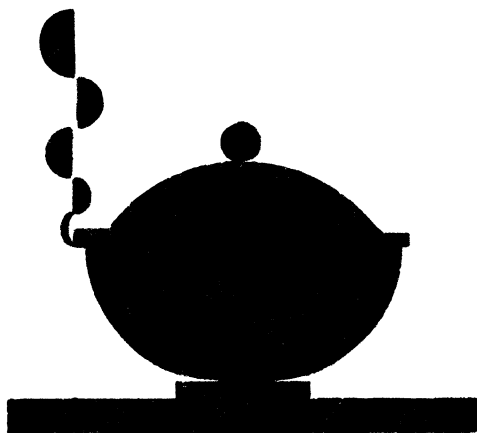


ONS KOOKBOEKJE



UITGAVE VAN DEN BOERINNENBOND
REEKS C, Nr 2

ONS KOOKBOEKJE



UITGAVE VAN DEN BOERINNENBOND
REEKS C, Nr 2

ONS KOOKBOEKJE

UITGAVE VAN DEN BOERINNENBOND
REEKS C, Nr. 2 **ELFDE DRUK**

Scannen, edit en grafische bewerkingen: PE1ABR

Een woord vooraf

Waarom dit kookboekje ?

Ons kookboekje heeft eerst en vooral voor doel te dienen als handleiding bij de korte leergangen over kookkunst in de boerinnengilde. In de lessen worden enkele algemeene begrippen en type-bereidingen gegeven, waarvan de leerlingen de uitbreiding en de toepassing in het boek zullen vinden.

Een tweede doel is aan de buitenvrouwen te leeren al wat ze op de boerderij hebben zoo goed en zoo nuttig mogelijk met afwisseling te gebruiken. Daarom nemen deze soort bereidingen de grootste plaats in.

Ons boekje wil ook zooveel mogelijk volledig zijn en bereidingen aangeven voor de Zon- en feestdagen, de kermisdagen, enz., opdat de vrouw in staat zou zijn door haar kookkunst de huiselijkheid, het familie- en vriendenleven te bevorderen.

Eerst zullen wij eenige algemeene begrippen over voedingsleer geven, die onontbeerlijk zijn tot het bereiken van het doel der kookkunst, namelijk de gepaste voeding van den mensch ; dan geven wij enkele spijskaarten om aan te toonen hoe men afwisseling in de voeding brengt en ze volledig maakt. Daarna volgen de verschillende bereidingen.

VOEDINGSLEER

Wartoe hebben wij voedsel nodig

1° Als *bouwmateriaal* voor ons lichaam, om het *op te bouwen* zoolang het niet volwassen is, om de *sleet te herstellen* welke het ondergaat door de verschillende levensverrichtingen.

2° Als *arbeidsmiddel* om de *warmte* en de *kracht* voort te brengen, welke het lichaam noodig heeft om te bestaan en te werken.

Wij hebben dus twee bijzondere punten in het oog te houden :

- 1° het opbouwen en herstellen van het lichaam,
- 2° het voortbrengen van warmte en kracht.

Welke zijn de voornaamste voedingsstoffen

De voedingsstoffen moeten beantwoorden aan het dubbel doel der voeding : 1) het lichaam opbouwen en herstellen, 2) warmte en kracht voortbrengen.

1. Om het lichaam op te bouwen en te herstellen moeten wij deze bestanddeelen door ons voedsel opnemen, waaruit het lichaam zelf bestaat : *eiwit, koolhydraten, vet, minerale zouten en water*.

2. Om warmte en kracht voort te brengen, hebben wij *koolhydraten en vet* nodig.

Daarbij is het voor de gezondheid noodig, dat het voedsel *vitaminen* bevat.

In welke voedingsmiddelen vinden wij deze voedingsstoffen

Eiwit, dat vooral dient voor het opbouwen van het lichaam, vinden wij in dierlijke producten : vleesch, visch, melk, afgeroomde melk, kaas ; ook in erwten en boonen.

Koolhydraten, die dienen voor het voortbrengen van warmte en kracht en het vormen van het vet, komen voor in alle meelachtige stoffen : bloem, aardappelen, brood en in suiker.

Vetten die, zooals de koolhydraten, vet, warmte en kracht voortbrengen, vinden wij in boter, spek, vet vleesch, olie, olieachtige vruchten, met een woord in alle dierlijke of plantaardige vetlichamen.

Minerale zouten treffen wij vooral aan in verse groenten en fruit, en in de meeste voedingsstoffen.

Water komt voor in alle voedsels in verschillend gehalte ; groenten en fruit bevatten er tot 90 %.

Vitaminen vinden wij vooral in verse groenten, fruit, melk, boter, enz.

Belangrijke bemerking. — Koolhydraten en vetten kunnen elkaar vervangen in de voeding. Eiwitstoffen zijn als vleeschbouwers door geen andere voedingsstoffen te vervangen.

Voornaamste verschijnselen der spijsvertering

De spijsvertering heeft voor doel het voedsel opneembaar te maken voor het bloed.

Het voedsel heeft zooveel waarde als men er van verteert.

In den mond wordt het voedsel gekauwd. Het kauwen heeft voor doel de spijsen te verdeelen en met speeksel te mengen. Het speeksel maakt het voedsel tot een brij en zet het *zetmeel* gedeeltelijk om in suiker. Van den *mond gaat het voedsel langs den slokdarm naar de maag*. Hier worden door de werking van het maagsap de *eiwitstoffen* verteerd. De spijsen blijven 3 tot 5 uur in de maag en gaan dan naar den *dunnen darm*, waar de *gal*, die van de lever komt, het *vet* verdeelt in zeer kleine druppeltjes, en het *buikspeeksel*, dat van de alvleeschklier komt, het *eiwit*, *zetmeel* en *vet* dat nog niet voldoende verteerd is, verder verteert. Het bloed neemt door de wanden van den dunnen darm het verteerde voedsel op en voert het naar gansch het lichaam.

Hoe moet onze voeding zijn

Volledig en afgewisseld om aan het lichaam al de noodige bestanddeelen te geven.

De hoeveelheid en de aard der spijsen zullen vooral afhangen van :

1° *den leeftijd* : jonge kinderen moeten vooral voedsel gebruiken rijk aan eiwit en minerale zouten, en gemakkelijk verteerbaar, omdat hun lichaam nog moet opgebouwd worden ; oude lieden nemen weinig en ook licht verteerbaar voedsel ;

2° *den arbeid* : wie zwaren lichaamsarbeid verricht, moet veel voedsel nemen, rijk aan vet en koolhydraten ; wie geestesarbeid verricht en een zittend leven leidt, moet vooral licht verteerbaar, smakelijk bereid voedsel gebruiken ;

3° *de temperatuur* : in den winter gebruikt men warmtegevende spijsen : spek ,vet vleesch, rijst, suiker ;

in den zomer meer verfrisschende : groenten, fruit, mager vleesch.

Verder houdt men ook rekening met den gezondheids-toestand, het temperament, enz.

Gezondheidsleer der maaltijden

1° *Langzaam eten en goed kauwen* : goed gekauwd voedsel is half verteerd. Indien men het voedsel onvoldoende kauwt, vermoeit men de maag nutteloos en gaat een deel der voedende bestanddeelen verloren.

2° *Matig eten* : alleen wat verteert, heeft waarde ; indien men de maag overlaadt, is zij onbekwaam al het eten te verteren ; dit veroorzaakt maagverslapping en hoofdpijn, en maakt onbekwaam tot werk.

3° *Matig vleesch gebruiken* : men mag het vleesch niet uitsluiten, maar moet er een matig gebruik van maken, omdat bij overmatig gebruik de slecht oplosbare stikstofhoudende afvallen zich ophoopen en stoornissen veroorzaken.

4° *Voldoende groenten, fruit en bruin brood eten* : voordeelig voor de gezondheid.

5° *Matig zijn in 't gebruik van specerijen* die de wanden van de maag te zeer prikkelen. Geurige, niet prikkelende specerijen als vanielje, kaneel, mag men gerust gebruiken.

6° *Geen sterke dranken gebruiken.*

7° *Op vaste uren eten* : dit bevordert den eetlust en de spijsvertering.

8° *Niets gebruiken tusschen de maaltijden* : het neemt den eetlust en vermoeit de maag.

9° *Opgewekt zijn onder de maaltijden : vergemakkelijkt de spijsvertering.*

10° *Het eten met zorg en zeer zindelijk opdienen.*

Bereiding der spijsen

Het bereiden der spijsen heeft voor doel den smaak van het voedsel te verhoogen, het verteerbaar te maken en afwisseling te brengen in de voeding.

De verstandige huisvrouw besteedt de grootste zorg aan de bereiding der spijsen, omdat zij weet dat dit de gezondheid der huisgenooten zal bevorderen, hun meer werklust en werkkraft, meer tevredenheid zal geven en dat daardoor het huiselijk geluk en de welstand in het huishouden zullen vergrooten.

Een verstandige huisvrouw weet aan goedkoope spijsen een smakelijk voorkomen te geven, weet dezelfde spijsen op verschillende wijzen gereed te maken en die spijsen uit te kiezen die, met de minste onkosten, de voeding volledig en voldoende zullen maken.

Mochten de volgende regelen onze huisvrouwen daartoe helpen !

EENIGE TEKORTKOMINGEN IN DE VOEDING VAN DEN LANDBOUWER

1) Er is heel dikwijls groot gebrek aan afwisseling in de spijsen : aardappelen, brood, spek, melk of boter-melk zijn de hoofdbestanddeelen en komen bijna alle dagen onder denzelfden vorm op tafel. Te *verbeteren* door meer afwisseling in de bereidingswijze en door het gebruik van groenten.

2) Hoofdzakelijk worden aardappelen en brood ge-eten. Daardoor ontstaat wel eens een storende overvloed van koolhydraten, of te groote omvang der voedingsmiddelen en gebrek aan eiwit.

Te *verbeteren* door bakken van brood met afgeroomde melk, bereiden van aardappelen met melk, gebruik van erwten en boonen, maken van kaas van afgeroomde melk, eten van visch (haringen) en goedkoope stukken vleesch.

3) Een algemeen heerschend vooroordeel is, dat afgeroomde melk geen waarde meer heeft. Nochtans bevat de afgeroomde melk nog al de voedingsstoffen (suiker, eiwit, vitaminen), van volle melk, *min het vet*. Het vet kan vervangen worden door bloem en andere meelspijzen bij de melk te voegen.

4) Een ander vooroordeel is, dat vleesch het beste voedsel is. Men gebruike matig vleesch en bij voorkeur vleesch dat op de boerderij werd gewonnen. Aan vleesch wordt te veel geld uitgegeven : stukken van minderen prijs hebben even hooge voedingswaarde.

5) Bij het eten moet er meer zindelijkheid zijn : gewasschen handen, zindelijke tafel en tafelgerief, enz. Wij eten zooveel met de oogen als met den mond, zegt een spreekwoord.

6) Wel eigenaardig : de stadsmenschen gebruiken meer groenten dan de buitenmenschen. Daarom : meer groenten, 't heel jaar door. Zij zijn voedzaam en brengen de noodige afwisseling.

7) Algemeen en grootste tekort : de kennis van de voedingswaarde der voedingsmiddelen, en de kennis der bereidingswijzen.

LENTESPIJSKAARTEN

ZONDAG

Aspergesoep.

Gemarineerd varkensgebraad, zure eiersaus, asperges, aardappelen.

Geslagen room of room van plattekaas met aardbeziën.

MAANDAG

Jonge erwtensoup.

Worsten met bloemkoolen, nieuwe aardappelen.

Fruit.

DINSDAG

Lentesoep.

Hesp, aardappelen, worteltjes.

Stekelbezietaart.

WOENSDAG

Selderiesoep.

Opgevulde selderie, gebakken aardappelen.

Fruit.

DONDERDAG

Zurkelsoep.

Coteletten, aardappelcroquetten.

Gebrande room.

VRIJDAG

Karnemelksoep.

Verloren eieren, salade, mayonnaise, aardappelen.

Rijstpap.

ZATERDAG

Posteleinsoep.

Blinde vinken, jonge erwtjes, aardappelen.

Fruit.

ZOMERSPIJSKAARTEN

ZONDAG

Bouillon met jonge groenten.

Russische salade.

Varkensribben, jonge erwten, wortels, nieuwe aardappelen.

Quatre-quarts.

MAANDAG

Bouillon.

Soepvleesch, stampot van prei.

Fruit.

DINSDAG

Jonge erwtensoep.

Worsten, bloemkoolen, aardappelen.

Kriekentaart.

WOENSDAG

Tomatensoep.

Stoofcarbonades, aardappelen op zijn hofmeesters.

Fruit.

DONDERDAG

Groentesoep.

Frikkadelkoek van overschotten, snijboonen, aardappelen.

Fruit.

VRIJDAG

Zomersche melksoep.

Harde eieren met salade, aardappelen.

Macaroni met kaas.

ZATERDAG

Koude botermelk.

Gekookte hesp (koud), aardappelen met wortels.

Fruit.

HERFSTSPIJSKAARTEN

ZONDAG

Tomatensoep.
Opgevulde tomaten.
Varkensgebraad, spruiten, aardappelen.
Sneeuwballen.

MAANDAG

Preisoep.
Biefstuk met gefruite aardappelen.
Fruit.

DINSDAG

Ajuinsoep.
Blinde vinken, prinsessen, aardappelen.
Appeltaart.

WOENSDAG

Kervelsoep.
Varkenscoteletten, spinazie, aardappelen.
Fruit.

DONDERDAG

Fransche soep.
Varkensworst met schorseneeren.
Fruit.

VRIJDAG

Melksoep.
Stokvisch, aardappelen.
Appelbeignets.

ZATERDAG

Boonsoep.
Carbonades, saoyekoolen, aardappelen.
Fruit.

WINTERSPIJSKAARTEN

ZONDAG

Vleeschsoep.

Vogelnestjes.

Gebraad, witloof en aardappelen.

Biscuit.

MAANDAG

Wortelsoep.

Varkenscarbonades, aardappelen op zijn hofmeesters.

Broodwafels.

DINSDAG

Spruitjessoep.

Worsten met spruitjes, aardappelen.

Vanieljepudding.

WOENSDAG

Preisoep.

Spek, stampot van witte koolen.

Gebakken appelen.

DONDERDAG

Droge-erwtensoepe.

Overscot van vleesch, zure eiersaus, aardappelkoek.

Chocoladepudding.

VRIJDAG

Boonsoep.

Haring met ingemaakte snijboonen en aardappelen.

Gewonnen brood.

ZATERDAG

Karnemelk.

Hutsepote.

Gauwgereedjes.

SPIJSKAARTEN VOOR EEN « VARKENSKERMIS »

- 1° a) Zurkelsoep van vleeschsap.
 - b) Hutsepot van beentjes met wortels.
 - c) Carbonades met aardappelen.
 - d) Fricandeau met schorseneeren of opgelegd fruit.
 - e) Confituurtaart.
 - f) Appels of peren.

- 2° a) Tomatensoep.
 - b) Varkensfricassee met aardappelen.
 - c) Filetstuk met opgelegde erwten of roode koolen.
 - d) Pens en met gestoofde appelen of pruimenmoes.
 - e) Rijstgebak met abrikozen.

- 3° a) Groentesoep.
 - b) Gekookt ribbenstuk met witte saus en aardappelen.
 - c) Worst met bloemkoolen of schorseneeren.
 - d) Frikadellen met opgelegde peren of pruimen.
 - e) Sneeuwballen.
 - f) Appelen of peren.

- 4° a) Boonsoep.
 - b) Gestoofde beentjes met aardappeltaart en spruiten, of gestoofde savoyekoolen.
 - c) Gebraden ribbenstuk met gestoofde andijvie, ofwel witloof, of nog selderieknollen.
 - d) Pooten en ooren in den oven bakken, vermengd met wat mager vleesch in stukken gesneden, met opgelegde krieken of stekelbessenconfituur.
 - e) Mokkaart.
 - f) Fruit.

HET AVONDMAAL

's Avonds neemt men zooveel mogelijk licht voedsel. De keus van het avondmaal is een vraagstuk dat de huismoeder soms moeilijk kan oplossen. Daarom geven we enkele voorbeelden.

1. — Het overschot van 's middags verwarmen in een of andere saus. (Zie sausen, blz. 67.)

2. — Overgeschoten aardappelen in schijven snijden, en in het vet laten bruinen en opdienen met koud of verwarmd vleesch en boterhammen.

3. — Overgeschoten aardappelen in schijven snijden, mengen met salade en mayonnaise.

Opdienen met koud vleesch of koude visch.

4. — Aardappelen met de pel koken. Opdienen met haring of sardinen, en boter.

5. — Koude visch, getrokken in azijn en mostaard, met boterhammen of aardappelen.

6. — Koud vleesch met : appelspijs, gebakken appelen, rabarber, gestoofde pruimen of kriecken, vruchten in azijn, ingelegde ajuintjes, komkommers of salade en boterhammen.

7. — Verschillende overschotten van koud vleesch mengen : snede hesp, gerookte tong, rostbief, enz.

8. — Gebakken appelen met boterhammen, spek en brood.

9. — Pooten en ooren met tomatensaus en boterhammen.

10. — Macaroni met kaas.

11. — Rijstpap.

12. — Melksoep of botermelk. (Zie elf verschillende manieren van bereiding in het boek.)

13. — Eiers op een of andere wijze bereid met aardappelkoek of aardappelpuree.

14. — Eierstruif met kaas of hesp.

15. — Salade van tomaten met garnalen en mayonnaise.

16. — Koude eiers doorgesneden, met koude doorgesneden aardappelen, koude groenten en mayonnaise.

17. — Hesp met salade en boterhammen.

18. — Overschotten van vleesch malen, stoven met ajuin en azijn, in een vuurvaste kom doen, overdekken met aardappelpuree en in den oven laten bakken.

19. — Overschotten van vleesch malen, mengen met gekruimeld brood en melk en 1 of 2 eiers, zout en kruidnoot, platte bollen maken en in de pan bakken. Opdien en met gestoofde aardappelen.

20. — In een vuurvaste kom een laag gekookte witte kool doen, daarop een laag gehakt vleesch dat gemengd is met peper, zout en kruidnoot. Bovenop een laag aardappelpuree en in den oven laten bakken.

21. — Overschot van visch of opgelegde visch overgoten met peterseliesaus, opdienen met macaroni.

22. — Koud vleesch met zure eiersaus en gestoofde aardappelen.

Aan de kinderen geeft men 's avonds enkel melk.

Een gezonde drank voor 's avonds is lindenthee.

23. — Chesterkaas met peper, zout en selderie.

24. — Gekapt vleesch, gemengd met peper, zout en kruidnoot tusschen boterhammen.

25. — Salade van witloof met bijtende saus, bebakken aardappelen en koud vleesch.

SOEP

De soep is niet zoozeer een voedingsmiddel, maar toch van groot belang in de voeding, omdat zij door haar extracten en zouten de spijsverteringsorganen prikkelt en alzoo den eetlust opwekt. Zij bevordert den bloedsomloop en werkt heilzaam op het zenuwstelsel.

De waarde van de soep hangt af van haar bereiding.
Daarom moet ze :

1^e lang genoeg koken ; men moet er tijd en zorg aan besteden ; hoe langer de soep kookt, hoe meer voedende bestanddeelen er in opgelost kunnen worden ; bijgevolg bezit zij des te meer prikkelende kracht ;

2^e de soep moet genoeg gebonden zijn ;

3^e de groenten die men bezigt, moeten fijn gehakt of gesneden worden, als men de soep niet doordooft ;

4^e de soep moet wel gekruid zijn, zooniet is ze smakeloos en verliest haar prikkelende kracht ;

5^e regenwater is voordeeliger dan pompwater : de groenten worden beter malsch, omdat er geen kalk in 't regenwater is die de groenten verhardt.

Men onderscheidt vette en magere soepen.

Vette soepen worden bereid bij middel van vleeschnat. Voor magere soepen gebruikt men eenvoudig water : 1/2 l. per persoon.

Kleuren van magere soepen. — De kleur wordt aan de soep gegeven bij middel van ajuin in boter of vet gebruind, of door gedroogde erwtensluimen en vleeschextracten.

De soep kan voedzamer gemaakt worden door het bijvoegen van : eierdooiers, geraspte kaas, melkroom, vleeschballetjes, enz.

Binden van soepen. — De soep kan gebonden worden bij middel van :

1° *aardappelen* : 1 kg. per 5 liter water ; deze worden met de groenten gekookt en door een zeef gedaan ;

2° *tapioca* : te roeren bij de kokende soep ; men strooit de tapioca in de soep, goed roerende om het klonteren te voorkomen ; daarna moet men de soep nog 10 min. laten doorkoken ;

3° *vermicelli of Italiaansche deeg* : dit voegt men bij de soep terwijl ze doorkookt ;

4° *rijst* : deze wordt eerst gewasschen ; moet lang koken eer zij malsch is ; van tijd tot tijd de soep roeren, om het aanbranden te beletten ; men kan de rijst ook afzonderlijk koken in water of bouillon ;

5° *brood* : dit wordt in de soep gedaan bij het opzetten en doorgedaan ;

6° *broodkorstjes* : brood in teerlingen gesneden laten bruinen en slechts bij het opdienen in de soep doen ; worden ook afzonderlijk opgediend ;

7° *erwten en boonen* : deze worden van daags te voren in regenwafer te weeken gezet.

N. B. — Doorgedane soep is smakelijker *en beter verteerbaar* dan niet doorgedane.

BEREIDINGEN

VETTE SOEPEN

Vleeschnat of bouillon kan men bereiden op 2 manieren:

- 1° het vleesch opzetten in koud water ;
- 2° het vleesch opzetten in kokend water.

Wil men goeden bouillon hebben, dan zet men het vleesch op in koud water. De oplosbare voedingsstoffen van het vleesch gaan over in het water en geven besten bouillon, maar het vleesch is uitgekookt en droog. Zet men het vleesch op in kokend water, dan stollen onmiddellijk de eiwitstoffen en beletten het uitvloeien der voedende stoffen. De bouillon is minder krachtig, maar het vleesch is sappiger.

1 kg. vleesch — 4 liter water — 1 sel-
derie — 1 ajuin — 1 wortel — 1 prei —
peper — zout — tijm — laurier, enz.

Neem een kastrol die bovenaan een kleine opening heeft. Leg het vleesch en de beenderen in koud of kokend water, volgens liefste, den avond te voren. Voeg er zout, peper en de kruiden bij. Zet op een gematigd vuur, dek goed en laat stilaan 3 à 4 uur koken. Zoo men de soep schuimt, verliest zij een deel van haar voedende waarde. Schuimt men ze niet, dan giet men het vleeschnat door een zeef. Zet de soep in een koele plaats. Schep er 's anderdaags het vet van af. Zet ze terug op het vuur met de groenten en laat ze stilaan koken. Al de groenten worden samengebonden met een draad om ze des te gemakkelijker uit de soep te kunnen nemen.

Een half uur vóór het opdienen kan men eenige vleeschballetjes in de soep doen, alsook tapioca of vermicelli.

Tomatenroomsoep

3 l. bouillon — 50 gr. boter — 50 gram
bloem — 1 doosje tomatenpuree — 3 lepels
tapioca — 1/2 tas room.

De boter smelten en verwerk er de bloem onder. Giet er goed roerende den kokenden bouillon bij. Voeg er de tomatenpuree bij, laat doorkoken en strooi er de tapioca in. Laat koken totdat de tapioca doorschijnend is. Meng vóór het opdienen de room bij de soep.

N. B. — Als bouillon kan 't kooknat van een soepkicken dienen en de boter kan vervangen worden door het afgeschepte vet.

Aspergeroomsoep

1 kg. kalfsbeentjes — 4 l. water — 50 gr.
boter — 50 gr. bloem — aspergetoppen —
kervel — 3 à 4 ajuintjes — 1 eierdooier —
1 ajuin — 1 peterseliewortel — 1 selderie,
peper en zout.

Kook in een goed sluitenden bouillonketel de kalfsbeentjes met den ajuin, peterseliewortel, selderie, peper en zout, gedurende ten minste een paar uur. Giet dan den bouillon door een zeef. Werk dan, bezijden het vuur, de boter en de bloem ondereen, leng aan met denzelfden bouillon, voeg er de afzonderlijke gaargekookte asperges bij, alsook de fijngehakte kervel en ajuinpijpjes, laat nog even doorkoken.

Kluts in de soepterrine den eierdooier en giet er, onder gestadig roeren, de soep bij.

Ossenstaartsoep (Oxtailsoep)

4 l. water — 1 ossenstaart — 1 ajuin —
wortel — selderie — prei — 3 soeplepels
bloem — 50 gram boter — 1 glas maderawijn — cayenne-peper — zout — 1 fleschje tomatenpuree.

Laat den stukgesneden ossenstaart bruinen in boter. Bereid verder bouillon als naar gewoonte. Doe in een kastrol 1 lepel boter en 1 lepel bloem, en roer bezijden het vuur goed ondereen tot het donkerbruin is. Voeg er dan bouillon bij en laat eventjes doorkoken. Doe er een weinig cayenne-peper bij en een glas maderawijn. Tomatenpuree volgens keuze.

Eierroomsoep (Veloutésoep)

3 l. bouillon — 2 eierdooiers — 20 gr.
boter — 1/2 tas melkroom — 1 lepel aard-
appelbloem.

Roer de eierdooiers met de boter en den melkroom goed dooreen in een soepterrine. Giet er, onder gestadig roeren, kokenden bouillon bij, die vooraf gebonden werd met aardappelbloem. Peper en zout volgens belietfe.

Lentesoep

3 l. bouillon — jonge erwtjes — asperge-
toppen — postelein — kervel of peterselie
— salade — ajuinpijpen — 3 lepels tapioca.

Wasch de groenten en hak ze fijn. Laat ze malsch koken in den bouillon. Voeg er tapioca bij 10 m. vóór het opdienen.

Fransche soep

3 l. bouillon — 1 selderie — prei —
wortel — 3 aardappels — raap — eenige
spruitjes — 3 lepels tapioca.

Al de groenten in fijne stukjes snijden en laten malsch koken in den bouillon. Binden met tapioca enkele min. vóór het opdienen.

Milaansche soep

1 l. bouillon — 50 gr. macaroni — 35 gr.
kaas — 1/2 lepel tarwebloem — 1 lepel
boter — 1 ei — melk of room of bouillon.

De macaroni breken op 1 cm. lengte. Gaar koken in kokend water met zout en laten uitlekken.

De boter met de bloem kneden. Aanlengen met bouillon. In de soepkom den eidooier klutsen met 1/3 l. melk, de kaas bijraspen, de macaroni bijvoegen en ten slotte de bouillon.

MAGERE SOEPEN

Ajuinsoep

3 l. water — 1/2 kg. aardappelen — 1/2 kg.
ajuin — 3 soeplepels vet — peper en zout
— laurierblad.

Laat den ajuin bruinen in het vet. Voeg er kokend water, de doorgesneden aardappelen en het laurierblad bij. Laat lang en stilaan koken. Doe door. Een prei en selderie, fijn gesneden en afzonderlijk gestoofd, maken de soep smakelijk.

Preisoepp

3 l. water — 1/2 kg. aardappelen — 4 à 5
preien — 1 selderie — 50 gr. boter of vet
— peper — zout en laurierblad.

Het groen van de prei met de aardappelen, de selderie, het laurierblad, de peper en het zout laten gaar koken. Doe door. Snijd het wit van de prei in fijne

stukjes en laat stoven in boter of vet, voeg bij de soep en laat even doorkoken.

Tomatensoep

Eerste manier

3 l. water — 1/2 kg. aardappelen — 1/2 kg.
tomaten — 3 ajuinen — 1 selderie — 1 prei
— 2 wortelen — 50 gr. boter of vet —
peper — zout.

Laat den ajuin braden. Giet er kokend water bij. Laat de aardappelen, tomaten, prei, selderie en wortelen gaar koken. Doe door. Laat nog even doorkoken. Voeg peper en zout bij.

In plaats van den ajuin te braden, kan men hem ook laten meekoken. Doch gebruind geeft hij een schoonere kleur aan de soep.

Tweede manier

3 l. vleeschnat of water — 100 gr. rijst —
1 selderie — 1 prei — 2 wortelen — ajuin
— peper en zout — 1 dosje tomatenpuree.

Kook het water of het vleesch met de groenten, de rijst en de kruiden. Doe door de teems. Voeg de tomatenpuree er bij en laat nog eens doorkoken.

Indien de soep niet genoeg gebonden is, voeg een paar lepels tapioca bij de kokende soep en laat ongeveer 5 minuten koken, goed roerende.

Bij gebrek aan bouillon, voeg Oxo of Liebig bij de soep, of een klontje boter.

Groentesoep

Snij 4 dikke ajuinen fijn en stoof ze in boter gaar. Voeg er dan 3 soeplepels bloem bij, leng aan met $\pm$ 2 l.

kokend water, goed roerende, zoodat men een lichtjes gebonden soep bekomt. Nu snijdt men 2 preien en 1 selderie in zeer fijne stukjes, voegt dit bij de soep, als- ook 4 blokjes Oxo, peper en zout en laat alles zachtjes gaar koken.

Selderiesoep

Eerste manier

3 l. water 1/2 kg. aardappelen — 3 ajuinen — 4 selderieplanten — 1 prei — 50 gr. boter of vet — peper en zout.

Laat den ajuin braden. Voeg er kokend water bij en het groen van de selderie, de prei, de aardappelen, peper en zout. Het geel van de selderie fijn snijden, in vet of boter malsch stoven en bij de doorgedane soep doen.

Tweede manier

3 l. water of vleeschnat — 50 gr. rijst — 2 goede selderieplanten of 2 selderieknollen — 3 aardappelen — 1 prei — ajuin — 50 gram boter of vet — peper en zout.

Het groen van de selderie, prei, ajuin, aardappelen, rijst, peper en zout samen malsch koken in het water of vleeschnat. Het wit van de selderie of de selderieknollen in fijne stukjes snijden. Stoven in vleeschnat of boter en bij de doorgedane soep voegen.

Wortelsoep

3 l. water — 1/2 kg. aardappelen — 4 à 5 wortelen — 1 selderie — 50 gr. boter of vet — peper en zout — laurierblad.

Laat den ajuin braden. Doe er water bij, laurierblad,

peper en zout, de stukgesneden wortelen, aardappelen en selderie. Laat malsch koken en doe door. Men mag er fijngehakte peterselie aan toevoegen en nog eventjes laten doorkoken.

Kervelsoep

3 l. water — 1/2 kg. aardappelen — 1
bosje kervel — 50 gr. boter — 1 lepel aard-
appelbloem — peper en zout.

Kook de aardappelen malsch. Doe door. Voeg er de fijngehakte kervel met de aardappelen bij, peper, zout en boter. Laat doorkoken zonder deksel. In plaats van boter kan men ook Oxo of Liebig in de soep doen. De aardappelen kunnen vervangen worden door rijst.

Jonge-erwtensoep

3 l. water — 1 tas erwtjes — 50 gr. boter
of 1 lepel Liebig — postelein — ajuinpijpen
— peterselie — 3 lepels tapioca of 1 lepel
aardappelbloem — peper en zout.

Kook de fijngehakte groenten, erwten en postelein-
blaadjes met water, peper en zout. Voeg er boter bij
of Liebig. Bind met tapioca of aardappelbloem.

Zurkelsoep

3 l. water — 1 bosje zurkel — 1 handvol
spinazie en kervel — 50 gr. boter — 3 lepels
tapioca of rijst.

Reinig en hak de zurkel. Laat ze stoven in boter of
vet. Doe er water bij en tapioca of rijst. Hak de spinazie
en kervel, laat even in de soep doorkoken, zonder deksel.
Dien op met broodkorstjes.

Spruitjessoep

3 l. water — 1/4 kg. spruitjes — 1/4 kg.
aardappelen — 1 lepel bloem — 50 gr. boter
— peper en zout.

Maak een blonde saus : boter en bloem ondereen mengen, bezijden het vuur, een weinig laten bruinen en aanlengen met water. Laat er de spruitjes en aardappelen in malsch koken. Haal er eenige spruitjes uit, doe de soep door en doe er de heele spruitjes terug in. Laat nog eens doorkoken.

Droge-erwtensoepe

3 l. water — 1/4 kg. aardappelen — 1/4 kg.
gedroogde erwten — 3 ajuinen — 1 prei
— 1 selderie — 50 gr. boter of vet — peper
en zout.

De erwten daags te voren weeken in koud regenwater. De ajuin bruinen in boter of vet, aanlengen met koud water. Erwten, aardappelen, prei, selderie met peper en zout lang en stilaan laten koken tot ze gaar zijn. Door doen. Gehakte peterselie aan toevoegen en laten doorkoken. Voor het opdienen kan men er een tas zoete melk of gefruite broodkorstjes bijdoen.

In plaats van ajuin te bruinen in boter of vet, kan men ook 1/2 kg. varkensbeentjes laten meekoken.

Boonsoep

Zelfde doenwijze. De erwten worden vervangen door boonen.

Men kan ook 1/2 erwten en 1/2 boonen gebruiken.

N. B. — *Versche groenten worden opgezet in kokend water, gedroogde groenten in koud water.*

VOOR- EN TUSSCHEN- GERECHTEN

Vol-au-vent

Benoodigdheden om het korstgebak op te vullen :

1/4 kg. gehakt vleesch — gekookt kieken
— 50 gr. boter — 2 lepels bloem — kamper-
noelië — 1 ei — 1 citroen — peper en
zout.

Maak een zure eiersaus. Roer bezijden het vuur boter en bloem ondereen. Leng aan met bouillon. Voeg er peper en zout bij en laat doorkoken. Roer er den geklutsten eierdooier bij en het sap van een citroen, alsook de kampernoeliën. Laat het stukgesneden kieken en de vleeschballetjes er goed in opkomen. Vul het vooraf verwarmde gebak, bereid uit bladerdeeg ; sluit met het deksel en dien op.

Het gebak kan ook opgevuld worden met kalfsvleesch, kalfszwezeriken en gekookte hersenen, gepelde garnaal, hesp in teerlingen gesneden en een saus met gruyèrekaas.

Koninginnehapjes

Zelfde bereiding, doch de gebakjes zijn klein.

Vleeschcroquetten

500 gr. kalfsvleesch of overschotten van
vleesch — 3 eiers — 50 gr. boter — 50 gr.
bloem — geraspte beschuit — peper en
zout.

Maak een blonde saus van boter en bloem, aangelengd met vleeschnat. Kook het kalfsvleesch en maal

fijn. Bind het met de saus, roer er de eierdooiers, geraspte beschuit, bloem, peper en zout onder. Laat eventjes doorstoven op het vuur, goed roerende. Laat verkoelen. Vorm langwerpige balletjes; wentel ze in lichtgeklopt eiwit, daarna in geraspte beschuit en laat ze in warm braadvet bruinen.

Men mag ook kampernoeliën, die fijn gesneden zijn, onder het vleesch mengen.

Dien op met tomatensaus, zure eiersaus, komkommerssaus of remouladesaus.

Vogelnestjes

300 gr. gehakt — 6 eieren + 2 eieren
voor 't gehakt — oud brood — peper —
zout — kruidnoot.

De 6 eieren 8 minuten koken, verkoelen, pellen. Het gehakt vleesch bewerken met oud brood of beschuit, peper, zout, kruidnoot en 2 eieren. De gepelde eieren heelemaal met gehakt bedekken, in eiwit en geraspte beschuit wentelen en in frituurvet fruiten. Met een scherp mes doorsnijden in de breedte, op een schotel schikken met de doorsnede naar boven, zoodat het gehakt als een rond nestje vormt waar het halve ei in zit. Een tomatensaus rondgieten en opdienen.

Kan ook opgediend worden met zure eiersaus of met salade en mayonnaise.

Kalfszwezeriken

2 zwezeriken — 50 gr. boter — 2 lepels
bloem — 1 citroen — peper en zout.

De zwezeriken in lauw zoutwater gedurende 3 à 4 uur laten wit trekken. Afkoken in kokend water. Pellen en in stukken snijden. Opdienen met een zure eiersaus of tomatensaus.

Gebakken kalfszwezeriken

Kalfszwezeriken — 1 ei — geraspte beschuit — kruidnoot — 50 gr. boter — citroensap.

Eerste manier. — Doop vooraf gereinigde en in bouillon gaargekookte kalfszwezeriken eerst in geklutste eieren ; wentel ze dan in met geraspte kruidnoot vermengde fijngestampde beschuit ; bak ze daarna op het vuur in kokende boter in de koekenpan, en druppel, als de zwezeriken gebakken zijn, er wat citroensap over heen.

Tweede manier. — Wentel de in bouillon gaargekookte kalfszwezeriken eerst in bloem of meel ; bak ze dan op 't vuur in kokende boter in de koekenpan en presenteer geweldige boter en een middendoor gesneden citroen er bij.

Kalfskop met schildpadsaus

Kalfskop — 1 l. bouillon — 1 doos tomaten — 1 doos kampernoeliën — 100 gr. boter — 3 lepels bloem — 1/4 kg. gehakt vleesch — 4 eieren — 1 glas maderawijn — ajuin — wortels — komkommers.

Den kalfskop laten malsch koken en in stukken snijden. Een saus bereiden als volgt : boter en bloem onder een mengen en laten bruinen ; aanlengen met den bouillon. De tomaten, ajuin, wortels, peper en zout bijdoen en ongeveer 1 uur laten stoven. Doordoen. Verwekt het gehakt vleesch tot vleeschballetjes. Meng het vleesch van den kalfskop en de vleeschballetjes in de saus met kampernoeliën en de maderawijn. Laat nog eens goed door-

stoven. Dien op versierd met harde eiers in stukken gesneden en komkommers.

Tong

1 tong — 3 l. water — 50 gr. boter en
bloem — 1 ei en citroen — peper en zout.

De tong in zoutwater laten wit trekken. Afkoken. Pellen terwijl ze nog warm is. In dunne schijven snijden en schikken op een vleeschschotel. Opdienem met een zure eiersaus, komkommersaus, tomatensaus, aalbes-sensaus of gestoofde vruchten, als krieken, peren, pruimen. Ook kan men ze overgieten met een blonde saus, waarin geraspte Parmezaankaas geroerd is, bestrooien met geraspte beschuit en laten bruinen in den oven.

Hesp met kaas in schelpen

1/4 kg. magere hesp (gemalen) — 100 gr.
geraspte kaas — 3 lepels bloem — 50 gr.
boter — 1/2 l. bouillon — 2 eierdooiers —
peper en zout — geraspte beschuit.

Maak een blonde saus. Roer er de eierdooiers in, de gemalen hesp, de kaas, peper en zout en laat even door-koken. Boter zeeschelpen, schep het mengsel er in, be-strooi met geraspte beschuit, laat in den oven bruinen.

Macaroni met hesp

250 gr. macaroni — 250 gr. gekookte hesp
— 50 gr. boter — 100 gr. geraspte gruyère-
kaas — 2 eidooiers.

Kook de macaroni malsch in zoutwater en laat uit-lekken, meng de geraspte kaas, de eierdooiers en de boter met de macaroni. Boter een vuurvasten vorm.

Schep er een laag macaroni in, daarna een laag gesneden hesp, enz., laatst weer macaroni. Bestrooi met geraspte beschuit, leg hier en daar een stukje boter en laat in den oven bruinen. Warm opdienen.

Macaroni met kaas

Zelfde doenwijze, maar de hesp weglaten en de hoeveelheid kaas verdubbelen.

Kaassouflé

50 gr. boter — 50 gr. bloem — 1/2 liter
melk — 3 eiers — 100 gr. geraspte gruyère-
kaas.

Maak een witte saus van boter, bloem en melk. Roer er eierdooiers bij, alsook de kaas en het in sneeuw geklopte eiwit. Giet het mengsel in een geboterden vorm en laat in den oven bakken.

Kaascroquetten

100 gr. boter — 100 gr. bloem — 1/2 liter
kokende melk — 100 gr. gruyèrekaas — 3
eidooiers — geraspte beschuit — peper en
zout.

Maak een witte saus van boter, bloem en melk, peper en zout. Roer er de eierdooiers bij en de geraspte kaas, en laat nog eens doorkoken, goed roerende. Giet dan de massa in een platten schotel en laat goed verkoelen. Snij dan in langwerpige vormen, wentel door eiwit, daarna in paneermeel en laat in heet braadvet bruinen.

Macaroni met eiers

250 gr. macaroni — 4 eiers — 50 gr. geraspte gruyèrekaas — 50 gr. boter — peper en zout — 4 lepels melkroom.

Kook de macaroni in zoutwater en laat uitlekken. Maak een eierstruif : klop de eiers met den room, peper en zout ; smelt boter in een pan en bak er de eiers in. De struif ten halve op een schotel schikken, waarrond een krans van macaroni, waarin de geraspte kaas en een klontje boter werd geroerd.

Hesp met pannenkoek

250 gr. gekookte hesp — 2 eiers — 1/2 l. melk — 50 gr. boter — 250 gr. bloem — 50 gr. gruyèrekaas.

Besla een deeg van melk, bloem, eierdooiers en het in sneeuw geklopte eiwit. Bak er dunne pannenkoeken van. Rol in iederen pannenkoek een snede hesp. Schik ze in een vuurvaste, geboterde kom, overgiet met een blonde saus, waarin de kaas werd gemengd en laat bruinen in den oven. Dien warm op.

Opge vulde pannenkoeken

100 gr. hesp — 2 eiers — 3/4 l. melk — 10 gr. boter — 300 gr. bloem — 50 gr. gruyèrekaas.

Maak pannenkoeken zonder suiker, met een weinig hesp en geraspte gruyèrekaas. De koeken vullen met dat mengsel, toevouwen en in boter eventjes opwarmen.

Opgevulde hesp met mimosa

250 gr. gekookte hesp — 3 eiers — ge-
kookte erwtjes — worteltjes — aardappelen
— 1 salade — mayonnaise.

Neem een schel hesp en rol ze in den vorm van een puntzakje. Vul op met de groenten. Schik op een schotel en garneer met salade en mayonnaise. Neem de dooiers van de hard gekookte eiers en duw ze door de teems over den schotel, zoodanig dat het geheel als bestrooid is met mimosa.

Opgerolde hesp met witloof

10 sneden hesp — 10 struiken witloof —
50 gr. gruyèrekaas — 50 gr. boter — 50 gr.
bloem — 1 tas kookwater — 1/4 liter melk
— peper en zout — 1 ei — paneermeel.

Het gewasschen witloof koken in zout water en laten verlekken. Elke witloofstruik in een snede hesp rollen en in een vuurvasten schotel leggen. Een saus bereiden met boter, bloem, kookwater, melk, peper en zout, geraspte gruyèrekaas en het ei ; deze over de opgerolde hesp gieten, bestrooien met paneermeel en 20 minuten bakken in den oven.

Opgevulde hesp met selderie

10 sneden hesp — 3 dikke, witte selderie-
planten — 50 gr. gruyèrekaas — 50 gr.
boter — 50 gr. bloem — 1/2 l. melk —
peper en zout — 1 ei — paneermeel.

De buitenste selderiestelen langs den buitenkant met een mes afschrabben, daardoor komen de draden los, die de selderie anders hard maken. De selderie spoelen en in zoutwater afkoken. In elke snede hesp eenige

selderiestelen rollen en deze schikken in een vuurvasten schotel, overgieten met de kaassaus, bestrooien met paneermeel en in den oven laten bruin bakken.

Russische salade

6 eiers — gekookte erwten — worteltjes
— aardappelen — 1 salade — 1 tomaat —
mayonnaise.

Laat de eieren hard koken. Pel ze en snijd door in de lengte. Schik de koudgeworden groenten en de eiers op een schotel. Garneer met de tomaat in schijven gesneden, de blaadjes salade en de mayonnaise.

Italiaansche salade

250 gr. macaroni — 1 doos zalm — Salade
— mayonnaise — 2 harde eiers.

De macaroni in stukjes van 2 cm. breken en gaar koken in kokend water met zout. Afgieten en laten verkoelen. De zalm uit de doos halen, ontdoen van het vel en de graten en in stukjes verdeelen. Mengen met de koudgeworden macaroni en een paar lepels mayonnaise.

Op een schotel een bed van salade leggen, daarop in 't midden de macaroni met de zalm, die men met een mes een platronden vorm geeft en overstrijkt met de overige mayonnaise. Verder garnieren met schijven van eiers of tomaten.

Macaroni met hesp

Zelfde als hierboven, doch de zalm wordt vervangen door 200 gr. gekookte hesp in stukjes gesneden.

Matrooseieren

6 eiers — 6 sneedjes brood of beschuiten
— 6 schellen gekookte hesp — 50 gr. boter
— 50 gr. bloem — 1 doosje tomaten —
1 tas bouillon — peper en zout — braadvet.

Kook de eiers zonder schaal. Breek ze daarom in kokend water met zout en azijn. De eiers van heel dichtbij in 't water laten vallen, zoo blijft het wit beter rond den dooier. De eiers met de schuimspaan uitnemen als het wit gestold is. Laat de beschuiten of het brood in het braadvet fruiten en schik ze op een schotel. Leg op iedere beschuit een schel hesp, daarboven een ei en overgiet met tomatensaus.

Eieren in 't wit

6 eieren — 1 l. melk — peper — zout
— kruidnoot — 50 gr. boter — 50 gr.
bloem — peterselie.

Kook de eiers zonder schaal zooals voor matrooseieren. Schik op een schotel en overgiet met een Bechamelsaus. Warm opdienen bestrooid met gehakte peterselie.

Eieren met tomatensaus

6 eiers — 50 gr. boter — 50 gr. bloem —
1 doos tomaten — 1/2 liter bouillon —
1 ajuintje.

De hardgekookte eiers pellen en in de lengte doorsnijden. Schik ze op een schotel en overgiet met tomatensaus.

De eiers mogen ook gekookt zijn zonder schaal.

Opgepulde eieren

6 eiers — 6 lepels melk — 30 gr. boter
— peper en zout — peterselie.

Hardgekookte eiers pellen en in de lengte doorsnijden. De dooiers uitnemen en vermengen met boter, melk, peper, zout en de fijngehakte peterselie. De halve eieren hiermede opvullen, in een vuurvasten schotel schikken, overgieten met de saus en laten bruin worden in den oven. De saus wordt als volgt bereid : men behoudt een weinig van het opvulsel, voegt de overige melk en nog wat fijn gehakte peterselie bij. Laat de saus nog eens doorkoken en begiet hiermede de eieren.

N. B. — De opgepulde eieren kunnen ook opgediend worden met tomatensaus, Bechamelsaus, zure eiersaus of kaassaus.

Opgepulde eieren met leverpastei

6 eiers — 1 doosje leverpastei — 1 lepel
boter — peper — zout — citroensap.

De hardgekookte, gepelde eieren doorsnijden in de lengte. De dooiers uitnemen en mengen met de leverpastei, boter, peper, zout en een weinig citroensap. Vul hiermede de eiers op. Schik op een schotel en garnier met salade en mayonnaise.

Opgepulde tomaten

Eerste manier

12 tomaten — 1/4 gehakt vleesch —
50 gr. boter — 2 beschuiten of brood —
1 ei — peper — zout — kruidnoot.

De bovenste schijf van elke tomaat afsnijden ; uithalen. Het vleesch vermengen met het ei, de geweekte

beschuiten of het brood, peper, zout en kruidnoot. Met dit mengsel de tomaten opvullen en dekken met de afgesneden schijven. In een pan boter bruinen, de tomaten er in schikken en in den oven laten gaar worden.

Tweede manier

6 tomaten — 3 eiers — mayonnaise —
komkommers.

Haal de tomaten uit en vul ze met een lepel mayonnaise. Snij de hardgekookte eiers door in de breedte en zet in elke tomaat een helft. Versier met mayonnaise en komkommers.

Opgevulde tomaten met groentesalade

De tomaten uithalen en vullen met koude, gekookte groenten, als erwtjes, boontjes, snijboonen, enz., waarin mayonnaise werd geroerd. Versier met schijfjes hard ei en mayonnaise.

Opgevulde tomaten met hesp en vleeschresten

Vul de uitgeholde tomaten op met teerlingen hesp of vleeschresten, vermengd met een vinaigrettesaus.

Versier met hard ei, komkommer, peterselietakjes en citroenschijfjes.

Tomaten met kaassaus

6 tomaten — 4 eiers — 50 gr. geraspte
kaas — 30 gr. boter — 2 lepels bloem —
1/2 l. melk.

Haal de tomaten een weinig uit, zet ze in een vuurvaste kom in den oven en laat ze gaar worden. Kook intusschen 3 eiers hard. Pel ze en snij ze door in de

breedte. Giet het uitgelopen vocht van de tomaten, vul deze op, elk met een half ei; overgiet met de kaassaus, die bereid is met de boter, bloem, melk, geraspte kaas en een ei, en laat in den oven bruinen.

Opge vulde ajuin

Zelfde bewerking als voor de tomaten.

Tomatensalade

4 tomaten — 4 eieren — 1 salade —
1 ajuin — mayonnaise — peterselie — peper
en zout.

De tomaten pellen (om ze gemakkelijk te pellen laat men ze even opkomen in kokend water) en in schijven snijden. In een saladekom blaadjes salade en schijven tomaten rangschikken. Bestrooien met fijngihakten ajuin en peterselie, peper en zout. Garneeren met doorsneden harde eieren en overgieten met mayonnaise.

Gehakte prei

Kuisch de prei, doe het groen af en snij het wit in stukken. Wasch goed in veel zuiver water en laat uitlekken. Hak daarna in fijne stukjes. Laat de prei in boter malsch stoven. Voeg er een weinig bloem, melk, peper en zout bij. Bind met 1 of 2 eierdooiers. Doe in een vuurvasten schotel, bedek met geraspte beschuit en laat even bruinen in den oven.

Opge vulde selderie

6 selderieplanten — 1/4 kg. gehakt vleesch
50 gr. boter — 1 ei — peper — zout —
kruidnoot.

Schoone witte selderie nemen. Het groen verwijderen. In de selderie het verwerkt gehakt vleesch steken en toebinden met een witten draad. Boter smelten in een kastrol, de selderie er in stoven met peper en zout.

Als de selderie malsch is, op een schotel schikken en opdienen, overgoten met de saus, gebonden met aardappelbloem. Een eierdooier en citroensap verhoogen den smaak.

Opge vulde tomaten met garnalen

250 gr. garnalen — 10 tomaten — mayon-
naise — peterselie.

De tomaten pellen en uithalen. Vullen met garnalen, gemengd met mayonnaise. Op een schotel schikken. Garneeren met peterselietakjes en rauw opdienen.

Haringfilet

6 pekelharingen — boontjes — 1 tomaat
— salade — ajuin — mayonnaise.

Den rug van de haringen uitnemen, laten ontzouten en wit trekken in melk. Op een schotel schikken, garneeren met witte gekookte boontjes, tomatenschijven en saladeblaadjes. Overgieten met mayonnaise, waarin gehakte ajuin werd gestrooid.

Gemengde schotel

1 doos zalm — 6 eiers — 6 tomaten —
200 gr. garnalen — salade — peterselie —
mayonnaise.

Schik op een schotel de zalm in 't midden. Leg daar-
rond een krans tomaten in schijven, dan een krans

salade die doorroerd werd met mayonnaise. De stukgesneden harde eieren en de garnalen versieren den schotel. De zalm wordt overgoten met mayonnaise.

Paddestoelen

6 eieren — 6 tomaten — 6 blaadjes sla
— 50 gr. leverpastei of garnalen — mayonnaise — peterselie.

Laat de eieren hard koken. Nadat ze gepeld zijn, wordt de kop afgesneden en de dooiers uitgehaald. Snijd de dikke punt van de eieren een weinig af, zoodanig dat ze vast kunnen staan. Schik ze op een schotel op een blaadje sla.

Men kan 2 dooiers gebruiken om de mayonnaise te bereiden. De overige dooiers mengen met fijngehakte peterselie, leverpastei en mayonnaise, ofwel met garnalen of zalm, en met het mengsel vult men de eieren. Het hoedje van den paddestoel is de bovenste schijf van een tomaat die op het ei moet passen. Wanneer men het wit van het ei in kleine stukjes hakt en op de tomaat legt, heeft men een sierlijk en smakelijk tusschengerecht.

Grieksche bloemkool

1 bloemkool — 1 1/2 dl. mayonnaisesaus
— 1 hard gekookt ei — 1/2 eetlepel gehakte peterselie.

De bloemkool niet te malsch laten koken in zoutwater, langzaam in koud water verfrisschen. In kleine vormen duwen. De bloem omlaag om het nat te verwijderen. Op een schotel ontvormen. Overgieten met mayonnaise. Afzonderlijk het wit en het geel van een gekookt ei door een zeer fijn zeefje duwen. In schuine

lijnen de peterselie, den dooier en het wit over de mayonnaise leggen.

Opge vulde bloemkool

1 bloemkool — 300 gr. gemalen vleesch
— 2 beschuiten — peper — zout — kruid-
noot — 50 gr. gruyèrekaas — 2 dl. witte
saus.

Het vleesch, de geweekte beschuiten, peper, zout en kruidnoot vermengen. De gaargekookte bloemkool laten uitlekken. Een vorm in vuurvasten steen inboteren. Een laag bloemkool en een laag vleesch inleggen. Beurte-
lings die lagen vernieuwen tot de vorm gevuld weze ;
eindigen met bloemkool. In den oven laten bakken. Vóór
het opdienen omkeeren en overgieten met een witte saus
waaronder de kaas is geroerd.

Bloemkool in groentekrans

Laat de schoongemaakte bloemkool spoedig gaar
worden in kokend zoutwater. Eveneens erwtjes, boon-
tjes, asperge, worteltjes. Bloemkool uitnemen en laten
verkoelen. De kool in 't midden van den schotel plaatsen,
overgieten met een goed gebonden mayonnaise. Gekook-
te ossentong of ander vleesch in repels gesneden kruis-
groenten een krans rond de kool. Rondom tomaatschij-
ven, in 2 gesneden schikken. Deze besprenkelen met
citroensap en overstrooien met gehakte peterselie.

Bloemkool met garnalen

De bloemkool in haar geheel in zoutwater koken.
Laten verlekken. Gepelde garnalen onder een gruyère-
saus roeren, en over de warme bloemkool uitgieten.

VLEESCH

Men onderscheidt drie soorten vleesch :

1^e rood vleesch, dat ons verschaft wordt door volwassen huisdieren : runderen, zwijnen, schapen ;

2^e wit vleesch, van jonge dieren : kalveren, lammeren, kiekens, eenden, ganzen, enz.; dit vleesch is gemakkelijk verteerbaar, maar minder voedzaam dan het rood ;

3^e zwart vleesch van de dieren die in 't wild leven : haas, konijn, gevogelte ; dit vleesch heeft een gansch bijzonderen smaak en is niet aan te prijzen voor kinderen en menschen met zwakke maag.

Ziehier eenige hoedanigheden, waaraan men goed vleesch kent.

Goed osschenvleesch is hevig rood, vast, sappig, malsch van vezel en reukloos. Het vet, dat het vleesch bekleedt, is wit-geelachtig.

Kalfsvleesch is roosachtig van kleur, bezit een fijne vezel en heeft wit en vast vet.

Schapenvleesch is donkerrood, met fijne vezel en zeer vast en wit vet, dat in den zomer gewoonlijk een roetsmaak krijgt.

De onderscheiden bereidingen die het vleesch kan ondergaan, dragen er toe bij om het smakelijker, voedzamer en, in sommige gevallen, onschadelijk te maken. Zoo b. v. kan het voorvallen dat het vleesch de kiemen bevat van sommige parasieten (zooals lintworm, trichinen, enz.). Deze kiemen worden gedood door het koken of braden, ook door het zouten als het zout genoeg kan doordringen.

Het is zeer gevaarlijk vleesch te eten dat voortkomt van dieren door een besmettelijke ziekte aangetast, b. v.

tering, koolziekte, pokken, enz., indien het vooraf niet goed gekookt of wel doorbraden werd.

BEREIDINGEN

Runderharst

1 kg. vleesch — 50 gr. boter — 1 lepeltje
aardappelbloem — peper en zout.

De boter bruinen in een pan. Het vleesch inwrijven met zout, totdat het gesmolten is, daarna in de gebruide boter boven op het vuur langs alle kanten laten bruin worden en bestrooien met peper. In een warmen oven steken. Het vleesch van tijd tot tijd met de saus overgieten. In het vleesch niet steken om het uitvloeien van het sap te beletten. Eén kilo vleesch mag ongeveer 1/2 uur braden. Het vleesch moet van binnen nog rood en malsch zijn.

De saus wordt gebonden met aardappelbloem. Een weinig vleeschextract verbetert de saus.

Boeuf à la mode

1 kg. vleesch — 50 gr. boter — 3 ajuinen
— 2 wortels — 1 tas bouillon — peper —
zout — laurier — Liebig.

Boter bruinen in een kastrol. Het vleesch inwrijven met zout, langs alle kanten laten bruinen. Een tas bouillon bijvoegen, alsook de ajuin, wortels, peper en laurier. De kastrol goed dekken en lang en stilaan laten stoven. Het vleesch op een schotel leggen, de saus doordoen, binden met aardappelen en er een weinig Liebig aan toevoegen. Nog eens laten doorkoken en er het stukgesneden vleesch mede overgieten.

Biefstukken

1 kg. biefstukken — 100 gr. boter —
peper en zout.

De sneden vleesch worden eerst geklopt, nochtans mogen ze niet te dun zijn om sappig te blijven. Het vleesch wordt ingewreven met peper en zout en, langs beide zijden, gebruind in gebruinde boter. Het vuur moet heet zijn om het vleesch sappig en rood te behouden. Een schotel warmen, er een stuk boter in leggen, den biefstuk daar bovenop en de saus er over uitgieten.

Men kan ook de biefstukken op een rooster boven een hevig vuur braden. Men legt den biefstuk tusschen den rooster, legt er een deksel boven op en houdt boven het open vuur. Men keert als de eene zijde voldoende gebraden is. Dan legt men den biefstuk op een schotel met boter, gemengd met Liebig.

Blinde vinken

1/2 kg. mager rundvleesch — 1/4 kg. gehakt — 1 ei — 1 ajuin — laurier — tijm —
peper — zout — kruidnoot — aardappel-
bloem — azijn.

Snijd het rundvleesch in dunne sneedjes (tegen draad afsnijden). In ieder sneedje verwerkt gehakt vleesch (met ei, peper, zout en kruidnoot) rollen. Goed vastbinden met een witten draad. De aldus bekomen vogeltjes laten bruinen in gebruinde boter. Gesneden ajuin laurier en tijm, peper en zout bijvoegen en een weinig water ; de kastrol goed dekken en lang laten stoven. Het vleesch op een schotel schicken en overgieten met de saus, die gebonden werd met aardappelbloem en waarbij een scheutje azijn gegoten werd.

Stoofcarbonades

1 kg. stoofcarbonades — 50 gr. boter
— 2 ajuinen — aardappelbloem — laurier
— tijm — kruidnagel — peper en zout —
1 snede brood — mostaard.

Den ajuin bruinen in gebruijnde boter. Daarna er het vleesch in bruinen, de kruiden bijvoegen, peper en zout. De kastrol goed dekken en het vleesch lang en stilaan laten stoven. Na een weinig tijds een glas water of bier bijgieten en een snede brood, bestreken met mostaard, laten meestoven om de saus te binden. Het brood kan vervangen worden door aardappelbloem.

Kalfsgebraad

Zelfde doenwijze als voor runderharst, maar moet wel doorbraden zijn.

Voor kalfsvleesch rekent men 1 uur braden per kg. vleesch.

Kalfssautés

6 kalfscoteletten — 100 gr. boter — 1 eiwit — geraspte beschuit — peper en zout.

Het vleesch inwrijven met peper en zout. Het eiwit licht kloppen. Het vleesch hierin wentelen, daarna in geraspte beschuit en langs beide kanten laten braden op het vuur.

Het is voordeelich de beentjes vooraf uit het vleesch te verwijderen.

Kalfsribbetjes

1/2 kg. kalfsribben — 50 gr. boter —
peper — zout — aardappelbloem — 1/2 tas
bouillon of 1 lepeltje Liebig.

Het vleesch inwrijven met peper en zout. Langs beide

kanten in boter even laten bruinen. Daarna in den oven steken en laten gaar worden, ofwel in een toegedekte kastrol laten malsch stoven. De saus aanlengen met bouillon of in water opgeloste Liebig en binden met aardappelbloem.

Kalfsfricassee

1/2 kg. kalfsvleesch — 1/4 kg. gehakt —
50 gr. boter — 2 lepels bloem — 2 eiers
— 1 citroen — peper en zout.

Eerste manier. — Het vleesch in stukken snijden, van het gehakt vleeschballetjes maken, samen in een kastrol doen en overgieten met kokend water, zoodanig dat alles overdekt staat ; peper en zout aan toevoegen. Laten malsch koken. Het vleesch er uitnemen. Met het vocht een blanke saus maken, een eierdooier innemen en een citroen inpersen. Het vleesch en de balletjes nog eens in de saus laten opkomen.

Tweede manier. — Het vleesch langs beide kanten in gebruide boter, in een kastrol stoven tot het omtrent malsch is. Aanlengen met water ; de vleeschballetjes bijvoegen en kruiden met peper en zout. Stil laten voortstoven. De saus binden met bloem. Een eierdooier en citroensap er onder roeren.

Kalfsfricassee met tomatensaus

Het kalfsvleesch in stukken snijden en in boter langs beide zijden even braden. Dan kokend water bijvoegen, zoodat het vleesch er ongeveer mee overdekt is, peper en zout en laten gaar stoven. Dan een doosje tomatenpuree bijvoegen, alsook eenige kampernoeljen ; de saus binden en nog eens laten doorkoken.

Kalfskop

Eerste manier. — Met schildpadsaus : zie de bereiding in « Voor- en tusschengerechten ».

Tweede manier. — Met eiersaus : den gekookten kalfskop warm en in zijn geheel opdienen, gegarneerd met peterselietakjes. De eiersaus afzonderlijk opdienen.

Derde manier. — Koude kalfskop met mayonnaise of vinaigrettesaus : den gekookten, koud geworden kalfskop in schillen snijden en opdienen met mayonnaise of vinaigrettesaus overgoten.

Kalfsnier

2 kalfsnieren — 50 gr. boter — 2 ajuinen
of sjalotten — laurier — tijm — kruidnagel
— 1 lepeltje aardappelbloem — peper en
zout.

Eerste manier. — De nieren in schijven snijden, inleggen met peper en zout, in boter bruinen op een warm vuur om spoedig een korst gevormd te hebben en zoo de nieren sappig te bewaren. Er den gesneden ajuin of sjalot, de kruiden en een tas water aan toevoegen en laten malsch stoven. De saus binden met aardappelbloem en er een weinig azijn onder mengen.

Tweede manier. — De nieren in stukken snijden. Bruinen in gebruide boter, als hierboven. Aanlengen met een weinig bouillon of Liebig, in warm water opgelost, een paar lepels tomatenmoes en een glas maderawijn aan toevoegen. De saus binden met aardappelbloem.

2 kalfsnieren — 50 gr. boter — peterselie
— peper en zout.

Snij de nieren middendoor en neem de vette gedeelten weg. Bruin boter in de pan. Bestrooi de nierhelften met peper en zout en laat deze aan weerszijden schoon bruin bakken. Dien op met gesmolten boter, waarin fijngehakte peterselie geroerd wordt.

Gebakken nier

De nier een uur in koud water zetten om uit te trekken ; dan afdrogen en in schijven snijden ; deze in de bloem wentelen en bruin bakken in boter.

Gebakken nier wordt opgediend midden op een schotel en daarrond een krans van gebakken roereieren of in boter gebakken kampernoeljen.

Kalfslever

Eerste manier. — Zie de eerste manier voor kalfsnier.

Tweede manier. — Snij in dunne sneden. Bestrooi met peper en zout en wentel door bloem. Laat boter of vet in de pan heet worden, bak hierin de lever aan beide zijden bruin en laat dan bezijden het vuur verder gaar worden. Laat boter lichtjes bruinen. Besproei de sneden lever met citroensap, giet er de heete boter over en bestrooi met gehakte peterselie. Warm opdienen.

Kalfslever op zijn Engelsch

De lever wordt gebakken als hierboven. Bak ook sneden spek. Dien op met op elke snede spek een snede lever te leggen en dien op met gesmolten boter en gekookte aardappelen.

Schapenbout

1 kg. schapenvleesch — 50 gr. boter —
3 à 4 sjalotten — 1 lepel bloem — citroen
— bier — peper en zout.

Den bout inwrijven met peper en zout. Een stuk boter smelten in de pan, het vleesch er in leggen en een stuk boter er boven op, alsmede de sjalotten. In een heeten oven laten braden. Van tijd tot tijd het vleesch overgieten met de jeugd. De saus doorsteken, binden met bloem, aanlengen met 1/2 glas bier en er citroensap bijvoegen. Schapenbout wordt gewoonlijk opgediend met boontjes.

Schapenribbetjes

Zelfde bereiding als kalfsribbetjes, doch er worden sjalotten bijgevoegd.

Schapenbout gemarineerd

Neem een ontbeenden schapenschouder en geef er met een scherp mes hier en daar een diepe snede in.

Wrijf het vleesch in met zout. Leg het in een steenen kom, overgiet met 1/2 azijn en 1/2 water en voeg er een paar ajuinen en 1 wortel in schijven gesneden bij, alsook thijm, laurier en enkele peperkorreltjes. Laat het vleesch ten minste een dag tot twee dagen hierin trekken en keer van tijd tot tijd om. Dan laat men het vleesch uitdruppen en laat het met boter gaar braden, zoodat het vleesch nog rood ziet. Voeg bij de saus een paar lepels bloem, leng aan met de marinade en meng er een lepel aalbessengelei in. Dien het vleesch op met aardappelmoes of croquetten en de saus afzonderlijk in de sauskom.

Hutsepot van schapenvleesch

Verdeel het borststuk van schapenvleesch in gelijke deelen. Braad in een kastrol een paar sneden spek. Laat in het uitgebakken vet, de stukken schapenvleesch langs weerszijden braden. Oversop dan het vleesch met water. Voeg er peper, zout en een weinig muskaatnoot aan toe, alsook enkele ajuinen, wortels, rapen en selderie in stukken gesneden en een savooikool. Laat ten minste één uur in gedekte kastrol stoven. Leg dan bovenop een laag aardappelen in vieren gesneden en laat malsch worden.

VARKENSSLACHT

Het slachten van een varken brengt veel werk mee voor de huishoudster. Daarom moet men goed overleggen waartoe het vleesch zal verwerkt worden en tijdig zorgen voor al wat noodig is voor de slacht. De vleeschkuip moet goed uitgeschuurd zijn met heet sodawater, 'n paar maal nagespoeld met zuiver water en eenige dagen buiten te verluchten gezet. Verder zorgt men voor een pan om het bloed op te vangen, een geëmailleerden emmer om het bloed te bewaren, groote kommen, Keulsche potten, vleeschplank, zeef, vleeschmolen, waarbij nagezien is of de messen nog snijden, worsthoren, scherpe messen, 'n paar handdoeken en kokend water. Als kruiden heeft men noodig : zout, vooral niet te grof, peper, foelie, kruidnagel, kruidnoot en salpeter.

Het bloed wordt onmiddellijk gemengd met een greep zout om het te bewaren tot het gebruikt wordt in bloedworst, en door een zeef gegoten, zoodat de bloedklonters er uit verwijderd worden.

Reinigen van de darmen

Wil men sterke vellen bekomen, dan moeten de darmen goed leeg zijn, daarom moet men het varken goed laten uitvasten vóór het geslacht wordt. Darmen moeten, vooral in den zomer, onmiddellijk na het slachten gereinigd worden. Ze worden eerst aan de buitenzijde van vet ontdaan, terwijl ze nog warm zijn; hierbij wordt vooral zorg gedragen dat men de buitenste huidlaag niet beschadigt, daar anders de borsten gemakkelijk barsten bij het koken. Nadat het vuil er uit verwijderd is, worden de darmen omgekeerd, in lauw water afgespoeld en direct in zuiver water gelegd. We gebruiken hiervoor steeds warm water, dat beter dan koud water het vuil oplost, zoodat dit gemakkelijk verwijderd kan worden.

Door ze op een plankje te leggen en met een stomp mes of een lepel af te schrappen, wordt het slijm van de binnenzijde verwijderd. Zijn we hiermee klaar, dan worden de darmen eenige malen in lauw water uitgespoeld en de goede kant naar buiten gekeerd. Vervolgens worden ze in koud water bewaard tot ze gebruikt worden. Om te controleeren of ze niet stuk zijn, kan men in den darm lucht blazen of er een weinig water laten doorloopen; de zwakke stukken worden afgesneden. Van de darmen worden gebruikt: de dunne darm en verder het rechte einde van den dikken darm. De dunne darmen worden gebezigd voor worst, witte pens en bloedpens; de dikke darm voor leverworst en bloedpens. Bij een te kort aan dikke darmen kunnen runderdarmen aangekocht worden.

Bewaren van darmen

De schoongemaakte darmen laat men goed uitlekken. Naar verkiezen kunnen ze met een schonen doek gedroogd worden. De darmen worden goed met zout ingewreven en in dichte gedekte potten of bokalen bewaard.

Uitsnijden van vleesch

Onmiddellijk na het slachten wordt de varkenskop in twee helften verdeeld en, samen met hart, longen en lever, uit te bloeden gezet in een groote kom of kuip met frisch water. Het water mag daarom wel eens vernieuwd worden. Als het varken bestorven is, wordt het vleesch uitgesneden. Dit gebeurt niet overal op dezelfde wijze ofschoon de hoofdzaak veel overeenkomst vertoont.

Indeeling van het vleesch. — 1. *Mager vleesch* wordt uitgesneden langs de wervelkolom en strekt zich verder uit langs den rugkant onder het spek. Naar den buik toe wordt de vleeschlaag dunner.

Van het mager vleesch worden gebrad, coteletten, ribjes en carbonades gesneden.

Gebrad is een dik stuk vleesch, dat dunner uitloopt en uitgesneden wordt in den rug tegen de achterhespen. Zoo zijn er twee stukken. Er zit binnen in nog een kleiner stik mager vleesch : het haasje. Langs den binnenkant wordt het een weinig gezouten, daarna stevig opgerold en toegebonden met sterke koordjes.

Gebrad wordt versch gebraden of gemarineerd, maar leent zich ook tot steriliseeren.

Gezouten en gerookt noemt men het gebrad « filet d'Anvers ».

Onder aan den hals zijn er nog twee braadstukken, echter van minder kwaliteit. Het vleesch is rooder van kleur, met groote vetadertjes ; wordt ook in coteletten gesneden, vooral in den handel.

Coteletten worden gesneden uit de ribstukken, vast aan de wervelkolom. Dit zijn schoone stukken mager vleesch, met 'n klein stukje rib.

De ribjes zijn de lange platte ribben ; er zit minder vleesch aan. Zij worden gewoonlijk gezouten, later gekookt en gegeten met groenkool, spruitjes of zuurkool.

De ribjes worden ook in stukken van ongeveer 5 cm. gekapt en gebruikt in fricassee.

Carbonades zijn het mager vleesch, dat in dunne plakken gesneden wordt van de ribben van het mager spek en gedeeltelijk van de hesp.

Deze worden gestoofd of ook heel dikwijls gemalen om in de worst verwerkt te worden.

2. *Hesp.* — Achterhesp wordt uitgesneden met, naar believen, een stuk van het aangrenzende spek er bij. Dit is de zoogezegde boerenhesp. Het hespenbeen blijft er in. Er wordt wel eens beweerd, dat deze hesp smakelijker is, doch hiertegenover staat dat het vleesch gemakkelijker bederft en moeilijk en onvoordeelig te snijden is. Van daar dat men er tegenwoordig meer toe overgaat het been er uit te snijden en de hesp op te rollen.

Voorhesp heeft minder mager vleesch dan achterhesp en is ook iets kleiner, ze wordt op dezelfde wijze behandeld.

3. *Spek.* — We onderscheiden rugspek en buikspek.

Rugspek is vet en redelijk dik. Buikspek is dunner en doorregen met mager vleesch.

Het keel- en halsspek wordt verwerkt in bloedworst en leverworst.

Het kopspek (de kaken) wordt in gepersten kop gebruikt.

4. *Pooten en ooren* worden soms gezouten om er later 'n lekkeren schotel van te bereiden met pruimen en rozijnen, of met 'n zure eiersaus, tomatensaus, enz. Hier-voor wordt alleen de poot gebruikt tot aan het eerste gewricht. De andere stukken van de pooten worden gezouten en gekookt in erwten- en boonensoep.

5. *De afval.* — Hierbij behooren de organen als : hersenen, tong, hart, longen, milt, lever en nieren.

De hersenen worden in boter gebakken en bij den boterham gegeten of ook gebruikt in « vinaigrettesaus ». Men kan er ook hersepannekoekjes mee bakken. (Zie recept.)

De tong. (Zie hiervoor de bereidingen van tong.)

Men gestoofde rijst in plaats van aardappelen vormt de tong een uitstekend voedsel voor zieken, of kan zij als tusschengerecht dienst doen.

Tong wordt ook in dunne plakjes gesneden onder geperste kop gemengd.

Hart, longen en milt worden afgekookt en verwerkt in bloedworst, leverworst, gehakt.

De lever wordt gekookt, gestoofd, gebakken, verwerkt tot leverworst of leverpastei.

De nieren worden gebakken en gestoofd. Ook kunnen er nierbroodjes van gemaakt worden.

Inzouten en rooken van vleesch

Vleesch en spek dat later gedroogd en gerookt wordt, moet gezouten worden. We berekenen gemiddeld 6 % zout. In den zomer wordt iets meer gebruikt, vooral voor het mager vleesch dat niet direct verwerkt wordt. Het vleesch wordt met fijn zout ingewreven ; tusschen de stukken wordt grof zout gestrooid. Fijn zout dringt beter in het vleesch, grof zout vormt pekels. Om de hespen in te zouten, maakt men een mengsel van 1 kg. zout met 30 gr. peper en 30 gr. salpeter (dit om de schoone roode kleur van het vleesch te behouden). De grootste stukken worden onder in de kuip gelegd, de kleinere stukken bovenop of tusschen de groote stukken. Na twee, drie weken wordt het vleesch uit het zout gehaald. De rolhespen worden stevig opgerold en met koor vastgemaakt. Het spek wordt even in kokend water gedompeld om te voorkomen dat het later gaat afdruppelen (het buitenste zoutlaagje lost op en trekt geen water meer aan). Daarna wordt het met een doek afgedroogd. Bovendien bestaat er dan minder gevaar voor dat het spek geel wordt en garstig.

Het vleesch dat voor rooken in aanmerking komt, moet nu ook gerookt worden : hesp, mager spek en worst. Het rooken gebeurt bij den slager of thuis. Vroeger gebeurde het in open schoorsteenen, schouwen. Heeft men geen open schouw meer, dan kan men 'n heel eenvoudig rookkamertje inrichten, b. v. op zolder aan een kant van den schoorsteen. Door twee kleppen (beneden inlaat-, boven uitlaatklep) staat het rookhokje in verbinding met den schoorsteen. Deze kleppen worden dan zoo opengezet, dat de rook het kamertje moet passeeren vooraleer hij in den schoorsteen verdwijnt. Voor het rooken kan men geen cokes of anthraciet gebruiken,

daar deze brandstoffen zonder rook verbranden. Het beste is beukenhout of eikenhout, daar deze houtsoorten veel rook leveren. Behalve dat rook een eigenaardigen smaak aan vleesch geeft, werkt hij ook bederfwerend door de creosoot, die er in voorkomt. Na een paar dagen kan het rooken afgelopen zijn, dit hangt af van de concentratie van den rook en den bouw van het rook-hokje.

Drogen en bewaren van vleesch

Vroeger gebeurde dit aan stukken, die door middel van haken aan de zoldering bevestigd worden. Deze manier van bewaren kan niet aanbevolen worden. Immers, het vleesch hangt voortdurend in stof en etensdampen, wat frischheid noch smaak ten goede komt. Bovendien is dit vleesch of spek in den zomer een verzamelplaats van vliegen, wat de smakelijkheid zeker niet bevorderen zal. Het drogen en bewaren van vleesch kan dan ook beter elders gebeuren.

1) In het rookkamertje met gesloten kleppen (de rook mag niet meer langs het vleesch heen circuleeren), dat daartoe moet kunnen verlucht worden, zoodat de lucht droog en frisch blijft.

2) In een houten kist : in de zijanten der kist wordt een reep gaas aangebracht, waardoor een voortdurende verluchting plaats grijpt. Droge en frissche lucht houden schimmel tegen.

3) Bezit men noch rookkamertje noch vleeschkist, dan worden de hespen en spek in zakjes gestoken en aan de zoldering opgehangen. Hiervoor neemt men eenvoudig dunne katoenen stof. Men voorkomt hierdoor dat de vleeschvlieg het vleesch kan bederven of minder

frisch maken. Het goed dat uit grove mazen bestaat, laat voldoende lucht door, waardoor het vleesch dus ook luchtig hangt.

Beginnen worst, spek of hesp een aanslag te vertoonen (meestal kleine schimmelplantjes), dan moet dit laagje er voorzichtig afgehaald worden met lauw water, waarna het vleesch gedroogd wordt met een doek.

Steriliseeren van vleesch

Het steriliseeren van vleesch heeft de laatste jaren veel opgang gemaakt en niet zonder reden. Proeven hebben immers uitgewezen dat de smaak van gesteriliseerd vleesch niet onder hoeft te doen voor dien van versch. Bovendien gaan door steriliseeren minder voedende bestanddeelen verloren dan met zouten. Wat smaak- en voedingswaarde betreft, geven we dus de voorkeur aan gesteriliseerd vleesch.

Met de slacht blijft er dus een gedeelte van het mager vleesch, dat niet direct gebruikt wordt, en dit kan ons later goed van pas komen wanneer het gesteriliseerd is. Voor dit doel worden er in den handel flesschen verkocht van wijd model, waar het vleesch gemakkelijk in en uit kan gehaald worden. Voor het steriliseeren kunnen alle stukken in aanmerking komen, doch liefst zonder been (om zooveel mogelijk van den inhoud der flesch te profiteeren) : als gebrad, coteletten en worst. Gebrad wordt stevig opgerold en met een sterke koord toegebonden. Aan een uiteinde van de koord maakt men een groote lus en zorgt er voor dat het vleesch in de glazen gestoken wordt met de lus boven, om er het vleesch later gemakkelijk te kunnen uithalen. Het vleesch wordt ingewreven met zout en in boter of vet langs alle zijden gebraden, en daarna gaar gebakken. Het vleesch wordt dan gestopt in de goed schoon

gemaakte bokalen, die slechts voor $\frac{3}{4}$ gevuld mogen zijn. De saus wordt dan over het vleesch gegoten, dat niet onder de saus hoeft te staan. De randen van de bokaal worden dan goed afgevaagd met 'n schoonen doek, de uitgekookte caoutchoucring er op gelegd en de bokaal gesloten met glazen deksels en bijhoorende veer. Het geheel wordt in 'n warm waterbad geplaatst en zoo vlug mogelijk aan de kook gebracht. Het water moet ten minste 'n vinger breed onder den sluitrand blijven, daar er anders water in de flesch kan komen. Men steriliseert 30 minuten per pond op 100° . Wird het vleesch z'n tijd gesteriliseerd, dan moeten de bokalen zoo vlug mogelijk afkoelen. Het is verkeerd de bokalen in het water te laten afkoelen, waardoor de inhoud op 'n lauw-warme temperatuur blijft. Wanneer de bokalen na 't steriliseeren ongeveer 10 minuten in het water afkoelden, is het best ze er niet langer in te laten staan, maar op 'n tochtvrije plaats te zetten. Gebeurt dit zorgvuldig, dan hoeven we niet te vreezen voor 't springen van het glas.

Bewaren in vet

Behoeft het vleesch slechts voor enkele weken bewaard te blijven, dan volstaat het het vleesch onder vet te zetten. Het vleesch wordt dan bruin gebraden, gaar gestoofd, in goed schoon gemaakte potten gezet en met vet overgoten. Een vereischte is nu dat het vleesch gaar is, een paar vinger breed onder staat en bedekt met 'n flinke laag vet.

BEREIDING VAN VARKENSVLEESCH

Varkensgebraad

1 kg. varkensgebraad — 50 gr. boter —
peper en zout — 1 lepeltje aardappelbloem.

Het vleesch inwrijven met peper en zout. Langs alle zijden in gebruinde boter bruinen. In een warmen oven laten braden gedurende een uur. Van tijd tot tijd het vleesch overgieten met de saus. Varkensvleesch moet goed doorbraden zijn. Het overtollige vet van de saus wegnemen, aanlengen met water of bouillon en binden met aardappelbloem.

Gemarineerd varkensgebraad

1 kg. vleesch — 50 gr. boter — 1 liter
azijn — laurier — kruidnagel — peperbol-
len — tijm — citroen — ajuin — kervel —
peterselie — aardappelbloem — peper en
zout.

Laat de kruiden in den azijn trekken (marinade). Wrijf het vleesch in met zout en leg in een steenen of gleizen kom, overgiet met de marinade. Keer het vleesch van tijd tot tijd eens om en neem het er den volgenden dag uit. Braad het zooals hierboven, maar leng de saus aan met vocht van de marinade.

Varkensribben (coteletten)

Zelfde bereiding als kalfsribbetjes en kalfssautés.

Varkenscarbonades

1 kg. varkencarbonades — 50 gr. boter
— 2 ajuinen of sjalotten — 1 tas bouillon
— aardappelen — peper en zout.

Eerste manier. — Het vleesch bruinen langs beide zijden in boter. Peper en zout opstrooien en de ajuinen of sjalotten bijvoegen. Laten malsch stoven met water of bouillon. De saus doordoen, binden met aardappelbloem en over het vleesch gieten.

Tweede manier. — De carbonades bereiden als hierboven, doch de saus aanlengen met tomatenpuree

Ragout van varkensvleesch (hutsepot)

1/2 kg. varkensvleesch — 10 sjalotten —
1 1/2 kg. aardappelen — 1 selderie — 30 gr.
boter — peper en zout.

Wrijf het vleesch in met peper en zout. Bruin het in gebruide boter. Leg de gekuischte sjalotten en de gesneden selderie rond het vleesch en laat bruin worden. Dek de kastrol goed en doe er, als 't noodig is, een weinig water of bouillon bij. Als het vleesch half gaar is, leg er dan de aardappelen boven op, doe peper en zout bij. Leng aan met water en laat, goed gedekt, malsch worden.

Pooten en ooren

4 pooten — 2 ooren — 1/2 kg. pruimen
— 1/2 kg. rozijnen — 1 geutje azijn.

Eerste manier. — Pooten en ooren koken en in kleine stukken snijden. Daarna stoven met een weinig water, pruimen en rozijnen en een scheutje azijn : dat ontnemt den vetten smaak.

N. B. — De pruimen worden eerst in koud water geweekt.

De pruimen en rozijnen kunnen vervangen worden door 1 kg. appelsen, geschild en in schijven gesneden.

Tweede manier. — De gekookte en in stukken gesneden pooten en ooren stoven met peper, zout, azijn en fijne tomatensaus.

Derde manier. — De gekookte en in stukken gesneden pooten en ooren stoven met peper, zout, azijn en fijngesneden ajuin.

Vierde manier. — De pooten en ooren koken, eens doorsnijden, bestrooien met peper en zout en roosteren. Opdienien met vinaigrettesaus.

Vijfde manier.

4 pooten — 2 ooren — 6 tomaten of 1
doosje tomatenpuree — 1 doosje kamper-
noeliën — 1 glas maderà — 50 gr. boter —
2 lepels bloem — peper — zout — mus-
kaatnoot.

Kook de pooten en ooren heel malsch. Ontdoe ze van de beentjes. Maak een saus als volgt : kneed bezijden het vuur de boter en de bloem en laat bruinen, leng aan met een weinig water of bouillon, een glas maderà en de doorgedane tomaten, voeg er peper, zout, muskaat en kampernoeliën aan toe. Laat samen met de pooten en ooren stoven.

Zesde manier.

4 pooten en 2 ooren — 1/2 kg. gehakt
mager varkensvleesch — peper en zout —
truffels.

Kook de pooten en ooren en ontdoe ze van de been-tjes. Hak het vleesch fijn en vermeng met het gehakt vleesch, peper, zout en fijn gesneden truffels. Wentel in een fijn velletje en braad in den oven.

Nieren

Zie bereiding van kalfsnier.

Nierbroodjes

± 6 stuks.

Wasch het niertje, breng het langzaam aan de kook en verwijder het afkookwater. Zet de nier opnieuw op met koud water en iets zout en kook ze gaar in ± 20 min. Hak de nier zeer fijn. Snijd ± 6 sneedjes wittebrood van 10 bij 7 cm. Bak deze lichtbruin in een koekepan met boter of vet, en houd ze warm.

Fruit een klein stukje fijngesneden ajuin in de boter lichtbruin van kleur. Voeg dan 1 1/2 dl. van het kooknat toe, de gehakte nier en peper. Meng 1 lepel bloem met wat water en bind het vocht tot een vrij dik sausje. Tot slot wordt een geklopt ei door de massa verwerkt, en zeer fijn gehakte peterselie. Beleg het gebakken brood met de vleeschmassa, strijk den bovenkant glad met een warm mes en leg de broodjes netjes naast elkaar op een verwarmden schotel.

Voor garneering wordt hier en daar een frisch takje peterselie gelegd. Nierbroodjes worden gegeven in plaats van soep of 's avonds.

Lever

Eerste manier.

1 kg. varkenslever — 50 gr. boter —
1 ajuin — aardappelen — peper — zout
— azijn.

Laat een ajuin bruinen. Snijd de lever in stukken, voeg er peper, zout en kruidnoot bij. Dek de kastrol goed dicht en laat lang en stilaan stoven tot het vleesch en de saus bruin zijn. Leng de saus aan met water of bouillon en bind met aardappelbloem. Een geutje azijn verfijnt den smaak.

Tweede manier.

1 kg. lever — 100 gr. boter — 50 gr.
bloem — peper en zout.

De lever in schillen snijden en inwrijven met peper en zout. In de bloem wentelen en braden als biefstuk.

Derde manier. — Lever met spek.

Lever braden zooals in de tweede manier. Dunne schillen spek afzonderlijk bakken en, met stukken lever afwisselend, op een schotel schikken om op te dienen.

Vierde manier.

1 kg. lever — 1/2 kg. appelen — 1 ajuin
— peper — zout — suiker — 100 gr. boter
of spek.

Laat een ajuin bruinen. Leg er de in stukken gesneden lever bij, peper en zout. Laat stoven tot de lever omtrent gaar is. Voeg er dan de geschilde appelen bij en laat doorstoven tot alles malsch is. Roer alles goed dooreen en doe suiker bij naar believen.

Vijfde manier.

1 kg. lever — 1/4 kg. rozijnen — 100 gr.
boter of spek — peper. — zout — azijn.

De lever in stukken snijden en laten bruinen in de boter of in het vet, voortkomende van 't spek. Laat

stilaan gaar stoven met de rozijnen, peper en zout. Eer de lever gansch gaar is, voeg er een weinig azijn aan toe.

Leverpastei

Eerste manier

2 kg. varkenslever — 1 kg. doorregen
spek — 50 gr. zout — 5 gr. peper — 2 sjalotten — muskaatnoot — laurier en foelie.

De lever en het spek gaar koken. Maal dan beide door den vleeschmolen of hak zeer fijn. Voeg zooveel van het kooknat toe, dat zich een dikke brei vormt. Stoof ze ongeveer 20 min. met de kruiden en het zout. Verwijder laurierblad en foelie, schep de pastei in vuurvaste vormen en laat in den oven bakken totdat er een bruine korst gevormd is. Wil men de pastei een paar weken bewaren, dan kan men er een laagje gesmolten vet overgieten, nadat ze afgekoeld is.

Tweede manier

1 1/2 kg. lever — 1 kg. varkensvleesch
50 gr. zout — 5 gr. peper — muskaatnoot — 2 sjalotten — tijm en laurier.

Lever en vleesch in stukken snijden en malen door den vleeschmolen. De fijgesneden ajuinen vooraf licht gebruind in boter en vet bijvoegen, alsook zout, peper, muskaat en fijngevreven tijm en laurier. Het gemalen vleesch in een vuurvasten schotel doen en gedurende 3/4 u. in een warmen oven plaatsen.

Leverworst

2 kg. varkenslever — 1 kg. magere afval-
resten van vleesch — 1 kg. keelspek —
2 lepels zout — 1 lepel gemalen grofnagel
— peper — dikke darmen.

Zet vleesch, spek en lever op met water en zout. Kook alles gedurende ongeveer drie kwart uurs. Lever, vleesch en spek worden fijn gemalen. Breng nu alles weer aan de kook. Mocht er te veel vleeschnat zijn, dan wordt dit afgeschept. Kruiden worden op smaak toegevoegd. Is de massa voldoende ingedikt, dan worden de goed schoongemaakte darmen er mee gevuld. Wel zorgen dat ze niet te stijf gevuld worden om het barsten te voorkomen tijdens het koken. Prik gaatjes in het vel en kook de worst 10 min. Bewaar ze op 'n koele, luchtige plaats in den kelder. Moet leverworst langer bewaard worden, b. v. een maand of langer, dan leggen we ze in een Keulschen pot, gieten het kooknat er over heen, zoodat ze goed onder staat en bedekken het geheel met 'n laagje vet.

Bloedworst

Varkensbloed — longen — hart, enz. —
afsnijdsels van spek en mager vleesch —
oud wittebrood — zout — peper — foelie
— gemalen kruidnagel.

Het vleesch vooraf goed malsch koken met zout. Daarna fijn malen of hakken en mengen met het wittebrood, het bloed en de kruiden. Alles goed doorenmengen tot een dikke brij en de gereinigde vellen vullen. Het mengsel mag niet stijf zijn, maar nogal dun, dan kunnen de pensen gemakkelijk gemaakt worden; ze stijven toch op, daar het eiwit van het bloed stolt bij het koken. De bloedworst doorprikken met een naald

en in veel water voorzichtig koken gedurende 15 à 20 min. Daarna laten drogen. Vóór 't gebruik worden ze gebraden, geheel of in stukken gesneden, of gebakken met appelen.

N. B. — Men kookt liefst de pensen in 't kookwater van den afval. Dit moet koken als men er de pensen inlegt en schuift dan de ketel opzij, zoodat het water kokende blijft, maar niet doorkookt. Hard koken doet de vellen barsten.

Geperste kop

Eerste manier

1 varkenskop — peper — zout — kruidnoot — ajuin — laurier — kruidnagel —
1/2 glas azijn.

Den kop koken in water met zout. Als het vleesch malsch is, ontdoen van de beenderen en grof kappen. Vermeng het vleesch met zout, peper, kruidnoot, kruidnagelen, fijngewreven laurier, azijn en gehakten ajuin. Laat nog 1/2 uur stoven. Giet de massa in steenen vormen of kommen. Leg een plankje op het vleesch en een gewicht om te persen. Zet ze in koud water om af te koelen. Bedek de vormen daarna met zuiver wit papier en giet hierop een laagje azijn. Om langer te bewaren moet af en toe de azijn vernieuwd worden, doch dan wordt minder azijn bij het vleesch gedaan.

Om het meeste vet te verwijderen, zet het gehakte vleesch bezijden het vuur, houd de kastrol schuins en schep het uitlopende vet af met een lepel. Dan eerst worden de kruiden er aan toegevoegd.

Tweede manier. — Den perskop bereiden zooals kalfskop met schildpad- of eiersaus.

Worsten

1/3 vet vleesch of spek — 2/3 mager
vleesch — peper — zout — kruidnoot.

Het vleesch fijn malen en goed mengen met peper, zout en kruidnoot. De vellen (van dunne darmen) vullen. De worsten mogen niet te stijf gevuld zijn. Worsten worden gebraden in een pan op een gematigd vuur of in den oven. Ze worden vooraf doorprikt met een naald om het openbarsten te voorkomen.

Witte worsten

De helft mager en de helft vet vleesch —
eiers — melk — wittebrood — peper —
zout — kruidnoot.

Maal het vleesch fijn en meng het met de eiers, het in melk geweekt brood en de kruiden. Vul de vellen, doorprik het vlies met een naald en kook de witte worsten (pensen) gedurende 10 à 15 min. in kokend water. Laat ze daarna drogen en braad ze vóór 't gebruik in de pan.

Het brood kan ook geweekt worden in 't kooknat van den afval. Daardoor zullen de pensen in den zomer minder rap verzuren.

Braadworst

Ongeveer 5 kg. vet varkensvleesch — 150
gr. zout — 1 lepel peper — 1 gerasppte
kruidnoot — dunne darmen.

Maal het vleesch fijn en vermeng het met de kruiden. Kneed alles goed door elkaar en vul de darmen niet te stijf met behulp van vleeschmachine en worsthoren. Prik hier en daar gaatjes om de ingesloten lucht te verwijde-

ren, bind de eindjes toe en bewaar de worst voor niet te langen tijd in 'n frisschen, drogen kelder.

Droge worst

2 kg. varkensvleesch — 1 1/2 kg. spek en
1 1/2 kg. rundsvleesch — 150 gr. zout —
lepel peper — 2 gr. salpeter — en 5 gr.
suiker.

Maal het vleesch redelijk grof, snijd het spek in kleine stukjes en meng daarna vleesch en spek goed door elkaar. Meng het vleesch dan met zout en kruiden. Vul de varkensdarmen heel vast met het vleesch, zoodat er geen openingen in voorkomen waartusschen zich lucht bevindt.

De worsten mogen vooral in het begin niet te snel drogen, dus niet bij de kachel of in de tocht. Vertoont zich aanslag, dan kan deze met een vochtig doekje verwijderd worden.

Hersenpannekoekjes

Wasch de hersenen, snijd ze zeer fijn en vermeng ze met een paar gekruimelde beschuiten, zout, noot, iets peper en een of twee eieren.

Maak er een samenhangend geheel van, vorm hiervan verschillende koekjes of een grooten koek en bak deze in een koekepan, in vet of boter, aan beide kanten lichtbruin en gaar.

Vleeschbroodje

1/2 kg. gehakt vleesch — (lieft de helft
varkens- en de helft rundergehakt) — 3
eieren — 1 oud wittebrood — peper — zout
— kruidnoot.

Het gemalen vleesch mengen met de eiers, gekruimeld brood en kruiden. Het den vorm geven van een langwerpige broodje en in den oven bakken met een weinig boter. Kan ook in een kastrol boven op het vuur gaar gemaakt worden. Van tijd tot tijd overgieten met de saus.

Vleeschballetjes of frikkadellen

Zelfde bereiding als hierboven, doch het deeg wordt in balletjes gerold en in den oven of op het vuur gebraden. De vleeschballetjes mogen ook in kokend water met zout gaar gekookt worden (als de balletjes naar boven komen, zijn ze gaar).

Vleeschballetjes en vleeschbroodjes worden opgediend met aalbessensaus, opgelegde krieken, peren of pruimen, gestoofd fruit, compote, een zure eiersaus, pikante saus of tomatensaus.

Soufflé van gehakt

1/2 kg. gehakt — 3 eieren — 1/4 kg. oud
brood — 1/2 l. melk — peper — zout —
kruidnoot.

Laat het brood weeken in melk en meng onder het vleesch met de eierdooiers, het in sneeuw geslagen eiwit, peper, zout en kruidnoot. Vorm een broodje en braad in den oven in een geboterde pan. Bestrooi met geraspte beschuit.

Vleeschcroquetten

Maak een deeg als hierboven. Vorm langwerpige balletjes, rol ze in licht geklopt eiwit, daarna in geraspte beschuit en bruin ze in braadvet.

Amerikaansche biefstuk

Eerste manier

100 gr. gehakt — peper en zout — 20 gr.
boter.

Het gemalen vleesch mengen met peper en zout en in gebruinde boter langs beide kanten braden.

Tweede manier (rauw)

100 gr. gehakt — 1 eierdooier — 1 sjalot
— 1 lepel olie — peper — zout — azijn.

Maak een saus van een eierdooier, de olie, de fijn gehakte sjalot, peper, zout en een scheutje azijn. Meng goed ondereen en roer bij het vleesch. Dit wordt in een vorm gestoken en rauw opgediend.

Hesp

KOKEN

Eerste manier. — De hesp opzetten met koud water, goed overdekt op een matig vuur, laten malsch koken en in haar sop laten koud worden. Om de hesp minder zout te hebben, ze vooraf in koud water laten trekken.

Tweede manier. — De hesp gedurende een dag laten weeken in water of afgeroomde melk. Afwasschen met warm water. Op het vuur zetten met veel koud water, een laurierblad, eenige kruidnagels en een weinig azijn. Laat de hesp langzaam op een zacht vuur koken en daarna in haar sop koud worden. Men rekent 1/2 uur koken per kilo hesp.

BRADEN

De hesp ontzouten, in schillen snijden en langs beide kanten braden. Is de hesp mager, dan laat men eerst een weinig boter bruinen in de pan en braadt daar de hesp in.

Hesp in den oven

1 kg. gezouten hesp — 175 gr. boter —
muskaatnoot — peper — kruidnagels.

Men neemt een ijzeren pot met insluitend deksel ; op het vuur de boter er laten in bruinen, geraspte muskaatnoot, kruidnagels en peper goed onder de gebruikte boter roeren ; het vleesch er in steken ; den pot vast sluiten ; in den oven steken, bij voorkeur als het brood er uit komt, en den oven sluiten ; na 1/2 à 3/4 uur, als het vleesch goed bruin is, het eens omkeeren opdat het o v e r a l schoon bruin worde ; uit den oven nemen en laten koud worden op een schotel.

In schijven snijden en opdienen met fijn gesneden andijvie en mayonnaise.

Spek

KOKEN

1 kg. spek — 1 ajuin — wortel — laurier
— tijm — peper en zout.

Het spek in koud water laten trekken om te ontzouten. Goed afdrogen en in kokend water op het vuur zetten met de groenten en de kruiden. Laten gaar worden en uitnemen. Mag warm of koud opgediend worden met gestoofde wortels, boonen, savoyekoolen, enz.

BRADEN

Zooals hesp.

STOVEN

Het spek ontzouten en afdrogen. In een kastrol leggen en laten stoven met tijm, laurier, dragon, peper en kruidnagel. De saus binden met aardappelbloem.

Spek in den oven

Het spek in schillen snijden, in een braadpan leggen met eenige sjalotten of gesneden ajuin, en in den oven laten doorbraden.

Spek (hesp) met eiers

6 schellen spek (of hesp) — 3 eiers.

Het spek in schillen snijden, in een braadpan leggen en gaar bakken. Het vet van 't spek afgieten en de geklutste eiers over 't spek gieten. Laten braden tot de eiers opgesteven zijn.

G E V O G E L T E

Plukken, uithalen en opzetten van een kieken

Onmiddellijk na het slachten het kieken plukken, in de richting van den staart naar den kop. Zorg dragen het vel niet te schenden. De fijne veertjes wegschroeien. Den kop afsnijden en de pooten op het eerste lid. Het vel van den hals over de geheele halslengte aan de

rijgzijde middendoor snijden. Voorzichtig het vel van den hals aan den romp lostrekken. Met den wijsvinger den krop losmaken en uittrekken. Het vel onder den staart in de breedte doorsnijden, de ingewanden langs boven en onder losmaken en uittrekken. Om dit gemakkelijk te doen, legt men het kieken op den rug en drukt op de borst. Daarna het kieken van binnen en van buiten wasschen. Op den rug leggen, de pooten stijf tegen de borst drukken, zoodat deze omhoog geduwd wordt, en vastbinden. Den hals in de holte steken, de opening met het vel van den hals bedekken en dit ook over de omgeslagen vleugels leggen.

Van de lever het galblaasje wegsnijden, de maag opensnijden tot op het binnenste vlies en pellen. De lever, de maag en het hart kunnen bij het kieken gevoegd worden als het half gebraden is, of gebruikt worden tot het bereiden van bouillon.

Gebraden kieken

Eerste manier

1 kieken — 100 gr. boter — peper en zout.

De boter bruinen in een kastrol. Het kieken, dat bestrooid werd met peper en zout, langs alle zijden laten bruinen. De kastrol goed dekken en het laten malsch braden. Opdienem met salade, appelmoes, opgelegde peren of een pikante saus.

Tweede manier

1 kieken — 100 gr. boter — peper en zout.

Het kieken inwrijven met boter, bestrooien met peper en zout en in een zeer warmen oven laten bruin worden. Daarna uit den oven nemen en bezijden het vuur in een

gedekte kastrol laten malsch stoven. Van tijd tot tijd het kieken omkeeren.

N. B. — Het kieken mag ook vooraf hier en daar doorspekt worden (dunne schijfjes spek doortrekken) ofwel opgevuld met varkensgehakt : dat maakt het kieken wat vetter, want kiekenvleesch is nogal droog.

Kieken met blonde saus

Eerste manier

1 kieken — 100 gr. boter — 2 lepels
bloem — 1 citroen — 1 ei — 1/2 l. bouillon
— peper en zout.

Het kieken in stukken snijden en in boter langs alle zijden eventjes laten braden. Kokend water of bouillon bijvoegen, peper, zout en het sap van een citroen, en zachtjes laten malsch stoven. Een saus bereiden als volgt : een weinig boter mengen met de bloem, bezijden het vuur aanlengen met het vleeschnat van het kieken, peper en zout bijvoegen en laten doorkoken. Daarna een eierdooier inroeren. Het kieken opdienen overgoten met de saus.

Tweede manier (Poule fricassée).

1 kieken — 250 gr. gehakt — 3 eiers —
2 sneden oud brood — 2 lepels bloem —
30 gr. boter — 1 citroen — 1 doos kamper-
noeliën — peper — zout — kruidnoot —
bouillon.

Kook het kieken in de soep. Verwerk het gehakt vleesch met 2 eiers, het gekruimeld brood, peper en zout, en maak er vleeschballetjes van. Laat deze even opkomen in de soep. Maak een saus van de boter en de

bloem aangelengd met bouillon. Voeg er het citroensap bij, de kampernoeliën, de vleeschballetjes en het stukgesneden kieken. Laat even doorkoken en roer er een eierdooier bij. Men kan ook een deel vet van de soep afscheppen en dat gebruiken voor de saus in plaats van boter.

Wordt ook opgediend in een korstgebak (vol-au-vent).

Kieken met rijst

1 soepkieken — 1 selderie — 1 ajuin —
1 peterseliewortel — peper — zout —
1 sjalot — 1/2 tas rijst.

Het kieken gaar koken met de selderie, de ajuin, peterseliewortel, peper en zout. Dan een deel vet van de soep scheppen. Hierin een fijngesnipperde sjalot laten stoven, dan de gewasschen rijst bijvoegen en een liter bouillon van 't kieken. De rijst laten gaar koken, zoodat de korrels nog gaaf zijn. Het kieken in stukken snijden en op een schotel schikken, daarrond de rijst, overgoten met een zure eiersaus of tomatensaus.

Waterzooi

1 kieken — 1 citroen — 1 selderieknol —
2 peterseliewortels — peper en zout.

Het kieken in stukken snijden, opzetten in een kastrol met citroenschijven, de peterseliewortels en de selderie. Men zet het nauwelijks onder water en voegt peper en zout bij. Laten gaar worden. Nat en vleesch worden samen opgediend.

Tweede manier

1 kiekeu — 2 beschuiten — 1 ajuin —
1 peterseliewortels — kruidnagel — tijm —
laurier — peper en zout.

De maag, de lever, den hals en de pooten opzetten met water, de kruiden en de beschuit. Lang en stilaan laten koken. Daarna door een teems gieten en de saus doordoen. Het kiekeu in 4 snijden en in de saus laten gaar stoven.

Opgevuld kiekeu

1 piepkueken — 1 doos kampernoeliën —
250 gr. mager spek — peterselie — sjalot
— peper en zout — 100 gr. spek — 50 gr.
boter.

Hak en meng goed door elkaar, de kampernoeliën, het spek, de lever van het kiekeu en de kruiden. Voeg er een glas witten wijn bij, laat in de boter even opstoven en laat verkoelen. Vul hiermede het schoongemaakte kiekeu op. Wentel het kiekeu in een snede spek en laat in een kastrol braden. Wanneer het kiekeu malsch is, neem het spek weg, schik het kiekeu op een schotel, en dien op met de ontvette saus.

Eend

Eerste manier

1 eend — 50 gr. boter — 1 ajuin of
2 sjalotten — 1 citroen — peper en zout.

De eend braden zooals een kiekeu. Als ze gaar is in stukken snijden en op een schotel schikken. Gehakten ajuin of sjalotten opstrooien, het sap van een citroen oppersen en tamelijk veel peper bijvoegen. Terug in

den oven zetten gedurende 10 min. en met de saus overgieten.

Tweede manier. — De eend inwrijven met peper en zout en met boter bestrijken. In de karkas een ajuin steken en schellen vet spek bovenop leggen. In een warmen oven braden tot ze een schoone kleur heeft. Vervolgens in een welgedekte kastrol laten malsch stoven. De saus aanlengen met citroensap en een glas maderawijn, en binden met aardappelbloem.

Derde manier

1 eend — 50 gr. vet spek in teerlingen —
20 kleine ajuintjes — 1 lepel bloem — 1 tas
bouillon — suiker — roode peper.

Laat het spek in een kastrol braden. Voeg hierbij de ajuinen en laat bruinen, doe dan de bloem er bij en ten slotte de eend. Laat op een zacht vuur stoven. Leng de saus aan met bouillon, voeg er wat suiker bij, die door te « karameliseeren » een goede kleur zal geven aan de saus, alsook een snuijfe roode peper. Dien op met de saus.

Gans

Eerste en tweede manier

Zelfde bereiding als voor de eend.

Derde manier

1 gans van gemiddelde grootte — 3/4 kg.
zure appelen.

De gans uitnemen en schoonmaken ; de ongeschilde appelen wasschen, afdrogen, de steeltjes en de overblijfselen van den kelk verwijderen, en met de appelen

de buikholte van de gans vullen ; den vogel dichtnaaien en opzetten. Den bodem van een braadpan bedekken met kokend water, de gans op de borstzijde er in leggen en, onder herhaaldelijk begieten met het braadvocht, ongeveer een uur laten braden. Daarna de gans omkeeren (de borst dus naar boven gewend) en, zonder overgieten om een bruine, knappende korst te krijgen, nog een uur laten braden. Is de gans gaar, dan het vet voor het grootste gedeelte van de saus afnemen en deze, naar verkiezen, verbinden met een weinig aardappelbloem.

N. B. — Men kan de gans evengoed vullen met een der volgende vruchten : 500 gr. zure appelen, geschild en in 4 stukken gesneden, en 100 gr. gewasschen en geweekte pruimen ; — of met 750 gr. kastanjes van beide pellen ontdaan en in boter gebakken.

Duif

3 duiven — 50 gr. boter — peper en zout.

Worden in een kastrol gebraden in gebruikte boter met peper en zout, nevens het vuur. Na 1/2 uur keert men ze 't onderste boven. De duiven mogen ook gevuld worden met gekapt vleesch.

Worden opgediend met jonge erwtjes, salade of appelcompote.

W I L D

Het villen van haas en konijn

Den haas aan de achterpooten ophangen. Met een scherp mes een insnijding in het vel doen aan den binnenkant der pooten tot bij den staart. Het vel rondom de pooten en den staart lossnijden met de punt van

het mes, en het aftrekken tot over den kop. De oogen verwijderen. In de voorpooten een snede geven aan het tweede gewricht en ze afbreken. Den haas aan de buikzijde geheel opensnijden, de ingewanden er uithalen, behalve de nieren. Uit de lever de galblaas verwijderen. Daarna de achterpooten aan het tweede gewricht een snede geven en afbreken ; den haas op de buikzijde leggen ; de blauwe vellen van den rug en de buikvellen verwijderen.

Om den haas op te zetten slaat men de voor- en achterpooten dubbel en bindt ze vast.

Konijn

Eerste manier

1 konijn — 100 gr. spek — 2 ajuinen —
50 gr. boter — 30 gr. bloem — glas wijn
— peper — zout — kruidnoot.

Snijd het gekuischte konijn in stukken. Laat in een kastrol de boter smelten. Voeg er het in teerlingen gesneden spek bij en laat de ajuinen braden. Wentel de stukken konijn in de bloem en laat ze in de saus bruinen. Dek de kastrol en laat stilaan stoven. Vóór het opdienen de saus aanlengen met azijn of rooden wijn en nog eens laten doorkoken.

Tweede manier

1 konijn — 1/2 kg. appels — 70 gr. boter
— peper en zout — 1 glas wijn — 30 gr.
bloem.

Het stukgesneden konijn in de bloem wentelen en brui-
nen in de boter. Het glas wijn of een geutje azijn met
water bijvoegen, alsmede de stukgesneden appels,

peper en zout. In een goed gedekte kastrol laten stoven tot het vleesch malsch is. Daarna het vleesch er uitnemen, de saus doordoen en de lever pletten. Alles nog eens even opstoven.

Derde manier. — De appelen vervangen door pruimen. Dan wordt de saus niet doorgedaan, alleen de lever geplet. Volgens den smaak kan men 2 à 3 klontjes suiker in de saus doen.

Vierde manier. — Tamme konijnen worden best gedurende 24 uur gemarineerd in azijn met peperbollen, kruidnagelen, tijm, laurier, enz. Verder bereid als hierboven. De saus wordt aangelengd met de marinade.

Konijn op zijn Vlaamsch

Konijn braden op de gewone wijze. Een saus maken van $\frac{3}{4}$ l. water, $\frac{1}{4}$ l. gewonen azijn, 4 platgestreken eetlepels aardappelbloem, 4 eetlepels bruine suiker, eenige rozijnen en pruimen. Laten doorkoken en bij 't gebraden konijn voegen.

Wild konijn

1 konijn — 100 gr. spek — 50 gr. boter
— 1 glas roode wijn — peper — zout —
mostaard — sjalot.

Het konijn in de braadpan leggen met een snede spek en de boter. Bestrooien met peper en zout en laten braden in den oven of in een kastrol boven op 't vuur. Als het konijn ongeveer gaar is, den rug bestrijken met mostaard. In een kastrol eenige sjalotten bruinen in gebruikte boter, er de geplette lever en het bloed in mengen, alsook een glas rooden wijn. De saus doordoen, binden met een weinig bloem en er het stukgesneden konijn mee overgieten.

Haas, gebraden

Zelfde bereiding als wild konijn.

Gestoofte haas

1 haas — 1 glas azijn — 1 glas wijn —
hazenbloed — 3 à 4 ajuinen — laurier —
tijm — peperbollen, enz. — 100 gr. spek —
50 gr. boter — 2 appelen — 30 gr bloem
— peper en zout.

Den haas in stukken snijden en in een kom leggen. Overgieten met den azijn, den wijn en hazenbloed en de kruiden innemen, alsmede den ajuin in stukken gesneden. Drie à vier dagen laten trekken. Het vleesch er uit nemen, laten afdruppen en bruinen in de boter met het spek. De « marinade » overgieten en samen laten stoven met de in stukken gesneden appelen. De lever en de saus door een fijne zeef doen en binden met de bloem. Alles nog eens laten doorstoven.

Opdienen met gestoofte appelen.

Hazenpastei

1 haas — 500 gr. kalfsvleesch — 500 gr.
versch spek — zout — peper — muskaat-
noot — azijn — 4 kruidnagels — 2 laurier-
bladeren — 10 witte peperkorrels — gesnip-
perde ajuin — ook wel 1/2 flesch truffels.

Verwijder alle beentjes uit den haas, snijd het vleesch in stukken, wasch het en zet 24 uur in een mengsel van half water, half azijn, met de kruiden. Droog de mooie stukken van rug en dij af, snijd ze in dunne plakken en lardeer deze met zeer dunne reepjes spek. Maal het gewasschen vleesch en spek tweemaal door den vleeschmolen, doe hetzelfde met de overgebleven stukjes haas en vermeng deze massa met peper, zout en muskaatnoot naar smaak. Kies een pasteipot, die met deze

hoeveelheid geheel gevuld kan worden. Bedek den bodem en de zijwanden met dunne schijfjes spek, leg eerst een laag lapjes, dan vleeschmengsel, enz. Giet er « marinade » vermengd met bouillon op, tot de massa onder staat. Sluit den pot met het deksel af en bestrijk den rand met een papje van bloem en water. Zet de pastei in een warmen oven en laat ze 3 uur staan. Maak het deksel los, giet er een laag gesmolten vet op en sluit den pot weer en plak zilverpapier over den rand van deksel en pot.

Bewaar de pastei op een koele plaats. Desverkiezend kan men door het vleeschmengsel gemalen truffels roeren.

Fazant

1 fazant — 150 gr. kalfsgehakt — 20 gr.
oud brood — 1 eierdooier — 2 truffels —
1 glaasje madera — 150 gr. boter — zout.

Wasch den fazant van binnen en buiten goed af. Meng het gehakt met eierdooier, brood en fijngesneden truffels, die in madera geweekt zijn. Maak het borstvel van den fazant voorzichtig los, zorgende het nergens stuk te trekken. Vul de ruimte tusschen het borstvleesch en het vel met het gehakt (niet te stijf), naai het vel weer dicht, zout den fazant en braad hem in de lichtbruine boter in een braadpan of ijzeren pot lichtbruin en gaar (1 3/4 tot 2 uur). Voeg telkens 'n weinig water bij de boter, wanneer die dreigt te bruin te worden. Draai den fazant in den ijzeren pot telkens om en bedek hem, wanneer hij in den oven gebraden wordt met een met boter gesmeerd stuk papier. Maak de saus zoo noodig met water of room af. Geef er perziken, abrikozen of compote bij.

Fazantpastei

1 fazant — 1/4 kg. gehakt varkensvleesch
— 1/4 kg. gehakt kalfsvleesch — 1 snede
brood in melk geweekt — peper — zout —
1 laurierblad — tijm — 1 wijnglas brande-
wijn of cognac — 1 snede spek.

Het vleesch van den fazant, alsook de lever, het hart en de longen, malen ; goed dooreenwerken met het varkens-, kalfsvleesch en de snede brood in melk geweekt ; genoeg zout en peper bijvoegen.

Op den bodem van den vorm legt men een klein laurierblad, eenige tijmblaadjes en een snede vet spek. Het mengsel daarop leggen en vast toedrukken, zoodanig dat er geen lucht tusschen kan.

Giet daarna een weinig water en een wijnglas brandewijn of cognac tusschen het vleesch en den rand van den vorm.

Het deksel er dan opplaatsen en goed toeplakken met bloem gemengd met water.

Vooraleer in den oven te zetten moogt ge door het holleken in het deksel een weinig jeugd gieten, die ge bekomt met de beenderen en den afval lang te laten koken.

Het deksel er niet afnemen vooraleer de pastei gebruikt wordt.

In een gematigden oven 2 à 3 uren braden.

Patrijzen en kwakkels

Als fazant. De vogels worden elk in een dunne schel spek gerold.

Kalkoen

1 kalkoen — 1 kg. gehakt (de helft kalfs-
en de helft varkensvleesch) — peper —
zout — kruidnoot — 1 pak beschuit — 4
eiers — 1 doos truffels.

Het gehakt vleesch vermengen met de eiers, geraspte beschuit, peper, zout, kruidnoot en de fijngesneden truffels. De karkas uithalen en de holte met dit mengsel opvullen ; toenaaien. Den kalkoen malsch koken in water en zout.

Opdienen met een zure eiersaus of koud met mayonnaise.

Een jonge kalkoen mag opgevuld gebraden worden.

Reebout

1 kg. reebout — 100 gr. lardeerspek —
200 gr. boter — zout — 1/2 tas zure room.

Wasch het vleesch af, lardeer het en wrijf het in met zout. Maak de boter lichtbruin in de braadpan, wentel den reebout er door en braad 1/2 uur per 1/2 kg. Bedruip af en toe met de boter, voeg er zoo noodig wat water bij. Overgiet een 1/4 uur vóór hij klaar is, met den room.

Gemarineerde reebout.

2 kg. reebout — 2 worteltjes — 2 ajuinen
— 2 laurierbladeren — 10 peperkorrels —
9 kruidnagels — zout — 1/2 l. water —
1/2 l. azijn — 100 gr. lardeerspek — 200 gr.
boter — 1/2 tas room.

Wasch het vleesch, zet het gedurende 2 à 3 dagen in half water, half azijn met de kruiden. Keer het intusschentijd eenige keeren om. Wrijf het vleesch daarna in met het zout, lardeer en braad het 25 à 30 minuten per 500 gr. Maak de jus af met den room en het « marinade »-vocht. Wordt opgediend met compote.

VISCH

Visch heeft ongeveer dezelfde samenstelling als vleesch. De voedende waarde hangt vooral af van de soort van visch en van zijn bereiding. Visschen met vast en gekleurd vleesch : zalm, kreeft, haring, paling en gerookte, gezouten of in olie ingemaakte visch zijn doorgaans zeer voedzaam, maar moeilijker te verteren.

Kenmerken van verse visch : 1^e reikt frisch ; 2^e het vleesch is vast ; 3^e de oogen zijn helder en staan bol ; 4^e de kieuwen zijn helderrood.

Kuischen van visch. — In de meeste gevallen koopt men den visch gekuischt. Indien men hem zelf kuischt, ontdoet men hem eerst van de schubben. Daartoe houdt men het mes met de snede loodrecht op den visch en schrabt in de richting van den staart naar den kop. Daarna snijdt men hem de buikzijde zoover open als noodig is om de ingewanden te verwijderen. Men neemt ook het zwart vliesje weg dat rond de ingewanden zit en verwijdert de kieuwen. Wasch den visch van binnen en van buiten goed schoon. Gewoonlijk geeft men op gelijke afstanden in het vel dwarse inkervingen, opdat bij het koken of braden het vel niet zou barsten en de warmte er beter zou kunnen indringen. Men knipt een stukje van den staart en de vinnen weg.

Heilbot en tarbot

1 kg. visch — 100 gr. boter — peterselie
— zout.

De stukgesneden visch wordt gaar gekookt in kokend water met zout. Zoodra hij begint te koken zet men de kastrol bezijden het vuur en laat ten minste nog 1/2 uur rusten om het warm water in de dikste deelen te laten dringen. Daarna wordt de visch met een schuimspaan uit het water genomen en op een vischschotel gelegd. Men kan ook een gewonen schotel gebruiken waarop een gevouwen doek om 't water op te slorpen. De schotel wordt gegarneerd met peterselietakjes en opgediend met een gesmolten boter- en eiersaus.

Kabeljauw

Eerste manier. — Als heilbot.

Tweede manier

1 kg. kabeljauw — 100 gr. boter — geraspt beschuit — 1 citroen — peper en zout.

De kabeljauw in schijven snijden, in eiwit daarna in geraspt beschuit en in een braadpan langs beide zijden in boter bakken.

Opdienen in een zeer warmen schotel met schijfjes citroen.

Derde manier. — Den staart van den visch nemen, goed droog maken, bestrooien met peper en zout, inkervingen maken en er een citroenschijf in steken, een stuk boter opleggen en in een heeten oven laten braden. Van tijd tot tijd met de saus overgieten. De saus aanlengen met citroensap en binden met aardappelbloem. Warm opdienen.

Zalm

Eerste manier. — Zelfde bereiding als heilbot. Wordt opgediend met botersaus of Hollandsche saus.

Tweede manier

1 kg. visch (staart van den zalm) — 100
gr. boter — 4 lepels olijfolie — 2 lepels
azijn of 1 citroen — 50 gr. bloem — peper
— zout — peterselie.

Den staart ontdoen van zijn schubben, enkele inker-
vingen maken en laten trekken in olijfolie met azijn of
citroensap, bestrooien met gehakte peterselie. Na enkele
uren den zalm afdrogen, in de bloem wentelen en in den
oven braden met boter. Besproeien met de jeugd.

Opdienien met een bijtende saus.

Rog

1 kg. rog — 125 gr. boter — peper en
zout.

Den visch in stukken snijden en gaar koken in water
met zout. Laten uitdruipen en opdienen met gebruinde
of gesmolten boter.

Abberdaan (gezouten kabeljauw)

1 kg. visch — 100 gr. boter.

Den visch in stukken snijden en in koud water laten
ontzouten gedurende 24 uur. Koken in water zonder
zout. Opdienien met gesmolten of gebruinde boter.

Stokvisch

1 kg. visch — 100 gr. boter.

Eerste manier. — Den visch in stukken snijden en in
koud water laten trekken. 't Water dikwijls vernieuwen.
Koken in water met zout en opdienen met bijtende saus
of gebruinde boter.

Tweede manier. — Den stokvisch wasschen ; met peper en zout bestrooid, zonder water, in welgedekte kastrol op de buis van de stoof malsch laten worden. (De visch is dan smakelijker en vaster.)

Opdienen met botersaus.

Gestooftde stokvisch

1 kg. visch — 100 gr. boter — bloem
— peper — zout — citroen.

Den stukgesneden en in water geweekten visch afdrogen. In een kastrol doen met boter en laten stoven met peper en zout. De saus binden met bloem en citroensap innemen.

Tong

Eerste manier. Gebakken.

1 kg. tongen — 100 gr. boter — 1 citroen
— bloem — peper — zout.

De visschen reinigen, spoelen en afdrogen. In de bloem wentelen en in de pan bruinen langs beide kanten in gebruide boter met peper en zout. Warm opdienen met citroenschijven.

Tweede manier. Gekookt. — De tongen koken in water met zout. Laten uitdruipen en opdienen op warmen schotel met gesmolten boter of Hollandsche saus.

Derde manier. Gefruit. — Tongen worden wel eens in fruitvet gebraden. Ze worden eerst in bloem gewenteld of in geraspte beschuit. Gefruite tongen worden opgediend met citroen.

Pladijs, makreel, spiering en andere kleine visschen worden op dezelfde manier bereid als tong.

Thonvisch

Thonvisch kan men opgelegd in dozen kopen.

Men neemt den thonvisch uit de doos en houdt hem enkele oogenblikken in kokend water om er de olie van te verwijderen. Men snijdt hem in schijfjes. Gekookte aardappelen worden ook in schijven gesneden.

In een vuurvaste kom legt men een laag aardappelschijven, een laag visch, een laag aardappelschijven, een laag visch, en eindigt met een laag aardappelschijven. Men giet er een witte saus over en laat in den oven een 1/4 uur bakken.

Paling

1 kg. paling — 50 gr. boter — bloem —
peper en zout — citroen.

Den paling goed afdrogen, in stukken snijden, in de bloem wentelen en in de boter bakken. Opdienem met citroen. Zeer dikke paling mag eerst in water met azijn eventjes gekookt worden ; daarna gebraden.

Paling mag ook opgediend worden met mayonnaise of een pikante saus.

Paling in 't groen

1 kg. paling — 3 lepels azijn — 50 gr.
boter — 50 gr. bloem — citroenkruid —
dragon — ajuin — kervel — peperbollen —
peterselie — 1 tak selderie — peper en zout.

Water koken met peperbollen, peterselie, selderie, zout en azijn. Den paling er in gaar koken en laten uitdruipen. Saus maken van boter en bloem aangelengd met het afkooksel, de gehakte kruiden innemen, peper en zout, en den paling er laten in opstoven.

Haring

Versche haring wordt gebakken als tong en opgediend met mostaardsaus of een blonde saus met azijn of citroen.

Gerookte haring wordt geroosterd.

Pekelharing

6 haringen — 1/2 l. azijn — 2 ajuinen —
1 citroen.

De haringen uithalen en in melk laten wit trekken en ontzouten. Daarna in een kom schikken, overgieten met azijn, ajuin en citroen in schijven gesneden er bijvoegen. De haringen worden met de saus opgediend. Past zeer wel bij boontjes.

Haringfilet

Zie « Vóór- en tusschengerechten ».

Mosselen

Eerste manier.

3 kg. mosselen — 3 ajuinen — 1 prei —
selderie — peterselie — 1 glas bier — zout.

De mosselen met ruwen borstel wrijven en herhaalde malen spoelen, tot het water klaar is. Een nacht in zout water laten trekken. In een diepe kastrol opzetten met de groenten, zout en een glas bier. Onder 't koken schudden. Laten koken tot de schelpen open zijn.

Tweede manier. — De mosselen uit de schelp doen, in bloem wentelen en bakken in boter. Opdienen met citroen.

Derde manier. — De gekookte mosselen uit de schaal doen, op een schotel leggen en overgieten met een warme peterseliesaus.

Overschotten van visch worden ontdaan van de graten en opgediend met mayonnaise of een pikante saus ; of laat 1 dag trekken in azijn en mostaard (zeer goed voor overschot van rog).



SAUSEN

WARME SAUSEN

Witte saus

50 gr. boter — 50 gr. bloem — 1/2 l. melk
— peper — zout — kruidnoot.

Boter en bloem op een matig vuur goed mengen. Melk bijvoegen onder gestadig roeren, en laten koken. Peper, zout en kruidnoot aan toevoegen.

Blonde en bruine saus

Zelfde bereidingswijze als witte saus, maar men laat eerst boter en bloem licht- of donkerbruin worden alvorens men er de melk aan toevoegt. De melk mag dan vervangen worden door bouillon. Een eierdooier verhoogt den smaak.

Bechamelsaus

Maak een blanke saus en voeg er vóór het opdienen een stuk versche boter aan toe, dat men laat smelten, maar niet koken.

Eenvoudige zure eiersaus

1/2 l. water — 40 gr. bloem — 40 gr.
boter — 1 ei — 3 à 4 lepels azijn.

Op een zacht vuur bloem en boter mengen, onder langzaam roeren het kokend water bijvoegen en laten

doorkoken. Het ei kloppen, verwarmen onder goed roeren met een weinig saus, en dan bij het overige van de saus gieten, alsook den azijn.

Fijne zure eiersaus

1/5 liter water — 10 gr. bloem — 50 gr.
boter — 2 eieren — 1/2 citroen of 3-4 lepels
azijn — zout.

De eieren kloppen. De bloem mengen met een gedeelte der geklopte eieren en goed alle klontjes er uit roeren. Dan de rest van de eieren, het water, het citroensap of azijn en het zout bijvoegen. Langzaam onder goed roeren laten koken. Als de saus van het vuur genomen is doet men er de boter in met kleine klontjes.

Roomsaus van groenten

50 gr. boter — 50 gr. bloem — 1/4 l. melk
— 1/4 l. room — 2 eierdooiers.

Boter en bloem kneden, aanlengen met melk en room. Goed laten doorkoken, zout en peper bijvoegen. De eierdooiers er onder roeren ; ze daarvoor eerst breken in een weinig koude melk of saus om het kabbelen te voorkomen.

Ajuin- of sjalottensaus

6 sjalotten of 2 ajuinen — 50 gr. boter
— 1 lepel azijn — 1 tas bouillon — 1 koffielepel aardappelbloem — peper en zout.

Snijd de ajuinen of sjalotten in fijne stukjes en bruin ze in de boter. Leng aan met bouillon. Voeg er peper en zout aan toe. Breek de aardappelbloem in den azijn, meng bij de saus, onder gestadig roeren. Laat nog even doorkoken.

Tomatensaus

6 tomaten — 50 gr. boter — 50 gr. bloem
— peper en zout — 1 ajuin.

De tomaten in stukken snijden en laten malsch koken met water. Doordoen. De boter smelten, de fijngesneden ajuin in stoven, er de bloem in kneden op het vuur en laten doorkoken. Aanlengen met de tomatenpuree, peper en zout aan toevoegen en nog eens laten doorkoken.

N. B. In den winter lengt men de bloem aan met kokend water en mengt een doosje tomatenpuree bij.

Schildpadsaus

6 tomaten of tomatenpuree — 2 wortels
— 2 ajuinen — 1 doos kampernoeliën —
1/4 l. maderawijn — peper — zout — komkommers — 2 harde eieren — 100 gr. boter —
— 50 gr. bloem.

Boter en bloem samen kneden, aanlengen met bouillon, de tomatenpuree of de stukgesneden tomaten. Wortels, ajuin, peper en zout bijdoen, laten malsch koken en doordoen. De saus terug laten doorkoken met 1 doos kampernoeliën en den maderawijn. Versieren met gesneden harde eieren en komkommers.

Botersaus

Eerste manier

Als echte botersaus kan men alleen gesmolten boter opdienen.

Tweede manier

1 lepel bloem — 50 gr. boter — peper
en zout.

Een deel der boter met de bloem kneden, aanlengen met water, en peper en zout aan toevoegen. Bezijden het vuur zetten en de overige boter bijvoegen.

Hollandsche saus

50 gr. boter — 50 gr. bloem — 3 eierdooiers — citroen — water.

De boter mengen met de bloem, laten koken, aanlengen met water, eenige minuten laten doorkoken. De eierdooiers kloppen met een weinig water en bezijden het vuur in de saus roeren. Deze nog even aan den kook laten komen en het sap van een citroen inpersen.

Mousselinesaus

Bereid een Hollandsche saus en voeg er vóór 't opdienen 1/2 tas melkroom bij.

Peterseliesaus

50 gr. boter — 50 gr. bloem — 1/2 l. water
of afkooksel van visch — gehakte peterselie.

Boter en bloem kneden, laten doorkoken en aanlengen met water of afkooksel van visch. Laat even doorkoken en roer er de gehakte peterselie in.

Bordelaisesaus

5 sjalotten of 2 ajuinen — 50 gr. boter
— 50 gr. bloem — 1 tas bouillon — 1 glas
madera — vleeschjeugd — laurier — tijm —
peterselie.

De sjalotten fijn snijden en bruinen in boter. Aanlengen met een weinig bouillon, tijm, laurier en peterselie bijvoegen en laten koken. Doordoen. De boter en bloem samenwerken en aanlengen met de saus. Madera en vleeschjeugd bijvoegen.

Bijtende saus

3 ajuinen of 8 sjalotten — 30 gr. boter —
30 gr. bloem — 1 lepel mostaard — 2 lepels
azijn — komkommers fijn gesneden — peper
— zout — kruidnagel.

De ajuinen of sjalotten fijn snijden en in boter laten bruinen, aanlengen met een weinig water of bouillon. Peper, zout en kruidnagel bijvoegen. De bloem breken in den azijn, bij de saus doen en laten doorkoken. Mostaard en fijngesneden komkommers er onder roeren.

Godardsaus

50 gr. boter — 50 gr. bloem — 1/2 l.
bouillon — 1 glas maderawijn — 1 doosje
kampernoeliën — vleeschballekens — vleesch-
jeugd — peper en zout.

De boter mengen met de bloem, aanlengen met bouillon en laten doorkoken. Vleeschballekens, de kampernoeliën, maderawijn en vleeschjeugd aan toevoegen, alsmede peper en zout. Nog eens laten doorkoken.

Maderasaus

50 gr. boter — 50 gr. bloem — 1/2 l. bouillon of melk — 1 doos kampernoeliën — 1 eierdooier — 1 glas maderawijn — peper en zout.

Een blonde of blanke saus maken. Vóór 't opdienen er een eierdooier, een glas maderawijn en kampernoeliën onder roeren.

KOUDE SAUSEN

Mayonnaise

Eerste manier

2 eierdooiers — 1/4 l. olijfolie — 2 lepels
azijn — peper — zout — mostaard.

De eierdooiers, peper, zout en naar smaak mostaard, ondereenwerken. Een lepel azijn bijvoegen en goed mengen ; dan lukt de saus iederen keer, de eierdooiers zijn meer verdeeld en mengen zich gemakkelijk met de olijfolie. Stillekens aanlengen met olie, steeds in dezelfde richting roerende. Wanneer de saus te dik wordt, azijn bijvoegen en vervolgens weer olijfolie.

Voor salade mag er fijngehakte sjalot in gemengd worden.

Tweede manier. — Een dikke saus maken van 50 gr. bloem met water. Wanneer de saus een weinig afgekoeld is, er druppel voor druppel olijfolie bijvoegen, een weinig azijn, mostaard, peper en zout.

N. B. — De saus kan ook onder de mayonnaise vermengd worden.

Bijtende saus

3 lepels olie — 1 lepel azijn — 1 lepel
mostaard — sjalot — peterselie — peper
en zout.

De olie, den azijn, den mostaard, peper en zout goed ondereenroeren. Fijngehakte sjalot en peterselie inmen-
gen.

Mostaardsaus

Bereiding als hierboven, doch sjalot en peterselie weglaten.

Remouladesaus

Hak zeer fijn sjalot, peterselie, look en komkommers, Meng met mayonnaise.

Wordt opgediend met koud vleesch en gebakken visch.

Vinaigrettesaus

1 hard gekookt ei — 1 ajuin — eenige
kommers en kappers — olie — azijn —
peper — zout — mostaard — peterselie.

Hak alles fijn, meng met olie, azijn, mostaard, peper en zout en aanlengen met een weinig bouillon. Vinaigrettesaus bewaart heel gemakkelijk in een aarden pot die goed gesloten is.

Wordt opgediend met gepersten kalfskop, koud vleesch en visch.

Béarnaisesaus

100 gr. boter — 50 gr. bloem — 2 eierdooiers — 2 lepels azijn — peterselie — peper en zout.

Boter en bloem kneden, laten koken en aanlengen met azijn. Laat doorkoken met tijm, sjalot, laurier. Doe door en laat afkoelen. Roer er de eierdooiers en peterselie in.

Eenvoudige saus voor salade

Meng een lepeltje mostaard met peper en zout, 6 lepels olie en 4 lepels azijn. Roer goed tot alles vermengd is.

Komkommersaus

50 gr. boter — 50 gr. bloem — 1 sjalot —
1/2 l. vleeschnat — 1 lepel fijngehakte kom-
kommers met azijn.

Snijd de sjalot fijn en stoof in de boter. Meng er dan de bloem onder en leng aan met het vleeschnat. Hak 1 lepel ingelegde komkommers in azijn fijn en voeg deze bij de saus. Laat even doorkoken.

ZOETE SAUSEN

Bessensapsaus

1/2 l. bessensap — 1/2 l. water — 100 gr.
suiker — 1 stukje pijpkaneel — 2 lepels
aardappelbloem.

Het sap aanlengen met water, suiker bijvoegen en kaneel, en aan den kook brengen. De aardappelbloem breken in koud water en bij het kokende sap roeren. Even laten doorkoken en laten afkoelen.

Citroensaus

Zelfde bereiding, maar het bessensap vervangen door 't sap van 2 citroenen en aanlengen met evenveel water.

Vanieljesaus

1 l. melk — 1 pakje vanieljebloem — 100
gr. suiker — 1 ei.

De melk koken met de suiker. De vanieljebloem breken in een weinig melk en, goed roerende, bij de kokende

melk voegen. Het ei kloppen, vermengen met een weinig melk en bij de saus roeren.

Men kan maïzenabloem gebruiken en dan een stok vanielje in de melk laten meekoken.

Chocoladesaus

1/2 l. melk — 20 gr. maïzena — 1 lepel
cacao — 50 gr. suiker.

De melk koken met de suiker. De maïzenabloem en de cacao samen breken in een weinig melk en bij de kokende melk roeren. Een paar minuten laten doorkoken.



GROENTEN

Groenten zijn vooral rijk aan minerale zouten en vitaminen. De peulvruchten zijn ook rijk aan eiwit en koolhydraten en dus zeer voedzaam. De groenten oefenen een heilzamen invloed uit op het lichaamsgestel en helpen afwisseling brengen in de voeding.

RAUW OPGEDIENDE GROENTEN

*Salade, andijvie, witloof, veldsalade, tomaten
roode kool, komkommers, enz.*

Kropsalade

De buitenste groene bladeren van de salade verwijderen en de dikke middennerf van de bladeren afstroopen, naar lust klein snijden en wasschen. Herhaaldelijk spoelen en in een mandje van ijzerdraad uitslaan of desnoods in een zuiveren handdoek. Mayonnaise maken en vermengen met de salade, juist vóór 't opdienen.

Salade kan ook opgediend worden met koude bijtende saus of mostaardsaus.

Andijvie

Zelfde bereiding als kropsalade.

Witloof

Idem. Wordt gewoonlijk fijn gesneden.

Veldsalade

De veldsalade ontdoen van de droge en rotte blaadjes. Verder als kropsalade. Andijvie en witloof worden er gewoonlijk ondergemengd. Een fijngehakke sjalot mag in de saus gedaan worden.

Tomatensalade

3 of 4 tomaten — 2 lepels azijn — 3 lepels
olie — peper en zout.

De tomaten enkele minuten in kokend water houden om gemakkelijker te pellen, pellen, in schijven snijden, en op een schotel schikken. De olie vermengen met azijn, peper en zout en over de tomaten gieten. Tomatensalade wordt gewoonlijk opgediend met doorgesneden harde eieren of sardinen. Ook met mayonnaise.

Salade van roode kool

1 roode kool — 1/4 l. azijn — zout —
3 ajuintjes — peperbollen — laurier —
kruidnagels.

Snijd de roode kool zeer fijn. Strooi er zout op en laat 24 uren trekken. Spoel af in azijn en voeg er kleine ajuintjes, peperbollen, laurier en kruidnagels bij. Wordt opgediend met gebraden vleesch.

GESTOOFDE GROENTEN

*Erwten, wortelen, roode kool, andijvie, witloof,
postelein, ajuin, enz.*

Erwten

3 kg. erwten — 50 gr. boter — 1 ajuin
— peper — zout — peterselie.

De erwten peulen en op het vuur zetten met boter, een fijngesneden ajuin, peper en zout. Stilaan laten stoven. Naar believen een paar stukjes suiker aan toevoegen. Vóór 't opdienen bestrooien met fijngehakte peterselie.

Wortelen

1 kg. wortelen — 50 gr. boter — 1 ajuin
— peper — zout.

De wortelen schrabben en in fijne reepjes snijden. Opzetten met een weinig water, boter, peper, zout en fijngesneden ajuin. Laten malsch stoven. Volgens den smaak suiker aan toevoegen.

Wortelen met spek

Zelfde manier als hierboven doch de boter wordt vervangen door een stuk spek in teerlingen gesneden.

Erwten en wortelen

Deze kunen ieder afzonderlijk bereid worden, ofwel worden de wortelen eerst half gaar gestoofd en daarna de erwten er bijgevoegd ; men laat ze dan samen malsch worden. Desnoods de saus binden met aardappelbloem. Vóór 't opdienen bestrooien met gehakte peterselie.

Roode kool

Eerste manier

1 roode kool — 1 kg. appelen — 50 gr.
boter — 100 gr. suiker of confituur — 1/2
tas azijn of 1/2 tas bessensap — zout.

De buitenste bladeren verwijderen. De kool in fijne reepjes snijden, wasschen en laten uitlekken. In een

kastrol de boter doen, de kool er boven op, een weinig zout bijvoegen, alsook wat water en de geschilde en stukgesneden appels. De kastrol goed dekken. De kool lang laten stoven, tot zij goed malsch is. Er dan den azijn aan toevoegen, alsmede de suiker, of confituur. Laten stoven zonder deksel om de overtollige saus te laten verkoken. Desnoods de saus binden met aardappelbloem.

Tweede manier

1 roode kool — 100 gr. rijst — 1/2 kg. appelen — 2 ajuinen — azijn of bessensap — 50 gr. boter — zout.

De fijngesneden roode kool opzetten met boter, geschilde en doorgesneden appelen, een handvol rijst en den fijngesneden ajuin. Overgieten met een weinig water. In een goed gedekte kastrol lang laten stoven, tot alles malsch is. Azijn en suiker aan toevoegen en ongedekt laten voorstoven.

Andijvie

1 kg. andijvie — 50 gr. boter — peper — zout.

Kuisch de andijvie en snijd eens door. Wasch ze en stoof ze gaar met boter, peper en zout.

Gestoofde ajuintjes

1/2 kg. ajuintjes — 50 gr. boter — peper — zout — azijn — 1 fleschje tomatenpuree.

De ajuinen pellen en in een kastrol stoven met boter, peper en zout. Ze van tijd tot tijd eens omkeeren en ten laatste een scheutje azijn bijvoegen of een fleschje tomatenpuree. De saus binden met aardappelbloem.

Gestoofte tomaten

6 tomaten — 50 gr. boter — peper en zout.

Schoone tomaten reinigen met een zuiveren handdoek. In een braadpan schikken met boter, peper en zout en een weinig water. Laten braden in den oven. Van tijd tot tijd overgieten met de saus. Kunnen ook in een kastrol boven op het vuur gaar gemaakt worden. Er mag een gebruinde ajuin bij gemengd worden.

Witte boonen

1/2 kg. boonen — 1 ajuin — 50 gr. boter — peper en zout.

De boonen van daags te voren laten weeken in regenwater. Gaar koken en laten uitlekken. Opstoven met een gebruinden ajuin, peper en zout.

Zuurkool

1 kg. zuurkool — 1 tas bouillon — 250 gr. spek.

De opgelegde witte kool goed spoelen om het zout te verwijderen. Opzetten met een tas bouillon en een stuk spek laten meestoven. Goed laten malsch stoven. Wordt opgediend met het spek in schillen gesneden, of met worsten.

Wanneer de witte kool te zout wordt, dan eerst afkoken in veel water, daarna opstoven met bouillon of met vet.

Witloof

1 kg. witloof — 50 gr. boter — peper — zout.

Het witloof geheel behouden. Boter smelten in een kastrol en er het witloof laten in gaar stoven, met peper en zout. Het sap van een citroen neemt den bitteren smaak weg.

Postelein

1 kg. postelein — 50 gr. boter — peper
en zout.

De blaadjes van de postelein wasschen, laten uitlekken en stoven met boter, peper en zout. Jonge erwtjes mogen er onder gemengd worden. Opdienien bestrooid met fijngehakke peterselie.

GEKOOKTE EN GESTOOFDE GROENTEN

*Spruiten, savoyekoolen, spinazie, princessen, snijboonen,
witte koolen, witloof, selderie, schorseneeren*

Spruiten

1 kg. spruiten — 50 gr. boter — peper —
zout — kruidnoot.

De spruiten schoonmaken, wasschen en in kokend water met zout laten gaar worden, zonder deksel. De spruiten afgieten, verfrisschen en opstoven met boter of vet, peper, zout en kruidnoot.

Savoyekoolen

2 savoyekoolen — 50 gr. boter — peper —
zout — kruidnoot.

De savoyekoolen kuischen, de bladeren in grove stukken snijden en afkoken in water met zout, zonder dek-

sel. Om de savoyekoolen een schoone groene kleur te geven, mag men een weinig sodabicarbonaat in het zout water oplossen. Als de savoyekoolen malsch zijn, ze fijn hakken en opstoven zooals de spruiten.

Spinazie

1 kg. spinazie — 50 gr. boter — peper —
zout — een handvol zurkel broodkorstjes.

De spinazie en de zurkel kuischen, afkoken in water met zout, zonder deksel, laten uitlekken en fijn hakken. De spinazie stoven met boter, peper en zout. Voor het opdienen eenige broodkorstjes bruinen in vet en er de spinazie mede garneeren.

Prinsessen

1 kg. prinsessen — 1 ajuin — 50 gr. boter
— peper — zout — azijn — aardappelbloem.

De prinsessen ontdoen van de vezels, doorbreken en gaar koken in kokend water met zout. Afgieten en daarna stoven met boter of vet, en fijngesneden ajuin, peper, zout en een scheutje azijn. De saus binden met aardappelbloem.

Snijboonen

1 kg. snijboonen — 1 ajuin — 50 gr.
boter — peper — zout — kruidnoot.

De boonen ontdraden en in reepjes snijden. Afkoken zooals de prinsessen en opstoven met boter, ajuin, peper, zout en kruidnoot.

Witte koolen

1 witte kool — 100 gr. boter of vet —
peper — zout — kruidnoot — 1 tas melk.

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

Witloof

1 kg. witloof — 100 gr. boter — peper en zout.

Het witloof afkoken in water met zout, afgieten en opstoven met boter, peper en zout.

Selderie

6 selderieplanten — 100 gr. boter — peper — zout — 1 ei.

De selderie afkoken in water met zout. Afgieten en opstoven met boter, peper en zout. In de saus een eierdooier mengen vóór 't opdienen. Ook mag men er wat citroensap in roeren.

Schorseneeren

1 bussel schorseneeren — 50 gr. boter — peper en zout — 1 ei.

De schorseneeren schrabben en in botermelk of water met azijn laten wit trekken. Afkoken en opstoven met boter, peper en zout. Vóór 't opdienen een ei in de saus roeren.

Kampernoelies in boter

50 gr. boter — 1 ajuin — kampernoelies — 1 lepel bloem — 1 tas bouillon.

Laat de boter smelten, voeg er de fijn gesneden ajuin bij, alsook de kampernoelies. Laat koken totdat het water der kampernoelies verdampt is. Bestrooi ze dan met de bloem en overgiet met een tas vleeschnat. Men mag er ook een glas witten wijn bijvoegen. Kruiden met peper en zout en laat 1/2 uur stoven.

GEKOOKTE GROENTEN MET WITTE SAUS

Asperges

1 bussel asperges — 1 ei — 1 tas melk —
1 tas kookwater — 50 gram boter — 2 lepels
bloem — peper en zout.

De asperges pellen en afkoken in water met zout. Afgieten. Een witte saus maken van boter en bloem, peper en zout, aangelengd met melk en aspergewater. De asperges hier even laten opkomen. Vóór 't opdienen een eierdooier in mengen.

Asperges worden ook opgediend met gesmolten boter.

Bloemkool

1 bloemkool — 50 gr. boter — 2 lepels
bloem — 1 ei — 1 tas melk — 1 tas kook-
water — peper — zout.

De bloemkool verdeelen en ontdoen van de blaadjes. In zout water laten trekken om de wormpjes uit te drijven. Afkoken met zout. Afgieten en opstoven in de witte saus. Vóór 't opdienen er een eierdooier in roeren. De bloemkool mag ook in haar geheel gekookt worden en zoo overgoten met de saus.

Om de witte saus te bereiden gebruikt men 't water waarin de bloemkool gekookt werd.

Witte kool

1 witte kool — 50 gr. boter — 2 lepels
bloem — peper — zout — 1 ei — 1 tas
melk — 1 tas kookwater.

De witte kool fijn snijden en afkoken. Afgieten en in een witte saus even opstoven. Vóór 't opdienen een eierdooier in roeren.

Witte kool mag ook opgestoofd worden in tomaten-saus.

Spinazie

1 kg. spinazie — 50 gr. boter — 1 lepel
bloem — 1 tas melk — peper — zout.

Wasch de spinazie en kook ze af in kokend zoutwater, laat uitlekken en hak fijn. Stoof ze op met boter, bind met de bloem en leng aan met de melk, steeds goed roerende. Peper en zout bijvoegen en ongeveer 1/2 uur op zacht vuur laten stoven.

Prei

1 kg. prei — 50 gr. boter — 2 lepels
bloem — peper — zout — 1 ei — 1/2 l.
melk.

Het wit van de prei snijden en in zijn geheel of in stukken van 5 cm. afkoken. In een witte saus opstoven en er een eierdooier in roeren.

Schorseneeren

1 bussel schorseneeren — 50 gr. boter
— 2 lepels bloem — peper — zout — 1 ei —
1 tas melk — 1 tas kookwater.

De schorseneeren schrabben, in stukken snijden en in azijnwater of botermelk laten wit trekken. Afkoken, laten uitlekken en opdienen met een witte saus, waarin een ei geroerd werd.

Andijvie

6 kroppen andijvie — 50 gr. boter — 2
lepels bloem — peper — zout — 1 ei —
1/2 l. melk.

De andijvie in stukken snijden, wasschen en afkoken. Laten uitlekken en opstoven in een witte saus.

Witloof

Als andijvie.

Selderie

Idem.

Mag ook opgediend worden met tomatensaus, of met een zure eiersaus.

Witte boonen

1/2 kg. boonen of gedroogde prinsessen
— 50 gr. boter — 2 lepels bloem — 1/2 l.
boonwater of melk — peterselie.

De boonen daags te voren te weeken zetten in koud regenwater. 's Anderendaags opzetten met koud regenwater en laten gaar koken op een zacht vuur. Laten uitlekken en opstoven met een witte saus. Vóór 't opdienen met fijngehakte peterselie bestrooien.

N. B. — Mogen ook opgediend worden, met zure eiersaus.

Koolrapen

Koolrapen — 50 gr. boter — 2 lepels
bloem — peper — zout — 1 ei — 1/2 l.
melk — kruidnoot.

Snij de koolrapen in dikke schijven, schil deze dik af en snij ze in reepjes. Kook deze in kokend zoutwater gaar, giet af, laat uitlekken en stooft ze op in een witte saus waarin men kruidnoot raspt en een eierdooier roert.

Paddestoelen met roomsaus

Kook de schoongemaakte paddestoelen gaar in water met wat zout, peper en boter. Maak een witte saus van

boter, bloem en kookwater van de kampernoelies en laat dit goed doorkoken. Voeg er wat room en 1 à 2 eidooiers aan toe en laat hierin de paddestoelen nog eens flink opstoven.

Paddestoelen met zure eiersaus

Als hierboven, maar bij de saus wordt citroensap gevoegd. De room mag weggelaten worden.

GEPANEERDE GROENTEN (*au gratin*)

Bloemkool, prei, andijvie, witloof

De groenten afkoken, laten uitlekken en in een schotel of vuurvaste kom schikken. Een dikke witte saus maken, waarin geraspte gruyère- of parmezaankaas geroerd werd, en over de groenten gieten. Bestrooien met geraspte beskuit (paneermeel), hier en daar een stukje boter opleggen en in den oven laten kleuren.

OPGEVULDE GROENTEN

Opge vulde selderie

6 selderieplanten — 250 gr. gehakt kalfsvleesch — 2 eiers — 1 snede brood — peper — zout — kruidnoot — 1 citroen.

Schoone witte selderieplanten uithalen. Het gehakt vleesch bewerken met de eiers, broodkrumels peper, zout en kruidnoot. Hiermede de planten opvullen, met een draad toebinden en opstoven in een gedekte kastrol met boter of een weinig bouillon, peper en zout. In de

saus een citroen persen en een ei roeren. Binden met aardappelbloem. Opdienem, de selderie overgieten met de saus.

Opgevuld witloof

12 witloofstruiken — 250 gr. gehakt
vleesch — 1 ei — peper — zout — kruidnoot
— 1 snede oud wittebrood.

Het witloof goed spoelen en laten verlekken.

Het gehakt verwerken met het ei, de kruiden en het gekruimeld brood. De witloofstruiken middendoor snijden en een weinig uithollen. Opvullen met gehakt, de twee helften bijeen binden met een katoendraad. In een kastrol boter smelten, de opgepulde witloofstruiken daarop leggen, bestrooien met peper en zout en op een zacht vuur in een gedekte kastrol laten gaar stoven.

Opgepulde bloemkool

Eerste manier

1 bloemkool — 250 gr. gehakt vleesch —
1 snede brood — peper — zout — kruid-
noot — 2 eiers — 50 gr. geraspte kaas —
50 gr. boter — 2 lepels bloem.

De bloemkool afkoken in haar geheel tot het buitenste ongeveer malsch is. Laten uitlekken en het harde deel voorzichtig uithalen. Daarna de kool opvullen met het verwerkt vleesch en in een kastrol laten gaar stoven. De kool op een schotel schikken en overgieten met een witte saus waarin geraspte kaas werd geroerd. In den oven laten bruinen.

Tweede manier. — De afgekookte bloemkool laten uitdruipen. In een geboterde vuurvaste kom schikken met het verwerkt gehakt vleesch. Een laag bloemkool, een laag vleesch, laatst bloemkool. In den oven braden. Daarna omkeeren op een schotel en overgieten met de saus.

Zelfde bereiding kan toegepast worden op witte kool.

Opgepulde roode kool

1 roode kool — 250 gr. gehakt vleesch —
2 sneden brood — 2 eiers — peper — zout
— kruidnoot — 1 snede spek.

De buitenste bladeren van de kool verwijderen en er het binnenste uithalen. In water met zout en azijn half gaar laten worden. Laten uitlekken. De kool opvullen met het gehakt vleesch dat verwerkt werd met gekruimeld brood, eiers, peper, zout en kruidnoot. De kool toemaken met een schil spek en toebinden met een fijn koordje. In een gedekte kastrol laten malsch stoven.

Opdienen met aalbessensaus.

Opgepulde ajuinen

6 schoone ajuinen — 250 gr. gehakt
vleesch — 1 ei — peper — zout — kruid-
noot — 50 gr. boter.

De ajuinen pellen. Het binnenste uithalen en opvullen met het gehakt vleesch dat gemengd is met het ei, peper, zout en kruidnoot. In een braadpan schikken en met boter of vet braden in den oven. Van tijd tot tijd overgieten met de saus. Een weinig aardappelbloem breken in azijn en bij de saus roeren. Even laten doorkoken.

Opgepulde tomaten

Zie : « Vóór- en tusschengerechten ».

AARDAPPELBEREIDINGEN

Opgeblazen aardappelen

Kook de aardappelen gaar en laat ze koud worden. Snijd ze dan in vieren. Maak een frituurdeeg van bloem, water en een snuifje zout. Wentel hierin de aardappelstukken en bak ze in heet frituurvet mooi bruin.

Gekookte aardappelen

De aardappelen worden eerst gewasschen, daarna geschild en de oogen uitgehaald. Men werpt ze in zuiver water en spoelt ze twee- à driemaal af. Dan worden ze overdekt met koud water, een greep zout er bijgevoegd en in een gedekte kastrol gaar gekookt. Als ze malsch zijn, afgieten ; terug op de stoof plaatsen, zonder deksel, en laten verdampen. Men schudt ze goed om ze bloemig te maken.

Nieuwe aardappelen

Worden met een ruwen borstel geschrobd om de pel te verwijderen, goed gewasschen en in kokend water met zout afgekookt. Afgieten en laten verkoelen. Daarna worden ze gewoonlijk met gesmolten boter en gehakte peterselie opgeschud of in vet mooi bruin gebakken.

Gebruinde aardappelen

Boter of vet in een braadpan laten smelten. De gekookte aardappelen er bij voegen, met zout bestrooien en laten bruinen langs alle zijden. Groote aardappelen worden eerst doorgesneden.

Rauwe aardappelen bruinen

De geschilde aardappels in schijven snijden, met zout bestrooien en in warm vet of boter leggen. Eerst met een deksel laten malsch stoven, daarna zonder deksel laten bruinen.

Geboorde aardappelen

Uit groote aardappelen worden kleine ronde balletjes geboord met een daartoe bestemden vorm. Daarna worden ze gebraden als hierboven.

De aardappelschijven en de geboorde aardappels kunnen ook in fruitvet gebraden worden.

Aardappelkoek

1 kg. aardappelen — 1/4 l. melk — 1 ei
— 50 gr. boter — peper — zout — kruidnoot.

De aardappels schillen, wasschen, koken en warm doordoen, of fijn maken met een presse-puree. Bevochtigen met de melk ; het ei, boter, kruidnoot, peper en zout bijvoegen en goed ondereen mengen. Het mengsel in een pan of vuurvasten schotel doen en den bovenkant effen strijken. Een klontje boter opleggen en in den oven laten bruinen.

Aardappelcroquetten

1 kg. aardappelen — 3 eiers — 50 gr.
boter — kruidnoot — peper en zout — geraspte beschuit.

De gekookte aardappelen doordoen. Mengen met de eierdooiers, boter, peper, zout en kruidnoot. Langwerpige balletjes maken en in het licht geklopt eiwit rollen,

daarna in geraspte beschuit en in heet fruitvet bakken. Laten uitdruipen en warm opdienen.

Gefruite aardappelen

Groote aardappels schillen, wasschen, en in schijven, daarna in reepjes snijden. De aardappelreepjes in een doek drogen en in het vet fruiten. 't Is best ze in twee keeren te fruiten. De aardappels uitnemen als ze licht-bruin zijn, laten verkoelen en dan terug in het fruitvet laten bruinen.

Aardappelen op zijn hofmeesters

Aardappelen in stukken snijden en in zout water koken. Afgieten. Opstoven met bouillon, boter, fijngehakte peterselie, peper en zout.

Gestooftde aardappelen

Gekookte aardappels in stukken snijden, op 't vuur zetten met een weinig water, boter of vet, peper en zout. Goed laten stoven. Het water mag vervangen worden door melk.

Aardappelen in bouillon

De aardappels in bouillon laten gaar worden. Vóór 't opdienen boter, peper en zout aan toevoegen.

Gestooftde aardappelen met groenten (stampot)

De aardappelen in stukken snijden en laten malsch koken. De aardappelen fijn stampen en gekookte groenten ondermengen. Boter of vet, peper en zout bijvoegen

en nog eens laten doorstoven. Stampptot kan gemaakt worden met groene koolen, witte koolen, roode koolen, wortelen, prei, selderie, enz.

Rapen met aardappelen

1 pond rapen — 1 pond aardappelen —
botersaus — gehakte peterselie.

Schil de rapen en snijd ze in reepjes en laat ze in kokend zoutwater ruim 1 uur koken. Voeg er dan de aardappelen bij, insgelijks in reepjes gesneden en laat gaar koken. Maak een saus van boter en bloem, aangengelend met melk en room. Er zout en kruidnoot bijvoegen. Deze saus onder de aardappelen met rapen mengen en nog een 10 minuten laten stoven.

BEREIDING VAN EIEREN

Rauwe eieren

Kunnen genomen worden geklutst in melk, bier, koffie, wijn, citroensap, limonade.

Geklopt ei

1 ei — 1 lepel suiker — eenige druppels madera, rum of cognac.

Klop den dooier van het ei met madera, rum of cognac. Klop het wit in sneeuw met de suiker. Roer langzaam onder duchtig kloppen, den dooier bij en dien seffens op.

N. B. — De wijn mag vervangen worden door citroensap.

Eierroom met vruchtensap

2 eiers — 50 gr. suiker — citroenschil — vruchtensap.

Kluts de eiers goed. Rasp een citroenschil af en voeg dit met suiker bij de eieren. Voeg er vruchtensap naar keuze bij en warm dit op een matig vuur onder voortdurend roeren. Warm opdienen.

Eierwijn

1/4 liter witte wijn — 1 ei — 1 lepel suiker.

De wijn, het ei en de suiker worden samen op een flink vuur met den eierklopper tot aan kookpunt geklutst. De drank mag niet koken. Warm opdienen.

Gekookte eieren

De eiers, wanneer men ze licht gekookt wensch, worden gedurende 4 à 5 minuten in kokend water gedompeld.

Wil men de eiers hard koken, dan laat men ze 10 min. koken.

Verloren eieren

Water met zout en azijn koken. De eiers breken en van kort bij in 't water laten vallen. De eiers keeren met een schuimspaan en uitscheppen als het wit gestold is.

Eierstruif

6 eieren — 6 lepels melk — boter —
peper en zout.

De eiers kloppen met melk, peper en zout. In een pan boter smelten en de eiers er in gieten. Lichtjes laten opstijven. Op een schotel schudden en toevouwen.

Eierstruif met kaas

Geraspte kaas mengen met de geklutste eiers.

Eierstruif met confituur

Een gewone struif maken. Vóór de struif toegevouwen wordt gelei of confituur opleggen en toevouwen.

De gelei of confituur mag vervangen worden door appelmoes of appelschijven die in boter gaar zijn gestoofd.

Eierstruif met rum of cognac

Bij de melk een scheutje rum of cognac voegen.

Gerezen struif

6 eieren — 6 lepels suiker — boter —
peper en zout.

De eierdooiers kloppen met suiker; het wit in sneeuw slaan en mengen met de dooiers. In een geboterde pan in den oven laten bakken. Opdienien bestrooid met suiker.

Gewonnen brood

6 eieren — 6 beschuiten of sneedjes wit-
brood — 100 gr. suiker — 1 tas melk —
boter — peper en zout.

De beschuiten of het brood weeken in warme melk. Boter smelten in een pan, het brood of de beschuiten er in leggen en overgieten met de geklutste eiers. Opdienien bestrooid met suiker.

Spek- of hespenstruif

Gekookte hesp of spek in kleine stukjes snijden en mengen met de geklutste eiers. Bakken als gewone eierstruif.

Verloren eieren in melk

6 eieren — 1 liter melk — 1 pakje vaniel-
jebloem — 50 gr. suiker.

De eieren worden in melk gekookt zonder schaal. Van de melk wordt met de suiker en de vanieljebloem een saus gemaakt en over de eiers gegoten opgediend.

Verloren eieren in wijn

1/2 flesch witte wijn — 1 tas water —
6 eieren — 30 gr. boter — 2 lepels bloem
— 50 gr. suiker of citroensap.

Den wijn met het water koken. De eiers zonder schaal hierin koken. Maak een saus door de bloem en de boter ondereen te kneden, leng aan met den wijn. Voeg

volgens den smaak suiker of citroensap bij. Giet vóór 't opdienen over de eieren.

Roereieren met tomatensaus en kampernoeljen

De geroerde eiers midden op een schotel schikken en overgieten met een tomatensaus waarin kampernoelies gemengd zijn.

Spiegeleieren

Boter laten smelten in een pan, de eiers breken en er zacht laten invallen. Peper en zout opstrooien en lichtjes het wit laten stollen. De dooier moet zacht blijven.

Geroerde eieren.

6 eieren — 6 lepels melk — 15 gr. boter
— peper — zout.

De eiers kloppen met melk, peper en zout. De boter smelten in de pan, de eiers ingieten en met een vork gedurig in beweging houden, tot de eiers lichtjes opstijven.

Zoete eieren

3 eieren — 1/2 tas room — 1 lepel suiker
— boter — zout.

De eieren klutsen met room, een snuifje zout en suiker. In de pan laten smelten, de eiermassa hierin gieten en roeren tot een fijnvlokkig roerei.

Eieren met tomatensaus

6 eieren — 50 gr. boter — 2 lepels bloem
— 1/2 doosje tomaten — peper — zout —
1/2 l. melk — 3 sneden brood.

De eiers 5 minuten laten koken, verkoelen, pellen en overlangs doorsnijden. Stukjes brood omtrent 5 cm. vierkant bruinen, op een schotel schikken en de helften der eiers er op leggen. Overgieten met een tomatensaus.

MELKSOEPEN

Melk met beschuit

2 l. melk — 50 gr. suiker — 4 beschuiten
— 1 snuifje zout.

Melk koken, suiker en zout aan toevoegen. De beschuiten in een soepterrine schikken en overgieten met de kokende melk. Men mag er een eierdooier in roeren.

Bloempap

2 l. melk — 50 gr. suiker — 75 gr. bloem
— 1 snuifje zout.

De melk koken met zout en suiker. Bloem breken in koude melk en langzaam bij de kokende melk gieten. Goed roeren om het aanbranden te vermijden, en nog eens laten doorkoken.

De bloem kan vervangen worden door maïzena.

Melksoep met tapioca

2 l. melk — 50 gr. suiker — 1 snuifje zout
— 3 lepels tapioca.

Melk koken met zout en suiker. Als de melk kookt, er de tapioca instrooien, terwijl men goed roert. Tien min. laten doorkoken.

Zelfde bereiding voor melksoep met griesmeel (semoule) of macaroni.

Melksoep met rijst

2 l. melk — 50 gr. suiker — 75 gr. rijst —
zout.

De rijst opzetten in koude melk en zachtjes laten gaar

worden. Suiker en zout aan toevoegen en op den kant van 't vuur de melk laten voortkoken.

N. B. — Men mag ook de rijst half gaar laten worden in water.

Zomersche melksoep

's Morgens vroeg melk koken met een vanieljepeul ; in een kom of teil suiker, een weinig zout en eenige gemorzelde beschuiten schikken, overgieten met de kokende melk, in den kelder laten verkoelen en 's middags koud opdienen.

Botermelksoep

2 l. botermelk — 100 gr. suiker — 50 gr.
bloem.

De bloem in de koude botermelk roeren en op een goed vuur aan den kook brengen. Het is niet noodig te roeren. Enkele minuten laten doorkoken en suiker aan toevoegen.

Tapioca kan de bloem vervangen, maar wordt in de kokende botermelk gestrooid.

Ten einde het roeren te vermijden bindt men de koude botermelk met een weinig bloem.

Botermelk met rijst

2 l. botermelk — 100 gr. suiker — 75 gr.
rijst.

De rijst opzetten met de koude botermelk en laten malsch koken. Nu en dan roeren om het aanbranden te voorkomen. Opdienen met suiker.

Botermelk met havermout

2 l. botermelk — 75 gr. havermout —
100 gr. suiker.

Het havermout opzetten met de koude botermelk en lang en stilaan laten koken. Opdienem met suiker.

Biermelksoep

1 l. bier — 1 l. melk — 75 gr. havermout
— 100 gr. suiker.

Het havermout in het bier laten gaar worden. De melk koken en langzaam, onder gedurig roeren, bij het bier voegen. Opdienem met suiker.

Vlaamsche botermelk

4 l. botermelk — 1 ei — 100 gr. rozijnen
100 gr. suiker — 100 gr. bloem — 1 pakje
vaniljebloem.

De rozijnen wasschen en opzetten met de koude botermelk en bloem ; laten koken. Vóór 't opdienen er een eierdooier en suiker in roeren. De pap langzaam in een soepkom gieten, waarin vooraf het in sneeuwgeklopte eiwit gedaan werd. Goed roeren.

In de plaats van rozijnen kunnen ook appelschijven of pruimen in de botermelk gekookt worden.

Koude botermelk

In den zomer is het goed de karnemelk rauw te eten, zoo versch mogelijk. Laat ze in een kom wat warmen in de zon (dekken om stof en ongedierte er uit te houden). Smelt de noodige suiker in zeer weinig kokend water, en roer deze in de melk vooraleer ze op te dienen. Laat in den oven of boven op de stoof mastellen, beschuiten of wittebrood roosteren en, terwijl ze warm en krakend zijn, brokkel ze in de melk en dien op.

NAGERECHTEN

PUDDINGEN EN ROOM

Pudding

Om pudding te bekomen gebruikt men 100 gr. bindstof per liter melk (b. v. maïzena of vanieljebloem) en giet de gebonden pap in een met koud water gespoelden vorm, laat daarin de massa bekoelen en keert vóór het opdienen de pudding op een schotel. Deze wordt dan verder gegarneerd met fruit of een of andere saus.

Room

Hiervoor gebruikt men slechts 75 gr. bindstof per liter melk en giet na 't koken de bekomen room in een glazen of gleizen kom, waarin de room opgediend wordt. Room is doorgaans smakelijker dan pudding.

Vanieljepudding (Vanieljerroom)

3/4 l. melk — 1 pakje vanieljebloem — 75 gr. suiker.

Eerste manier. — De vanieljebloem breken in een weinig koude melk. De overige melk koken met suiker en al roerende de bloem bijgieten ; 2 min. laten doorkoken. In een natgemaakten vorm gieten en laten afkoelen.

Tweede manier. — Zelfde handelwijze als hierboven, maar 100 gr. rozijnen in een weinig boter of lauw water laten malsch worden, bij de koude melk voegen en laten meekoken.

In den pudding mag ook een eierdooier geroerd worden.

Macaronipudding

Macaroni koken in zout water. Laten uitlekken. Meng en met vanieljeroom. Men kan er ook rozijnen onderroeren. In een vorm gieten of op een schotel schikken.

Maïzenapudding

1 l. melk — 100 gr. maïzena — 100 gr.
suiker — 100 gr. rozijnen — 1 ei.

De maïzena breken in koude melk. De melk koken met suiker en rozijnen die vooraf in boter malsch geworden zijn. Al roerende de bloem bij de kokende melk gieten en nog eens laten doorkoken. Den eierdooier inroeren, als 't een weinig afgekoeld is, ook het in sneeuw geklopt eiwit.

Men mag ook een stok vanielje in de melk laten meekoken.

Giet in een vorm en laat afkoelen. Dien op met een koude vruchtensapsaus of gestoofde vruchten.

Semoulepudding

1 l. melk — 100 gr. griesmeel (semoule)
— 100 gr. suiker — 1 citroenschil.

Kook de melk met de citroenschil en suiker. Strooi het griesmeel in de kokende melk, goed roerend. Laat het meel gaar koken. Giet in een natgemaakten vorm. Laat afkoelen en dien op met bessensapsaus, ingelegde vruchten of gestoofd fruit. Er mogen één of meer eierdooiers en 't geklopte eiwit in den griesmeelpudding geroerd worden.

Ongekookte rumpudding

4 eierdooiers — 6 lepels witte suiker —
7 blaadjes gesmolten gelatine of vischlijm
— 2 borrels rum — het in sneeuw geslagen
wit der eieren.

De suiker onder de eierdooiers roeren, de in een weinig warm water gesmolten lijm er al roerende bijvoegen, alsmede de rum, ten laatste ook het eiwit.

In een steenen vorm gieten, voorafgaandelijk met een weinig olijfolie ingewreven. (Van 's avonds te voren maken.)

Rijstpudding met rozijnen

1 l. melk — 125 gr. beste rijst — 125 gr.
suiker — 100 gr. rozijnen — 1 klontje boter
— 1 vanieljepeul.

De boter in een kastrol smelten, de melk bijvoegen, alsmede de vanieljepeul en gewasschen rijst. Laten gaar koken en de suiker bijdoen. De gewasschen rozijnen worden er omtrent 1/4 uur vóór 't gaar zijn bijgevoegd.

In een natgemaakten vorm gieten en koud opdienen met een vanielje-, cacao- of aalbessensapsaus.

Tapiocapudding

1 l. melk — 4 beschuiten — 150 gr. tapioca — 100 gr. rozijnen — 125 gr. suiker
— 2 eieren.

Melk laten koken, de verbrijzelde beschuiten en de tapioca al roerende bij de melk voegen, alsook suiker en rozijnen. Nadat de tapioca gaar is, van 't vuur nemen, de eierdooiers er in roeren, alsmede het in sneeuw geklopte eiwit. In een natgemaakten vorm gieten ; koud opdienen.

Rijstpap

2 l. melk — 250 gr. rijst — 1 stok vanielje
— 100 gr. suiker — zout — saffraan.

Wasch de rijst en zet ze op het vuur met de melk, vanielje, saffraan en een snuifje zout. Laat stilaan koken tot de rijst malsch is. Van tijd tot tijd roeren om het aanbranden te vermijden. Roer er de suiker bij. Eén of twee eierdooiers verbeteren de rijstpap. Schep in schotels en laat verkoelen. Dien op met suiker.

Rijstsoufflé

2 l. melk — 250 gr. rijst — 1 stok vanielje
— 100 gr. suiker — 2 eieren — zout.

Wasch de rijst en kook gaar in de melk met vanielje en een snuifje zout. Roer er de eierdooiers bij en het in sneeuw geklopte eiwit en suiker. Giet in een geboterden vuurvasten vorm en laat in den oven kleuren.

Rijstkrans met appelen

2 l. melk — 250 gr. rijst — 200 gr. suiker
— 1/2 kg. appelen — kaneel.

De rijst koken in de melk. Een grooten schotel nemen, te midden daarvan een zuivere flesch zetten en de rijst er rond schikken. Appelen stoven met suiker en kaneel. De flesch wegnemen en de opening vullen met het appelmoes.

Mag koud opgediend worden.

Rijsttaart

2 l. melk — 250 gr. rijst — 100 gr. suiker
— 3 eieren — gedroogde citroenschil —
zout.

De rijst wasschen en gaar koken in de melk met de gesnipperde citroenschil. De suiker, een snuifje zout en

de eierdooiers ondermengen en ten slotte het stijfgeslagen eiwit. Een taartenplaat goed bestrijken met boter, bestrooien met paneermeel, vullen met de rijstap en in een warmen oven een uur laten bakken.

Malakoffroom

1 l. melk — 100 gr. suiker — 75 gr.
maïzenabloem — 1 pakje vanieljesuiker —
100 gr. boudoirs. Voor boterroom : 100 gr.
boter — 100 gr. poedersuiker — 100 gr.
geraspte amandels.

Laat de melk koken met de suiker en de vanieljesuiker. Breek de maïzena in koude melk en voeg dit al roerende bij de kokende melk. Laat nog 3 min. koken, daarna goed verkoelen, van tijd tot tijd roeren, opdat er zich geen vel vorme.

Bereid intusschen boterroom, voeg er de gepelde en geraspte amandelen bij. Wanneer alles klaar is, meng dan den boterroom met den afgekoelden pudding, flink roerende.

Snijd de boudoirkoekjes langs onder gelijk, dompel de zijkanten in gesmolten suiker en zet ze rechtopstaande op een platten schotel. Maak er een ronden vorm van en vul met den room.

Rijstgebak met abrikozen

2 l. melk — 250 gr. rijst — 100 gr. suiker
— 1 ei — 1 doos ingelegde abrikozen.

Kook de rijst gaar in melk. Roer er suiker, eierdooier en geklopt eiwit bij. Schep in een geboterden vorm een laag rijst, daarop een laag abrikozen, enz., laatst rijst. Laat in den oven lichtjes bruinen. Dien op overgoten met het abrikozensap.

De abrikozen kunnen vervangen worden door gestoofde appels of peren.

Havermoutpudding

1 l. melk — 125 gr. havermout — 100 gr.
suiker — 50 gr. rozijnen — 50 gr. boter.

Het havermout in de melk malsch koken. Suiker, rozijnen en een weinig boter er bij voegen. De massa in een met boter bestreken vorm doen, effen strijken, er een klontje boter op leggen en in den oven laten bakken.

Citroenpudding

1 l. water — 100 gr. vanieljebloem —
125 gr. suiker — 1 citroen.

Het water koken met suiker en het sap van een citroen. De vanieljebloem, van te voren gebroken in een weinig koud water, al roerende bij het kokend water gieten, en laten doorkoken. Koud opdienen.

Vlaamsche-Leeuwpudding

1 l. melk — 100 gr. suiker — 1 pakje
vanieljebloem — 1 pakje chocoladebloem.

Een pudding maken, op gewone manier, met een pakje chocoladebloem, en met gewone vanieljebloem, ieder afzonderlijk. Een leeuwenvorm vullen eerst met chocoladepudding, vervolgens met vanieljepudding; alzoo bekomt men een « zwarten leeuw op geluw veld » bij het omschudden.

Chocoladepudding

1 l. melk — 100 gr. maïzena — 2 lepels
cacaopoeder — 100 gr. suiker.

Kook de melk met suiker. Breek de cacao en de maïzena in wat melk en roer bij de kokende melk. Laat goed doorkoken. Giet in een vorm en laat afkoelen.

Dien op met een koude vanieljesaus of room met poedersuiker.

Caramelpudding (gebrande room)

3/4 l. melk — 50 gr. maïzenabloem of 1
pakje vanieljebloem — 100 gr. suiker.

Brand 50 gr. suiker in een ijzeren pan tot een bruine siroop. Giet deze in kokende melk, waarbij de overige suiker werd gevoegd, onder flink roeren. Breek de vanielje in een weinig koude melk en giet, goed roerende, bij de kokende massa. Laat even doorkoken. Giet in een glazen kom en laat afkoelen.

Beschuitpudding

1 l. melk — 2 pakjes vanieljebloem —
150 gr. suiker — 4 beschuiten 1 glaasje
rum — gelei.

Een weinig melk koken met suiker en rum en over de beschuiten gieten, die op een schotel geschikt zijn. De beschuiten bedekken met een laag gelei. Een gewonen vanieljepudding maken en over de beschuiten gieten.

Appelsiencreem

1 l. melk — 80 gr. maïzena — 100 gr. suiker — 2 appelsienen — 2 eierdooiers.

De melk koken met suiker en de fijn geraspte schil van een appelsien. In een weinig koude melk de maïzena breken en bij de kokende melk voegen. Even laten doorkoken. Dan het sap van 2 appelsienen bijvoegen, alsook 2 eidooiers. De creem in een glazen schotel gieten, laten

verkoelen en opdienen versierd met appelsienschijven of koekjes.

Appelpudding

1 kg. appels — 250 gr. suiker — het wit
van 2 eieren — 2 beschuiten — rum.

Appelspijs mengen met fijn gemorzelde beschuiten, een scheutje rum aan toevoegen. Alles mengen met in sneeuw geklopt eiwit. Een vorm met buis in 't midden met boter bestrijken en met broodkruimels bestrooien, 't mengsel er in gieten en in den oven laten bakken. Opdienen met een of andere zoete saus, liefst wijn-rumsaus.

Appelen met rijst

1 l. melk — 125 gr. rijst — 2 eieren —
vaniljestok of geraspte citroenschil — 10
appelen — 100 gr. suiker — gelei.

Appelen schillen en ontdoen van 't klokhuis, in hun geheel laten gaar worden in een weinig water met suiker. Rijstpap koken, op een schotel gieten, de appelen schoon bovenop plaatsen en versieren met stukjes gelei en gekonfijt fruit. Men kan het insgelijks met in sneeuw geklopt eiwit, waaraan suiker is toegevoegd, versieren, b.v. een krans appelen en in 't midden en tusschen in hoopjes geklopt eiwit.

Deensche rijst

100 gr. rijst — 1 l. melk — 15 gr. boter
— 50 gr. suiker — 1 ei — 150 gr. bitter-
koekjes.

Men neemt 100 gr. rijst welke men, na ze gewasschen te hebben, in 1 liter melk kookt. Als deze gereed is, voegt

men er een geklopt ei, 15 gr. boter en 50 gr. suiker bij. Deze massa plaatst men laag om laag met 150 gr. bitterkoekjes in een vuurvasten schotel, legt bovenop een paar klontjes boter en laat ze in den oven bruin worden.

Rabarbergerecht

1 kg. rabarber — 100 gr. rijst — 200 gr.
suiker — 2 beschuiten — boter — kaneel.

Rabarber kuischen en opzetten met rijst, water en zout, 3/4 u. laten koken. De suiker toevoegen. Alles in een vuurvast schoteltje doen. De beschuiten raspen, mengen met wat kaneel en over de rabarber strooien. Wat gesmolten boter overgieten en in den oven laten bruin worden.

Appelspijs

1 kg. appelen — 1/4 l. witte wijn — 50 gr.
amandelen — 100 gr. rozijnen — citroenschil — 1 eiwit.

Appelen wasschen, kuischen, in stukken snijden en laten gaar koken met een weinig water of liever witten wijn. Door de teems doen en mengen met fijngehakte amandelen, eenige gaar gekookte krenten of rozijnen en geraspte citroenschil. Nog een weinig laten stoven; wat suiker bijvoegen en, vóór 't opdienen, ook het in sneeuw geklopt eiwit.

Sneeuwballen

1 l. melk — 150 gr. suiker — 3 eieren —
1 pakje vanieljebloem.

Het wit der eiers in sneeuw slaan met 50 gr. suiker. De melk koken met de rest van de suiker. Met een

lepel het eiwit in de kokende melk laten vallen, een weinig laten opstijven, omkeeren, daarna uitnemen met een vischspaan en op een schotel schikken. Een dunnen vanieljeroom maken met de vanieljebloem in een weinig melk te breken en in kokende melk te roeren, alsmede de eierdooiers. Dezen room op den schotel gieten tusschen de sneeuwballen.

Eiwitpudding met groseillesaus

Wit van 4 eieren — 100 gr. suiker —
1 pakje vanieljebloem — boter — 1 glas
groseille of bessensap — suiker en aard-
appelbloem.

Het in sneeuw geklopt eiwit mengen met de suiker en vanieljesuiker. Een vorm met boter bestrijken en met suiker bestrooien. Hem vullen tot op ruim 1 cm. van den boord. In een kastrol met kokend water plaatsen gedurende 1/4 uur, daarna 1/4 uur in den oven zetten.

Een weinig laten afkoelen, uit den vorm doen en opdienen overgoten met de groseillesaus.

Eieren met caramelsaus

3 eieren — 1/2 l. melk — 150 gr. suiker.

Klop de heele eieren met de helft van de suiker, tot deze gesmolten is. Roer er de melk bij. Brand onder-tusschen in een ijzeren pan de rest van de suiker tot een bruine siroop. Spoel een blikken puddingvorm met deksel met warm water, giet de gebrande suiker er in en laat ze in den vorm rondloopen, zoodat de bodem en de wanden er gedeeltelijk mee bedekt zijn. Vul den vorm met de eiersaus, sluit hem en laat den pudding ongeveer 1 uur in een heet waterbad stollen, tot hij heel vast is geworden. (Het water moet zeer heet zijn,

maar mag niet koken.) Keer den pudding op een schotel. De caramel vormt de saus.

Rijstballetjes

2 l. melk — 250 gr. rijst — 100 gr. suiker
— 1 stokje vanielje — 2 eieren — geraspte
beschuit.

De rijst gaar koken in de melk met de vanielje en zout. Den stok vanielje er uitnemen en de rijst mengen met suiker en de eierdooiers. Laten afkoelen en langwerpige balletjes maken. Wentelen in het licht geklopt eiwit en daarna in geraspte beschuit ; fruiten in kokend braadvet. De rijstballetjes zijn gaar als ze boven komen. Warm opdienen met suiker bestrooid.

Men mag ook de rijst tot platte koekjes vormen en ze in boter of vet bakken, in plaats van ze te fruiten.

Vlade

1/2 l. melk — 3 eieren — 50 gr. suiker —
1 stokje vanielje.

Melk koken met suiker en vanielje. De eiers kloppen en er de kokende melk, onder goed roeren, bijgieten. In een vuurvasten vorm in den oven laten bakken. De vlade is gaar zoodra er niets aan het mes kleeft, wanneer men ze doorsteekt.

Broodtaart

Broodkorsten of -resten in melk, goed pletteren ; er een snuifje zout en een snuifje kaneel bijvoegen, alsmede suiker, rozijnen of krenten, een eierdooier en het in sneeuw geklopte eiwit, 1/2 glaasje vanieljesuiker of rum. In een gesmeerde vlaaiplaat doen, met suiker bestrooien en in den oven laten bakken.

Markies

1 l. aalbessensap — 8 bladen gelatine —
250 gr. suiker — citroenschil — 2 eieren.

Bessensap koken met suiker en citroenschil. Laten afkoelen en er de eierdooiers, alsook de gesmolten gelatine innemen. Alles bij het in sneeuw geklopte eiwit roeren en in een natgemaakten vorm gieten.

Crème Prospère

1 l. melk — 100 gr. suiker — 50 gr. boter
— 50 gr. bloem — 6 eieren.

De bloem breken in een weinig koude melk. De overige melk koken met suiker en boter en er de bloem, goed roerende, ondermengen. Van 't vuur nemen, de eierdooiers en het tot sneeuw geklopte eiwit inroeren. Koud opdienen.

Crème Biscornue

1/2 l. melk — 50 gr. maïzena — 75 gr.
suiker — een weinig vanielje — 4 eier-
dooiers.

1/2 l. melk en 50 gr. maïzena mengen en koken met 75 gr. suiker en een weinig vanielje. Wegnemen van het vuur, al roerend 4 eierdooiers bijvoegen. Terug op het vuur brengen zonder te laten koken. Laten koud worden, en een glas Madéra bijvoegen ; eiwit tot sneeuw slaan en er ondermengen.

Om den schotel te garnieren, drenkt men macarons in Madéra en schikt ze op den schotel, rondom een krans boudoirs. Den room er over gieten en garnieren met fruit.

Gefruite room

1/2 l. melk — 3 lepels maïzenabloem —
3 lepels witte suiker — 3 eieren — geraspte
beschuit.

Maak een crême van 1/2 liter melk, 3 lepels maïzenabloem, 3 lepels witte suiker, 3 eiers ; als de crême even-
tjes kookt, roer goed, zet van het vuur, giet de crême
op een plank, welke eerst met wat bloem ingesmeerd is
om het aanplakken te beletten. Strijk met een mes de
crême goed gelijk, ter dikte van 2 cm., laat koud worden;
dan in vierkante stukken snijden ; in wit van eiers doo-
pen ; daarna in geraspte beschuit ; vervolgens in heet
vet koken (frituur-pot) tot het bruinachtig is. Dien warm
op.

Als de eiers te duur zijn, kan men de crême maken
met vanieljebloem, 1/2 liter melk ; die is ook zeer goed.

Parijsche room

50 gr. bloem — 50 gr. boter — 1/2 l. melk
— 3 eieren — 100 gr. suiker — 1 pakje
vanieljesuiker.

Bloem en boter doorenmengen, laten koken en lang-
zaam aanlengen met 1 liter melk en even laten doorkoken.
Van 't vuur nemen en de eierdooiers inroeren. Het eiwit
in sneeuw kloppen, mengen met suiker en vanieljesuiker
en bij den room roeren. Twee minuten laten doorkoken.

Pasteiroom

1 l. melk — 8 eierdooiers — 250 gr. sui-
ker — 100 gr. maïzena.

De dooiers, de suiker en de bloem onderenroeren tot
alles goed vermengd is.

De melk koken en langzaam al roerende bij de eierdooiers gieten. Terug op het vuur zetten en laten doorkoken onder gedurig roeren. In een kom gieten om af te koelen.

Appelroom

4 appelen — $\frac{3}{4}$ l. melk — 150 gr. suiker
— 1 pakje vanielje.

De appelen schillen en uithalen, in fijne schijfjes snijden en in een vuurvaste kom leggen. Bestrooien met suiker, laag om laag. Een gewonen vanieljepudding bereiden en over de appelen gieten in den vorm. Gedurende 20 minuten in den oven laten bakken en daarna nog $\frac{1}{2}$ uur boven op de stoof laten staan. Afkoelen.

Beiersche room

$\frac{1}{2}$ l. melk — 4 eieren — 125 gr. suiker
en 15 gr. vischlijm (gelatine).

Men laat de melk koken, voegt er dan de suiker bij en laat nog eens doorkoken. De eierdooiers roert men fijn met een weinig van die warme melk en giet ze dan langzamerhand bij de gekookte melk ; men roert goed met een houten lepel. Op het vuur houden tot alles zoo dik is dat de lepel goed beplakt is ; de melk mag niet meer doorkoken. Men zet dan van het vuur. Intusschen legt men de gelatine in een weinig koud water tot zij malsch is, dan perst men het water er uit en doet het bij in de kastrol terwijl men goed roert.

Het wit der eieren klopt men tot vaste sneeuw en voegt het bij de crème als zij gansch koud is, en giet dan het mengsel in een vorm. De vorm moet niet nat gemaakt worden. Zoo het gebeurt dat het gerecht aan den vorm kleeft, dan houdt men hem een weinig in warm water.

Deze pudding, met zorg bereid, is zeer fijn en lekker. Men kan hem opdienen met madera of fijne koekjes.

Slagroom

1/4 l. room — 75 gr. poedersuiker — 1
pakje vanieljesuiker.

Dikken room van melk, 1 dag oud, nemen. In een zeer koude plaats of eenige uren in ijs bewaren. Dan in een diepe kom gieten, op een koele plaats, met den eierklopper tot een stijve massa kloppen. Niet te lang slaan, omdat er zich dan boter zou vormen. Er de poeder- en vanieljesuiker onder kloppen.

Slagroom dient om taarten en gebakken te versieren en een fijnen smaak te geven. Wordt ook opgediend met aardbeziën.

Slagroom met ananas

Hiervoor neemt men van de boterfabriek een fleschje slagroom. Voor 4 personen b. v. 2 dl. Klop deze dik met een eierklopper of een paar vorken. Men kan het wit van een ei dadelijk toevoegen, waardoor men een grootere massa krijgt. Klop den slagroom zoolang tot een dikke samenhangende massa is vekregen (daarna vooral niet langer kloppen). Maak een doosje ananas open. Verdeel de blokjes b. v. in vieren, bind het vocht met een weinig aardappelbloem en laat het koud worden. Het is aan te raden dit te doen vóór men den slagroom klopt.

Voeg het gebonden vocht, de ananas-stukjes en wat suiker bij den slagroom, alles even luchtig doorkloppen ; het is dan voor het gebruik gereed. Dit gerecht wordt onmiddellijk vóór het eten gemaakt en koud als nage-recht gegeven.

Room van plattekaas (botermelkkaas)

1/4 l. plattekaas — 75 gr. poedersuiker —
1 ei — 1 pakje vanieljesuiker.

De plattekaas met een weinig melk fijnroeren, zoodat zij een gelijke massa vormt, de poeder- en vanieljesuiker bijvoegen en het ei waarvan het wit in sneeuw wordt geklopt.

Kan slagroom vervangen.

Boterroom

100 gr. boter — 100 gr. poedersuiker.

De boter tot room roeren, en de poedersuiker ondermengen. Men kan er ook een eierdooier of een heel ei onder kloppen om aan te lengen. Om den smaak te geven, gebruikt men vanielje of cacao in water opgelost (chocoladeroom) of aftreksel van koffie (mokkaroom).

Boterroom wordt gebruikt voor het versieren van gebakken en om hun smaak te verhoogen.

Chocoladeroom

1 eiwit — 1 lepel suiker — 1 stuk chocolade.

Klop het eiwit zeer stijf. Voeg er de suiker bij. Laat de chocolade smelten op het vuur met een klein beetje water en meng dit met het eiwit.

De chocolade kan vervangen worden door aalbessengelei.

Men laat 1 dag staan op een koele plaats.

TAARTEN

Gebruik voor het bakken van taarten een oven met rondlopend vuur. Bij een gewone kachel legge men een paar gloeiend gemaakte baksteen in den oven op de plaat.

Men wrijft de taartplaat in met boter of vet en bestrooit ze dan met bloem of paneermeel. Als de taart gebakken is, neemt men ze met een breed mes uit de plaat en laat ze op een roostertje uitwasemen vooraleer ze op den schotel te leggen.

Gewone taarten

200 gr. bloem — 100 gr. boter (ofwel :
50 gr. boter + 50 gr. vet).

Bloem en boter droog dooreenmengen en dan water bijvoegen tot men een veerkrachtig deeg bekomt. Het deeg oprollen, in een gesmeerde taartplaat leggen, tegen de randen indrukken en doorsteken met een vork om de blazen te voorkomen.

Waarmee kan men het deeg vullen ?

1) Met alle soorten *confituur* : men doet de confituur op de taart vóór het bakken, en bedekt ze met reepjes deeg, welke men er ruitsgewijze overlegt.

2) Met *fruit* : krieken, aardbeziën,- stekelbeziën, schijven van in vieren gesneden appelen, enz.

Men laat eerst het deeg bakken, doet er het fruit in, bestrooit met suiker en laat nog een weinig bakken.

Krieken- en aardbezietaarten kan men ook versieren met slagroom, maar dan gebruikt men liefst brokkeldeeg.

3) Met *rijst- of semoulepap, vanieljeroom, enz.* : men laat het deeg eerst bakken, doet de pap of den room er

in en laat lichtbruin worden. Den room kan men overdekken met stijfgeslagen eiwit, waaraan suiker werd toegevoegd. Men overgiet het deeg met een weinig suikerwater alvorens den room er in te doen.

Brokkeldeeg

200 gr. bloem — 125 gr. boter — 25 gr.
suiker — 1 eierdooier — 1 snuifje zout —
4 lepels water.

Vermeng bloem met boter, suiker, zout, eierdooier en water tot een vast, samenhangend deeg. Wikkel het deeg in een vochtigen doek en laat 1 uur rusten.

Dit deeg kan voor alle taarten gebruikt worden, maar liefst voor fruit- en roomtaarten.

Appeltaart

250 gr. bloem — 150 gr. boter — 80 gr.
suiker — 2 eieren — geraspte citroenschil.

Wrijf een taartenplaat in met boter. Maak een deeg van de bloem, de boter, suiker, geraspte citroenschil en de eieren (een weinig houden voor 't bestrijken van het deeg). Gebruik harde boter, verdeel ze in kleine stukjes en meng ze in een kom met de bloem, voeg er suiker, citroen en geklutste eieren aan toe en vermeng alles met een houten lepel. Kneed het daarna met een koele hand tot een gelijke massa, die de kom moet loslaten. Laat even rusten op een koele plaats, als het deeg week wordt. Rol dan het deeg op een met bloem bestrooide tafel. Maak er een groote lap mee, groot genoeg om den vorm te bedekken. Druk het deeg aan den rand goed vast.

Prik met een vork in den bodem om te beletten dat er gedurende het bakken blazen inkomen. Vul den vorm

met appelmoes of dunne schijfjes appelen met suiker bestrooid. Garneer de taart met reepjes deeg, die er ruitsgewijze worden overgelegd. Bestrijk de reepjes met geklopt ei. Bak de taart 1/2 uur in een warmen oven. Neem de taart pas uit den vorm als ze koud is geworden.

De taart mag ook gevuld worden met gestoofde, gedroogde pruimen.

Luiksche appeltaart

100 gr. bloem — 50 gr. boter — 1 ei
— 5 gr. gist — kaneel — zout — 50 gr.
suiker.

Voor den room : 2 eieren — 4 macaron-
koekjes — 60 gr. suiker — 2 appelen.

Bloem, boter, suiker, het ei, gist, kaneel en zout door-eenwerken tot een vast deeg en eenige minuten laten rijzen in een warme plaats. Het deeg openrollen en in een geboterde plaat schikken. Aan den rand vastdrukken en doorprikken met een vork. In den oven ongeveer gaar laten bakken.

Een room bereiden als volgt : 2 eieren kloppen met suiker, de macarons raspen en bijvoegen. Op den kant van 't vuur goed ondereenwerken.

De appelen schillen, in dunne schijven snijden en op het gebakken deeg leggen, den room er overgieten. Reepjes maken en er de taart mee garneren. In den oven laten bakken.

Vlaaien

1 kg. bloem — 1/2 l. melk — 50 gr. gist
— 100 gr. suiker — zout — kaneel.

De gist breken in warme melk, mengen met suiker, een snuifje zout, en kaneel en er de bloem onder wer-

ken. Het deeg $\frac{1}{2}$ uur laten rijzen op een warme plaats. Het deeg uiteenrollen op een tafel die bestrooid is met bloem. De vlaaiplaten inwrijven met vet of boter en verwarmen. De platen vullen met het deeg en nog een weinig laten rijzen. Doorsteken met een vork, vullen met gelei, confituur, appelmoes, rijst of vanieljepap en in den oven laten bakken. De vlaaien mogen ook versierd worden met bandjes deeg.

Oost-Vlaamsche vlaaien

1 liter volle melk — 250 gr. broodsuiker
— 5 mastellen (versche of gedroogde) of
5 beschuiten — 200 gr. peperkoek — 1 tas
heet water — 4 eetlepels gewone bloem —
25 gr. sukade — 1 koffielepel gestampte kaneel — 1 koffielepel foelie (bruin poeder)
— 25 gr. gekonfijte oranjeschil — snuifje
zout — 2 à 3 gr. eieren — 2 eetlepels stroop
(van beeten).

Melk aan den kook brengen samen met de suiker en de in stukken gebroken mastellen of beschuiten. Ondertusschen den verbrijzelden peperkoek laten weeken in een tas warm water (al draaiende van tijd tot tijd met een vork). De melk, bij het koken, binden met 2 eetlepels gewone bloem, eerst omgeroerd in een tas koude melk. Dit mengsel (melk + suiker + mastellen + bloem) nog eens laten doorkoken tot men een dikke pap bekomt. De kastrol afzetten van het vuur. Nu al de overige bestanddeelen er onder roeren bij middel van een houten lepel : geweekte peperkoek, nog 2 lepels bloem, kaneel, foelie, fijngesneden oranjeschil en sukade, zout, stroop en fijngeklopte eieren.

De kleur van het mengsel hangt af van de hoeveelheid stroop. Verlangt men ze donker, dan verhoogt men het stroopgehalte.

De stevigheid der vlaaien is grootendeels aan de bloem te danken. Naar goeddunken verandert men dus deze hoeveelheid.

Is alles goed gemengd, dan vullen wij onze speciale kommen, « vlaaikommen » genaamd, gemaakt uit verniste gebakken aarde, groen- of bruinkleurig van buiten en geel van binnen. Gewone vuurvaste schotels volstaan ook heel goed.

Laten bakken in een warmen broodoven gedurende 1 uur. De temperatuur mag niet zóó hoog zijn als hij het broodbakken. Gewoonlijk 1/4 uur nadat het brood in den oven steekt, zetten we de vlaaien er bij.

Bladerdeeg

250 gr. bloem — 250 gr. zoete, harde boter — 1/2 glas koud water — een suifje zout.

Schud de bloem op een tafel of plank, strooi er het zout op. Giet kleine hoeveelheden koud water bij en werk met een mes dooreen. Voeg er water bij tot de bloem aaneenhoudt.

Hoe meer water aan het deeg kan worden toegevoegd, hoe lichter het gebak zal worden ; in den heeten oven gaat het water in damp over en doet het deeg rijzen.

Het deeg mag echter niet te vochtig gemaakt worden, het uitrollen zou dan heel lastig gaan. Voeg er dan 1/3 van de boter bij, verdeel met een mes en vermeng goed onder het deeg. Bestrooi dan de tafel en taartenrol met een weinig bloem, en rol tot het deeg goed samenhoudt. Rol het dan tot een lap van 1 cm. dikte. Strijk daarop met een mes weer 1/3 van de boter goed uiteen. Vouw het deeg in drieën toe, rol in een vochtigen doek

en laat een tijd op een koele plaats rusten, b. v. 1/2 uur. Dan wordt het deeg weer opgerold, toegevouwen en opnieuw gerold in de tegenovergestelde richting. Daarna wordt de rest van de boter er op gestreken, het deeg toegevouwen in drieën, weer een tijd in een vochtigen doek op een koele plaats gelegd en ten slotte tot een dunnen lap gerold, die dan gebruikt wordt voor de bereiding van taarten, pasteitjes, roomhoortjes, enz.

Tijdens het openrollen van het deeg wordt de tafel en de taartenrol goed met bloem bestrooid om het aanplakken van het deeg te voorkomen.

Mattetaarten

250 gr. fijne bloem — 250 gr. boter — 6
liter melk — 2 liter botermelk — 8 eieren —
700 gr. witte suiker — 50 gr. gepelde zoete
amandels — 1 wijnglas rum — 50 gr. ma-
caronkoekjes.

Maak een bladerdeeg van de bloem en de boter, en bekleed er mee 12 taartpannen van omtrent 15 cm. diameter en 3 cm. hoog.

Bereiding der matten. — Daags vóór het bakken, zet op het vuur in een ijzeren pot of kastrol die niet aanbrandt, 6 liter volle melk ; altijd roeren met een houten lepel om het aanbranden te beletten ; als de melk kookt, giet er aanstonds 2 liter zeer dikke, versche botermelk bij. De volle melk kabbelt aanstonds en de matten vormen zich. Roer nog eventjes, doch niet meer laten koken en zet den pot af. Giet alles door een doek en pers stevig om de matten zoo droog mogelijk te hebben.

Eenigen tijd vóór het bakken, de matten door een niet te grove zeef wrijven. Men bekomt zoo omtrent

1 kg. matten. Intusschen het wit van 8 eieren stijf in sneeuw kloppen en de dooiers fijn roeren. Onder de matten, 700 gr. fijne witte suiker goed omroeren, de fijn gesneden amandels, de verkruimelde macaronkoekjes en een klein wijnglas rum, alles goed mengen en er daarna de dooiers ook goed onderkloppen en eindelijk het stijfgeklopte wit. Als alles zeer goed omgeroerd is, er de 12 taartpannen mee vullen en bedekken met een dun blaadje deeg dat met zorg rond den rand der taartpan werd afgesneden met een mes ; bestrijken met ietwat water gemengd met eiwit om glans te geven. In het midden een kleine opening knippen met een schaar, om te beletten dat de damp het blad deeg omhoog zou duwen en de taart hol maken. Aanstonds in een heeten oven laten bakken, die de hitte moet hebben welke men hem geeft voor gewoon brood. Het bakken der mattetaarten moet omtrent een half uur duren, doch men mag volstrekt niet langer dan 5 à 10 minuten wachten om naar het bakken te kijken. Men zal aanstonds bemerken of de taarten een half uur in den oven moeten blijven. Het is beter wat minder, nooit meer.

Zoo de oven te warm is, moet men hem terstond wat open laten opdat de taarten niet verbranden. Is hij niet warm genoeg, laat hem dan een half uur dicht gesloten.

N. B. — Men kan ook mattengosetten maken. Daartoe met een klein eetbord vormen snijden uit het deeg. Midden daarop 2 à 3 lepels matten scheppen, het deeg toevouwen en de randen dichtmaken met een weinig water. Bestrijken met eiwit of eierdooier, met de schaar eenige knipjes in geven en ongeveer 1/2 uur bakken in den oven.

Allumetten

Rol het bladerdeeg ter dikte van $\frac{1}{3}$ cm. Snijd er langwerpige reepen van, 9 cm. lang en 4 cm. breed. Bak ze op een met bloem bestrooide plaat in een warmen oven. Bestrijk ze na afkoeling met glazuur.

Roomhoortjes

Rol het bladerdeeg zeer dun uit. Snijd het in lange, smalle reepen. Wikkel deze om de beboterde roomvormen, zóó dat de reepen elkaar telkens met een smal randje bedekken. Begin hiervoor aan de punt. Bestrijk den bovenkant der roomhoortjes met geklopt ei en bak ze op een met bloem bestrooide plaat, in een heeten oven, lichtbruin. Laat ze daarna afkoelen, trek de vormen er uit en vul ze met boter, room of pasteroom.

Appelgosetten

Rol de bladerdeeg zeer dun uit. Snijd er ruitvormige stukken van met ongeveer 10 cm. zijde. Schep op de eene helft appelmoes en vouw ze in driehoek toe, zóó dat de onderste rand 1 cm. uitsteekt. Vouw dien op de bovenste helft toe en maak vast met een weinig water. Zorg dat de gosette goed gesloten is. Bevochtig de bovenzijde met ei ofwel met water en bestrooi daarna met suiker. Leg op een plaat die bestrooid is met bloem en bak in een warmen oven.

Boterletter

Voor het vulsel : 250 gr. amandelen —
250 gr. suiker — 2 eieren — geraspte schil
van $\frac{1}{2}$ citroen.

Bereidt het vulsel als volgt : pel en maal de amandelen ; vermeng ze met de suiker, de eieren, geraspte

citroenschil en zoo noodig een weinig water tot een massa, die aan elkaar blijft hangen maar niet vochtig mag zijn. Vorm hiervan gelijke rolletjes met de met bloem bestrooide hand. Het vulsel is geuriger als het eenige dagen van te voren wordt gemaakt.

Maak een bladerdeeg. Verdeel het deeg in zooveel stukken als men letters maken wil. Rol deze stukken uit in reepen van ongeveer 18 cm. breedte, die overal even dik moeten zijn. Leg hierop in het midden de rolletjes vulsel aan elkaar, vouw het deeg hier omheen, zóó dat de randen elkaar bedekken. Plak deze met water op elkaar. Sla de uiteinden van iederen reep, zonder vulsel, naar boven om en plak die eveneens vast. Geef de letters den gewenschten vorm en leg ze op een met bloem bestrooide plaat, den toegevouwen kant langs onder. Bak in een heeten oven.

Zaanvlaai

250 gr. bloem — 75 gr. boter — 1 ei —
10 gr. gist — 1 soeplepel witte suiker —
1/2 tas melk (voldoende om het deeg te mengen).

Dit alles bewerken tot deeg, zooals voor gewone taarten ; een half uur laten opgaan, daarna met flesch of taartrol openrollen op een dikte van 10 cm. en een doorsnede van 41 cm. ; in een gesmeerde pan doen van 31 cm. doorsnede en voorzien van 5 cm. hooge boorden ; de korst rondom goed vast duwen.

De zaan. — Een halve liter zaan (melkroom) laten koken met een peul vanielje van 5 cm. lengte, een beetje saffraan en twintig klontjes suiker. Laten afkoelen. Intusschen het wit van 6 eiers tot sneeuw stijf kloppen ; de 6 dooiers, een weinig geklopt, bij het wit voegen en

beide in de afgekoelde zaan doen. Een borrel cognac of rum bijgieten en doorroeren.

N. B. — De zaan mag maar gereed zijn als het deeg in den oven gezet wordt.

Het bakken. — De pan met het deeg vooraan in den oven zetten ; aanstonds de zaan bij middel van een pan, voorzien van een langen houten steel en een toot, voorzichtig op het deeg gieten in den oven ; 20 minuten laten bakken.

Frangipanepasteien

Voor de frangipane.

50 gr. geraspte amandelen — 75 gr. poedersuiker — 50 gr. boter, licht gesmolten
— 10 gr. bloem — 2 eieren.

Het wit van de eiers in sneeuw kloppen. De eierdooiers roeren, de suiker, de amandelen, de boter, de bloem en ten laatste het stijfgeklopt eiwit bijvoegen, onder gedurig roeren.

Voor het deeg. — Bewerk 200 gr. bloem en 100 gr. boter met een weinig water. Rol het deeg open en plaats het in kleine taartvormpjes. Vul met de frangipane en bedek met de reepjes deeg in ruitvorm.

Men kan ook bladerdeeg gebruiken.

Boterroom

100 gr. suiker — 100 gr. boter — 1 ei.

Kook de suiker met een weinig water tot siroop. Laat wat afkoelen en roer dan in kleine hoeveelheden bij, zorg dragende dat boter en suiker goed gemengd zijn ; voeg er dan den eierdooier bij en zet den room op een

koele plaats. Wanneer de room gemakkelijk opstijft, mag men het in sneeuw geslagen wit er bij voegen. In den zomer is dit soms af te raden.

De smaak van boterroom kan gewijzigd worden door bijvoeging van koffieëxtract, rum, frambozensap, enz.

Mokkagebak

Voor het gebak: 125 gr. suiker — 5 eieren
— 80 gr. bloem — 20 gr. aardappelbloem
— geraspte citroenschil.

Voor den mokkaroom : 125 gr. boter —
125 gr. poedersuiker — koffieëxtract van
25 gr. koffie — 1 ei.

Bereiding van het gebak. — Roer eierdooiers, suiker en citroen dooreen tot de dooiers licht en schuimig zijn geworden. Meng bloem en aardappelmeel samen. Klop het eiwit zeer fijn. Vermeng de dooiers, afwisselend met wat meel en een gedeelte stijfgeslagen eiwit. Doe de massa vlug in een beboterden en met bloem bestrooiden springvorm en bak gedurende $\frac{3}{4}$ uur in een warmen oven, lichtbruin.

Snijd het gebak na afkoeling in 't midden door en leg er een gedeelte van den mokkaroom tusschen. Garneer den bovenkant met room, die er met een boterspuit wordt opgebracht.

Bereiding van den room. — Roer de suiker en het ei en laat smelten. Werk er de boter onder met een houten lepel. Vermeng daarna met het koffieëxtract, dat eerst afgekoeld werd.

Roomgebak

Bereid het gebak als het mokkaebak, maar bereid een room als volgt :

3 eierdooiers — 1 tas melk — 20 gr.
bloem — 100 gr. suiker — vanielje.

Laat de melk koken met den vanieljestok. Roer de eierdooiers met de suiker en de bloem dooreen tot een gladde massa. Voeg hierbij, onder flink roeren, de kokende melk en de vanielje. Laat alles onder goed roeren 10 minuten koken. Verwijder de vanielje en laat den room bekoelen onder gedurig roeren.

Macaronkoekjes

Wit van 3 eieren — 400 gr. amandelen
— 400 gr. witte bloedsuiker.

Sla het wit met de amandels en voeg er de suiker langzaam in kleine hoeveelheden bij. Leg het deeg bij lepels op een wit beboterd papier en laat bakken in den oven.

Biscuit

3 eieren — hun gewicht aan suiker en
100 gr. zelfrijzende bloem.

Roer de dooiers van de eiers goed licht en meng er langzaam de suiker onder, goed roerende. Sla het wit heel stijf en vermeng bij gedeelten met de dooiers. Verwarm het deeg bezijden het vuur, goed roerende, tot het lauw is. Voeg de bloem er bij. Giet het deeg in een beboterden en met bloem bestrooiden vorm en bak in een matigen oven, tot er niets meer kleeft aan de punt van het mes of de breinaald, die men er in steekt.

Garneer met mokka- of boterroom.

Kerstgebak (cake)

300 gr. zelfrijzende bloem — 1 pakje
vanieljebloem — 200 gr. witte suiker — 1 tas
melk — 1 ei — 50 gr. zoete boter — 100 gr.
rozijnen.

Kluts den dooier van een ei in de melk. Voeg er, al roerend, de suiker bij en de lichtgesmolten boter. Dan, met kleine hoeveelheden, terwijl men goed roert, de vanieljebloem, de zelfrijzende bloem, en ten slotte de rozijnen.

Als alles goed doormengd is, voeg er het stijfgeklopte eiwit bij. Doe dat mengsel in een beboterden vorm, en laat in gematigden oven bakken. Als de bovenkant lichtbruin is, bedek met een boterpapier. Het is genoeg doorbakken als aan een breinaald, op verschillende plaatsen ingestoken, niets blijft plakken.

4/4 Koek

4 eieren — zelfde gewicht suiker — boter
— zelfrijzende bloem.

Boter met suiker en de eierdooiers bewerken, bloem stilaan bijvoegen en stijfgeklopt eiwit. Zeer goed roeren. In beboterden en met bloem bestrooiden vorm gieten en laten bakken, tot er niets meer plakt aan een er in gestoken mes of breinaald.

Gebak met boterroom

Boterroom van 100 gr. boter — 100 gr.
suiker — 1 ei — vanielje, cacao of koffie-
extract — 400 gr. koekjes.

Als koekjes neme men petit-beurres of lange biscuits (cuiller) of ieder voor de helft. Men plaatst eerst een laag koekjes, b.v. 6 petit-beurres, 3 in de lengte en 3 in de breedte, doet daarop een laag boterroom, dan een laag koekjes die nu in melk, opgeloste cacao of koffie gedoopt worden volgens het een vanielje-, chocolade- of mokkaroom is. Weer een laag room, een laag koekjes, enz. Om te eindigen bedekt men alles, ook de vier kanten, met boterroom en strooit er gekruimelde

koekjes over. Men kan garneeren met gekonfijt fruit en boterroom.

Gebak met mokkaroom

250 gr. zoete boter — 200 gr. witte suiker
— 2 eierdooiers — 2 kleine tassen sterke
koffie — 100 gr. biscuits (cuiller) — eenige
amandelen.

Doe de boter in een kom en roer ze tot room ; meng er de suiker onder, de eierdooiers en de koude koffie in kleine hoeveelheden. Boter goed een glazen of steenen kom. Bedek bodem en zijwanden met biscuits, giet er de $\frac{3}{4}$ van den room in, leg bovenop een laag biscuits. Plaats er dan een plankje of telloor op met een gewicht en laat 24 uren in een koelen kelder. Plaats de kom dan een oogenblik in warm water, keer het gebak om op een schotel, garnier met den overgebleven room en de gepelde amandelen.

Zandtaart

125 gr. bloem — 125 gr. boter — 125 gr.
suiker — 2 eieren — $\frac{1}{2}$ koffielepeltje bak-
poeder — de geraspte schil van $\frac{1}{2}$ citroen.

Wrijf een vorm (liefst springvorm) in met boter en bestrooi hem met bloem. Roer in een kom de boter en de suiker met een houten lepel dooreen, tot de boter zeer zacht is geworden. Roer hierdoor één voor één de eieren en de geraspte citroenschil. Roer dit mengsel ongeveer 10 minuten. Meng er dan de bloem en het bakpoeder, die gemengd zijn, bij. Doe de massa in den vorm, strijk het deeg goed tegen de kanten op, zóó dat het hol inloopt naar het midden en bak de taart, als ze koud is geworden, met wat poedersuiker, $\frac{3}{4}$ à 1 uur, in een matig warmen oven. Bestrooi de taart, als ze koud is geworden, met wat poedersuiker.

Desverlangend kan ze ook in twee plakken gesneden en kan er wat confituur tusschen gelegd worden. De bovenkant wordt dan met doorschijnend glazuur bedekt.

Appeltaart

250 gr. zelfrijzende bloem — 150 gr.
boter — 250 gr. suiker — 3 eieren — 1/2 kg.
appelen.

De boter lichtjes smelten, de suiker onderwerken en de eidooiers, ten slotte de bloem. Het eiwit in sneeuw slagen en bij het deeg voegen. Een broodplaat of diepe taartplaat inwrijven met boter. Met de helft van het deeg den bodem van den vorm bedekken. Daarop komt een laag appelschijven die men bestrooit met cristalisé-suiker en dekt boven op de taart toe met de rest van het deeg. Opdat het deeg gemakkelijk openstrijke, neemt men een breed mes en dompelt dit af en toe in warm water. De taart wordt in een warmen oven gebakken, totdat niets meer kleeft aan een ingestoken mes.

Koninklijke taart

150 gr. boter — 150 gr. suiker — 4 lat-
ten chocolade — 3 eieren — weinig melk of
water — 1 glaasje mader — boudoirskoek-
jes.

Chocolade raspen, fijne suiker bijvoegen en eierdooiers. De boter tot room slaan en bijmengen, ten slotte het sneeuw wit bijvoegen. Den vorm bekleeden met boudoirs, den room er in gieten en laten rusten.

N. B. — 't Is gemakkelijker de chocolade te smelten in warm waterbad.

Gewone zandtaart

200 gr. bloem — 200 gr. boter — 100 gr.
poedersuiker.

Doe de boter in een kom, roer ze met een houten lepel tot ze weer zacht is geworden ; voeg er bij gedeelten, al knekende (ongeveer 1/2 uur), bloem en poedersuiker aan toe. Wrijf een springvorm in met boter en bestrooi hem met bloem. Doe hier het deeg in, strijk den bovenkant glad en bak de taart, ongeveer 5/4 uur in een warmen oven. Het deeg kan ook in kleine vormpjes worden gebakken. Deze worden gevuld tot een weinig onder den rand ; de oppervlakte van het deeg moet glad en gelijk worden gestreken.

Opgerolde koek

4 eieren — 50 gr. suiker — 70 gr. bloem
300 gr. abrikozen- of frambozenconfituur
— glazuur van 100 gr. poedersuiker — gekonfijt fruit.

Roer de eierdooiers met de suiker ongeveer 10 min. dooreen, tot ze heel licht zijn geworden. Wrijf een groot wit boterpapier in met boter en leg dit op een beboterde rechthoekige plaat. Vermeng dan de eierdooiers en de bloem met elkaar en voeg er daarna het stijfgeslagen eiwit bij. Strijk de massa gelijkmatig uit op het beboterde papier en laat den koek in een warmen oven gaar worden (ongeveer 15 min.). De kleur mag niet bruin zijn. Neem den koek zoodra hij gaar is uit den oven, keer hem op een plaat. Verwijder het papier en bestrijk den koek van boven heel vlug met confituur. Rol den koek op terwijl hij nog warm en slap is, omdat hij anders licht barst. Snijd de kanten een weinig gelijk. Bestrijk den koek, als hij koud is geworden, met glazuur en gaarneer met gekonfijt fruit.

Doorschijnend glazuur

100 gr. poedersuiker — een paar koffielepels water — citroensap.

Maak de poedersuiker heel fijn en roer met water en citroensap dooreen, tot het glazuur glimmend is geworden en als een lint van den lepel afloopt. Glazuur moet de dikte hebben van zachte boter ; als het te dun is geworden, voeg er dan nog een weinig poedersuiker bij.

Strijk het glazuur met een mes over het gebak.

Dof glazuur

100 gr. poedersuiker — 1 eiwit — citroensap.

Maak de poedersuiker fijn. Roer ze met een ongeklopt eiwit en het citroensap dooreen, tot het glazuur glimmend is geworden en als een lint van den lepel afloopt.

Beslagwafels

1/2 kg. bloem — 1 tas melk — 1 tas water
— 2 eieren — 100 gr. boter of vet — 100 gr.
suiker — 25 gr. gist — zout — 1 glaasje
rum of 1 pakje vanieljesuiker.

Doe de bloem in een diepe kom, maak in 't midden een put en schud hierin de eierdooiers, de suiker en de gist, die gebroken is in 1/2 tas lauw water. Laat de boter of het vet smelten in de melk, die verwarmd wordt, en giet de melk stilaan bij de bloem, met een houten lepel het omringende meel bij de vloeistof roerende. Vermeng alles tot een goed beslag, een snuifje zout en een glaasje rum of vanieljesuiker er bij voegende en ten laatste het stijfgeslagen eiwit. Neem den lepel er uit en laat het deeg rijzen op een warme plaats. Laat het wafelijzer heet worden. Smeer in met vet, schep er een deel deeg in en laat aan weerszijden bakken.

Minuutwafels

1/2 l. melk of room — 6 eieren — 300 gr.
bloem — 50 gr. suiker — rum — 50 gr.
boter.

Een halven liter melk nemen of beter nog dikken room. Onder voortdurend flink kloppen, roer daar zes eierdooiers doorheen, 300 gr. beste room, 2 à 3 eetlepels suiker, 2 à 3 eetlepels rum, en ten slotte het stijf geklopte eiwit der zes eieren. Het deeg niet laten staan, doch terstond lichtbruin bakken in een met boter bestreken wafelijzer. De wafels worden aanstonds op een verwarmden schotel rondgediend.

Broodwafels

Twee sneden brood, waarvan de korst afgesneden is, bestrijken met een laag boter, een laag bruine suiker en een weinig kaneel. Op elkaar plakken en in een beboterd wafelijzer laten bakken.

Suikerwafels

350 gr. bloem — 300 gr. suiker — 250 gr.
boter — 3 eieren — 1/2 dl. rum — 3 pakjes
vanieljesuiker.

De boter smelten, de eierdooiers, suiker en rum bijvoegen, goed bij middel van een lepel dooreenwerken, het in sneeuw geslagen eiwit bijmengen en nog eens goed bewerken. Het deeg bij lepels op het galetijzer leggen en laten bakken.

Galetten

1/2 kg. boter — 1/2 kg. fijne kristalsuiker
— 1/2 kg. bruine suiker — 1/4 kg. bloem —
1/2 borrel brandewijn of cognac (n. smaak)
— 2 borrels water — 4 tot 5 eieren (volgens
de grootte).

Men laat eerst de boter stillekens smelten (niet laten bruin worden), voeg er dan de suiker bij en roer goed dooreen. Door de warmte van de boter smelt de suiker gemakkelijk en vermengt zich beter met de bloem, den brandewijn of cognac, het water en de eieren, die men er vervolgens bijvoegt ; goed dooreenmengen, zoodat er geen klontje meer te vinden is. Klontjes suiker veroorzaken gaatjes in de galetten, wat de schoonheid schaadt. Men laat een uur of drie rusten op een koele plaats tot het deeg heel vast is. Dan vormt men eenige ronde of langwerpige bolletjes ; een weinig grooter dan een okkernoot, terwijl het wafelijzer langs weerszijden wat verwarmd wordt. De overige kunnen gevormd worden terwijl de vorige bakken. Men legt een bolletje midden in het wafelijzer, perst goed toe opdat de galet dun zij, en laat langs beide kanten 20 seconden tot 1/2 minuut bakken op een matig vuur, tot de galet licht-bruin is.

Fijne galetten .

100 gr. bloem — wit van 3 eieren —
80 gr. boter — 1 pakje vanieljesuiker —
100 gr. bloedsuiker.

De boter in room slaan, de vanieljesuiker en de bloedsuiker bijvoegen. Het wit der eiers een weinig slaan, maar niet tot sneeuw, het mengen met de boter en suiker en er de bloem bijvoegen.

In galetijzer bakken.

Pannekoeken

1/2 l. melk — 1 ei — 250 gr. bloem —
50 gr. boter — 1 snuifje zout.

Doe het ei in een kom met zout. Voeg er de bloem aan toe en een weinig melk. Roer dit tot een dikke en

gladde massa. Vermeng deze dan met de rest der melk. Bak er dunne pannekoeken van, aan beide kanten lichtbruin.

Eierpannekoeken

1/2 l. melk — 150 gr. bloem — 3 eieren
— zout — 60 gr. boter.

Doe de bloem in een kom met het zout, voeg er een weinig melk aan toe, roer dit tot een gladde massa. Vermeng deze dan met de dooiers, die één voor één, worden toegevoegd, en daarna met de overige melk. Roer er het laatst het stijfgeklopt eiwit door. Bak van dit deeg dunne pannekoeken, aan beide kanten lichtbruin.

Gistpannekoeken

1/2 kg. bloem — 3/4 l. melk — 100 gr.
suiker — 2 eieren — 20 gr. gist — zout —
100 gr. vet.

Breek de gist in de lauwe melk en meng er suiker, bloem, zout en de eierdooiers bij. Sla het wit in sneeuw en voeg dit insgelijks bij het deeg. Gedurende ongeveer 1 uur op een warme plaats, gedekt laten rijzen. Smelt vet in de koekepan, wacht tot er een blauwe damp uit opstijgt en schep er wat van het beslag in, zooveel dat de pannekoeken niet te dik worden. Laat het beslag in de pan even rondloopen; de bodem van de koekepan moet er overal door bedekt zijn. Bak ze gaar en aan beide kanten bruin. Dien op met suiker, siroop of compote.

Spekkoek

250 gr. bloem — 1 1/2 tas lauwe melk —
15 gr. gist — 1 ei — zout — eenige sneedjes spek.

Bereid het deeg als voor gistpannekoeken. Leg een paar sneedjes spek in de pan en laat op een matig vuur bakken. Tracht het uitgeloopen vet over gansch den bodem te verspreiden. Giet er wat van het beslag in en zorg dat de bodem er overal door bedekt is. Bak ze langzaam gaar en aan beide kanten bruin. Geef desverkiezend siroop of suiker bij.

Broodpannekoeken

200 gr. oud brood, zonder korsten — 1
tas melk — 2 eieren — 50 gr. boter — 20
gr. suiker — kaneel en geraspte citroen-
schil — confituur.

Verwarm de melk, wrijf het brood hierin fijn, roer er de suiker bij, de citroen, kaneel en eierdooiers en laatst het stijfgeslagen eiwit. Laat in de koekepan een lepel boter smelten, giet er de helft van het deeg in en bak aan één kant lichtbruin. Keer den pannekoek om met behulp van een deksel met den bruinen kant naar onderen, keer vervolgens de koekepan over den koek heen en keer dan tegelijk deksel en pan om. Bak aan den anderen kant eveneens lichtbruin. Bak een tweeden koek op dezelfde wijze. Leg ze op een schotel. Besmeer de bovenkanten met confituur of compote.

Fletskens

1/2 l. melk — 75 gr. kristalsuiker — va-
nielje — 100 gr. bloem — boter — 3 eieren.

Neem een 1/2 liter melk, laat koken met 3 of 4 lepels kristalsuiker, een stukje vanielje er in verbetert den smaak, laat koud worden. Doe dan in 'n pot 100 gr. bloem (tarwe), giet er stilaan wat melk bij, dan 3 dooiers van eieren, roer goed ondereen, voeg er de overige melk bij. Klop het wit van de drie eiers goed

in sneeuw, voeg dat bij de melk, roer alles goed onder-een, neem de koekepan, doe er wat boter in (geen vet) schep met een dienlepel van dien room in de heete pan (de dienlepel mag maar half vol zijn, anders zijn ze te dik), laat van een kant bakken, dan in de pan met een mes oprollen, zoodat de koekjes den vorm hebben van een fluit. Warm opdienen. Van een 1/2 liter melk heeft men een twintigtal fletskens.

Geroosterde sneden havermout

1 l. melk — 125 gr. havermout — 50 gr.
suiker — 50 gr. boter — geraspte beschuit
2 eieren.

Een dikke pap maken met het havermout gaar te koken in de melk. Suiker en eierdooiers inroeren, alsook het in sneeuw geklopt eiwit. In een vorm gieten en laten verkoelen. De verkoelde pap in sneden snijden van ruim 1 cm. dikte, in de geraspte beschuit wentelen en in de pan langs beide kanten lichtbruin bakken.

Men kan ze ook fruiten in braadvet. Opdienen met bruine suiker.

Smoutbollen

500 gr. bloem — 250 gr. suiker — 2 lepels
olijfolie — 2 pakjes vanieljesuiker — 1 l
melk — 1 brokje gist — 1 snuifje zout —
smout.

De gist breken in een weinig (1 dl.) lauwe melk, de bloem met de andere zelfstandigheden in een nogal hooge kastrol schikken. De overige melk verwarmen op 50° C. Insgelijks onder deeg mengen en de klontertjes goed verbrijzelen. De kastrol met deeg dekken en op een warme plaats, b. v. op de buis der stoof of anderszins, laten rijzen gedurende 1 uur. Smout zoolang laten koken tot een korstje wit brood er bruin in wordt, met een lepel deeg laten vallen in die kokende vloeistof, en

langs beide zijden bruinen. Ze zijn gaar als ze boven komen. Op de teems laten uitlekken en opdienen met suiker bestrooid.

Appelbroerderkens

500 gr. bloem — $\frac{3}{4}$ l. melk — 5 gr. zout
— 150 gr. suiker — 1 lepel rum — 1 klontje
gist — 2 of 3 eieren.

N. B. — De melk mag vervangen worden door 1 flesch tafelbier en de gist weglaten.

De gist in lauwe melk breken en onder de bloem mengen. Zout, suiker, rum, eierdooiers en 't wit in sneeuw geklopt bijvoegen en gedurende 1 uur laten rijzen. De appelen van hun schil en klokhuis ontdoen en in schijfjes snijden. Deze in het deeg dompelen, daarna in kokend braadvet laten vallen, langs beide zijden bruinen, op de teems schikken, laten uitlekken en warm met suiker bestrooid opdienen.

N. B. — Appelen kunnen heel goed door peren, pruimen, abrikozen of zelfs vijgen vervangen worden.

Aardappelbeignets

500 gr. doorgedane aardappelen — 500 gr.
bloem — 1 ei — 50 gr. boter of vet —
30 gr. gist — suiker.

De doorgedane aardappelen mengen in bloem, eierdooier, boter of vet. De gist, in een weinig lauwwater gebroken, toevoegen. Alles goed bewerken tot het deeg niet meer plakt; bolletjes maken ter grootte van een okkernoot. Op een plaat schikken (van te voren bestrooid met een weinig tarwebloem om 't aanplakken te voorkomen); dekken, $\frac{1}{2}$ uur laten rijzen. In kokend vet fruiten tot ze bruin zijn. Met suiker bestrooid opdienen.

Madeleentjes

3 eieren — 150 gr. poedersuiker — 150
gr. bloem — 125 gr. boter.

Drie eierdooiers mengen met 150 gr. poedersuiker, langzamerhand 150 gr. bloem en 125 gr. gesmolten boter aan toevoegen (de boter mag een weinig bruin zijn). Vervolgens het mengsel roeren onder het in sneeuw geklopt eiwit. De vormpjes laten bakken in een niet te warmen oven.

Boterkoekjes

1/2 pond bloem — 100 gr. witte suiker —
100 gr. zoete boter — 1 ei (wit in sneeuw
geklopt) — 1 pakje vanieljesuiker.

Onder elkander mengen tot vast deeg, oprollen, de gewenschte vormen uitsteken, met koffie of eierdooier bestrijken, overstrooien met gekristalliseerde suiker en met een beentje van een okkernoot of een halven amandel beleggen. In een gesmeerden vorm laten bakken.

Brugsche achtjes of kranselingen

250 gr. bloem — 150 gr. boter — 150 gr.
bruine suiker — 1/2 tas water — 1/4 kg. be-
schuit.

Vermeng, in een kom, met een houten lepel de boter met 1/2 tas *warm* water (men neemt warm water om er rap en volledig de boter mede te vermengen). Doe de bloem er bij en maak een vast deeg dat niet meer aan de vingers kleeft.

Boter een bakblik (*goed* boteren) en bestrooi met de fijn geraspte beschuit (niet te veel er op strooien).

Strooi op een taartplank een weinig bloem om het deeg gemakkelijker uit te rollen. Neem een gedeelte van het deeg en maak met gewasschen handen rolletjes van

de dikte van een gewoon potlood, ongeveer 15 tot 20 cm. Vorm er een 8 mee. Dompel in koud water (in water dompelen opdat de suiker er beter zou aankleven en reeds gedeeltelijk smelten). Wentel daarna goed in de bruine suiker en schik op het geboterd bakblik. De overige suiker er over strooien.

Laat eerst bakken boven op de stoof (in geval men maar over een gewone keukenstoof beschikt) ; daarna laten bruinen in een warmen oven.

De kranselingen voorzichtig afnemen met een mes.

Gauwgereedjes

Beschuiten — boter — gelei of confituur
— stijf geslagen eiwit.

Beschuiten met boter bestrijken, even in den oven zetten om de boter er te laten intrekken, bestrijken met een laag gelei of confituur, en vervolgens met in sneeuw geklopt eiwit, waarin een weinig rum, oranjebloesem-water of vanieljesuiker is gemengd. In den oven even langs alle zijden laten bruinen.

Honigmoppen

500 gr. bloem — 500 gr. honig — 1 lepeltje maagzout.

Meng tot een zacht deeg de bloem en den honig en voeg er een lepeltje maagzout bij. Maak er kleine balletjes van, duw ze een weinig plat, leg ze in een geboterde plaat en laat ze in den oven bakken.

Met goed gevolg kan er een weinig anijszaad of eenige druppels «essence» van anijs bijgevoegd worden.

Honigkoekjes

125 gr. honig — 100 gr. boter — 150 gr. bloem — 1 appelsien.

Honig en boter mengen met het sap van 1 appelsien. Langzamerhand de bloem bijvoegen tot men een vast deeg bekomt. Koekjes of galetten bakken.

Ezelsooren

4 eieren — 5 eetlepels olijfolie — 300 gr.
fijne witte suiker — 500 gr. bloem.

Alles samen werken doch langzamerhand de bloem bijvoegen. Het deeg openrollen. Reepen snijden, bestrijken met confituur, toevouwen, de kanten omplooien en bakken in frituurvet.

Brusselsche wafels

300 gr. bloem — 20 gr. gist — 250 gr.
boter — 5 eieren (voor 20 wafels).

Roer de boter en klop er alsdan de eierdooiers bij. Roer de bloem stilaan bij en daarna de gist in lauwe melk opgelost. Wrijf tot een fijn beslag en roer er vervolgens het eiwitschuim bij. Zet bij den oven en breng aan 't rijzen. Meng er ook (naar keus) wat slagroom bij en bak de wafelen. Men garniert ze met slagroom of boterroom.

Lievelingskens

60 gr. water — 60 gr. boter — 60 gr.
bloem — 6 eieren.

Het water en de boter in een pan doen en laten koken. De bloem er bij roeren, het klonteren vermijden. Laten afkoelen en er dan een na een de eieren bij roeren, zonder eerst te kloppen. Een taartplaat met boter bestrijken en er dan hier en daar een goeden koffielepel deeg laten opvallen. In een gematigden oven laten opgaan en bruin worden. Als de gebakjes koud zijn, opensnijden en opvullen met vanieljeroom of geslagen room. Het deksel bestrijken met gesmolten chocolade. Het is goed het deeg een uur te laten rusten.

Nonnenvestjes

125 gr. suiker — 20 gr. boter — 3 eieren
— 1/2 l. melk — 1/2 kg. bloem.

Melk, suiker en boter samen laten koken. Er dan seffens de bloem innemen onder gedurig roeren, zorgen dat het niet klontert. Een weinig laten afkoelen en er een geklutst ei bijvoegen. Goed dooreenmengen en nog 2 eierdooiers bijdoen. Met een lepel kleine balletjes maken van het deeg en in kokend vet laten fruiten. Bestrooien met witte suiker.

Pain à la Grecque

1/2 kg. bloem — 50 gr. droge gist —
150 gr. boter — 1 koffielepel kaneel — zout
— gekristalliseerde suiker.

Plat deeg maken en laten rijzen. Daarna het deeg bewerken met het omhoog te werpen en te trekken. Een zak openleggen en daarop gekristalliseerde suiker strooien. Honderd gram van het deeg wegen per stuk, dit in suiker rollen en op de plaat als een band openleggen en plat duwen. In den oven laten bakken. Als hij uit den oven komt onmiddellijk doorsnijden in stukken op gewenschte grootte.

Speculatie

1 kg bloem — 500 gr. boter — 700 gr.
suiker (voor de helft bruine suiker) —
kaneel — 2 eieren — 1 glas water.

Met de bloem, boter, suiker, kaneel, eieren en water een brooddeeg maken. Een nacht in den kelder laten rusten, nogmaals bewerken, er een rol van maken waarvan men schijven snijdt of die men in vormen drukt met bloem bestrooid, en in den oven laten bakken.

Sigaren

60 gr. bloem — 70 gr. beschuit — 40 gr.
boter — 70 gr. suiker — 1 ei — kaneel.

De bloem, fijngestampt en doorgezeefd beschuitkruim, boter en suiker met het ei tot een samenhangend deeg kneden, dat goed moet doorwerkt worden. Vervolgens er vingerdikke rolletjes van maken, verdeelen in staafjes van 8 à 10 cm. lengte met puntig uiteinde. Bestrijken met geklopt ei en schudden in een mengsel van suiker en kaneel. Bakken op een beboterd bakblik.

Amandelbrood

1/2 kg. bloem — 200 gr. boter — 375 gr.
bruine suiker — 125 gr. amandelen — 1
koffielepel kaneel — 2 eieren, wit in sneeuw
geklopt.

Bloem en boter samen kneden. De amandelen pellen, in stukken snijden. Met de kaneel, de suiker, de eierdooiers en het eiwit bij de bewerkte boter en bloem voegen. Een rol vormen en een nacht in een koele plaats laten rusten. Schijven snijden en in een beboterde plaat laten bakken.

GEWOON BROOD

Bij het bakken van het brood komt het vooral op de hitte van den oven aan en dus is een goede oven een eerste vereischte.

Kan men den oven niet goed heet krijgen, dan zal men beter doen den bakker te vragen of hij genegen is tegen eenige vergoeding het brood te bakken, zooals dat ook nu nog in verschillende streken gebruikelijk is.

Gaat men zelf brood bakken, dan kan men daarvoor als volgt te werk gaan.

Vóór het bakken, kan men het brood aan de bovenzijde met een borsteltje met eierdooier bestrijken; daardoor verkrijgt men een meer glanzende, krakende korst.

ALGEMEENE REGELS

Het zetsel. Maak eerst een zoogenaamd « zetsel ». Doe daarvoor de hoeveelheid bloem, die ge noodig hebt in een broodtrog of in een kom, die best van te voren even verwarmd is.

Maak in het midden een kuiltje tot op den bodem. Brokkel daarin de gist en giet er ongeveer de helft bij van de voorgeschreven hoeveelheid melk, die eerst *lauw* is gemaakt.

Meng dan langzamerhand, vanuit het midden roerende, de gist ($\pm$ 15 gr. per kg. bloem) met die melk, daarbij wordt natuurlijk ook een gedeelte van de omringende bloem meegeroerd.

Het « zetsel » zal dus bestaan uit een dik papje van gist, melk en bloem, omgeven door een rand droge bloem.

Strooi wat van deze droge bloem over het zetsel en leg er een lichten warmen doek, dubbel gevouwen op en laat 20 min. tot 1/2 uur rijzen.

Daarna zal men zien dat het zetsel zich heeft *uitgezet* en tot een sponsige massa is geworden, wat komt door de werking van de gist.

Aan deze massa worden nu ook de overige bestanddeelen toegevoegd, de rest van de lauwe melk, of water dat zoo warm is als men met de hand kan uitstaan, het zout en, volgens de broodsoort, ook de eieren en rozijnen.

Het kneden. Door flink kneden, dat met zuivere handen gedaan moet worden, maakt men van dit alles een stevig deeg, dat ten slotte zoo samenhangend en elastisch moet worden, dat het als een soepele bal van de handen en van de kom loskomt, zonder dat er iets van achterblijft.

Het is moeilijk de juiste hoeveelheid vloeistof op te geven, omdat een bloemsoort meer vocht opneemt dan een andere en omdat dit ook afhangt van wat verder nog aan het deeg wordt toegevoegd.

Daarom is het best te beginnen met de verhoudingen, in het recept opgegeven, tenzij de ervaring reeds anders heeft geleerd.

Mocht het deeg te droog zijn, voeg er nog een weinig lauwe melk aan toe ; en is het te slap dan kan er wat bloem doorgekneet worden.

De massa wordt dan verdeeld en in brooden gekneet.

Het rijzen. Laat daarop het deeg gedurende ongeveer 1 uur weer rustig op een lauw-warme plaats staan, afgedekt met het doek, dat liefst eerst in warm water is uitgewrongen om te voorkomen dat het deeg van boven te droog wordt. Men kan het deeg laten rijzen in het met olie of vet ingesmeerde broodblik, waarin ook gebakken wordt of men kan het deeg in den trog laten (deze werd vooraf met bloem bestrooid), om het daarna over te brengen op een met olie ingesmeerd bakblik.

De oven. Terwijl het deeg rijst, wordt voor den oven gezorgd, die *nogal heet* mag zijn ($\pm 100^{\circ}$ C.) ; vooral moet de *warmte regelmatig* zijn.

Baktijd. Reken 1 uur voor een brood van 1 kg. en meer.

Men kan nagaan of het brood gaar is, door er diep met een breinaald in te prikken, die er dan droog moet uitkomen ; ook door met een vinger op het brood te kloppen, een heldere klank wijst er op, dat het gaar is.

Overigens zal men na eenige ervaring ook spoedig den juiste baktijd en de gepaste warmte van den oven leeren kennen.

Neem na het bakken het brood uit den vorm of van het bakblik en laat het bekoelen (leg het daarbij ook eens op de zijanten of met den onderkant naar boven of leg het op een rooster).

RECEPTEN VOOR BROOD VAN $\pm$ 1 Kg.

Wit brood

700 gr. bloem, $\pm$ 30 gr. gist, 10 gr. zout en ongeveer 1/2 liter melk (of water of half en half). Ook een weinig biest kan met de melk worden vermengd, daardoor wordt het brood ook nog voedzamer. Vervang dan op deze hoeveelheid ongeveer 2 tassen melk door biest.

Onder bloem verstaan wij het gebuilde tarwemeel. Door het builen of zeven zijn dus de zemelen achtergehouden.

Bruin brood

700 gr. ongebuild tarwemeel, $\pm$ 30 gr. gist, 10 gr. zout, ongeveer 1/2 liter water.

Rozijnenbrood.

700 gr. bloem, 30 gr. gist, 100 gr. boter of vet, 100 gr. suiker, 250 gr. rozijnen, 3 deciliter melk, 2 eieren, 10 gr. zout.

Verviersbrood

1 kg. bloem — 300 gr. boter — 2 eieren —
300 gr. broodsuiker in 4 gebroken — gist
1 koffielepel kaneel — melk.

Bewerken zooals een brood, maar met melk. De suiker wordt op 't laatst bijgevoegd. Laten rijzen en in den oven bakken.

Brioches

1/2 kg. bloem — 50 gr. gist — suiker —
1 ei — zout — 1 tas melk — 1 lepel zoete
boter (voor 9 brioches).

Deeg maken voor een brood en laten rijzen. Honderd gram afsnijden en altijd ontplooien. Er een rond broodje van maken, in 4 doorknippen op de kanten, een bolleke deeg in 't midden opduwen en bestrijken met water. Een stukje suiker op het kopje en de 4 zijstukken leggen. Nog 1/2 uur laten staan ; bakken.

Marsepein

200 gr. geraspte amandelen — 200 gr.
poedersuiker — het wit van 1 ei — eenige
druppels oranjebloesemwater.

Alles goed mengen en laten drogen in den oven.

Men kan er ook aardappeltjes van maken, met bolletjes te vormen welke men in cacao wentelt.

Aangekleede aardappelen

10 appelen — 150 gr. bloem — 50 gr.
boter — 100 gr. suiker — een weinig melk
— gist.

De appelen schillen, ontdoen van 't klokhuis, heel laten, op een vierkant stuk vlaaiendeeg leggen en dit schoon overhoeks toeslaan, de appelen met den gelijken rugkant boven leggen, bestrijken met zwarte koffie of water, in bloem- of gekristalliseerde suiker rollen en in den oven laten bakken met het brood.

Appelen in den oven

10 appelen — 50 gr. bruine suiker — 1 tas
koffie.

De appelen afwasschen, afdrogen en met een appelboor het klokhuis uitnemen. In een vuurvasten schotel

schikken, het middenste opvullen met bruine suiker en overgieten met de koffie. In den oven plaatsen en van tijd tot tijd eens begieten met de koffie en de gesmolten suiker.

Vóór het opdienen de saus binden met aardappelbloem.

Chocoladekorsten

Snijd brood in kleine sneden en laat in boter bakken ; daarna in gesmolten en goed gesuikerde chocolade doopen. De sneden op een schotel schikken, overgieten met een weinig rum en bedekken met de overgebleven chocolade.

Russische boterhammen

150 gr. zoete boter of vet — 150 gr. gekristalliseerde suiker — 150 gr. bloem — 1 eiwit.

De boter een weinig laten smelten en tot room roeren. De suiker bijvoegen, daarna de bloem stillekens aan bijroeren en ten slotte het stijfgeklopt eiwit. Alles goed mengen.

Als bakblik gebruikt men best het deksel van een koekjesdoos.

Zulke plaat insmeren met boter en bestrooien met bloem. Vullen met een dunne laag van het deeg en in een gematigden oven laten bruin bakken. Onmiddellijk als het deeg uit den oven komt, in rechthoekige, gelijke stukken verdeelen en op een effen plaat laten koud worden. Intusschen bereidt men boterroom van : 100 gr. boter, 100 gr. bloedsuiker en 1 eierdooier. Dan bedekt men een koekje met een laag boterroom en plakt er een ander koekje bovenop (zooals boterhammen).

BEWAREN VAN VOEDINGSMIDDELEN

I. BEWAREN VAN GROENTEN

Groenten kunnen op de volgende manieren bewaard worden :

- 1) door drogen,
- 2) in zout of pekkel,
- 3) in azijn,
- 4) onder vet,
- 5) gesteriliseerd.

1) DOOR DROGEN

*Prinsessen, snijboonen, erwten, soepgroenten (selderie
kervel, peterselie, postelein)*

Prinsessen

De prinsessen ontdoen van de vezels, doorbreken en wasschen. Regenwater koken met 10 gr. zout per liter. De prinsessen er in werpen en eventjes laten opkoken (als 't water opnieuw kookt is 't voldoende). De prinsessen worden in een zuiveren doek of mand geschept om uit te lekken. Daarna worden ze op een stramienen raam of een gespannen doek boven of onder de stoof gedroogd ofwel in den oven geplaatst na 't bakken.

De gedroogde prinsessen worden bewaard in een blikken doos of lijnwaden zakje. Vóór 't gebruik worden ze één nacht in koud water geweekt en verder bereid als versche groenten.

Snijboonen

Jonge snijboonen worden ontdaan van de vezels en in reepjes gesneden. Verder gekookt, gedroogd en bewaard als prinsessen.

Erwten

Jonge erwten worden gepeuld en in zout water eventjes gekookt zooals de prinsessen. Gedroogd en bewaard evenzoo.

Soepgroenten : selderiebladeren, kervel, peterselie, postelein

Goed kuischen en wasschen, laten uitlekken en drogen op een plank, op de stoof of in den oven. Daarna fijn wrijven en in een blikken doos bewaren.

2) a. — IN ZOUT

Snijboonen, prinsessen, erwten, witte koolen, selderie

Snijboonen

De snijboonen ontdoen van de vezels en in reepjes snijden. Daarna in een zuiveren aarden pot schikken. Eerst een laag zout, daarna een laag groenten. De snijboonen mogen ook gemengd worden met het zout (1 kg. op 10 kg. groenten). Bovenop komt peterselie, gemengd met zout (door de peterselie behouden de groenten hun groene kleur), dan een zuiver doekje,

waarop een schalie of een plankje, en dan perst men met een gewicht.

De potten, die gebruikt worden om groenten te bewaren, worden eerst goed geschuurd met heet soda-water, daarna meermaals gespoeld met zuiver water en buiten gelegd om te verluchten. Vóór 't gebruik worden ze ingewreven met zout.

Prinsessen

Worden ontdaan van de vezels, doorgebroken en verder behandeld als snijboonen.

Erwten

Na gepeuld te zijn, worden ze behandeld als snijboonen.

Witte koolen

Worden in reepjes gesneden en gewasschen. Daarna laat men ze goed uitlekken. Men schikt ze in een aarden pot, laag om laag, zout en koolen, tusschen iedere laag worden 3 à 4 peperbollen gelegd. Bovenop een laag zout, daarna goed geperst met een zwaar gewicht.

Selderie

Wordt eerst in stukjes gesneden, daarna gemengd met zout. Zulke selderie wordt slechts gebruikt voor de soep.

Zuurkool

6 witte koolen — 2 groenkoolen — 300
gr. zout — 10 gr. peperkorrels — 10 gr.
jeneverbessen.

De koolen worden fijn gesneden, gemengd met het zout en de kruiden en goed vast in een steenen pot ingelegd, afsluiten als groenten in 't zout.

b. — IN PEKEL

Snijboonen, prinsessen, witte koolen, tomaten

Bereiding van pekel. — Kook 8 liter water met 1 kg. zout en laat afkoelen.

Snijboonen, prinsessen en witte koolen worden gekuischt, in reepjes gesneden of doorgebroken en in gezouten water gedurende 5 min. gekookt. Laat ze daarna uitlekken. Schik ze in aarden potten en overgiet met koud geworden pekel. Sluit de potten met een laag vet.

Tomaten

Neem schoone, rijpe, ongeschonden tomaten. Schik ze in een aarden pot, vast op elkaar. Overgiet met koud pekel en sluit ze met een laag vet.

3) IN AZIJN

Ajuintjes, komkommers, roode koolen

Ajuintjes

Pel jonge witte ajuintjes en laat ze even in kokend regenwater met zout opkomen. Doe ze in bokalen of flesschen met wijde halzen en overgiet met kokenden azijn, waarin peperbollen en kruidnagels meegekookt werden. Dek na verkoeling.

Tweede manier. — Zie komkommers.

Komkommers

Neem gelijke komkommers. Wrijf ze glad met zout en laat ze er een dag in trekken. Spoel af met azijn.

Doe ze in bokalen of flesschen met wijde halzen en overgiet met kokenden azijn, waarin dragon gekookt werd. Dek na verkoeling.

N. B. — Men mag ook de komkommers even in den azijn opkoken. Met hiervoor een koperen pan te gebruiken blijven de komkommers mooi groen.

Rode koolen

Eerste manier. — De kool fijn snijden en een dag in zout of pekels bewaren, daarna afspoelen in azijn. In een aarden pot schikken. Ajuintjes, peperbollen, laurier en kruidnagels tusschen leggen en overgieten met azijn. Goed dekken en in een koele plaats bewaren. Opdienen als salade.

Tweede manier. — De kool fijn snijden. Op 1 kg. kool 100 gr. zout ondermengen en 24 uren met een gewicht persen in een steenen pot. De kool er uit nemen, laag om laag in een pot schikken en er eenige schilletjes ajuin en laurierblad tusschen leggen. Een 1/2 liter azijn koken met 1/2 kg. suiker en een stok kaneel. Als die vloeistof siroopachtig is, kokend over de kool gieten. Opdienen met koud vleesch.

Rode biet

Rode biet bewaart best op een droge, koele plaats zooals aardappelen. Men maakt rode biet in azijn in, om een voorraad als salade of schotelgarniersel te hebben voor een paar maanden. Lang staan in azijn doet de biet zijn schoone rode kleur verliezen.

Eerste manier. — De biet schillen, overlans doorsnijden en dan nog in twee of drie stukken volgens de grootte.

Met zooveel water koken, dat de stukken biet er mede

bedekt zijn, met een paar lepels azijn en een lepel zout gedurende ongeveer 10 min., totdat men in de biet lichtjes met een vork kan steken. Dan laat men de biet afkoelen; schikt de stukken in een steenen pot, legt bovenop enkele peperbollen en een takje dragonkruid, overgiet met azijn, zoodat de biet onderstaat en sluit af met een papier.

Tweede manier. — De biet in den oven zetten totdat de huid rimpelt. Dan de biet schillen en in stukken snijden. In een steenen pot leggen en overgieten met azijn zooals in de eerste manier.

Kampernoeliën

Neem 1 kg. jonge gesloten kampernoeliën, snijd den steel zuiver, doch pel ze niet. Laat ze een paar uren weken in water met een scheutje azijn. Kook 1 liter water met 1 lepel zout en 1/8 liter (1/2 kapper) azijn, laat er de kampernoeliën 10 minuten in koken. Als ze afgekoeld zijn, doe ze in de bokalen en overgiet met hetzelfde water waarin ze gekookt zijn; giet er 1 cm. olie op. Men kan er uit gebruiken en de van te voren afgeschepete olie opnieuw overgieten.

Pikkels

Kleine ajuinen — komkommers — bloemkool — prinsessen — wortelen — Colmans-mostaardmeel — curcurma — gemberpoeder — witte azijn.

Ajuintjes en komkommers worden van daags te voren met zout ingewreven en vóór het gebruik met een zuiveren doek gedroogd.

Bloemkool, boonen en wortelen worden gereinigd en in stukken gesneden, daarna eventjes gekookt in zout water.

Men mengt de groenten, weegt ze, doet ze in de bokalen en overgiet ze met een saus, als volgt bereid.

Voor 1 1/2 kg. groenten doet men in een kom 100 gr. Colmansmostaardmeel, 10 gr. curcurma, 5 gr. gemberpoeder. Men breekt dit met een weinig witten azijn. Ondertusschen brengt men 1 1/2 liter witten azijn aan den kook en roert er de mengeling in. Zoo noodig zal men de saus opdikken met een paar lepels aardappelbloem. Men giet ze heet over de groenten. Men stopt de bokalen met een vierdubbel, stevig papier. Na 14 dagen kan men de pikkels reeds gebruiken.

4) ONDER VET

Spinazie, zurkel, kervel, tomaten

Spinazie, zurkel en kervel

Versche jonge groenten kuischen en wasschen, ongeveer gaar koken in water met zout, afgieten, laten uitlekken en fijn hakken. Stoven met een weinig vet en zout. In bokalen doen, laten afkoelen en overgieten met gesmolten vet.

Tomaten

De tomaten in stukken snijden, op het vuur zetten, met een houten lepel klein roeren en gedurende een uur laten koken zonder deksel.

Door een grove en daarna door een fijnere teems doen ; in een kastrol of kom in den kelder bewaren tot den volgenden dag, om het water te laten boven komen. Het water er zooveel mogelijk afgieten, of afscheppen ; 1 gr. salicylzuur op 1 l. of 1 kg. doorgedane tomaten voegen, alles goed doorenmengen en daarmee de goed

gereinigde flesschen vullen. Een laag vet er op gieten en dekken met een stuk papier. Onnoodig de flesschen met kurkenstop te sluiten of te lakken.

5) STERILISEEREN

Alle groenten kunnen gesteriliseerd worden. Eerst geschiedt de voorkoking en daarna de eigenlijke steriliseering of koking in een waterbad.

Voor het steriliseeren gebruikt men bijzondere toestellen, die bestaan uit een ketel met deksel, waar een thermometer in geplaatst is en een rek, met klemmen om de bokalen vast te leggen. De glazen bokalen van verschillende grootte worden gesloten met een gazen deksel, waaronder een caoutchouc-ring geplaatst wordt. Vóór het gebruik worden de glazen goed gewasschen en afgedroogd, en de caoutchouc-ringen onderzocht om te zien of alle goed gaaf zijn. Men vult de bokalen met de groenten en overgiet deze met een zoutoplossing 1 % (10 gr. zout per liter water) tot op 2 cm. van den rand. Men ziet na of de rand goed droog is, plaatst er den caoutchouc-ring en het deksel op en zet de bokaal in het rek dat in den ketel geplaatst wordt. De ketel wordt met water gevuld tot op ongeveer de hoogte der glazen, daarna op de kachel geplaatst om het water op de vereischte temperatuur te brengen gedurende den bepaalden tijd. Daarna zet men den ketel van het vuur en neemt er voorzichtig het stel met de bokalen uit, zorg dragend ze niet in een koud lokaal of in den tocht te plaatsen. Het is goed na een paar dagen de bokalen opnieuw te steriliseeren gedurende een tiental minuten.

In plaats van een steriliseertoestel kan men een eenvoudigen ketel gebruiken en gewone flesschen. Men stopt

de flesschen met nieuwe kurken, die eerst in water gekookt werden en daarin gehouden tot ze op de flesschen geslagen worden. Sla de stoppen goed vast en bind ze stevig met een koord, kruisgewijze op de flesschen. In den ketel plaatst men hooi tusschen de flesschen, opdat zij elkander niet zouden raken en om alzoo het barsten te voorkomen. Voor het overige gaat men te werk gelijk met een steriliseertoestel.

Jonge erwten

Peul jonge erwten. Kook ze gedurende 2 min. in regenwater met zout. Giet door een teems, besproei met koud water en laat uitlekken. Vul de bokalen of flesschen met erwten en overgiet ze met koud zout water 1 % (10 gr. zout per liter water), of water met een weinig suiker, tot op 2 cm. van den rand. Stop, plaats in den ketel en giet er koud water in tot $\frac{3}{4}$ van de hoogte der glazen en breng het water aan den kook. Laat koken op 100°, hetgeen men noemt steriliseeren, gedurende 1 $\frac{1}{2}$ uur voor flesschen en 2 uur voor groote bokalen.

Jonge erwten in flesschen

Peul jonge erwten en doe ze in goed gereinigde flesschen. Vul goed aan. Stop zooals hierboven is aangegeven; plaats in een ketel en kook gedurende 1 $\frac{1}{2}$ uur. Bewaar de flesschen omgekeerd op een koele plaats, zoo blijven de kurken vochtig en zal er geen lucht in de flesschen dringen.

Worteltjes

De vroege korte ronde worteltjes zijn de best geschikte voor den inmaak. Ze worden flink gewasschen en geschrapt, nog eens gewasschen en rauw in de glazen gedaan, overgoten met lauw zout water; de glazen sluiten en steriliseeren op 100° gedurende 1 uur.

Bloemkool

Verdeel de bloemkool in groote stukken. Laat ze gedurende 24 uur in water trekken, om den ammoniak te verwijderen. Kook de bloemkool ongeveer 10 min. in zout water, doe ze heet in de glazen, giet er kokend water over, zonder zout maar met wat citroensap, en steriliseer in smalle glazen 1 uur en in breede 1 1/4 uur.

Asperges

Worden gepeld. De onderste harde deelen snijdt men af ; al de asperges worden gesneden op de hoogte van de glazen min 1 cm. en in koud water gelegd. Kook water met zout, en laat hierin de asperges koken totdat het water weer doorkookt. Uitnemen, verfrischen en in bokalen doen. Koud zout water overgieten, de glazen sluiten en 1 uur op 100° steriliseeren in smalle glazen (3/4 l.) en 1 1/2 uur in de wijde glazen (2 l.).

De asperges mogen ook in stukken gesneden worden.

Dan kookt men eerst de onderste harde deelen 5 minuten, daarna het overige deel bijvoegen en nog even laten koken.

Selderie en prei

Worden flink gewasschen en op de hoogte der bokalen gesneden. Daarna in kokend zoutwater even gekookt, totdat 't water goed doorkookt ; afgekoeld, in de bokalen gedaan en overgoten met het kookwater. De glazen sluiten, en steriliseeren gedurende 1/2 uur.

Snijboonen, prinsessen en groene boontjes

De snijboonen worden ontdaan van de vezels, gesneden en in kokend zout water gedurende 5 minuten gekookt. Verfrisch en laat uitlekken. Vul de bokalen, overgiet met koud zout water, sluit de glazen en steriliseer 1 1/2 à 2 uur op 100°.

Prinsessen en groene boontjes behandelt men evenzoo, doch het best ongebroken en niet te vast aangedrukt in de glazen om ze heel te bewaren.

Tomaten in hun geheel

Droog de tomaten af, dompel ze voorzichtig in heet water (niet kokend), neem ze uit, doorprik eenige malen en schik ze in de bokalen. Overgiet met koud zout water, sluit de glazen en steriliseer gedurende 15 tot 20 min. op 80°.

Tomatenpuree

Eerste manier. — De tomaten rauw malen en door een zeef wrijven. De puree mengen met peper en zout ; rauw in flesschen doen — deze sluiten met een nieuwe gekookte kurk — vastbinden en 1/2 uur koken in een ketel water. De tomaten behouden hun natuurlijke kleur en zijn als versch.

Tweede manier. — De tomaten worden een uur gekookt, door de teems gedaan, nog 1/4 uur gekookt, in bokalen gedaan en 20 min. gesteriliseerd op 100°.

Spinazie, zurkel, kervel, postelein

Neem jonge groenten. Reinig en spoel ze goed. Kook ze in zout water ongeveer gaar. Laat ze uitlekken en hak fijn of doe door de teems. Vul de glazen of flesschen en stamp de groenten goed aan.

Steriliseer gedurende 1 à 1 1/2 uur op 100°, volgens de grootte van de glazen.

Witte kool

Wordt fijn gesneden, flink gewasschen en eenige minuten gekookt in zout water. Afkoelen en laten uitlekken. In bokalen doen, goed aanvullen, overgieten met koud zout water. De glazen vullen en steriliseeren gedurende 1 1/2 uur op 100°.

II. BEWAREN VAN FRUIT

Fruit kan bewaard worden op de volgende manieren :

- 1) gedroogd ;
- 2) als gelei ;
- 3) als confituur ;
- 4) in azijn ;
- 5) gesteriliseerd.

1) GEDROOGD : *appelen, peren, pruimen.*

Appelen en **peren** worden geschild en ontdaan van de kernen met een appelboor. Daarna in schijven gesneden en gedroogd in den oven na 't bakken op een plaat, ofwel aan een draad geregen dicht bij 't vuur. Ze worden bewaard in blikken doozen. Vóór 't gebruik even in koud water te week zetten.

Pruimen worden heel gelaten, op een blik gelegd, en gedroogd op een plaats waar het niet te warm is, b. v. in de zon, om te voorkomen dat ze bersten zouden. Wanneer ze reeds gedeeltelijk ineengedroogd zijn worden ze in den oven verder gedroogd. Bewaren als appelen.

2) GELEI bekommt men door het sap van de vruchten te nemen, te vermengen met suiker en te koken tot het opstijft bij het afkoelen. Om te zien of de gelei genoeg gekookt heeft laat men een druppel vallen op den rand van een koud eetbord. Wanneer deze onmiddellijk opstijft is de gelei goed. De gelei wordt eerst een weinig afgekoeld, daarna in de glazen geschept, terwijl ze nog warm is. Als ze koud geworden is, giet dan bovenop een weinig alcohol, dek met een perkamentpapier in gesmolten boter gedrenkt. De glazen worden verder gesloten met papier en vastgemaakt met een koordje. Ook kan men dit papier in warme melk bevochtigd, over de bokalen spannen en aan den rand goed vastdrukken. Het papier kleeft er dan vanzelf aan.

Op het papier schrijft men den aard van de gelei en het jaartal.

Men kan de geleiglazen best sluiten met een laag parafine.

N. B. Men kookt nooit veel gelei of confituur ineens om een goeden uitslag te bekomen. Gelei en confituur moeten vlug koken, daarom op een heet vuur, steeds goed roerende, zoo verdampt het overtollige vocht snel en vormt er zich geen schuim.

Appelgelei

Men mag onrijpe en afgevallen appelen gebruiken. De appelen worden gewasschen en in stukjes gesneden, waarbij wormsteken en vuile plekken verwijderd worden. Daarna worden ze met zooveel water overgoten dat ze er in baden, en gaar gekookt. Het sap wordt gefiltreerd. Dit kan men doen met de massa in een stramienen doek te scheppen en te laten uitlekken zonder de appelen te persen.

Voeg bij het verkregen sap 2 1/2 kg. suiker per 3 liter sap en laat koken op een flink vuur tot de gelei opstijft. Een citroenschil meegekookt, geeft een fijnen smaak. Vul de glazen en dek ze als de gelei verkoeld is.

't Is best het sap een 10-tal minuten alleen te koken en dan de suiker bij te voegen.

Aalbessengelei

Eerste manier. — Pers de aalbessen door een doek. Zet het sap op het vuur en laat koken. Roer er dan bezijden 't vuur 1 kg. suiker per liter sap aan toe. Laat nog 5 min. koken en schep in de glazen.

Tweede manier. — De aalbessen persen. Neem evenveel suiker. Neem 1 glas water op 2 kg. suiker en kook tot een dikke suikersiroop. Gier er dan het sap bij, roer tot alles goed gemengd is en schep in glazen. Zoo bereid behoudt de gelei den natuurlijken smaak van de bes.

Stekelbessengelei

Rijpe bessen worden op een zacht vuur gezet met zooveel water dat de bodem slechts bedekt is, en zoo lang gekookt tot ze geheel stuk zijn. Filtreer nu het sap en meet het. Op 1 liter sap neem 1 kg. suiker en kook op een flink vuur tot de gelei stijf genoeg is. Vul de glazen en dek ze als de gelei afgekoeld is.

Frambozen-, braambessen- en krakelbessengelei

De bessen persen en het sap met gelijke hoeveelheid suiker eventjes koken. Direkt in glazen scheppen.

De vruchten mogen ook met elkaar gemengd worden.

Kweeperengelei

De goede, rijpe vruchten worden met een borstel of doekje goed gewreven om ze te reinigen. Daarna in stukken gesneden en met zooveel water op 't vuur gezet dat ze er geheel mee bedekt zijn. Kook ze langzaam gaar, onder voortdurend roeren.

Pers de gaargekookte stukken in een vruchtenpers en filtreer het sap. Neem op 1 liter 750 gr. suiker en kook op een flink vuur tot de gelei stijf is. Goed schuimen.

3) CONFITUUR en MARMELADE : confituur of marmelade bekomt men als het vruchtenmoes gekookt wordt samen met de suiker.

Aardbeziënconfituur

Goed rijpe aardbeziën worden gewasschen en laat men goed uitlekken. Zet op een stil vuur, een laag aardbeziën, een laag suiker. Neem 2 kg. suiker voor 3 kg. aardbeziën. Laat koken tot de confituur dik van den lepel valt. Vul de glazen, laat de confituur opstijven en koud worden. Dek de bokalen zooals bij gelei.

Frambozenconfituur en **braambessenconfituur** worden op dezelfde manier bereid.

Stekelbessenconfituur

Neem kleine, groene stekelbessen, zet ze op 't vuur en laat ze opspringen. Voeg er dan evenveel suiker bij en laat alles samen koken tot de confituur stijf genoeg is. Vul de bokalen.

Pruimenconfituur

Eerste manier. — Wasch de pruimen en laat ze uitlekken. Zet ze op 't vuur en stamp ze een weinig fijn

en roer om 't aanbranden te voorkomen. Laat ze goed malsch koken. Doe door de teems, zoodat pitten en schillen in de teems blijven. Kook het moes met 1 1/2 kg. suiker op 1 kg. moes, tot de confituur stijf genoeg is. Schep in glazen.

Tweede manier. — De pruimen doorsnijden en ontkernen. Op 't vuur zetten met 2 kg. suiker per 3 kg. vruchten. Laat goed malsch koken, tot de confituur stijf wordt. Vul de glazen.

Abrikozen, Reines-Claude en Mirabellen worden op dezelfde manier tot confituur verwerkt.

Rabarber

Wasch de rabarber. Snijd ze in stukjes van ongeveer 2 cm. Weeg ze, en bewaar ze in een steenen kom met evenveel suiker, tot deze volkomen gesmolten is. Roer daarom van tijd tot tijd. Zet op 't vuur met een schil citroen en laat koken tot de marmelade de gewenschte dikte heeft bekomen. De rabarber behoudt haar stukjes als men de suiker van te voren laat smelten. Wil men dat de rabarber heelemaal tot moes kookt, dan zet men de rabarber en suiker samen op een flink vuur en laat goed doorkoken. Vul de glazen.

Appelmarmelade

Appels worden gewasschen, in stukken gesneden en met een weinig water, een stok kaneel of een citroenschil op 't vuur gezet en malsch gekookt. De massa wordt door de teems gedaan en het bekomen moes gekookt met 2 kg. suiker op 3 kg. moes. Laten koken tot de marmelade stijf genoeg is, en in de glazen schepen.

Kriekenconfituur

Ontdoe de krieken van hun kern en kook met het gewicht suiker, tot de confituur stijf genoeg is.

Druivengelei

Goed rijpe, zoete druiven worden van de steeltjes gedaan en geperst. Het verkregen sap wordt gefilterd en gemeten. Op 1 liter sap rekent men 1 kg. suiker, voegt dit er bij en kookt op een heet vuur, goed roerende, totdat men gelei bekomt en schept alles in verwarmde glazen.

Gelei van onrijpe druiven

De onrijpe druiven worden gewasschen, van de steeltjes gedaan, met een weinig water op het vuur gezet en zoolang gekookt tot ze zacht zijn geworden. Het sap wordt door uitpersen verkregen, daarna gefilterd, gemeten en op een flink vuur aan 't koken gebracht. Op 1 liter sap voegt men 1 kg. suiker bij en kookt alles zoolang tot men gelei bekomt. Men schept de gelei warm in de glazen.

Druivenconfituur

Kook 2 liter druivensap met 2 kg. suiker gedurende 20 minuten tot een goed gebonden siroop. Voeg hierbij 2 kg. goed gezonde druiven, die vooraf ontdaan zijn van de steeltjes, en laat voortkoken totdat men een goed gebonden massa bekomt.

Een andere manier is de volgende.

Tros de druiven af en laat ze met een weinig water malsch koken. Steek ze door een teems, zoodat enkel de vellen en zaadjes overblijven. Meet het bekomen vocht en laat dit koken met 750 gram suiker per liter sap. Laat goed doorkoken, steeds roerende totdat de massa opstijft. Schep warm in de glazen.

Tomatenconfituur

De tomaten koken, doordoen, nog een half uur laten koken om 't overtollige water te laten verdampen. Per kilo puree 750 gr. suiker bijvoegen, alsmede een weinig citroensap ; 20 à 30 minuten laten koken ; in glazen doen, laten verkoelen en stoppen op gewone manier.

Confituur van rijpe komkommers

Neem goed rijpe komkommers, schil ze, haal er het zaad uit en snijd in lange dunne schijfjes. Weeg het snijfel af en, op 1 kg. neem 1/2 kg. suiker, 1/2 liter azijn, 5 à 6 kruidnagels, het sap van een citroen, een snuifje kaneel en een weinig foelie. Zet alles samen op het vuur zonder de komkommers. Laat 1/4 uur koken, doe er dan de fijn gesneden komkommers bij en laat 1 uur tot 1 1/2 uur stilaan koken.

Meloenconfituur

De meloen moet niet te rijp zijn. Schil hem, verwijder het zaad en snijd het vleesch in stukjes.

Kook per kg. meloen 700 gr. suiker, waarvan eenige klontjes suiker over een citroenschil gewreven zijn om den smaak, met een glas water tot siroop. Leg dan het vleesch van den meloen in de siroop en laat koken onder aanhoudend roeren tot dat de siroop verdikt. Laat enkele druppels op een teljoor lopen, als de confituur bij verkoeling een geleijachtige massa vormt, is ze klaar. Schep dan in glazen.

Meloenschors in siroop

De schors van den meloen, die overblijft na rauw eten of confituur maken, wordt heel dun geschild. De pel werpt men weg. Men weegt het overschot. Voor een kilo schors neemt men 1 1/2 kg. suiker. Wrijf eenige

klontjes suiker tot siroop met het sap van vijf citroenen, een half glas water, een tiental kruidnagels en een stok kaneel. Voeg er dan de schors in kleine stukjes gesneden bij en laat zachtjes gedurende 20 minuten stoven. Schep dan de stukjes uit met een schuimspaan en doe ze in bokalen. Laat de siroop terug koken tot zij verdikt en giet door een zeef in de bokalen, waar zij de meloenschors volledig moet bedekken. Laat verkoelen en stop zooals de confituren.

Oranjeappelconfituur

1 kg. oranjeappels — het sap van 1 citroen — 1 liter water — 1 tas kokend water — 2 kg. suiker.

De oranjeappels pellen, van de pel gebruikt men alleen het buitenste. Snijd het in lange dunne reepjes en dunne schijfjes af. De witte vellen worden goed weggenomen. De vrucht in schijfjes verdeelen en de pitten in 'n tas bewaren en er kokend water opgieten. De vruchten en de schilreepjes met 1 liter water 2 uur koken en laten staan tot 's anderendaags. Dan de suiker, het citroensap, en het water der pitten (lijmachtig) bijvoegen en ongeveer 20 min. koken tot de massa geleichchtig is. Warm in glazen scheppen.

Oranjeappelgelei

Sap van 8 oranjeappels — het sap van 3 citroenen — 500 gr. suiker — 5 blaadjes gelatine — 6 klontjes broodsuiker.

De klontjes broodsuiker over de gewasschen schil van den sinaasappel raspen tot zij geel van kleur en met sap doortrokken zijn. De suiker koken met een weinig water tot suikersiroop (bij 't afloopen van een lepel moet de suikersiroop er in dikke druppels afvallen), de

klontjes suiker bijvoegen en het gefilterd vruchtensap ; daarna de in een weinig water opgeloste gelatine en het mengsel in glazen scheppen en sluiten.

Oranjeappelmarmelade

5 oranjeappels — 1/2 kg. suiker.

Men kookt de oranjeappels gaar in water, neemt er de schil af en snijdt deze in smalle reepjes. Men ontdoet de appels van de pitten en wrijft ze daarna door een zeef. Zet schillen en puree samen op het vuur en laat ze goed doorkoken tot 'n geleijachtige massa.

Geconfijte peren

De peren schillen, in stukken snijden of naar goeddunken in hun geheel laten. Opzetten in koud water en laten stoven (10 minuten). Uitscheppen en laten verlekken. Op 3 kg. gekookt water (waarin de peren gekookt werden) 2 1/2 kg. suiker nemen en 20 minuten laten verkoken. De peren worden in de suikersiroop een 1/2 uur gekookt, uitgeschept en 's anderendaags opnieuw een 1/2 u. gekookt.

N. B. — De suikersiroop moet telkens koken alvorens de peren er bij te voegen.

4) VRUCHTEN IN AZIJN

Peren in azijn

De peren mogen niet te rijp zijn. Neem liefst peren met hard vleesch. Schil ze en verdeel ze al of niet in twee of vier. Op 3 kg. peren neem 1/3 liter wijnazijn, 1 kg. suiker en 3 à 4 kruidnagels of 'n pijpje kaneel en laat een dag rusten. Laat 's anderendaags alles samen koken met deksel tot de peren malsch zijn. Daarna

nog 1 à 2 uur zonder deksel bezijden het vuur zachtjes stoven. Daardoor krijgen ze een schoone kleur en wordt het sap siroopachtig. De peren voorzichtig in bokalen scheppen, de siroop er over gieten en na afkoeling sluiten.

Kweeperen

Zelfde manier, doch de vruchten worden in acht gesneden.

Pruimen in azijn

Neem pruimen die nog niet te rijp zijn. Doorprik met een naald of vork. Kook $\frac{1}{2}$ l. azijn met 1 kg. suiker. Laat hierin de pruimen eventjes opkomen. Schep ze in bokalen. Laat het sap voortkoken totdat het siroopachtig is en giet warm over de pruimen. Herkook 's anderendaags het sap samen met $\frac{1}{2}$ kg. suiker gedurende 10 min., giet warm over de pruimen in de bokalen en sluit na afkoeling.

Aanmerking. — Voor den smaak een stok kaneel tusschen de pruimen steken.

N. B. — Rijpe pruimen of pruimen met zacht vleesch worden niet gekookt, maar seffens in de bokalen gedaan en overgoten met kokend vocht.

Kleine groene tomaten in wijnazijn

Kleine groene tomaten afkuischen, doorprikken en 1 uur laten koken in een siroop bestaande uit $\frac{1}{2}$ l. water, een geut azijn en $\frac{1}{2}$ kg. suiker. In de bokalen schikken, laten afkoelen en stoppen. (*Bijzonder geschikt om bij koud vleesch gegeten te worden*). Een citroenschil en kaneel verfijnen den smaak.

De groene tomaten, die men niet meer rijp kan krijgen, kunnen hiertoe ook dienen.

Krieken in azijn

Eerste manier. — Noordkrieken passen best. Snijd de stelen half af en kuisch met een zachten handdoek de vruchten af die niet heel zuiver zijn. Voor 1 liter wijn-azijn, neem 2 kg. suiker en een stok vanielje. Laat azijn, suiker en kaneel koken, tot de suiker gesmolten is. Schuim het sap af, en werp dan de krieken een oogenblik in het kokend nat ; schep ze er uit met de schuimspaan. Doe de krieken in een glazen bokaal of in een steenen pot ; laat het sap verkoken tot het siroopachtig wordt, en giet het dan zoo heet mogelijk op de krieken. Deze hoeveelheid azijn en suiker is voldoende voor een groote bokaal krieken. Als deze gansch koud geworden zijn, dek den pot met sterk papier of met een stuk varkensblaas.

Tweede manier. — Schoone krieken nemen, de stelen afknippen, afwrijven met een drogen doek en in bokalen doen. Azijn koken met dubbele hoeveelheid suiker en een stok kaneel. Goed laten afkoelen en over de krieken gieten in de bokalen.

Perziken in azijn

Zelfde manier als voor pruimen, maar de perziken worden eerst gepeld en doorgesneden.

Rijpe komkommers, pompoen, meloenschil

Men legt ze op in suikersiroop met azijn. De verhouding hiervoor is op 1 liter azijn 750 gr. suiker, 1 dozijn kruidnagelen, 10 gr. pijpkaneeel, 1 citroenschil en 1 stukje foelie.

De komkommers worden geschild, overlangs in tweeën gesneden. Het zaad uitgenomen en in stukjes van ongeveer 3 cm. gesneden.

Van de meloen gebruikt men alleen de schil en snijdt er vierkante of ruitvormige blokjes van.

Van de pompoen worden de schil en de kernen verwijderd. Het vleesch wordt in blokjes of schijfjes gesneden.

De meloenschil en de pompoen worden een nacht in azijn gezet en daarna gekookt in de suikersiroop met azijn en de kruiden : komkommers en meloenen 15 minuten ; pompoen tot zij doorschijnend is. Daarna worden deze vruchten in een pot geschept en de azijnsiroop er heet overgegoten. Na de verkoeling de glazen sluiten.

EENIGE BIJZONDERE GERECHTEN

Krieken met suiker

Ontkern de krieken. Doe ze in een steenen kom en overgiet met azijn. Laat 24 uren trekken. Giet het sap af, dat kan dienen om peren of roode koolen te stoven. Weeg de krieken. Vermeng ze met evenveel gekristalliseerd suiker en laat de suiker smelten. Roer ze daarom van tijd tot tijd eens goed om, zonder ze te kwetsen. Als de suiker gesmolten is, doe de krieken in flesschen en stop goed.

Rabarber

Snijd de rabarber in stukjes en bewaar ze met evenveel suiker in een steenen kom, tot de suiker gesmolten is. Kook dan alles te zamen ongeveer 5 min. Schep de stukjes rabarber er uit, laat het sap voortkoken tot het siroopachtig geworden is en giet dan de stukken rabarber nog in de kokende siroop, laat even doorkoken en vul de bokalen. Giet bovenop een weinig alcohol als de siroop afgekoeld is en sluit de glazen.

Smakelijk om met koud vleesch op te dienen.

Rabarber in flesschen

Snijd de rabarber in stukjes van ruim 1 cm. Vul daarmee welgereinigde flesschen en schud goed om zooveel mogelijk aan te vullen. Stop de flesschen met goede kurken. Bewaar de flesschen omgekeerd in een droge plaats. In den winter bereidt men de rabarber op gewone wijze, als versche.

Siropen of limonades

Worden gemaakt van aalbessen, aardbeziën, frambozen, vlier- en moerbessen.

Hiervoor gebruikt men alleen het sap der vruchten en kookt dit met 500 gr. suiker per liter sap tot een siroop. Giet de siroop zoo warm mogelijk in de flesschen en stop na verkoeling.

Voor 't gebruik lengt men de siroop volgens belietfe aan met water.

Siroop van rabarber

Het rood gedeelte met de pel en ook eenige stukken van de bladeren laten malsch koken ; door een doekje gieten, er $\frac{1}{3}$ van 't gewicht suiker bijvoegen en laten koken tot het siroopachtig wordt. In flesschen doen en stoppen.

N. B. — 't Is een uitmuntend purgeermiddel voor kinderen.

Vliersiroop

De rijpe trossen vlierbeziën ontdoen van onrijpe en beschimmelde bessen en daarna bij middel van een vork de beziën afdoen ; in een aarden pot verzamelen (in een ijzeren worden ze blauw). Vervolgens de bessen persen door een reinen, dunnen doek. Het sap koken in een verlakte of koperen kastrol met $\frac{1}{2}$ kg. gekristalliseerde suiker per liter of kilo sap, tot de gelei goed gebonden

is. Overgieten in een aarden kom, laten afkoelen tot den volgenden dag, in zuivere flesschen doen, stoppen en in een droge plaats bewaren.

N. B. — Gekookt en aangelengd met de helft water, is deze drank een uitstekend geneesmiddel tegen verkoudheden.

Appelmoes (Bruine Pater)

Appelen schillen, vierendeelen en wasschen, opzetten, met een weinig water, laten malsch koken, door een fijn doekje gieten. (Hiervan maakt men gelei.) Het overblijvende door de teems doen en er per liter moes 1/2 kg. suiker bijvoegen ; alles langzaam laten stoven, goed gedekt, gedurende 2 à 3 uren. Zorg dragen niet te laten aanbranden.

Nadat de spijs een schoone, donkerbruine kleur gekregen heeft, in steenen potten gieten, laten afkoelen en stoppen.

Aalbessensap

Laat de aalbessen goed rijpen. Doe ze in een zuivere kuip en plet met een houten stamper. Doe de brei met kleine hoeveelheden in een zuiveren stramienendoek en pers goed uit. Laat het sap in een aarden pot uitlekken. Als de bessen geperst zijn, plaats het sap in een warme plaats, b. v. in de keuken, in de zon, enz... Na enkele dagen komt er een dikke laag bovenop, welke men zorgvuldig afschept. Men herhaalt dit totdat er geen dik meer boven komt en het sap klaar is. Dan giet men het sap door een zuiver linnen doekje en doet het in flesschen. Deze goed stoppen en bewaren in een koele, droge plaats.

5) GESTERILISEERDE VRUCHTEN.

Vruchten kunnen bewaard worden gesteriliseerd gelijk groenten. Dit kan geschieden op volgende manieren :

1° *in eigen sap* : krieken, stekel- en aalbessen, rabarber ;

2° in suiker ;

3° door toevoeging van een suikeroplossing. Voor zoete vruchten neemt men 200 gr. suiker per liter water. Voor zure vruchten 500 gr. per liter en laat ongeveer 20 min. koken om een siroop te bekomen.

De vruchten worden nooit hooger verhit dan 80°.

Men gebruikt, evenals voor de groenten, een steriliseertoestel of gewone flesschen.

Krieken

Ontdoe de krieken van de stelen, doorprik ze met een naald en vul de bokalen. Een laag krieken, een lepel kristalsuiker, enz. Sluit de glazen en steriliseer 25 minuten op 80°.

Stekelbessen

De stekelbessen reinigen. Gebruik liefst onrijpe bessen. Ontdoe ze van de bladertjes en steeltjes. Vul de bokalen of flesschen, om de laag een lepel suiker. Sluit de flesschen en steriliseer 20 min. op 80°.

Aalbessen

Van de steeltjes doen met een vork en de flesschen vullen. Verder behandelen als stekelbessen.

Rabarber

In stukken snijden van ongeveer 3 cm. In bokalen naast mekaar aanvullen — een lepel suiker, enz., en steriliseeren op 80° gedurende 20 min.

De aldus ingelegde vruchten zijn voor 't gebruik voor taarten en desserts zeer fijn.

2° Door toevoeging van suikersiroop

Aalbessen

De bessen van de steeltjes doen met een vork ; in koud water spoelen en in de glazen doen. Overgieten met heete suikeroplossing, 1 kg. suiker op 1 liter water ; de glazen sluiten en langzaam verhitten op 75° gedurende 10 à 15 min.

Aardbeziën

De bessen ontdoen van steel en blaadjes en goed spoelen. In een ondiepe kom leggen en bestrooien met 250 gr. suiker op 1 kg. vruchten. Een nacht laten staan. 's Anderendaags de aardbeziën langzaam verwarmen, de bessen mogen echter niet heet worden. Dan giet men ze op een vergiettest ; schept de bessen in de glazen, laat het sap wat inkoken en giet het op de bessen, sluit de glazen en verhit langzaam op 75° gedurende 20 min.

Krieken

Droog in de glazen doen. Overgieten met koude suikersiroop van 50 % (500 gr. suiker per liter water) en gedurende 20 min. steriliseeren op 80°.

Kersen

Als krieken, maar een suikeroplossing van 300 gr. suiker op 1 l. water.

Frambozen en aardbeziën

Vul de glazen tot aan den hals. Overgiet met koude suikersiroop van 20 % en steriliseer 15 min. op 80°.

Stekelbessen

In de bokalen doen, overgieten met koude suikersiroop van 50 % en 20 min. steriliseeren op 80°.

Abrikozen en pruimen

Doorsnijden en de kern wegnemen. De bokalen vulen, overgieten met koude suikersiroop van 50 % en steriliseeren gedurende 20 min. op 75°. 't Is aan te raden eenige kernen in de glazen te doen om den smaak te verfijnen.

Perziken

Doorsnijden, ontdoen van de kern en schillen. In bokalen doen, overgieten met koude suikersiroop (van 1/2 kg. suiker op 1 liter water) en steriliseeren gedurende 20 minuten op 75°, in wijde glazen 5 minuten langer.

Soorten met fijne schil worden best heel gesteriliseerd.

Peren

Kook 1 liter water met 1/2 kg. suiker en 1 stuk citroenschil. Laat hierin de geschilde peren ongeveer gaar koken. Neem ze met een lepel en vul de glazen. Overgiet met het sap en steriliseer op 90° gedurende 10 à 30 minuten, volgens de vastheid van het vleesch.

Appelen

Hiervoor passen reinetten bijzonder. De appels schillen ; kleine blijven heel en worden uitgeboord met een appelboor ; groote worden in 2 of 4 stukken gesneden. De appelen worden in glazen gedaan en overgoten met een suikeroplossing van 250 gr. suiker op een liter water. Gedurende 25 minuten op 80° verhitten.

Fruit in luchtledige glazen

Den laatsten tijd zijn er in den handel ook luchtpompen te bekomen waarmede de glazen luchtledig gemaakt worden ; hierin bewaren dan de vruchten heel goed.

De vruchten worden in suikersiroop ongeveer gaar gekookt. Goed gereinigde glazen worden hiermede gevuld. De glazen worden afgesloten met twee caoutchouc ringen en een glazen deksel. Het aanzetstuk van de luchtpomp wordt tusschen de twee caoutchouc ringen geplaatst en de lucht wordt uitgepompt totdat de luchtmeter 85 tot 90 luchtledigheid aangeeft.

III. BEWAREN VAN VLEESCH

OM KORTEN TIJD TE BEWAREN

1° Het vleesch langs alle zijden goed laten braden. De korst die alzoo rondom gevormd wordt doet het eiwit stollen en sluit de lucht af. Men bewaart in de vleeschkast op een koele plaats.

2° In de vleeschkast waarin men het vleesch bewaart een solferwiek branden (solfer verwijderd de vliegen).

OM LANGER TE BEWAREN

1° Het vleesch in een **ijskast** plaatsen.

2° Het vleesch **onttrekken aan de lucht** : lichtjes braden langs alle zijden op hevig vuur, bestrooien met peper en zout. Laten uitlekken op een teems, in een diepe kastrol leggen en overgieten met vet.

3° Gebruik maken van stoffen die de **werking der microben verhinderen** : **azijn, zout**.

a) *In azijn* : vleesch lichtjes koken of braden en in een met azijn doorweekten doek rollen.

M a r i n e e r e n : doe in 1 liter azijn 100 gr. zout, 2 ajuinen, en laat 24 uur trekken. Wrijf het vleesch in met zout, leg het in den aarden of steenen pot en giet er den azijn over, zoodanig dat het vleesch goed overdekt staat. Vóór het gebruik goed afdrogen.

b) *In zout* : b. v. hespen en spek. Worden ingewreven met zout en ongeveer 4 weken in de vleeschkuip bewaard, de grootste stukken van onder. Daarna wordt het vleesch er uit genomen, afgedroogd, gedurende een paar dagen op een luchtige plaats gelegd of gehangen om goed op te drogen, dan in bruin papier gewikkeld en bewaard in een koele, droge kast.

4° **Door rooken.** Het vleesch droogt alzoo een weinig uit en de vochtigheid, die oorzaak is van bederf, wordt weggenomen. Ook door de verbranding van hout wordt er een gasstof gevormd (créosote), die de microben doodt. Om vleesch te rooken is het best het in een schouw te hangen, waaronder men zaagmeel stookt, gedurende een dag. Wil men schoon rood vleesch (b. v. voor hespen), dan doet men een weinig salpeter aan het mager vleesch.

5° **Steriliseeren**

Alle soorten van vleesch, dus ook wild en gevogelte kunnen gekookt of gebraden, met of zonder saus gesteriliseerd worden ; doch het moet steeds volkomen gaar of doorbraden zijn. Te versch vleesch is tot steriliseeren even ongeschikt als tot onmiddellijk gebruik. Het vleesch tot sterilisatie bestemd, moet na de slachting eenige dagen op een koele plaats hangen.

Het braden moet zeer zacht en langzaam geschieden. Bij te sterke hitte krijgt het vleesch een korst, de hitte wordt dan niet goed meer doorgelaten en het vleesch blijft van binnen rauw. Het is aan te bevelen vóór het leggen in de glazen, het vleesch nog even in de saus op te koken. Men verdeelt het vleesch naar goeddunken en laat 1 uur koken.

Vóór het gebruik wordt het glas met zijn inhoud warm gemaakt, ofwel geopend en de inhoud in een kastrol of pan opgewarmd.

Ook alle soorten van visch kunnen gesteriliseerd worden. Gebakken visch wordt in de glazen gedaan zonder saus en 1 uur gesteriliseerd op 100°.

IV. INLEGGEN VAN EIEREN

Voor het bewaren gebruikt men zeer verse eieren die zuiver zijn. Het beste tijdstip om eiers in te leggen is Maart-April en Augustus-September.

In kalkwater. — Een kilo verse, vette kalk bluschen en oplossen in 10 l. water. De eieren in een zuiveren aarden pot rangschikken, met de punt naar onder gekeerd. De kalkmelk goed roeren en over de eiers gieten. Bovenop vormt zich een korst die de lucht afsluit.

In waterglas (*silicate de potasse*). — De eieren in een aarden pot schikken met de punt naar onder en overgieten met een oplossing van 1 liter waterglas in 10 l. water.

Indien men eieren, in kalk en in waterglas bewaard, wil koken, dan moet men ze doorprikken met een naald

aan beide uiteinden, anders barst de schaal. Het water mag niet te hard koken.

In zout. — Daarvoor is noodig een houten kist waarvan de bodem met gewoon zout belegd wordt. De zorgvuldig nageziene eieren worden in een laag op het zout geplaatst, daarop een laag zout en dan weer een laag eieren tot de kist vol is. Bovenop moet natuurlijk een laag zout komen. Bewaren in een droge plaats.

Deze eieren kunnen gekookt worden zonder dat ze barsten.



Maten en Gewichten

1 eetlepel bloem	weegt	15 gr.
1 » aardappelbloem	»	20 gr.
1 » rijst	»	20 gr.
1 » zout	»	20 gr.
1 » suiker	»	20 gr.
1 » boter of vet	»	30 gr.
1 klontje suiker	»	5 gr.
1 middelmatig hoenderei	»	60 gr.
1 liter	=	70 lepels
1 diep bord, boordevol	=	1/2 liter
1 emmer	=	10 à 12 liter



Scannen, edit en grafische bewerkingen: PE1ABR

INHOUDSTAFEL

	Blz.
VOEDINGSLEER	5
Eenige tekortkomingen in de voeding van den land- bouwer	9
Lentespijskaarten	11
Zomerspijskaarten	12
Herfstspijskaarten	13
Winterspijskaarten	14
Spijskaarten voor een «varkenskermis »	15
Het avondmaal	16
DE SOEP	18
Vette soepen	20
Vleeschnat of bouillon	20
Tomatenroomsoep	21
Aspergeroomsoep	21
Ossenstaartsoep	21
Eierroomsoep	22
Lentesoep	22
Fransche soep	22
Milaansche soep	23
Magere soepen	23
Ajuinsoep	23
Preisoep	23
Tomatensoep	24
Groentesoep	24
Selderiesoep	25
Wortelsoep	25
Kervelsoep	26
Jonge-erwtensoepe	26
Zurkelsoep	26
Spruitjesoepe	27
Droge-erwtensoepe	27
Boonsoep	27

	Blz.
VOOR- EN TUSSCHENGERECHTEN	28
Vol-au-Vent	28
Koninginnehapjes	28
Vleeschcroquetten	28
Vogelnestjes	29
Kalfswezeriken	29
Gebakken kalfswezeriken	30
Kalfskop met schildpadsaus	30
Tong	31
Hesp met kaas in schelpen	31
Macaroni met hesp	31
Macaroni met kaas	32
Kaassouflé	32
Kaascroquetten	32
Macaroni met eiers	33
Hesp met pannekoek	33
Opge vulde pannekoeken	33
Opge vulde hesp met mimosa	34
Opgerolde hesp met witloof	34
Opge vulde hesp met selderie	34
Russische salade	35
Italiaansche salade	35
Macaroni met hesp	35
Matrooseieren	36
Eieren in 't wit	36
Eieren met tomatensaus	36
Opge vulde eieren	37
Opge vulde eieren met leverpastei	37
Opge vulde tomaten	37
Opge vulde tomaten met groentesalade	38
Opge vulde tomaten met hesp en vleeschresten	38
Tomaten met kaassaus	38
Opge vulde ajuin	39
Tomatensalade	39
Gehakte prei	39
Opge vulde selderie	39
Opge vulde tomaten met garnalen	40
Haringfilet	40
Gemengde schotel	40
Paddestoelen	41
Grieksche bloemkool	41

	Blz.
Opge vulde bloemkool	42
Bloemkool in groentekrans	42
Bloemkool met garnalen	42
HET VLEESCH	43
Runderharst	44
Bœuf à la mode	44
Biefstukken	45
Blinde vinken	45
Stoofcarbonades	46
Kalfsgebraad	46
Kalfssautés	46
Kalfsribbetjes	46
Kalfsfricassée	47
Kalfsfricassée met tomatensaus	47
Kalfskop	48
Kalfsnier	48
Gebakken nier	49
Kalfslever	49
Kalfslever op zijn Engelsch	49
Schapenbout	50
Schapenribbetjes	50
Schapenbout gemarineerd	50
Hutsepot van schapenvleesch	51
Varkensslacht	51
Reinigen van de darmen	52
Bewaren van darmen	53
Uitsnijden van vleesch	53
Inzouten en rooken van vleesch	56
Drogen en bewaren van vleesch	57
Steriliseeren van vleesch	58
Bewaren in vet	59
Bereiding van varkensvleesch	60
Varkensgebraad	60
Gemarineerd varkensgebraad	60
Varkensribben (coteletten)	60
Varkenscarbonades	61
Ragout van varkensvleesch (hutsepot)	61
Pooten en ooren	61

	Blz.
Nieren	63
Nierbroodjes	63
Lever	63
Leverpastei	65
Leverworst	66
Bloedworst	66
Geperste kop	67
Worsten	68
Witte worsten	68
Braadworst	68
Droge worst	69
Hersenpannekoekjes	69
Vleeschbroodje	69
Vleeschballetjes of frikkadellen	70
Soufflé van gehakt	70
Vleeschcroquetten	70
Amerikaansche biefstuk	71
Hesp <i>koken</i>	71
Hesp <i>braden</i>	72
Hesp <i>in den oven</i>	72
Spek <i>koken</i>	72
Spek <i>braden</i>	73
Spek <i>stoven</i>	73
Spek <i>in den hoven</i>	73
Spek (hesp) <i>met eiers</i>	73
Gevogelte	73
Plukken, uithalen en opzetten van een kieken	73
Gebraden kieken	74
Kieken met blonde saus	75
Kieken met rijst	76
Waterzooi	76
Opgevuld kieken	77
Eend	77
Gans	78
Duif	79
Wild	79
Het villen van haas en konijn	79
Konijn	80
Konijn op zijn Vlaamsch	81

	Blz.
Wild konijn, gebraden	81
Haas, gebraden	82
Gestoofde haas	82
Hazenpastei	82
Fazant	83
Fazantpastei	84
Patrijzen en kwakkels	84
Kalkoen	84
Reebout	85
Gemarineerde reebout	85
VISCH	86
Heilbot en tarbot	86
Kabeljouw	87
Zalm	87
Rog	88
Aberdaan (gezouten kabeljauw)	88
Stokvisch	88
Gestoofde stokvisch	89
Tong	89
Pladijs, makreel, spiering	89
Thonvisch	90
Paling	90
Paling in 't groen	90
Haring	91
Gerookte haring	91
Pekelharing	91
Haringfilet	91
Mosselen	91
Overschotten van visch	92
SAUSEN	93
Warme sausen	93
Witte saus	93
Blonde en bruine saus	93
Bechamelsaus	93
Eenvoudige zure eiersaus	93
Fijnere zure eiersaus	94
Roomsaus voor groenten	94
Ajuin- of sjalottensaus	94

	Blz.
Tomatensaus	95
Schildpadsaus	95
Botersaus	95
Hollandsche saus	96
Mousselinesaus	96
Peterseliesaus	96
Bordelaisesaus	96
Bijtende saus	97
Godardsaus	97
Maderasaus	97
Koude sausen	98
Mayonnaise	98
Bijtende saus	98
Mostaardsaus	99
Remouladesaus	99
Vinaigrettesaus	99
Béarnaisesaus	99
Eenvoudige saus voor salade	99
Komkommersaus	100
Zoete sausen	100
Bessensapsaus	100
Citroensaus	100
Vanieljesaus	100
Chocoladesaus	101
GROENTEN	102
Rauw opgediende groenten	102
Kropsalade	102
Andijvie	102
Witloof	102
Veldsalade	103
Tomatensalade	103
Salade van roode kool	103

	Blz.
Gestoofde groenten	103
Erwten	103
Wortelen	104
Wortelen met spek ..	104
Erwten en wortelen .	104
Rooide kool	104
Andijvie	105
Gestoofde ajuintjes	105
Gestoofde tomaten	106
Witte boonen	106
Zuurkool	106
Witloof	106
Postelein	107
 Gekookte en gestoofde groenten	 107
Spruiten	107
Savoyekoolen	107
Spinazie	108
Prinsessen ..	108
Snijboonen	108
Witte koolen	108
Witloof	109
Selderie	109
Schorseneeren	109
Kampernoeljen in boter	109
 Gekookte groenten met witte saus	 110
Asperges	110
Bloemkool	110
Witte kool .	110
Spinazie	111
Prei	111
Schorseneeren	111
Andijvie	111
Witloof	112
Selderie	112
Witte boonen	112
Koolrapen	112

	Blz.
Paddestoelen met roomsaus	112
Paddestoelen met zurre eiersaus	113
Gepaneerde groenten	113
Opgevulde groenten	113
Opgevulde selderie	113
Opgevuld witloof	114
Opgevulde bloemkool	114
Opgevulde roode kool	115
Opgevulde ajuinen	115
Opgevulde tomaten	115
AARDAPPELBEREIDING	116
Opgeblazen aardappelen	116
Nieuwe aardappelen	116
Gebruinde aardappelen	116
Rauwe aardappelen bruinen	117
Geboorde aardappelen	117
Aardappelkoek	117
Aardappeltroquetten	117
Gefruite aardappelen	118
Aardappelen op zijn hofmeesters	118
Gestoomde aardappelen	118
Aardappelen in bouillon	118
Gestoomde aardappelen met groenten (stampot)	118
Rapen met aardappelen	119
BEREIDING VAN EIEREN	120
Rauwe eieren	120
Geklopt ei	120
Eierroom met vruchtensap	120
Eierwijn	120
Gekookte eieren	121
Verloren eieren	121

	Blz.
Eierstruif	121
Eierstruif met kaas ..	121
Eierstruif met confituur ...	121
Eierstruif met rum of cognac ...	121
Gerezen struif	122
Gewonnen brood	122
Spek- of hespenstruif	122
Verloren eieren in melk	122
Verloren eieren in wijn	122
Roereieren met tomatensaus en kampernoeljen ...	123
Spiegeleieren	123
Geroerde eieren	123
Zoete eieren	123
Eieren met tomatensaus	123
MELKSOEPEN	124
Melk met beschuit	124
Bloempap	124
Melksoep met tapioca	124
Melksoep met rijst	124
Zomersche melksoep	125
Botermelksoep	125
Botermelk met rijst	125
Botermelk met havermout	126
Biermelksoep	126
Koude botermelk	126
Vlaamsche botermelk	126
NAGERECHTEN	127
Puddingen en room	127
Pudding	127
Room	127
Vanieljepudding (vanieljeroom)	127
Macaronipudding	128
Maïzenapudding	128
Semoulepudding	128
Ongekookte rumpudding	129
Rijstpudding met rozijnen	129

	Blz.
Tapiocapudding	129
Rijstpap	130
Rijstsoufflé	130
Rijstkrans met appelen	130
Rijsttaart	130
Malakoffroom	131
Rijstgebak met abrikozen	131
Havermoutpudding	132
Citroenpudding	132
Vlaamsche-Leeuwpudding	132
Chocoladepudding	132
Caramelpudding (gebrande room)	133
Beschuitpudding	133
Appelsiencreem	133
Appelpudding	134
Appelen met rijst	134
Deensche rijst	134
Rabarbergerecht	135
Appelspijs	135
Sneeuwballen	135
Eiwitpudding met groseillesaus	136
Eieren met caramelsaus	136
Rijstballetjes	137
Vlade	137
Broodtaart	137
Markies	138
Crème Prospère	138
Crème Biscornue	138
Gefruite room	139
Parijsche room	139
Pasteiroom	139
Appelroom	140
Beiersche room	140
Slagroom	141
Slagroom met ananas	141
Room van plattekaas (botermelkkaas)	142
Boterroom	142
Chocoladeroom	142

	Blz.
Taarten	143
Gewone taarten	143
Brokkeldeeg	144
Appeltaart	144
Luiksche appeltaart	145
Vlaaien	145
Oost-Vlaamsche vlaaien	146
Bladerdeeg	147
Mattetaarten	148
Allumetten	150
Roomhoortjes	150
Appelgosetten	150
Boterletter	150
Zaanvlaai	151
Frangipanepasteien	152
Boterroom	152
Mokkagebak	153
Roomgebak	153
Macaronkoekjes	154
Biscuit	154
Kerstgebak (cake)	154
4/4 Koek	155
Gebak met boterroom	155
Gebak met mokkaroom	156
Zandtaart	156
Appeltaart	157
Koninklijke taart	157
Gewone zandtaart	157
Opgerolde koek	158
Doorschijnend glazuur	158
Dof glazuur	159
Beslagwafels	159
Minuutwafels	160
Broodwafels	160
Suikerwafels	160
Galetten	160
Fijne galetten	161
Pannekoeken	161
Eierpannekoeken	162
Gistpannekoeken	162

	Blz.
Spekkoek	162
Broodpannekoeken	163
Fletsken	163
Geroosterde sneden havermout	164
Smoutbollen	164
Appelbroederkens	165
Aardappelbeignets	165
Madeleentjes	166
Boterkoekjes	166
Brugsche achtjes of kranselingen	166
Gauwgereedjes	167
Honigmoppen	167
Honigkoekjes	167
Ezelsooren	168
Brusselsche wafels	168
Lievelingskens	168
Nonnenvestjes	169
Pain à la Grecque	169
Speculatie	169
Sigaren	169
Amandelbrood	170
Gewoon brood	170
Wit brood	173
Bruin brood	173
Rozijnenbrood	173
Verviersbrood	173
Brioche	174
Marsepein	174
Aangekleede appelen	174
Appelen in den oven	174
Chocoladekorsten	175
Russische boterhammen	175
BEWAREN VAN VOEDINGSMIDDELEN	176
I. Bewaren van groenten	176
1) <i>Door drogen</i>	176
Prinsessen	176
Snijboonen	177

	Blz.
Erwten	177
Soepgroenten	177
2) a. <i>In zout</i>	177
Snijboonen	177
Prinsessen	178
Erwten	178
Witte koolen	178
Selderie	178
Zuurkool	178
b. <i>In pekel</i>	179
Snijboonen, prinsessen en witte koolen	179
Tomaten	179
3) <i>In azijn</i>	179
Ajuintjes	179
Komkommers	179
Roode koolen	180
Roode biet	180
Kampernoeliën	181
Pikkels	181
4) <i>Onder vet</i>	182
Spinazie, zurkel, kervel	182
Tomaten	182
5) <i>Steriliseeren</i>	183
Jonge erwten	184
Jonge erwten in flesschen	184
Worteltjes	184
Bloemkool	185
Asperges	185
Selderie en prei	185
Snijboonen, prinsessen, groene boontjes	185
Tomaten in hun geheel	186

	Blz.
Tomatenpuree	186
Spinazie, zurkel, kervel, postelein	186
Witte kool	187
II. Bewaren van fruit	187
1) <i>Gedroogd</i>	187
Appelen en peren	187
Pruimen	187
2) <i>Gelei</i>	188
Appelgelei	188
Aalbessengelei	189
Stekelbessengelei	189
Frambozen, braambessen-, krakelbessengelei	189
Kweeperengelei	190
3) <i>Confituren en marmeladen</i>	190
Aardbeziënconfituur	190
Frambozenconfituur en braambessenconfituur	190
Stekelbessenconfituur	190
Pruimenconfituur	190
Abrikozen, Reines-Claude en Mirabellen	191
Rabarber	191
Appelmarmelade	191
Kriekenconfituur	192
Druivengelei	192
Gelei van onrijpe druiven	192
Druivenconfituur	192
Tomatenconfituur	193
Confituur van rijpe komkommers	193
Meloenconfituur	193
Meloenschors in confituur	193
Oranjeappelconfituur	194
Oranjeappelgelei	194
Oranjeappelmarmelade	195
Geconfijte peren	195

	Blz.
4) <i>Vruchten in azijn</i>	195
Peren in azijn	195
Kweeperen	196
Pruimen in azijn	196
Kleine groene tomaten in wijnazijn	196
Krieken in azijn	197
Perziken in azijn	197
Rijpe komkommers, pompoen, meloenschil	197
<i>Eenige bijzondere gerechten</i>	198
Krieken met suiker	198
Rabarber	198
Rabarber in flesschen	199
Siropen of limonades	199
Siroop van rabarber	199
Vliersiroop	199
Appelmoes (Bruine Pater)	200
Aalbessensap	200
5) <i>Gesteriliseerde vruchten</i>	201
1. — In eigen sap	201
Krieken	201
Stekelbessen	201
Aalbessen	201
Rabarber	201
2. — Door toevoeging van suikersiroop	202
Aalbessen	202
Aardbeziën	202
Krieken	202
Kersen	202
Frambozen en aardbeziën	202
Stekelbessen	203
Abrikozen en pruimen	203
Perziken	203

	Blz.
Peren	203
Appelen	203
6) <i>Fruit in luchtledige glazen</i>	204
III. Bewaren van vleesch	204
<i>Om korten tijd te bewaren</i>	204
<i>Om langer te bewaren</i>	204
1) Ijskast	204
2) Onttrekken aan de lucht	204
3) Werking der microben verhinderen	204
Azijn	205
Marineeren	205
Zout	205
4) Door rooken	205
5) Steriliseeren	205
IV. Inleggen van eieren	206
In kalkwater	206
In waterglas (<i>silicate de potasse</i>)	206
In zout	207
MATEN EN GEWICHTEN	208

