 2 eetlepels vliersiroop.

Bruine bollen

Zelfde bereiding, meer: 2 lepels zoete siroop.

Munt-, citroen- en koffijbollen

Zelfde bereiding, doch vooraleer de siroop uit te gieten eenige druppels uittreksel van munte, citroen, amandels, vanille of café laten invallen.

Boterkaramellen

100 gr. boter, 300 gr. cristallisésuiker, 2 lepels honig, 1 lepel zoete melk samen 8 tot 10 minuten laten koken.

Chocolade of honingkaramellen

Vermeng 12 eetlepels melk met evenveel lepels suiker, ook een weinig boter en een eetlepel honig + stuk chocolade, laat het mengsel 20 tot 30 minuten koken. Verder behandelen als voorgaande.

Tweede manier : 120 gr. boter, 120 gr. honig, 120 gr. cristallisé, 120 gr. geraspte chocolade. Plaats boter, honig en suiker op het vuur, laat smelten, voeg er de chocolade bij, goed roerende. Laat het mengsel 3 à 4 minuten koken. Giet het dan uit op een marmeren of blikken ingesmeerde plaat. Vóór dat ze koud zijn, doorsnijden.

Chocolade truffen

150 gr. beste geraspte chocolade, 100 gr. boter, 40 gr. geroosterde en gestampte amandelen ondereen mengen op

het vuur. Zet dan het mengsel in een koude plaats om stevig te worden, maak er onregelmatige bollen mede, rol ze in geraspte chocolade en laat ze drogen.

Aardappelen in massepain

Benoodigdheden : 150 gr. gepelde zeer fijn gestampte amandelen, 1 wit van ei, 150 gr. bloedsuiker, een eetlepel bloem, een koffielepel rozenwater (fleur d'oranger).

Vermeng de amandelen met het wit van het ei, dan de suiker en dan de bloem, maak er dan aardappelkens van, rol ze in geraspte chocolade met suiker gemengd ofwel cacao met suiker. Laat ze goed opstijven, steek er dan hier en daar een stukje amandel in om scheuten van aardappelen te verbeelden.

Massepain in blokjes

Benoodigdheden : 300 gr. zoete amandelen, 25 gr. bittere amandelen, 300 gr. suiker, een halve lepel rozenwater, of een halve lepel water en wat geraspte citroenschil.

De amandelen even opkoken, met koud water overgieten, pellen en drogen, dan fijn stampen en met rozenwater (fleur d'oranger) mengen. De amandelen met de suiker en citroenschil op een niet te warm vuur roeren tot 't mengsel van de pan losgaat. Deegplank en rol met een weinig bloem bestrooien, de massa hierop uitrollen, dan in dikke schijven snijden, eenige uren laten drogen, vervolgens op een bakblik het drogen voortzetten in een weinig warmen oven.

Meringues

Klop 2 witten van eieren hard tot sneeuw, laat er 125 gr. fijne witte suiker inregenen. Een lepel van het mengsel op een geboterd bakblik scheppen of er met een

hoorntje een vorm aan geven en in een licht warmen oven laten opdrogen.

Nougat

200 gr. ongepelde zoete amandelen, stukje boter in eene taartpan in den oven licht laten bruinen, en dan afkoelen. Doe dan in een zuiver verlakte kastrol, 30 gr. semoul-suiker en 't vierde van het sap van een citroen, zet op 't vuur, roer met een houten lepel tot al de suiker gesmolten is, laat hem licht bruinen, voeg er de amandelen bij, en giet het mengsel seffens op een ingesmeerde marmeren plaat, snijd het in stukjes voordat het koud is, met een natgemaakt mes.

BEWAREN VAN GROENTEN

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

In zout

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

Snijboonen en princessen

De boonen of princessen ontdraden, 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 een zuiveren pot legges en er lagen zout tusschen strooien. Verder den pot sluiten zooals de voorgaande. 't Is best na 8 dagen den bovensten pekel af te gieten en door verschen pekel te vervangen.

Roode kool

Vaste koolkroppen snijden en in een pot vastduwen. Tusschenin 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.

Tweede manier. — Per liter azijn een halve kilo suiker bijvoegen en kokend opgieten, verder zelfde wijze.

Witte kool voor choucroute

De koolen fijn snijden en laagswijze in een pot leggen ; er zout en peperbollen tusschen strooien. Verder te werk gaan zooals met snijboonen. Het is aan te raden, na de 8 dagen den pekel 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 pekel overgieten. Op die wijze bewaart men ook erwten.

N. B. — Men kan ook selder en porei schoon spoelen, in grove stukken snijden en in een aarden pot bewaren, vermengd met zout.

Porei kan men in den kelder in een bak met zand bewaren ofwel op eene vorstvrije plaats in den hof in een groeve leggen en vast toeduwen.

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, vóór het gebruik, 24 uren laten weeken 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 witten azijn koken met peperbollen, kruidnagels en dragon, deze na afkoeling over de ajuintjes gieten. Men kan er ook Spaanschen peper bijvoegen.

Tweede manier. — De ajuintjes eenige uren in 't zout leggen, dan afspoelen met azijn, laten verleken, en in potten doen, verder zelfde bereiding.

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 wijngaardblaadjes 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 een teems gieten en het

sap laten verkoken ; vervolgens de doorgesteken tomaten bijvoegen en samen laten verkoken tot de brei zeer dik is. Het tomatenmoes best in kleine flesschen doen om den inhoud ineens te kunnen gebruiken ; ze goed stoppen en het stopsel met een koord overspannen.

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

Tweede 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 een pot leggen en met 't volgende vocht overgieten : 800 gr. water, 100 gr. zout en 100 gr. azijn, samen laten koken en afkoelen vooraleer te gebruiken.

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

Kampernoeliën

Neem 1 kg. jonge kampernoeliën, snijd den steel het vuil af, doch niet pellen. Laat ze $\frac{1}{2}$ uur trekken in water met azijn, kook intusschen 1 l. water met twee afgestreken lepels zout, 1 dl. dragon azijn, laat de kampernoeliën 10 min. koken en laat ze afkoelen, schik ze in een bokaal en giet er het kookwater over ; om van lucht af te sluiten giet men er olie op.

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 2 uren. Zelfde zorgen nemen als bij de tomaten.

Tweede manier. — Zelfde groenten als hierboven alsook wortelkens, 5 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 25 gr. zout per liter, dit over de groenten gieten — bij de erwten en wortelen voegt men een weinig suiker ; — dan de flesschen zorgvuldig stoppen. 't Is best daartoe geschikte bokalen te gebruiken die met een caoutchoucing 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 water laten stoven ; als ze gaar zijn, fijn hakken en door een teems duwen. Ze terug op 't vuur brengen en laten stoven met een weinig zout tot ze een dikken brei vormen, vervolgens in zuivere flesschen vullen en een uur in een waterbad laten koken.

Tweede manier. — Denzelfden dikken brei als boven in een potje gieten en na afkoeling met een 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, de flesschen met het stopsel omlaag.

Steriliseeren

Stelsel Weck. — Daartoe worden bijzondere geschikte glazen of steenen potten gebruikt die met een caoutchoucing en een glazen deksel sluiten. Bij de stelsels is altijd een boekje met uitleg gevoegd.

Deze die zich geen steriliseerstelsel kunnen aanschaffen om reden van den hoogen prijs, kunnen evenwel de bereiding toepassen met champagneflesschen. Na het opvullen de kurk diep in den hals der flesch drukken, met eene fijne koord of fijnen ijzerdraad vastbinden, de flesschen omwinden met hooi en tot aan den hals in een ketel met kokend water plaatsen, verder op kookpunt brengen voor de groenten of op 90° voor het fruit.

Groenten

Over 't algemeen nadat ze gereinigd zijn :

1) 3 tot 4 min. in licht lauw water laten koken, dan laten verleken en met koud water besprenkelen.

2) In de glazen vullen en met licht zoutwater overgieten, soms een koffielepel suiker (erwten en wortelen) bijvoegen, sluiten en dan ongeveer een uur of langer laten koken.

3) Potten in 't water laten afkoelen.

4) Na 2 of 3 dagen de potten onderzoeken om te zien of ze goed sluiten, zoniet de koking herbeginnen.

Fruit

De glazen of flesschen met het fruit vullen, (stekelbessen, aalbessen, enz.) en met siroopwater (300 gr. suiker per liter water) overgieten, goed sluiten en in het stelsel of ketel 20 minuten aan 80° bewaren. Verder zelfde voorzorgen.

Rubarber stukjes en stekelbessen

worden in hun geheel in flesschen gevuld, gestopt omgekeerd en zoo bewaard (om taarten te bereiden in den winter).

Gebruik van in dozen of glazen bewaarde groenten

De doos openen, het vocht afgieten, de groenten eens verfrischen met koud water, een stuk boter in een kastrol doen, de groenten er bijvoegen met peper en zout bestrooien — (niet meer stoven), enkel laten warm worden.

Fruit

Enkel den inhoud van pot of flesch verwarmen of koud opdienen.

FRUIT

Fruit bevat ongeveer 5 à 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, ook vitaminen. Het fruit kan op verschillende manieren bereid en bewaard worden. Fruit is voedzaam en zeer gezond om rede van de vitaminen die het bevat, (bizonder geschikt voor kinderen en zieke menschen).

Fruit wordt niet alleenlijk als nagerecht gebruikt, het wordt soms opgediend als vruchtenmoes, marmelade, gelei of konfituur, ook dient het tot maken van azijn, wijnen en likeuren.

Vruchtenmoes (Appelen)

kan met alle vruchten bereid worden. Deze worden eerst gereinigd, geschild, met weinig water op het vuur gezet en met suiker gestoofd. Een citroenschil geeft een goede smaak.

Appelen in den oven.

Reinig de appelen met een doek, boor het hart uit, zonder de appelen te schillen. Plaats ze op een geboterd bakblik of ondiepe kastrol, leg op elken appel wat boter en suiker en laat ze in den oven bakken. Kan ook met peren toegepast worden.

Gestoofde peren: in bessensap of wijn.

Nadat de peren geschild zijn leg ze in een kastrol, voeg er bessensap, suiker en een stukje kaneel bij. Laat ze gedekt stoven, wanneer de peren gaar zijn ze er uitnemen, het vocht een weinig laten verkoken en binden met aardappelbloem in koud water gebroken, vervolgens over de peren gieten. Men mag het bessensap door wijn vervangen.

Gestoofde abrikozen, pruimen, perziken

De vruchten in kokend water dompelen, ze er uitnemen, pellen en pitten verwijderen, in suikerwater lichtjes laten koken — de vruchten voorzichtig in glazen schaal gieten, het vocht met aardappelbloem mengen en over de vruchten gieten. Koud of warm opdienen.

Aalbessen

Roode en witte trosbessen spoelen, de steeltjes afritsen en opdienen met witte suiker.

Gedroogde vruchten

kunnen best voor kompote gebruikt worden. Eerst de vruchten in lauw water spoelen en best eenige uren laten weken in zuiver water, vervolgens met dat water op het vuur brengen, dan wat wijn, aalbessensap of citroensap en suiker bijvoegen.

Compote van gemengde gedroogde vruchten

Evenveel gedroogde pruimen, mirabellen, vijgen, abrikozen, enz., in lauw water spoelen, dan licht oversoppen met heet water, en 24 uren laten weken. Koud opdienen bij vleesch, (zoo noodig suiker bijdoen).

Fruitazijn

Hiervoor gebruikt men afgevallen vruchten zooals appelen en peren. Laat deze in verrotting komen in een steenen pot, ofwel pers het fruit onmiddellijk 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 bezinsel 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, b. v. de pruimen en kersen. Dan laten drogen in

den oven der stoof, of op 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 ontleend).

Bewaren

Men zal het gedroogd fruit best bewaren in linnen zakjes of in houten kisten. Altijd, vóór het gebruik, het gedroogd fruit eerst spoelen met lauw water, dan in water laten weeken en in hetzelfde water stoven.

Gelei

Gelei bekomt men door het sap van de vruchten te koken met suiker.

Confituur

Confituur is de vrucht met suiker gekookt.

Appel- en kweeperengelei

Spoel de vruchten en snijd ze in vier deelen. Doe ze ongeschild in een kastrol en oversop ze met water. Laat de vruchten goed gaar koken, giet dan alles door een doek om te verleken. Soms laat men de vruchten een nacht in het sap liggen. Dit is goed maar niet noodzakelijk. Voor 1 liter sap gebruikt men $\frac{3}{4}$ tot 1 kilo suiker. Laat samen 20 tot 25 minuten koken.

Moes van kwee

Het gaar gekookte fruit steekt men door den teems. Voeg er de helft suiker bij en laat het zeer droog stoven.

Schep vervolgens in glazen om te bewaren. Dit komt goed te pas om gebakken te versieren.

Genevergelei (roode beziën, aalbessen)

Weeg 2 kilos roode beziën, spoel ze en zet ze op het vuur zonder uit te druipen ; men mag er witte jenevers of framboozen bijvoegen. Als de beziën openbarsten, giet ze door eenen doek of teems om uit te leken (lichtjes persen). Zet intusschen 2 kilo gekristalliseerde suiker met 2 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 behoudt de vrucht haren fijnen smaak.

Steeds roeren in de suiker om het aanbranden te voorkomen.

Tweede manier. — De beziën laten barsten op het vuur dan door een doek persen. Het sap met evenveel suiker koken, (frambozen bijdoen), gedurende 2 tot 5 minuten.

Pruimen (Reines Claude)

Voor 1 kgr. ontsteende pruimen gebruikt men $\frac{3}{4}$ tot 1 kgr. suiker. Plaats de pruimen met de suiker op het vuur en laat koken tot voldoende dikte.

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

Stekelbeziën

De beziën spoelen en doorsnijden, daarna in een kastrol op het vuur brengen met een weinig water ; als ze gaar zijn door een zeefde duwen en met evenveel suiker, 10 tot 15 minuten laten koken. Men kan ook enkel het sap en de suiker samen gebruiken, evenveel sap als suiker.

Aardbeziën met frambozen

Plaats aardbeziën en frambozen op een stil vuur met drie kwart van hun gewicht suiker. Wanneer ze 5 minuten koken, neem ze er uit en laat het sap wat verkoken, voeg er dan de aardbeziën terug bij, laat alles samen nog eens koken. Als de druppels, die van het schuimspaan vallen, geleiachtig zijn (rekken), schep dan de gelei uit in de glazen.

Abrikozen, perzikken, mirabellen, enz.

De steenvruchten van hunne pel en kern ontdoen. Men mag er stukjes peer bij voegen. Voor een halven kilo vruchten : een halven kilo suiker en een half glas water vermengen, laten staan tot de suiker gesmolten is, dan koken, (ongeveer een half uur), dan schuimen en in potten gieten. 't Is best de vruchten er uit te nemen en ze enkel op het einde laten koken in het sap.

Confituur van abrikozen

Tweede manier. — *Hoeveelheden* : Zelfde gewicht vruchten als suiker.

Wijze van bereiding : Neem rijpe doch nog harde abrikozen, vaag ze af, dompel ze een oogenblik in heet water en open ze om de steenen en de pel weg te doen. Weeg de vruchten en neem hetzelfde gewicht goeden gekristalliseerden suiker. Tas de abrikozen in een diepen kom, iedere laag met suiker bestrooiend. Laat dit alles rusten gedurende een 12-tal uren, en intusschentijd slaat gij de steenen stuk ; doe er de kernen uit, waarvan gij de bruine pel, die ze omringt moet verwijderen. Doe de vruchten, den suiker en de pitten in een pot, zooveel mogelijk in een koperen, en laat het langzaam koken, van tijd tot tijd eens roerende.

Indien de stukken abrikoos gaar zijn, doe ze dan uit

en leg ze in de oplegpotten, giet er dan nadien den siroop en de kernen over. Bewaar in een frissche en droge plaats.

Confituur van zwarte moerbeziën

Hoeveelheden : Voor iederen kilo fruit, een halven kilo suiker.

Wijze van bereiding : Laat gedurende een 40-tal minuten de beziën, den suiker en het sap van een citroen koken. Dek zorgvuldig en bewaar in een frissche en droge plaats.

Kriekenconfituur

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 10 minuten koken. Kriekenconfituur stijft moeilijk, omdat ze zeer arm is aan pectine, daarom voegt men er soms wat aalbessen-sap bij.

Tweede manier. — Plaats de ontsteende krieken op het vuur, als ze koken giet er de helft van het sap in flesschen (dat kan dienen in bereiding van sausen), vervolgens het overgebleven sap met de krieken, en evenveel suiker, samen laten koken tot de gelei voldoende dik is.

Groene Tomatenconfituur

De tomaten spoelen en afdrogen, dan het zaad met het losse deel verwijderen ; voor 1 kilo uitgehaalde tomaten, neem 500 gr. broodsuiker en een halven liter azijn en laat smelten op het vuur, voeg er dan de in stukken gesneden tomaten, 3 grofnagels, een citroen in schillen en een stokje kaneel bij en laat verkoken tot gelei.

Rhubarber

De stelen reinigen. Snijd ze in stukken zonder te pellen, voeg er een gelijk gewicht suiker bij en zet ze vervolgens in den kelder. Zet de kastrol des anderen-daags op het vuur en laat de rhubarber stoven totdat hij dik is. Schep daarna in glazen. De rhubarber mag door-gesteken worden, ofwel de rhubarberstukjes na 5 minuten uitnemen en in glazen doen en het sap met den suiker laten koken, nadien deze siroop kokend bij de rhubarber gieten.

2° *manier*. — De confituur is veel fijner zoo men bij een kilo rhubarber 1/4 kg. gedroogde en geweekte abrikozen doet ; verder zelfde bereiding.

3° *manier*. — De rhubarber met water op het vuur brengen licht oversopt en 20 min. laten koken, door een doek gieten om te verleken, dan met gelijk gewicht suiker samen 30 min. hevig koken.

Marbelanenconfituur

Ontsteen de vruchten om gaar te koken. Steek ze alsdan door een teems en voeg er 750 gr. suiker per kilo moes bij. Laat samen 5 tot 10 minuten koken. Vervolgens in glazen scheppen.

Appelsienenconfituur

Snijd 3 gepelde appelsienen in stukjes, daarna een gepelde citroen in schijfjes, hak fijn de helft der bekomen pellen van de appelsienen en citroen (verwijder de kernen). Breng dit alles op het vuur met een pint water en laat 15 m. koken, voeg er alsdan 750 gr. suiker bij en laat nog een half uur koken. Steeds goed roeren.

Perenconfituur

Neem peren die niet malsch zijn, schil en snijd ze in

4 deelen, haal het hart uit en leg de stukken in koud water.

Voor een halven kilo vruchten neem 275 gr. cristallisésuiker, doe ze in een kastrol met een halve pint water per halven kilo suiker en laat smelten, zoodra de suiker gesmolten is, leg er de stukken peren in en laat stilaan koken 2 tot 3 uren, totdat de confituur dik is. Men mag appelen en peren samen doen.

Tweede manier. — Voor een kilo peren 250 gr. suiker, twee eetlepels azijn. Zet alles in gesloten kastrol op een stil vuur gedurende 20 min. Vervolgens het deksel wegnemen en 5 à 6 uren stil laten koken totdat de massa dik is.

Jonge wortelconfituur

Benoodigdheden : 500 gr. geraspte wortelen, 400 gr. suiker, het sap van 1 of meer citroenen, een citroenschil, een deciliter water en een druppelglas cognac.

Laat het water met den suiker koken, voeg de geraspte wortelen bij de siroop om gaar te koken, doe er vervolgens het sap der citroenen en de citroenschil in. Wanneer de confituur dik is, kan men er een druppel cognac bijmengen. Deze confituur heeft veel gemeens met die van abrikozen.

Tweede manier. — De wortels spoelen en schrepen, ze dan in stukjes snijden, er water bijvoegen, zoodat ze dan oversopt zijn, de zielen ('t geel) worden er in geheel bijgevoegd. Wanneer de wortels gaar zijn, duw ze door den teems en verwijder de zielen, giet een deel van het bovenste water af en laat het overige verkoken, voeg er ongeveer $\frac{3}{4}$ 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 confituur dik is, behandel ze zooals andere.

Vliersiroop

Pluk de bessen van 't steeltje, 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 kilo suiker en laat samen 15 tot 20 min. 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.

Confituur van potiron, komkommers en meloenpellen

Verwijder de buitenste dunne pel alsook de kernen, snijd het overige in stukjes. Leg ze een nacht te week in gewonen azijn (in een steenen kom) of kook ze 5 min. in zoutwater. Laat ze uitdruppen. Evenveel azijn met suiker koken, voeg er een stokje pijpkaneeel, eenige kruidnagels en peperbollen bij. Neem het schuim weg en leg er vervolgens de stukjes vrucht in, laat koken tot de stukjes doorschijnend zijn. Bewaar in glazen.

Confituur van potiron met gedroogde abrikozen

Verwijder de buitenste pel en kernen, snijd het overige in stukjes en laat stil koken tot moes. Neem van het vuur en weeg de marmelade, voor een halven kilo moes neem $\frac{3}{4}$ kilo suiker en 200 gr. gedroogde en geweekte abrikozen, een stok vanille en laat samen nog twee uren stil koken.

Kersenconfituur

Kersen van steel en pit ontdoen met een weinig water opzetten. Voor 1 kg. kersen 750 gr. suiker (5 a 10 min. laten koken).

FRUIT BEWAREN MET AZIJN EN SUIKER

Krieken, pruimen en druiven

Reinig 2 kgr. krieken met een doekje, knip de helft van 't steeltje af en leg ze vervolgens in een zuivere kom of zuiveren bokaal. Laat een halven liter wijnazijn met een kilogr. suiker alsook een stukje kaneel 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 cristallisésuiker, voeg er een stok kaneel of een stok vaniel bij, laat het gedurende 12 dagen in den 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 zachtjes 5 minuten in den azijn koken.

Peren

Zet op het vuur een halve liter wijnazijn of rooden wijn met een halve pint water, alsook $\frac{3}{4}$ kwaard kilo suiker en laat koken. Doe er 3 kgr. geschildte peren, in hun geheel of verdeeld, in, alsook geraspte citroenschil.

Laat dit samen stilaan 2 uren koken met een stok kaneel of vaniel. Neem er voorzichtig de peren uit, leg ze in bokaal en laat het sap nog wat verkoken tot het geleiachtig is. Giet het warm over de peren.

Konfijten van oranjeappelen en citroenen

Men zet de gepelde en verdeelde oranjeappelen een nacht in kokend water. Des anderendaags zet men ze op het vuur met koud regenwater en laat ze gaar koken. Schep ze dan in een teems uit om te druppen. Laat dan 500 gr. suiker oplossen in een glas water, wanneer het hard kookt en schuimt, leg er de oranjeappels in, na een half uur neem ze er uit, leg ze in een potje, laat de siroop wat verkoken en giet ze over de vruchten. Neem de stukjes er uit, wentel ze in suiker en laat ze drogen.

Tweede manier. — De appelcienen pellen, al de witte vezels wegnemen en verder in stukjes verdeelen, allen aan een draad steken en er een krans mede vormen. Men laat den krans bij middel van een haakje 5 min. in kokend suikersiroop hangen. Trek ze er uit en laat ze al hangende drogen.

Oranje- en citroenschillen

Kunnen op dezelfde wijze gekonfijt worden, doch men herhaalt het koken in het suikerwater 2 tot 3 maal, tot dat al het suikervocht verdwenen is, de tweede en derde maal voegt men er telkens wat suiker bij. Nadat de schillen gedroogd zijn, bewaart men ze tusschen papier in kartonnen dozen of in een potje met de suikersiroop overgoten.

Confituur op eene luchtige plaats bewaren. Om het schimmelen der confituur te voorkomen is het goed in de kas een doekje te leggen met eenige druppels terpentin op.

Appelen, peren, krieken en pruimen

kunnen op dezelfde wijze gekonfijt worden, doch worden voorafgaandelijk noch geweekt, noch gekookt, maar enkel in de suikersiroop gekookt.

Perzikken, Reine-Claudes

Ontsteen de vruchten. Leg ze in een teems om uit te druipen, bestrijk vervolgens eene glasruit met fijn gemalen suiker, leg de vruchten er op, 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 totdat de vruchten geheel droog zijn.

AANMERKINGEN. — Het is aan te raden de confituur in koperen ketels of kastrollen te bereiden, maar er niet laten in koud worden om reden van 't kopergroen dat zich vormt ; doch ze kan ook wel lukken in goed verglaasde of vertinde potten. Opdat de confituur of gelei hard zij, zal men ze goed schuimen. Om te beproeven of de gelei dik is, laat van het schuimspaan waarmede ge roert, eenige druppels vallen : rekken zij, dans 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 confituur 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 desanderen-daags met een in alcohol gedoopt perkament of met parafine bestreken papier beplakken. Verder een zuiver papier

over doen en toebinden of plakken met melk ; op het papier schrijft men de soort en het jaartal. Om het versuikeren of gisten te beletten, kan men de bovenlaag met een weinig glycérine bestrijken. Gelei die gist, moet herkookt worden om ze weer bruikbaar te maken.

N. B. — Gelei en confituur waarvoor te weinig suiker gebruikt is zal rapper versuikeren (gisten).

DRANKEN

Krieken of zwarte beziën in brandewijn

Pluk zwarte genevers van hun takje of dikke krieken waarvan men de helft van 't steeltje afknipt, spoel ze en laat ze uitdruppen. 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 12 tot 14 dagen rusten. Alsdan voegt men er kandij- of witten suiker bij volgens smaak (ongeveer 150 gr. suiker per liter drank). Na 6 weken bruikbaar.

Kriekenbier

Bij een halve ton oud bier voegt men 8 kilos fijn gestampte krieken (de vermorzelde steenen bijvoegen), alsook 10 kilos suiker. Neem de voorzorg een deel bier af te tappen ; wanneer de krieken en de suiker op de ton zijn, kan men het vat verder vullen. Na 8 tot 10 weken mag men het op flesschen trekken.

Limonade van appelcienen

Doe in een zuivere kastrol 2 kgr. gekristalliseerden suiker, voeg er 2 liter gekookt regenwater bij, alsook

het sap van 6 appelsienen en de schillen fijn geraspt, laat het mengsel 4 dagen rusten, plaats de kastrol op het vuur om het mengsel te laten koken, voeg er alsdan 50 gr. citroenzuur bij. Na filtrering alles in zuivere gesolfte flesschen bewaren. Met water aangelengd is het een zeer verfrisschende drank.

Tweede manier. — Het sap van 5 appelsienen en 2 citroenen aanlengen met een halven liter gekookt water, 750 gr. broodsuiker en 15 gr. citroenzuur — de raspelingen van de appelsienen en citroenen — alles in een warme plaats zetten tot de suiker gesmolten is. Dan door een wollen doek gieten en in zuivere flesschen bewaren.

Citroenlimonade

Zelfde doenwijze, in plaats van appelsienen 7 citroenen gebruiken.

Aalbessensap-verjuis

De genevers persen en 't vocht in een aarden pot te gisten zetten in eene warme luchtige plaats, 't bovenkomende schuim afscheppen. Wanneer er geen schuim meer opkomt doch enkel een purper velleke 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. Het is een zeer verfrisschende drank mits er wat water en suiker bij te voegen.

Groseille

Laat half zooveel suiker dan geneversap samen koken gedurende 10 minuten. De smaak verbetert veel door toevoeging van frambozensap. Vul in zuivere flesschen.

Tweede manier. — 2 kgr. roode bessen, een halven kilo krieken en zoo mogelijk 250 gr. frambozen, alles

pletten en 24 uren laten staan, het sap door een doek persen en evenveel suiker bijvoegen, op een hevig vuur 2 minuten laten koken, dan laten koud worden en van tijd roeren om het dikken te voorkomen. Vul in zuivere flesschen.

Guraçao

Leg de schillen van 4 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 totdat de suiker opgelost is, vervolgens filtreren en in zuivere flesschen bewaren.

Anisette

Laat een liter regenwater koken met 750 gr. suiker, wanneer het mengsel afgekoeld is, voeg er een halven liter alcohol bij (soms iets meer), verder uittreksel van anijs. Filtreer de likeur en bewaar ze in flesschen. In plaats van essence mag men 30 gr. koriander, 50 gr. groenen anijs en 1 gr. foelie, eene maand in alcohol laten trekken.

Cassis

Zwarte aalbeziën gedurende 14 dagen in een liter alcohol laten trekken, intusschen 1 liter en een kwart regenwater laten koken met drie kwart kilo suiker, na afkoeling het suikerwater met den alcohol mengen, de aalbeziën verwijderen en de likeur filtreren. Sommigen voegen er een vanielstok bij.

Kummel

Een halven liter water laten koken met 650 gr. suiker,

na afkoeling vermengen met een halven liter alcohol. Het mengsel filtreeren en uittreksel van kummel bijvoegen.

Likeur van morellen

Een kilo morellen doorstippelen en in een bokaal brengen, $\frac{3}{4}$ liter alcohol van 94° opgieten en 2 maanden laten rusten, dan 1 liter water met 1 kilo broodsuiker koken, filtreeren door een prop watte of flanellen doek en na afkoeling bij het mengsel voegen.

Aanmerking. — Men mag, naar willekeur, na 2 maanden, eerst de vruchten uit het sap nemen en dan de mengeling toepassen.

2) In plaats van alcohol mag men sterken genever gebruiken.

Advokaat

8 eieren, 250 gr. suiker, $\frac{1}{2}$ stok vanille, $\frac{1}{2}$ liter cognac of rhum.

De dooiers van 3 eieren en 5 geheele eieren met den suiker hard tot schuim roeren, dan de vanille en stilaan de likeur bijvoegen, in een waterbad plaatsen en dan al roerende laten binden. In wel gesloten flesschen bewaren.

Maagbitter

Neem de jonge scheutjes van aalbessenstruiken en snijd er de koppen uit. In een liter brandewijn doet men een greepje dezer spruitjes en laat 14 dagen trekken. Filtreer den brandewijn, voeg er een pint witten wijn bij alsook een halven kilo suiker. Laat het mengsel nog 14 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 fijne genevers (witte of roode), of pletter ze en laat ze 24 uren staan vóór het persen, giet een liter sap in een bolflesch (dame Jeanne), laat intusschen een kilo witten suiker oplossen in 2 liters (gekookt en afgekoeld) 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 buisje dat in een glas met water hangt. Na 3 of 4 maanden den wijn hevelen bij middel van een caoutchouc darmke of alles door een doek gieten en nog 2 maanden laten gisten. Beproof dan of de wijn gereed is met een weinig ervan in een glas te gieten en het 3 dagen in een warme plaats te zetten ; blijft de wijn helder, dan is hij gereed om op flesschen te doen. Na 3 maanden is hij bruikbaar.

N. B. — Men mag witte, roode en ook stekelbeziën mengen. — Bij witte zal men best frambozen voegen, bij roode voegt men zwarte (cassis).

Stekelbeziën wijn

Zelfde bereiding, doch per liter sap voegt men er 100 gr. rozijnen bij om te gisten.

Kriekenwijn

Voor 1 liter sap een halven liter water, 400 gr. suiker, 1 gr. rooden wijnsteen en een weinig tannin.

De krieken malen of breken met de kernen, na 24 uren persen en vermengen met suikerwater, enz.

Appelwijn

Voor 1 liter regenwater 1 kilo suiker en 3 liters sap. De appels met de pel stampen of pletteren, 24 uren

laten rusten. Uitpressen, het water met den suiker koken, laten afkoelen en vermengen met het sap, verder zelfde bewerking.

WARME DRANKEN

Chocolade melk

Voor 1 liter melk 150 tot 200 gr. chocolade en 100 gr. suiker. De chocolade in water smelten, dan de kokende melk en de suiker bijvoegen.

Een kopje cacaomelk

Een koffielepel cacao en 2 koffielepels suiker mengen, er een tas kokende melk opgieten.

Thee zetten

Spoel den theepot met kokend water, doe er vervolgens een koffielepel thee per kopje water in en laat 5 minuten trekken. Opdienen met melk en suiker.

Koffie zetten

3 eetlepels gemalen koffie en 1 eetlepel suikerij in den koffiezak brengen en kokende water met kleine teugen bijgieten — voldoende voor 6 koppen fijnen koffie.

Beter nog den koffie in een filter bereiden. Overgebleven koffie zal men best in steenen kannen bewaren.

Voor niet sterken koffie, gebruikt men 2 lepels gemalen koffie en 1 eetlepel suikerij voor 1 liter water.

LINNEN EN KLEEDEREN

Vooraleer vlekken te verwijderen, het kledingstuk 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 vergift).

Ajuin of citroen op de vlekken wrijven is ook goed.

Wijnvlekken

Steek de verse vlek in kokende melk, zij zal verdwijnen; of in uitgelengd bleekwater steken, daarna goed spoelen om gele vlekken te voorkomen.

Fruit

Bevochtig de vlek met koud water en houd ze gespannen over den damp van een brandenden zwavelstok. (trechter gebruiken). Verder uitwasschen met water en zeep. Men kan de vlek in uitgelengd lauw javellewater steken.

Vet

Overwrijf de vlek met benzine, naphthe of ammoniak.

Verf

Om de vlek te verwijderen, gebruik benzinne, petrool of terpentijn.

Kaarsroet

Schreep eerst het vet 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 den kraag, bevochtig met naphte of uitgelengden ammoniak ; schreep het vet weg met den rug van een mes en herbegin de bewerking tot dat al het vet verdwenen is. Doe 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.

Melk

Seffens met warm water uitwasschen.

Koffie en chocolade

De versche vlekken onmiddellijk met water en zeep uitwasschen. Oude koffievlekken, vooral op wollen goed, met glycerine bestrijken en na 15 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, vet of benzine, wasch ze dan uit in zeepsop. Vervolgens in zuiver water spoelen. Teer op den grond met petrool en terpentijn uitwrijven.

Loodvlekken

Overwrijf de vlek met ammoniak en wasch uit in zeepsop.

Schimmel

Wasschen met zure botermelk, ofwel het gevlekte linnen in lauwe melk steken, dan op de vlekken citroensap of zout wrijven en laten bleeken, verder wasschen en koken, desnoods in lauw bleekwater steken.

Om schimmel op confituur te voorkomen

De planken waar de confituur opstaat wasschen met water waarin eenige druppels terpentijn.

Blank en rimpels

Spread een natten doek over den rechten kant van den rok of de broek en strijk het met een heet ijzer.

Nieuw breiwerk

zal men voor het gebruik eerst met een natten doek bedekken en overstrijken.

Motten

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

Motten en wormen in wollen matras

De wol moet gekookt worden en gewasschen, daarna gedroogd en getrokken.

Zwarte stoffen

Deze kan men wasschen in regenwater waarin klimopbladeren gekookt zijn of met Panamaschors, die men vooraf in regenwater laat koken.

Zilver en wit metaal

Krijtwit met genever of Spaansch wit.

Verguld hout

Met ammoniak en water.

Winterkleeren en pelsen

Vooraleer ze weg te hangen, klop ze uit en laat ze verluchten ; ontvet den hals der pels indien noodig. Leg ze zorgvuldig in dozen of koffers die met krantenpapier of linnen bezet zijn. Voeg er kamfer, notelaar- of tabakbla-

deren, sigareneindjes of iets dergelijks bij. Sluit goed de doos en bewaar ze op een droge plaats.

Pelsen die niet ingepakt worden, moeten, om de drie weken buiten uitgeklopt worden.

Verlakte schoenen

mogen in geen plaats gezet worden waar het vriest (de lak springt).

Meubelen en plankenvloer cireeren

Eerst de vlekken wegnemen met schuurpapier of ijzeren schilfers (paillettes de fer), vervolgens ontvetten met terpentijn, verder den boenwas (dien men gereedgemaakt kan aankopen) met een wollen doek openwrijven, dan goed inwrijven met een zuivere wollen vod. Verder met een borstel doen blinken. Voor snijwerk een cireerborstel gebruiken.

Rolgordijnen in 't nieuw wasschen

De store op een tafel openleggen, zemelen en vochtig zand opwerpen en met een borstel of zuiveren doek wrijven.

Om witgekalkte muren te behangen

Ze eerst wat afkrabben, dan met ossenbloed of melk bestrijken, anders blijft 't papier niet plakken.

Stroomatten

Eerst afborstelen, dan met een vod in melk gedoopt overwrijven, vervolgens met zeepsop, dan afspoelen en laten drogen.

Messen waarin het lemmer los is.

Vul eerst de opening met gebrijzelden zegellak, warm dan de scherpe punt van het lemmer en steek het seffens in de opening. De messen in geen heet water waschen.

Moeders Let op

NOOIT KOKEND WATER OF PAP, noch gevulde *waschkuipen* op den grond plaatsen in de omgeving van kinderen.

GEEN PETROOL gebruiken tot het aanmaken van vuur.

GEEN VERGIFTEN of schadelijke stoffen in flesschen of doosjes in het *bereik van kinderen laten staan* ; ook *geen phosphoorstekjes*.

Elk fleschje of doosje moet voorzien zijn van een opschrift en, voor vergiften, van een doodshoofd en in gesloten kas bewaren ; deze waarvan men den inhoud niet kent SEFFENS VERWIJDEREN.

NOOIT KLEINE KINDEREN *alleen thuis laten en hen gewennen op bepaalde uur naar bed te gaan*.

NOOIT KINDEREN *doen verschieten of in eene donkere plaats steken om hen te straffen, dit kan erge gevolgen hebben*.

Men zal zelden een kind goed maken met het slagen te geven ; het spreekwoord zegt : men vangt meer vliegen met olie dan met azijn.

Om zich veel onaangenaamheden te besparen, zorg de huisvrouw DAT HARE WONING STEEDS PROPER ZIJ, DAT HET ETEN SMAKELIJK BEREID EN OP TIJD OPGEDIEND ZIJ.

EENIGE RAADGEVINGEN

Paneeren

Om vleesch of aardappelen te paneeren ; een geheel ei en wit van eiers kloppen met een weinig olie en een druppel water. Vervolgens in paneermeel (uit den handel) wentelen of wit gekruimeld en gezeefd brood met een weinig bloem erbij gebruiken.

Boter insteken

Gebruik uitsluitelijk zuivere potten en goede boter met 3 p. h. zout (30 gr. den kilo). Vul den pot met een weinig boter ineens, 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), laat koken en afkoelen. Het beste tijdstip is Mei, Juni, September, October.

Vleesch bewaren

Om gelijk welke soort vleesch van rund of varken, hen, duif of konijnen korten tijd te bewaren, zal men het lichtjes braden, 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.

Gerookt vleesch bewaart 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 ; ofwel lichtjes braden, bestrooien met peper en zout.

Bouillon (vleeschnat)

Heeft deze een slechten smaak gekregen, men zal hem herkoken en er een houtskool inleggen, die den slechten geur en smaak wegneemt.

Ranzigvet verbeteren

Stukjes brood in roosteren en schuimen.

Droge sneden brood

Laat wit brood uitbakken en bewaar het in een blikken doos. Dit komt goed te pas voor broodkorstjes in de seep, om krakertjes in te wintelen, ook nog in fricaudeau, pap of soep en in broodpudding.

Citroenen

Bewaart men best in zout, ofwel een halven citroen omgekeerd op een schoteltje met glas over of in een aarden potje met koud water. Na het gebruik de schillen drogen en evenals die van appelcienen gebruiken in appelmoes. Geraspte citroen geeft een aangenamen smaak aan taarten en gebakken. Citroenkernen zal men zorgvuldig verwijderen, daar ze aan de spijzen een slechten smaak geven.

Rhum

In vervanging van rhum in gebakken kan men bij eene

pint brandewijn fijn gesneden appelcienschillen voegen, de flesch goed stoppen. Na eene maand is het bruikbaar.

Pruimsteen

Zal men drogen, dan open kloppen, de amandels er uit nemen en deze in gebakken gebruiken, in vervanging der kostelijke amandelennoten.

Dragonazijn

In eene flesch azijn, dragonkruid, grofnagels, thijm en sjalotten steken en goed stoppen. Voordeel om in de saus te gebruiken ook voor mayonnaise.

Overkoken

Om te beletten dat de melk overkookt, zal men eene kastrol nemen die groot genoeg is om niet boordevol op 't vuur gezet te worden, en best voorzien van een deksel met openingen of een daartoe in den handel verkrijgbaar geschikt plaatje in de kastrol leggen.

Gistpoeier

Men kan gistpoeier bereiden op volgende wijze : 250 gr. wijnsteenzuur, 100 gr. maagzout, 200 gr. aardappelbloem samen mengen. Dit kan ook gebruikt in plaats van gist om koeken te bakken.

Aanbranden

Brandt eene spijs aan, vergiet ze dadelijk in een of ander vat en zet ze buiten ; ofwel houdt onmiddellijk de

opene kastrol in een emmer koud water. Alle slechte geur zal verdwijnen.

Warm houden zonder vuur (in den zomer)

Daarvoor gebruikt men een houten bak met hooi gevuld (hooikist). Plaats er eene kokende kastrol pap of soep in, leg een zuiveren handdoek over het deksel, of beter steek de kastrol in een zuiver zakje, vul verder den bak met hooi of dagbladen en sluit hem. Na eenige uren zal de inhoud der kastrol nog heet zijn. Men kan de hooikist gebruiken, om er boonen- of linzensoep, ook rijstpap in gaar te koken, vermits ze eerst een weinig op de stoof te laten koken.

Witte handen

Om uwe handen wit te behouden ze 's avonds 10 min. in een warm gruisbad steken en dan inwrijven met glycerine en azijn ofwel ze wasschen met melk waarin een weinig citroensap. Om de ruwheid van de handen weg te nemen ze wasschen met boraxwater.

Witte bloemkoolen

Om ze wit te behouden er tijdens het koken wat citroensap bijvoegen.

Ajuin pellen zonder weenen

De ajuiten in een stramijn leggen, overgieten met kokend water en onmiddellijk pellen.

Naald en draad

Om gemakkelijk den draad in de machiennaald te steken, leg onder de naald een wit papier.

Vergiftiging.

Tegenvergift.

Mossels - bedorven vleesch.	Azijn of citroenwater, zwarte koffie. (Doen braken).
Arsenic.	Melk, boter, eiwit.
Kampernoeliën.	Sterke koffie, ricinolie. — (Geen zout).
Phosfoor.	Engelsch zout (geen melk, olie, eiwit).
Kopergroen.	Wit van eieren drinken, warme kompressen op den buik. (Doen braken).
Zurkelzout.	Zeepwater in overvloed, of kalkwater.
Brandend vocht, b. v. vitriool, terpentijn.	Zeer veel water drinken, krijt-kalkwater.
Ammoniak.	Azijnwater.
Javellewater — bleekwater.	Kalkwater drinken.

In elk geval den persoon doen overgeven, het uitgeworpen vergift bewaren tot de komst van den geneesheer.

Steken van insecten

Uitgelengde ammoniak of formol, azijn.

Verkoudheid (valling)

Als ge in bed zijt een kopje heete melk drinken waarin suiker en rhum is, u zeer warm dekken (om goed te zweeten), rhum met heet water en suiker is ook goed.

Borstvalling

De borst met teinture d'iode bestrijken of eene verwaringspleister opleggen. Voor *kinderen* een grauw papier

met kaarsroet en geraspte kruidnoot verwarmen en op de borst leggen. 't Is goed de kinderen te gewennen alle dagen de borst met koud water te wasschen.

Voor borstvalling is niets beter dan honing. Deze is *zweetverwekkend*, bloedzuiverend, slijmafdrijvend, gal- en darmontlastend en daarbij voedzaam.

Praktisch recept : 100 gr. zeem,
1 dooier van een ei,
1 lepel olijfolie,
50 gr. rhum.

Alles ondereen en van dit mengsel den dag door een lepelkje nemen.

Drank van kalisseebrood

Een vierdeel kalisseehout, een vierdeel zwarte kandij-suiker met een halve pint water smelten zonder te laten koken.

Vliersiroop maakt ook slijmen los.

Gezonde thee Kallissebrood met wat lijnzaad in water koken.

Phosphatine

30 gr. kalkphosphaat, 500 gr. rijstmeel, 500 gr. aard-appelmeel, 900 gr. rapé suiker (geraspte broodsuiker,), 4 pakjes vanillesuiker, 200 gr. cacao. Alles ondereen mengen.

Gebruikswijze : 1 1/2 eetlepel voor een halve liter melk. Laten koken al roerende.

Oude dagbladen

Het beste middel tegen motten : leg uw pelsen in een doos en beplak de buitenkanten met gazetten.

Zijn ook onfeilbaar tegen de koude, leg er drie dubbele zolen van in schoenen of steek een dagblad onder de ondervest (vooral voor wielrijders).

Kunnen dienen voor vensters te reinigen — voor 't laatst een droge doek gebruiken. Kunnen ook dienen om vuur aan te houden, mits ze nat te maken en heel hard in een bol te persen.

OM AFGEKNIPTE BLOEMEN frisch te behouden wat zout of houtskool in het water doen.

TAFEL DEKKEN EN OPDIENEN

Al heeft men geen genoodigden toch moet de eettafel zindelijk zijn, evenaals het vaatwerk en de glazen.

Voor een feestmaal

dekt men de tafel met een deken, daarboven een sneeuw-wit ammelaken of tafelkleed. De tafel kan men versieren met bloemen, taarten, fruit en met fraai gevouwde servietten. Hier en daar een schotelken met pralinen, fondants, nootjes, desserts, enz.

Het menu met naamkaartje plaatst men tegen het glas of op het bord. Het menu mag door de genoodigden megedegenomen worden.

Bij warme spijzen worden warme borden aangeboden. De borden worden op een halven meter afstand geplaatst, het mes met de snede binnenwaarts, de lepel langs den rechterkant, de vork al den linkerkant. Wordt visch en

vleesch opgediend, dan legt men soms twee vorken en twee messen ; dit kan vermeden worden met na den visch het eetgerief te reinigen.

Dessertmes en lepel legt men juist achter het bord in dwarsachtige richting.

De glazen vóór het bord. Het noodige : peper, zout, mostaard en brood moeten voorhanden zijn.

Bij een feestmaal worden de spijzen van persoon tot persoon, links aangeboden, voor de alledaagsche worden ze gewoonlijk van hand tot hand aangegeven.

De schotels worden eerst aan de voornaamste personen aangeboden. Dit neemt men ook in acht bij het schenken van drank.

Men biedt den drank rechts en de spijzen links aan ; uitzondering voor de soep.

De borden rechts afnemen.

De glazen mogen niet te vol geschonken worden om het uitstorten te voorkomen. Deze die schenkt, zal vooraf den hals der flesch reinigen of zich zelf een half glas inschenken. Er bestaan in den handel ringen om over of op den hals der flesschen te schuiven, ten einde niet te storten.

Voor een dagelijksche maaltijd

Dek de tafel met een zuiver toile ciré of net gekleurd tafeldoek, en voor elken persoon twee borden.

Niet alleen moet er bij een feestmaal gezorgd worden voor onberispelijke spijs en drank, er moet ook gezelligheid heerschen, die 't meeste bijdragen zal tot de smakelijkheid ; en hieruit volgt de goede vertering der spijzen. Daarom zal de huisvrouw er voor zorgen een gepaste plaats aan de dischgenooten te geven. Dit is weliswaar een kiesche en moeilijke taak, daarom ware het onvoeglijk zich mistevreden te toonen om een plaats die u niet bevalt.

Voorgerechten (hors d'œuvres)

Koude voorgerechten : zooals oesters, haring, sardines, garnalen, hesp, harde eieren, Ansjovis, tomaten enz. worden vóór de soep opgediend.

Warme voorgerechten worden na de soep opgediend : Koninginnepasteitjes, schelpen, timbalen, krakertjes.

Tusschengerechten

zijn schotels die tusschen hoofdschotels mogen opgediend worden, b. v. sorbets, groenten met kaassaus, soufflés enz.

Versieren der tafel

Hiertoe gebruikt men kleine ruikers, taarten, fruit en fijne rankskens met hier en daar een bloemeken ; soms per persoon een takje bloemen.

Versieren van schotels

1) Daarvoor gebruikt men takjes peterselie, waartuschen eenige radijzen, ook nog uitgetande citroenstukjes, tomatenschijfjes, hard gekookte eieren, truffels, gebruinde kampernoeliën of broodkorstjes (croûtons).

Tweede manier. — Eene hoeveelheid boter met bloem vermengen en 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 een braadschotel en lichtjes laten bruinen in den oven.

Derde manier. — Fijn doorgesteken aardappelen (zooals voor krakertjes) in een trechter met zak schep-
pen, deze sluiten en al duwend figuren op den boord van den schotel maken ; deze licht laten bruinen, ofwel de aardappelen een vorm van peer geven met een

houten steelken of een plat ronde vorm (timbales parmentières), in wit van ei, in chapelure en dan in frituurvet. Deze laatste kunnen uitgehaald en met groenten gevuld worden. Men kan er ook pommes brioches mede maken, in den oven bakken en dan rond den schotel leggen.

Vierde manier. — Komkommers in dunne schillen snijden, er klaverkens en andere figuren mede maken, tusschenin een tomatenschijfje of een ajuintje in vorm van roos leggen.

Vijfde manier. — *Tomaatgelei.* — Voeg bij een doosje tomatenpurée wat peper en zout, laat 3 blaadjes vischlijm in wat koud water weeken, duw ze tusschen de vingers en laat ze verder in de tomaten purée oplossen, giet het mengsel op een ondiep schotelken, dat vooraf met koud water is omgespoeld. Nadat het opgesteven is kan men er alle vormen uitsnijden.

Zesde manier. — Vischschotels kan men verfraaien met in 't midden een citroenmandje te plaatsen (voor het maken zie tomatenmandje), de helft van de citroen wordt niet uitgehaald. Met peterselie versieren.

Een tasje koffie wordt na het middagmaal opgediend in een nabijzijnde plaats of aan tafel zelf.

Model van eenvoudige spijskaarten

Lentesoep

Gevulde tomaten met garnalen of schelpen
met cipieren

Rund-, kalf- of varkensgebraad
met aardappelen en groenten

Nagerecht — Fruit.

Tomaatsoep.

Tong met eiersaus

Varkens- of kalfsribben met montglassaus
of met erwten en aardappelkrakertjes

Nagerecht — Fruit, enz.

Veloutésoep

Haringsschotel.

Varkensgebraad met erwten en wortelkens
aardappelen op zijn hofmeesters

Kieken in 't wit.

Jonge erwtsoep.

Kaassoufflé

Ossentong met kappersaus en aardappelen
jonge haantjes met salade

Gebak en fruit.

Voor vastendagen

Erwtенpurei

Eieren au gratin

Kabiljauw met botersaus en aardappelen
of

Tongen met garnalen en aardappelpurei

Pannekoeken met confituur.

St-Germainsoep
Aspergies met harde eieren en gesmolten boter
Rog met gebruinde boter en aardappelen
Nagerecht — Fruit

Bijzondere spijskaarten

I

Oesters of radijnen met boterhammen
Oxtailsoep
Vol au vent of Koninginnen pasteitjes, gevuld
met cipieren, ballekens, duiven, kampernoeliën
Tarbot met eiersaus
Aardappelen in natuur
Rundsfilet (spier) met groentenkrans
(erwten, wortelen, bloemkool)
Kieken met abrikozen
Kreeft met salade en mayonnaise
Prinsessen taart met roomboter
Fruit, Koffie, enz.

II

Opge vulde eieren, sardienen, tomatenschijfjes
met mayonnaise
Aspergie- of selderroom
Coteletten of schotel van zwezerikken
b. v. Gemaskerde cipieren
Zalm met botersaus en aardappelnootjes
Sorbets
Kalfsgebraad met schorseneeren
Haas met appelmoes
Amandeltaart
Ananas. Fruit, enz.

III

Voorgerecht
Bouillonsoep (vleeschnat)
Tongen à la Normande

Kalfsgebraad met jonge groenten
Aardappelen in natuur.
Ananas of sorbets
Gebraden duiven met salade
IJsroom — Taarten — Fruit

Eenige avondmalen.

Overgebleven aardappelen stoven met melk en boter.
Opdien en met koud vleesch.

Overgeschoten aardappelen in schillen snijden, bakken
in boter of vet of mengen met mayonnaise, koud vleesch
en tomaten.

Koud vleesch met een of andere soort gestoofd of inge-
legd fruit, met boterhammen.

Hesp met salade en boterhammen.

Overschotten van vleesch malen, mengen met gekrui-
meld brood, eieren, peper en zout, er bollen mede maken
en bakken in boter of vet. Met gestoofde of gebakken
aardappelen.

Overschot van vleesch met salade en mayonnaise of
duivelsaus.

Fricandon met roode saus. Met boterhammen.

Eieren met boterhammen.

Eieren met salade en aardappelen.

Macaroni met kaas.

Eierkoek met garnalen of andere ; met boterhammen.

Overgebleven visch (graten wegnemen) mengen met bechamelsaus, in den oven laten kosten. Met aardappelen of boterhammen.

Overgebleven visch mengen met koude aardappelen mayonnaise en salade.

Ingelegde visch (rog, mosselen, kleine pladijs). Met boterhammen.

Pap van zoete of botermelk. Met boterhammen.

Appelen of peren bakken in den oven. Met boterhammen.

Gerechten voor zieken en behandeling

Zoete en kernemelkpap, wijnpap, een ei fijngeklopt met melk en suiker (zie bl. 16).

Bouillon (het vet afscheppen). (Zie bl. 8).

Flan, eierkoek met appelschijfjes, eiergebak met vruchtensap. (Zie bl. 37-41-116).

Kalfszwezeriken, kieken, kalfsvleesch. (Zie bl. 97).

Zeer rijp of gestoofd fruit, geen steenfruit.

Geen ingelegde groenten of opgelegde eieren geven. Deze zijn moeilijker verteerbaar.

Als drank : melk, citroenwater, jeneversap (alles volgens aanduiding van den geneesheer).

Den zieke altijd proper bedienen, zorgen voor afwisseling in de spijzen, nooit het overgeblevene terug voorbrengen, daarom altijd weinig met eens gereed maken.

De kamer wel verluchten, zonder tocht op den zieke, de kamer netjes houden en zoo mogelijk bloemekens op een tafel plaatsen, den zieke altijd vriendelijk en zacht aanspreken. Aan den zieke nooit slecht nieuws mededeelen, hem zooveel mogelijk opbeuren. Stipt de orders van den geneesheer volgen.

Een vooruitziende vrouw zorgt dat ze steeds een voorraad heeft van :

winden van 3 en 5 cm. breed — van zuivere *doekjes* — *sluitspelden* — sterk *garen* — een *schaarke* — een pak *watervrije wat* — zoo mogelijk een *koortsmeter* — een fl. *Hoffmann* : laten ruiken bij bezwijming of op wat suiker voor buikpijn.

Glycerine : voor gesprongen handen (bij een lepel glycerine 2 lepels azijn mengen is ook goed).

Antipirine : neusbloeden tegen te houden.

Een *doos talkpoeder* (vooral dienstig voor kleine kinderen).

Poeiers voor hoofdpijn en tandpijn te stillen, bijvoorbeeld poeiers of pastillen van 't *Wit Kruis*.

Sparadrap voor sneden of kleine wonden.

Dit alles samen in een doos leggen en op een vaste plaats bewaren of beter in een kastje aan den muur hangen ; hetgeen men HUISAPOTHEEK noemt.

Inhoudstabel.

Inleiding.		Kervelsoep »	
Maten en gewichten	5	Poreisoep »	
VLEESCHNAT		Witte koolsoep »	
Bouillon	7	Veloutésœp 15	
Gebrand suiker-caramel . .	8	Oxtailsoep »	
Bouillon voor zieken . . .	»	Biersœp »	
Bouillon van eene hen . . .	»	Wijnsteensoep »	
Flanc	»	Wijnsoep 16	
Vleeschballekens	9	Melksoepen	
Lentebouillon	»	Zoete melksoep 16	
Bewaren van bouillon . . .	»	Zurkelsoepen »	
Vleeschgelei	»	Kernemelksoep »	
Aspic	10	Voedzaamste soepen (Pureien)	17
SOEPEN		Erwtēnpurei »	
<i>Algemeene bemerkingen</i>		Diplomate soep »	
Rol	10	Boonsoep »	
Benoodigdheden	»	St-Germainsoep »	
Tapioca	11	AARDAPPELEN 18	
Meel of bloem	»	Aardappelen stoomen	19
Aardappelsoep	»	Aardappelen met de pel . . .	»
Tomatensoep	»	Aardappelen in spek	»
Savooisoep	»	Aardappelen op zijn hofmeesters	20
Selderroomsoep	12	Aardappelen à la Parisienne .	»
Aspergiesœp	»	Gestooftē aardappelen . . .	»
Pompoensoep (Potiron) . . .	»	Aardappeltaart	»
Ajuinsoep	»	Aardappelen « Duchesse » .	»
Rijstsoep	»	Aardappelen met appelen . .	21
Rijstroom	13	Aardappelen met kaas . . .	»
Wintergroensoep	»	Aardappelen in bouillon . .	»
Wortelsoep	»	Aardappelkrakertjes	22
Rapēsoep	»	Aardappelen Dauphin . . .	»
Andalousesœp	14	Goudgele croquetten	»
Zurkelsoep	»	Aardappelnootjes	»

Gefruite aardappelen	23	Kernemelkkaas	»
Aardappelsoufflé	»	Eieren	»
Aardappelkoek met hesp	»	Versche eieren	37
Overgebleven aardappelen	»	Rauwe eieren	»
Aardappelbloem	24	Gekookte eieren	»
GROENTEN	»	Eieren in 't wit	»
<i>Bereiding van groenten</i>	»	Vogelnesten of schotsche eie-	
Prinsessen en snijboonen	25	ren	»
Jonge erwten	»	Russische eieren	38
Jonge wortelen	26	Opgevulde eieren	»
Oude wortelen	»	Geroerde eieren	»
Droge witte boonen en erwten	»	Eieren in schelpen	39
Boonenschotel	27	Zakeieren (œufs pochés)	»
Ingelegde snijboonen en prin-		Eieren met hesp en tomaat-	
sessen	»	saus	»
Aspergien	28	Zakeieren op een canapé	»
» à la poulette	»	Sultan eieren	40
Andijvie	»	Gravin eieren	»
Witloof en porei	»	Gewone eierkoek	»
Bloemkool	29	Eierkoek met fijne groenten	41
Fransche bloemkool	»	» met appels	»
Selderij-raapselder	»	» met garnalen	»
Groenten (au gratin)	»	» met spek of hesp	»
Schorseneeren	30	Gerezen eierkoek	»
Kampernoeliën in 't wit	»	Eieren (au gratin)	42
Gestooftde kampernoeliën	»	Paardenoog	»
Kampernoeliën met kaas	»	Eierkroketten	»
Rode kool	31	Gefruite eieren	»
Savooien	»	» aardappelen (Pom-	
Witte kool	»	mes paille)	»
Spruitkoolen	32	Bewaren van eieren	43
Ajuin	»	Visch	44
Rapen	»	Bereidingen	45
Spinazie	»	Bakken in de pan	»
Postelein met erwten	»	» in den oven	»
Zuurkool	33	Op den rooster	46
Salade	»	Griet	»
» van tomaten	»	Snoek	»
Russische salade	34	Kabiljauw op zijn Engelsch	»
Komkommerbakjes	»	» » Portugeesch	»
Moderne salade	»	Gestooftde rog en stokvisch	47
Vruchtensalade	»	Gezouten stokvisch	»
Melk	35	Tongen op zijn Vlaamsch	»
Kaasbereiding	»	Tongen met garnalen	48
Soufflé van witten kaas	36	» op zijn Normandisch	»

Makreel op zijn Vlaamsch	»	Saus voor gebraad	»
» » hofmeesters	»	Tomaatsaus	58
Opge vulde makreel	»	Schildpadsaus	»
Mosselen	49	Béarnaisesaus	»
Peterseliesaus	»	Béarnaise met tomaatpurée	59
Mosselen à la poulette	»	Montglassaus	»
» au gratin	»	Eiersaus	»
Gebakken mosselen	»	Vischsau	»
Pekelharing	50	Sauce Normande	60
Haringschotel	»	Maderasaus	»
Sardijnen	»	Saus Godard	»
Gerookte haring	»	Hollandsche saus	»
Paling in 't groen	»	Mousseline saus	61
Paling in broodkruim	51	Saus voor schapenbout	»
Gestoo fde paling	»	» » groenten	»
Opgerolde »	»	Robert saus	»
Gebakken spiering	»	Speksaus	62
Overschotten van visch	52	ZOETE SAUSEN	»
Koude vischschotel	»	Saus voor pudding	»
Vischtaart	»	Chocolade saus	»
Schelvisch	»	Wijnsaus	»
Zee- en stekelkreeften	»	Bessensapsaus	»
Oesters	53	Ananassaus	63
Koude zalm	»	KOUDE SAUSEN	»
Bewaren van visch	»	Mayonnaise saus	»
Pekelharing	»	» » zonder ei	64
Rog	»	» » (gebonden)	»
Mosselen	54	Hollandsche mayonnaise	»
Paling	»	Ravigotte saus	»
SAUSEN	»	Citroensaus	»
Grondstof : Boter en bloem	»	Mousseline-mayonnaise	65
Warme sausen	55	Gekleurde »	»
Bechamelsaus	»	Duivelsaus	»
Garnalensaus	»	Sauce Vincent	»
Melksaus	»	Tartare saus	»
Gesmolten boter	56	Saus voor pickles	»
Gebruinde boter	»	VOOR- EN TUSSCHENGE- RECHTEN	66
Boter op zijn hofmeesters	»	Arme filosoof	67
Peterseliesaus	»	Galantine	»
Roomsaus	»	Vleeschkroketten	»
Ajuinsaus	»	Kalfskroketten	»
Sjalottensaus	»	Zwezerikkroketten	69
Bijtende saus	57	Soufflé van kalfsvleesch	»
Kappersaus	»	» » bloemkool	»
Mostaardsaus	»		

Kaassoufflé	70	Vleeschpastei	»
Soufflé van macaroni	»	VLEESCH Voedingswaarde	»
Kaaskroketter	»	Keus der stukken	83
Rondellen in Parmesannekaas	71	Varkenvleesch-gebraad	»
Kleine kaassoufflé met hesp	»	Gemarineerd varkensgebraad	»
Macaroni met hesp en kaas	»	Marineeren van hespen	84
Macaroni-croquetten	72	Hespen koken	»
» in schelpen	»	Varkensribben	»
» met garnalen	»	Ribben à la provinciale	85
Fondu au fromage	»	Ribben op canapé	»
Gniocchis à la roumaine	73	Varkens hespen	»
(15 min. koken in plaats van 5)		Pooten en ooren	86
Vlaamsche hopjes	»	Varkenslever	87
Waalische »	»	Varkenskop	»
Vlaamsche boterhammen	74	Bloedworsten	88
Opge vulde selder	»	Witte worsten	»
» witloof	»	Saucissen	»
» briochen	»	Hutsepot	88
» sandwiches	»	Spek	89
» tomaten	75	Speenvarken	»
» tomaten met garnalen	»	RUNDVLEESCH	»
Tomatenmandjes	»	Vlaamsche stoverij	»
Opge vulde ajuinen	76	Lever, longen enz.	»
Hesp met madèresaus	»	Gestoofde bouilli	90
Hesp met witloof (au gratin)	»	Rundsgebraad	»
Macédoine van groenten	77	Gemarineerd rundvleesch	»
Vlaamsche eierschotel	»	Rundvleesch (bœuf à la mode)	91
Kort en goed	»	Rundsgebraad met groenselkranen	91
Vergiftigde Paddestoelen	78	Rundsfilet à la Béarnaise	»
Gevulde schelpen (vidés)	»	» à la Godard	»
Macaroni met kaas	»	Bifstukken	92
Lente schelpen	»	» op zijn hofmeesters	»
Kaasschelpen	»	» tournedos	»
Garnalen in schelpen	»	Fricandon	»
Vleesch » »	79	Croquetten van Fricandon	»
Visch » »	»	Kieken en vogelen zonder kop	93
Hersenen	»	Vlaamsche vleeschaart	»
Opge vulde korst	80	Ossentong	»
Rissoles met vleesch	»	Coteletten van ossentong	94
Koninginnepasteitjes	81	» au gratin	»
Hazenpastei	»	Rundshart	»
Konijnenpastei	»	Gestoofde nieren	»
Leverpastei	82	Gebakken »	95
		Overschot van vleesch	»

KALFSVLEESCH GEBRAAD »	Haas »
Gezoden kalfsvleesch 96	Patrijs — Fesant — Lijster 108
Kalfsfricassé »	Gevogelte »
Kalfskop »	NAGERECHTEN 109
Kalfszwezerikken 97	Vanille room »
Cipieren met madère »	Maizena schoteltje »
» Godard »	Fijne vanille room »
» Perigneux »	Geslagen room 110
» Clamart 98	Sorbets »
Gemaskerde cipieren »	Koffie sorbets 111
Kalfsribben »	Vruchten » »
Kalfssnede op zijn Italiaansch 99	Chocolade room »
Kalfslever (pâté) »	Bavarois 112
Engelsche hesp »	Een neger in zijn hemd »
Getruffeerde kalfsnede »	Witte dame »
Kalfsfricandon 100	Sneeuwballen »
Paupietten »	Lekkere room 113
Kalfsoufflé »	Provinciale room »
Kalfsvleesch (au gratin) »	Pasteibakkersroom 114
Hersens 101	Gebrande room in timbales »
Schaapsvleesch »	» » 115
Schapenbout »	Chipolata »
» op zijn Italiaansch »	» met vischlijm »
Schaapsschouder 102	Amandelroom »
Schapenbout »	Italiaansche room 116
Ragout »	Room voor zieke menschen
Schapenvleesch met boontjes 103	(Flan) »
Schaapsribben »	Room van platte kaas »
» à la marengo »	Eierroom met vruchtensap 117
WILD EN GEVOGELTE »	Rijnwijn crème »
Gebraden kieken of duif 104	Moka crème »
Kieken in 't wit »	Crème Astrid »
Oude hen of duif »	Gepanacheerde crème 118
Oude hen met rijst »	Russische room »
Hen in frituur 105	IJsroom »
Waterzooi »	Semoel room 119
Gefarceerd kieken »	Semoel peren »
Kalkoen »	Semoelkransjes »
Kalkoen met kastanjes 106	Chocolade moes 120
Jonge eend »	Fruitmoes »
Wilde eend — Gans »	Schuimtaartje van bananen »
Gestoofd konijn »	Ananas in sneeuw 121
Wild 107	Semoul pudding »
Gemarineerd konijn »	Broodpudding »
Gebraden »	Gepanacheerde pudding 122

Macaroni pudding »	Taart Albert	137
Macaroni crème »	Gepanacheerde taart »	
Appel pudding »	Bruine vlaai »	
Tapioca pudding 123	Appelgebak	138
Havermout pudding »	Appeltaart (glacé) »	
Rijstpap »	Appelschotel »	
Rijstgebak 124	Plume-cake »	
Rijstkrakertjes »	Kerstmis-cake	139
Rijstschotel »	Quatre-quarts »	
Koninklijke rijst 125	Gâteau-champignon »	
Rijst à la Condé »	Beschuittaart	140
Belgische Madeleine gebak »	Roomboter (crème au beurre) »	
Aardappelgebak »	Moka crème »	
Gewonnen brood 126	Glazuur voor taarten	141
Gauw gereed »	Chocolade glazuur »	
Spaansche boterhammen »	Algemeene aanmerkingen	142
Taart gauw gereed »	KLEIN GEBAK	143
Opgerolde taart 127	Palmbladeren »	
Taart Leman, Mattentaart »	Amandelbrood »	
Markiezin 128	Speculatie »	
Amandeltaart »	Kleine taartjes met	144
Provinciale Taart 129	Frangipane »	
Brokkeldeeg »	Rijst »	
Zandtaart »	Flan »	
Bladerdeeg 130	Rhubarber »	
Frangipane taart »	Fruit	145
Frangipane ménagère 131	Roomhoortjes »	
Duizend bladengebak »	Galetten »	
(mille feuilles)	Patientien	146
Gebak Albert, Mokataart 132	Ezelsooren »	
Sneeuwtaart (meringué) »	Donder en bliksem »	
Appeltaart »	Zwitsersche koekjes	147
Rhubarbertaart 133	Russische boterhammen »	
Abrikozentaart »	Croquignols »	
Rijsttaart 134	Liefdeknoop	148
Roomtaart »	Luchtballekens »	
Konfituurtaart »	Choux à la crème »	
Aardbeziataart »	Dessert Marie-José »	
Appelkroon »	» Marie-Thérèse	149
Stekelbessentaart 135	Rotskens van noten »	
Burgerstaart (gerezen deeg) »	Rochers »	
Suikertaart »	Honingkoekjes »	
Savoysche koek 136	Kattentongskens	150
Kerstdag tronkgebak »	Palais de dames »	
Kaastaart (Brie) »	Kletsoppen »	

Hollandsche mokken	151	Sandwichen	161
Schietspoelen met appelen	»	Savarin	»
» met rijst	»	Engelsche namiddagkoek	»
» met frangipane	»	Kerstbrood	162
Verdoken appelen	»	SUIKERBOLLEN	»
Macarons	152	Boterbollen	»
Pain à la Grèque	»	Vlierbollen	163
DEEGGERECHTEN	»	Bruine bollen	»
Jan in de zak	»	Munt »	»
Herkozen Jan	153	Boterkaramellen	»
Brusselsche wafels	»	Chocolade of honingkaramellen	»
Gewone »	»	Chocolade truffen	»
Kernemelkwafels	154	Aardappelen in massepain	164
Pannekoeken	»	Massepain in blokjes	»
» met appelen	»	Meringues	»
Mastellenwafels	155	Nougat	165
Vlaamsche wafels	»	Bewaren van groenten 166 tot 171	
Broederkensdeeg (beignets)	»	Fruit — Bereiding	172
Bananenbeignets	»	» azijn	173
Knuddels	»	Gelei en confituur	174 tot 180
Smoutbollen	156	Fruit bewaren	180-184
Aardappelbollen	»	Dranken	184-189
Berlijnsche	»	Warme dranken	»
Gentsche vetbollen	157	Linnen en kleederen ontvlek-	
Havermoutkoekjes	»	ken	190-
Semoulkoekjes	158	Eenige raadgevingen	193-199
Ham of hespekoekjes	»	Vergiftiging — ongevallen	200
Stekelvarkskens	»	Gezonde dranken	201
BROOD	159	Oude dagbladen	202
Gewoon brood	»	Tafel dekken en opdienen	»
Koekenbrood	»	Model van spijskaarten	206
Brioche	»	Vastendagen	»
Bolussen	160	Avondmalen	207
Mastellen	»	Gerechten voor zieke	208
Aardappelpistolets	»	Huisapotheek	209

**GEBRUIK STEEDS IN UWE KEUKEN DE
VOORTREFFELIJKE EN BEZUINIGENDE
[RECHTENGEHOEK] LIEBIG PRODUCTEN [RECHTENGEHOEK]**

LIEBIG.

Zuiver vleeschextract ; onmisbaar in de keuken.

LIBOX.

Vleeschextract, gekruid met plantenextracten en specerijen.

OXO BOUILLON, vloeibaar.

Laat toe onmiddellijk een tas krachtige vleeschbouillon gereed te maken. Bevat geen vet.

OXO BOUILLON in Blokjes.

Zeer handig in gebruik en matig van prijs.
Kenmerken zich door hun bijzonderen geur en smaak van selderzout.

LIEBIG BOUILLON BLOKJES.

Met Liebig Vleeschextract bereid en minder gekruid.
Verbeteren soepen en sausen.

LIEBIG VET.

Het ideale product om te bakken en te fruiten.

LIEBIG CORNED BEEF.

Uitmuntende vleeschconserven ; bereid van allerbeste ossenvleesch.

OXO SELDERZOUT.

Zeer geschikt om soepen, sausen, kaas, enz. te kruiden.

De Cie LIEBIG stelt ook te koop met dezelfde waarborg de

GECONCENTREERDE TOMATEN CARLO ERBA.

Uitsluitend bereid met verse tomaten uit de omstreken van Parma
Voortreffelijke hoedanigheid.

Adolphe Delhaize & C^{ie}

Huis gesticht in 1866

ALLERBESTE EETWAREN

Adolphe Delhaize & C^{ie}

Meer dan 1400 Handelshuizen in België
en het Groot Hertogdom Luxemburg.

Het huis sticht reeds Handelshuizen op de
plaatsen waar het niet vertegenwoordigd is.

Adolphe Delhaize & C^{ie}

CHOCOLADEFABRIEK EN SUIKERBAKKERIJ

De Chocolade ADOLPHE DELHAIZE kan mededingen
met de best gekende merken.

Peperkoekfabriek en Beschuifabriek.

Adolphe Delhaize & C^{ie}

Lid van den Keurraad en Buiten Wedstrijd
in de bijzonderste Wederlandsche
Tentoonstellingen.

Middenbestuur, stapelplaatsen, werkhuizen
en magazijnen :

Reedersplaats, BRUSSEL-ZEEHAVEN.

Adolphe Delhaize & C^{ie}

Drogerij "DEN GOUDEN MORTIER"

J. VERGAELN

Veldstraat 47, GENT



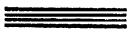
Bijzonderheid van alle essence voor gebakken.

Vanille — Safran — Fijne specerijen.

Zelfrijzende bloem.

Minerale waters zooals : *Vittel, Vichy, Spa,*

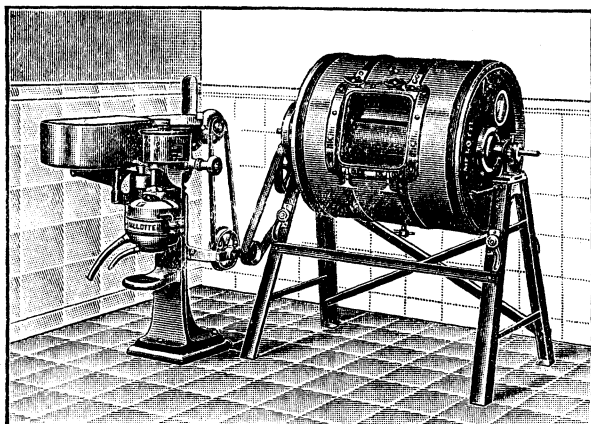
Koningsbronnen, Ginstbronnen.



TELEFOON 700



RICHT
UW
HUIS-
MELKERIJ
OP
MODERNE
WIJZE
IN,
DOOR
AAN-
WENDING
VAN



1. — DEN ELECTRO-ONTROOMER MELOTTE met verlaagden melkbak die het scherpst ontroomt en het strafst vervaardigd is, die zeer gemakkelijk te behandelen en te onderhouden is en waardoor veel tijd gespaard wordt, volgens sommige boeren meer dan 100 u. per jaar:
2. — DE KARKNEDER MELOTTE waarmede de minst ervarenen eerste-klas boter vervaardigen die aan hooge prijzen verkocht wordt en waarmede ook veel handwerk gespaard wordt

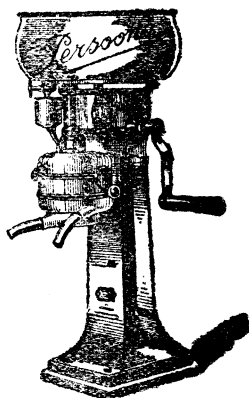
BEREMEUSES MELOTTE N. M., REMICOURT.

De Naamlooze Vennootschap der
ONTROOMERS
PERSOONS

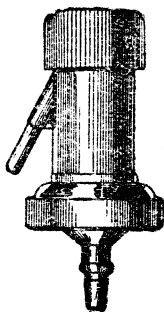
biedt hare specialiteiten aan
 van allereerste hoedanigheid:

DE ONTROOMERS «PERSOONS»

met hangende bol, wereldbe-
 roemd om hunne eenvoudigheid,
 hunne duurzaamheid, hunne
 — volmaakte ontrooming —



**DE MACHIENEN OM KOEIEN
 TE MELKEN**



«Persoons»

dewelke, door hunne
 gebreveteerde melkbe-
 kers al de reeds be-
 staande melkmachines
 overtreffen. Zachte mel-
 king, vlug en volkomen.

DE WASCHMACHIENEN
«PERSOONS»

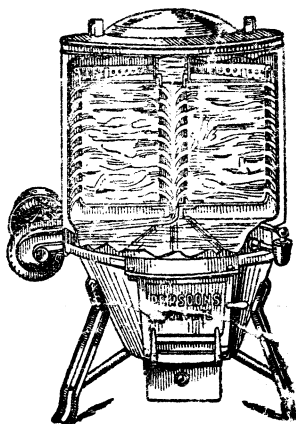
gegrondvest op een nieuw
 princip : het linnen wordt
 gereinigd door een stroom
 zeepsop onder drukking.

*Eischt catalogen gratis
 en franco,*

Naamlooze Vennootschap der

ONTROOMERS
«PERSOONS»

THILDONCK (Wespelaer)

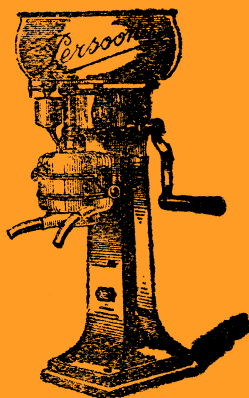


De Naamlooze Vennootschap der
ONTROOMERS
PERSOONS

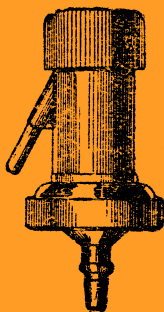
biedt hare specialiteiten aan
 van allereerste hoedanigheid:

DE ONTROOMERS «PERSOONS»

met hangende bol, wereldbe-
 roemd om hunne eenvoudigheid,
 hunne duurzaamheid, hunne
 — volmaakte ontrooming —



**DE MACHIENEN OM KOEIEN
 TE MELKEN**



«Persoons»

dewelke, door hunne
 gebreveteerde melkbe-
 kers al de reeds be-
 staande melkmachines
 overtreffen. Zachte mel-
 king, vlug en volkomen.

DE WASCHMACHIENEN
«PERSOONS»

gegrondvest op een nieuw
 princip : het linnen wordt
 gereinigd door een stroom
 zeepsop onder drukking.

*Eischt catalogen gratis
 en franco,*

Naamlooze Vennootschap der

ONTROOMERS
«PERSOONS»

THILDONCK (Wespelaer)

