

Prijs f 0,20

LAATSTE NIEUWE
RECEPTEN
VOOR DE DURE TIJD
VOOR
1918



DOOR
Mevr. COUTTELLEE.

LAATSTE NIEUWE
RECEPTEN
VOOR DE DURE TIJD

VOOR

— 1918 —



DOOR

Mevr. COUTTELLEE.

Grafische bewerkingen: PE1ABR

KEUKENBOEK

RAADGEVINGEN.

CITROENSAUS

Men mengt twee eierdooiers met bloem, een weinig water en 't sap van twee citroenen, laat dit koken en doet er een stuk boter bij.

WITTE SAUS.

Breekt wat bloem in water, voegt er een stuk boter bij, peper en zout, laat vervolgens deze saus dik koken. Neemt van het vuur en mengt er wat citroensap door.

AZIJNSAUS

Boter en bloem bij gelijke hoeveelheid op het vuur zetten en roeren tot zij een deeg vormen, dan voegt men al roerende kokende water bij, een geutje azijs zout en peper; men blijft voortroeren tot de saus opnieuw kookt.

VRUCHTSAUS

Alle vruchtsappen worden met halve hoeveelheid water vermengd, dan gekookt en met aangeroeerde maizena gebonden. Voor alle sappen rekent men 60 gram maizena op 1 liter vloeistof.

MELKSAUS

Melk koken met wat zout; maakt bloem aan, roert die er dooreen en laat de saus 10 minuten koken, voegt er dan wat boter en een eierdooier bij. Smaakt lekker bij bloemkool.

Sausen bij vleesch of groenten.

BLOEMKOOLSAUS

Kook $\frac{1}{2}$ liter melk met een stukje boter en voeg er al roerende 30 grammen aangemengde maizena doorheen. Men kan in plaats van maizena ook meel nemen.

EIERSAUS

Kook $\frac{1}{2}$ liter water met wat zout en bind dit met 2 lepels aangemengde maizena. Voeg hierbij 125 gram boter. Wanneer de massa bekoeld is, roert men er 2 eierdooiers dooreen.

BOTERSAUS

Roer een stuk boter tot room en voeg er hetzelfde gewicht aan meel bij. Nu roert men er op een zacht vuur zooveel kokend water bij, tot de saus de vereischte dikte gekregen heeft.

PETERSELIESAUS

Smelt boter in de sauspan, laat ze een weinig kleur nemen, hakt peterselie zeer fijn en voegt ze bij de boter een weinig voor het opdienen.

MOSTAARDSAUS

Men roert een stuk boter met een paar lepels meel

fink dooreen en voegt er op een zacht vuur zooveel kokende bouillon of water bij, tot de saus de vereischte dikte gekregen heeft. Nu roert men er een paar lepels mostaard en wat zout dooreen.

Ook kan men boter smelten en er mostaard doorroeren.

MOSTAARDSAUS BIJ VLEESCH

Kook $\frac{1}{2}$ liter bouillon met wat zout en azijn, voeg er een stuk boter en met wat water aangemengd meel bij. Is de massa wat afgekoeld dan voegt men een eenige lepels mostaard en twee eierdooiers bij.

MAYONAISE SAUS

Neemt twee eierdooiers van versche eiers en besla ze goed, daarna voegt er zeer langzaam, druppel voor druppel, fijn olie bij van allereerste kwaliteit, terwijl men gedurig omroert, deze is de voornaamste bewerking dezer saus, want giet men er te ras de olie bij en omroert men niet stevig, men zal dikwijls mislukken en de saus zal schiften, volmaakt dan de saus met ze op te lengen met azijn, voegt peper en zout bij volgens smaak van den bereider.

TRUFFEL-SAUS

Neem ingemaakte truffels en laat ze één dag in water weeken. Kook ze daarna 1 uur in bouillon of water met een groot stuk boter en plaats ze op een vergiet. Voeg bij de bouillon wat jus, notemuskaat, witte peper en zout, bind de massa met maizena of meel en leg de truffels in de saus.

SCHERPE BRUINE SAUS

Neem bruine jus, voeg hierbij wat notemuskaat, cayennepeper, een glas madeira en eenige fijn gehakte

ajuintjes en laat dit te samen eenigen tijd doorkoken Bind de massa met maizena of meel en giet de saus door eene fijne zeef. Maak twee gekookte eierdooiers fijn en voeg hier langzaam de saus bij.

PICKLES-SAUS

Fruit 30 grammen meel, 60 grammen boter en eenige fijngesneden ajuintjes tot alles bruin is en voeg hier langzaam $\frac{1}{2}$ liter bouillon, wat nootmuskaat, kruidnagelen en peper bij. Laat de saus ongeveer 10 minuten doorkoken en giet haar door een fijne zeef. Laat nu de massa opnieuw weer koken en voeg er pickles, zout en wat mostaard bij.

Deze saus dient bij wild en rundvleesch.

REMOULADESAUS

Neem 2 hardgekookte en fijngewreven eierdooiers en voeg hier een paar lepels slaolie, een lepel azijn, wat zout, peper, een theelepeltje suiker en 3—4 theelepeltjes mostaard bij. Is de saus te dik, zoo roert er een lepel water of koude bouillon door. Deze saus moet op eene zeer koele plaats bewaard worden.

SAUS BIJ KOUDE PASTEITJES

Men maakt een dik papje van 2 lepels mostaardpoeder en wat koud water en voegt hierbij 1 lepel suiker, 2 lepels roode bessen-gelei, 1 glas roode wijn en wat cayennepeper.

WARME MOSTAARDESAUS BIJ WARM VLEESCH

Bak 1 lepel boter bruin en voeg er al roerende 2 lepels bloem bij. Daarna roert men er langzaam $\frac{1}{4}$ liter bouillon, wat citroensap, 1 lepel mostaard en wat suiker en 't laatst 1 eierdooier door.

ROOMSAUS BIJ KROPSALADE

Klop $\frac{1}{4}$ liter room, voeg hierbij wat suiker en azijn. Deze saus kan men niet lang vooruit maken. Kort voor ze gediend wordt, moet de room geslagen worden.

SPEKSAUS BIJ SALADE

Kook $\frac{1}{2}$ liter water met 5 lepels azijn en wat zout en bind deze massa met bloem. Als de massa bijna bekoeld is, roert men er 2 eierdooiers door. Nu bakt men kleine stukjes spek en voegt die bij de voorafgemaakte eiersaus.

TOMATENSAUS

4 tomaten met boter, laurierblad en een ajuin koken, voegt daarbij twee lepels bouillon en een weinig aangemaakte bloem en laat alles een kwartier koken, doet dan de saus door de zeef en doet er een eierdooier en een weinig citroensap bij.

KASTANJESAUS BIJ GEKOOKT KUIKEN

Snijd op het breedste gedeelte een kruis in de schil en kook de kastanjes gaar in kokend water. Ontdoe ze van de schillen laat ze nogmaals doorkoken in $\frac{1}{2}$ liter melk en 50 gram boter. Wrijft de massa door een zeef. Doe er nog een stukje boter en wat zout bij. Wanneer de saus nog te dik is, kan men er nog wat zoete room of melk bijvoegen.

KERRIESAUS

Kook 1 liter water of bouillon. Voeg hierbij wat zout, peper een groot stuk boter. Roer 5 gram kerrie aan met wat water en voeg dit bij de kokende massa. Deze saus kan men met maizena of meel binden.

GARNAALSAUS

Men roert bloem, boter en weinig foelie door elkaar en kookt dit met wat bouillon; vervolgens doet men er twee eierdooiers, citroensap en garnaal bij.

BOTER KLAREN

Zet een ijzeren pan op het vuur en laat de boter hierin langzaam koken. Schuim ze af en laat de massa een oogenblik staan. Daarna giet men de boter van het bezinsel af en bewaart ze in goed gereinigde potten op een koele plaats. Men legt op de boter een neteldoeksch lapje en hierop eene dikke laag keukenzout.

BOTERBALLETTJES

Deze gebruikt men bij soepen en sausen. Men kneed meel met boter flink dooreen en maakt er rond balletjes van.

BOTER BRUINEN

Men zet de boter in een pan op een zacht vuur en roert zoolang tot ze bruin is. Wanneer men meel uien of andere ingrediënten bruinen wil, mag men ze niet bij de boter voegen voordat ze eene goede kleur verkregen heeft.

MEEL BRUINEN

Dit kan men op twee verschillende manieren doen 1^o. Men strooit tarwemeel in een zeer warme pannekoekspan en roert met een houten lepel, totdat het meel lichtgeel geworden is of 2^o men bakt boter bruin en roert er zooveel meel door, tot dat de massa droog is. Deze beide soorten gebruid meel kan men langen tijd bewaren.

KARNEMELK IN DEN WINTER TE GEBRUIKEN.

Het is goed wanneer men in den winter de karnemelk even opgekookt en ze daarna door eene zeef wrijft. Hierin kan men ze weer koken en gebruiken voor soepen en andere gerechten.

GEDROOGDE VRUCHTEN

Pruimen, appels en peren worden den vorigen avond eerst flink afgewasschen en daarna in water en suiker geweekt waarin men ze den volgenden dag kookt.

Zijn het vruchten die door eene zeef gewreven worden, dan voegt men er natuurlijk den vorigen dag geen suiker bij.

BEVROZEN AARDAPPELS, enz., enz.

Bevrozen aardappels, wortelen, knollen, kool, visch of andere levensmiddelen legt men den vorigen avond in koud water en zet ze op eene plaats waar 't niet vriest. Den volgenden morgen zit al het ijs er om heen en kan men het gemakkelijk wegnemen. Van bevrozen aardappels kan men aardappelmeel maken

EIWIT KLOPPEN

Men neemt het wit van versche eieren en klopt het met een eierklopper of twee vorken tot sneeuw

Men kan er een paar lepeltjes suiker of een paar druppels citroensap bijvoegen.

AMANDELEN

Men begiet de amandelen met kokend water en laat ze eenigen tijd staan, waarna men zeer gemakkelijk de bruine schil er af kan nemen. Voor 't gebruik kan men ze daarna hakken.

CITROEN- EN SINAASAPPELSCHILLEN

Schil de vruchten zeer dun en doet de schillen laag om laag met suiker, in een goed gesloten flesch (De bovenste laag moet suiker zijn).

CITROENEN TE BEWAREN

Bewaar de citroenen in keukenzout. Men moet echter goed toezien dat de citroenen elkander niet kunnen aanraken.

OLIE UITBRADEN

Voordat men olie gebruikt, moet men ze eerst uitbraden. Men laat ze in een ijzeren pot flink koken en werpt er een stuk bruin- of roggebrood in en laat dit ongeveer vijf minuten meekoken. Neem nu het brood er uit en sprenkel er voorzichtig wat koud water in. Men moet echter zeer voorzichtig hiermede te werk gaan, daar de olie, wanneer men er koud water op sprenkelt, uit de pan spat.

INLEGGEN

Om visch of vleesch in te leggen neemt men goede azijn, eenige citroenschijven, laurierbladen, kleine ajuintjes en wat witte peperkorrels en kookt alles te zamen op. Wanneer deze massa koud geworden is, kan men de visschen er in leggen en ze reeds den volgenden dag gebruiken. Wil men vleesch inleggen dan voegt men er nog wat dragon of majoraan bij.

OM BOUILLON VAN EXTRACT TE MAKEN

Men neemt hiervoor een theelepél Liebig of Bovril en lost dit op in $\frac{3}{4}$ liter kokend water. Ten slotte roert men er evenzooveel boter als extract door, peper en zout.

RUNDVLEESCH

Rundvleesch kan men 't beste bewaren wanneer men het in den kelder op de steenen legt. Ook kan men het even in vet opkoken. Kalfsvleesch bewaart men zelfs bij de grootste hitte in karnemelk.

Hammen en worsten naait men in linnen of neteldoeksoche zakken en hangt ze op eene luchtige plaats.

EIEREN

Men bewaart eieren in kalk, maar moet daarbij goed toezien dat zij elkaar niet raken. Ook kan men ze in zout of kalkwater bewaren. In den laatsten tijd neemt men ook water met eene oplossing van salicylzuur.

KOEKJES EN BROOD

Deze bewaart men 't beste in blikken trommels of in steenen schotels met deksels. Men moet echter geen hard en zacht gebak in één trommel bewaren daar het hard gebak dan spoedig zacht wordt.

Soepen

BOUILLON

Neemt een rundschinkel, in stukken gekapt, wat beenen, een stuk rundvleesch (bij voorkeur het staartstuk) en een stukje lever, zet op het vuur met water en zout, schuimt als het begint te koken en voegt er een selderij bij en een ajuin waartn men twee of drie kruidnagels steekt. Laat gedurende 4 uren stilaan koken zonder den ketel geheel te dekken. Bouillon wordt ook bereid van kalfvleesch of van kuikens voor zwakke of zieke personen, maar dan moet men een goede keus doen bij het aankopen van het

pluimgedierte, want een te jong kuiken zal bouillon voortbrengen met weinig smaak en van een oud kuiken zal hij taai zijn.

Men bereidt ook uiterst aangename bouillon van de tong van het rund.

Met dezen bouillon bereidt men de hiernavolgende soepen.

BRUINE SOEP

Voegt bij uwen bouillon wat rijst en kleine balletjes gekapt rundvleesch een $\frac{1}{2}$ uur voor het opdienen en laat stilaan koken.

KALFSSOEP

Neem 2 pond kalfsvleesch en kookt dit in 2 liters water. Voeg hierbij 50 grammen vermicelli en laat alles te zamen gaar worden. Dan voegt men kleine balletjes kalfsgehakt er bij en laat deze nog ongeveer 10 minuten in de soep koken.

KIPPENSOEP

Kook een kip in 2 liters water met ongeveer 20 grammen zout gaar en voeg er daarna 80 grammen rijst en een paar takjes selderij bij en laat alles nog zoolang koken totdat de rijst gaar is.

GROENTENSOEP

Voegt bij uwen bouillon versche groenten naar verkiezing, zoals: fijn gesneden selderij, asperges, kleine erwten of postelijn, laat dan met de groenten nog eens flink doorkoken; kervel en peterselie mogen niet meekoken, deze doet men er in vóór het opdoen per soep. Een uur voor het opdoen voegt men er de rijst bij en balletjes gekapt vleesch.

In den winter gebruikt men voor deze soep: preien, selderij en andijvie.

BOONSOEP

In schijfjes gesneden ajuinen met boter en een weinig bloem bruinen, voegt ze bij den bouillon. Laat boonen gaar komen in water, steekt ze door de teems, giet alles te samen en laat flink doorkoken.

WORTELSOEP

Maak eenige wortels schoon, snijdt ze in stukken en zet op het vuur met water, voegt er een selderij bij, 3 ajuinen vooreerst gebruind in boter, laat alles te zamen koken, steekt dan door de teems, en voegt bij uwen bouillon.

SOEP VAN WITTE KOOL

Men kookt bouillon als voor de wortelsoep (zie boven). Daarna snijdt men een witte kool zeer fijn, en bruint ongeveer $\frac{1}{4}$ deel hiervan met een stuk boter.

Daarna voegt men de overige kool erbij. Is de geheele massa bruin, zoo voegt men er de bouillon bij en laat alles te zamen koken totdat de kool gaar is. Hierbij geeft men geroosterd brood.

RIJSTSOEP

Doet in bouillon een uur voor het opdienen, wat rijst en laat koken, voegt er eene snede brood bij en een in stukjes gesneden selderij welke men heeft laten bruinen in boter.

VERMICELLE-, SEMOULE- EN TABIOCASOEP

De vermicelle, de semoule of tabioca eerst goed wasschen, een half uur voor het opdienen langzaam

in den bouillon doen, steeds roerende en laten meekoken tot ze gaar is.

KERVELSOEP

Een selderij in schijfjes snijden en lichtgeel laten bruinen met boter en bloem; voegt bij den bouillon en laat $\frac{1}{2}$ uur koken. Vervolgens neemt men een paar lepels gekapt kervel en doet ze erbij bij het opdienen.

MAIZENASOEP

Trek bouillon op de voorgeschreven wijze. Fruit daarna een paar ajuinen met een goed stuk boter, voeg hierbij wat peper en 1 groote eetlepel maïzena en voeg hier langzaam de bouillon bij. Deze soep bindt men met 2 eierdooiers en dient er geroosterd brood bij.

TOMAATSOEP

Tomaten worden gekookt met bouillon, beschikt men over geen bouillon, gebruikt dan water en voegt er wat beenen bij en een varkenspoot, voegt er selderij, aardappelen, zout en peper bij, als de aardappelen en de tomaten gaar gekookt zijn steekt men de soep door de teems, laat dan nog eens flink doorkoken en een kwart uur voor het opdienen, voegt er wat gehakte kervel bij en een lepel aardappelbloem opgelost in water, om de soep te binden.

BOUILLON VOOR ZIEKEN

Men snijdt een pond jeugd vleesch aan kleine stukjes. Voeg hierbij een weinig zout, een paar stukjes wortel en selder en laat dit alles te zamen met twee liters water in gesloten ketel gedurende 3 uren lang

zaam koken. Daarna giet men de soep door een zeef. Hiervan geeft men den zieken 2 kopjes per dag.

ERWTENSOEP

Drooge erwten die een nacht in 't water geweekt hebben, laat men in water langzaam gaar komen. Men kookt een rund- en varkenspoot, voegt er fijn gekapte prij, ajnin en selderij bij, welke men in boter of vet gebruind heeft, voegt er dan de erwten bij, welke men vooreerst door den theems gestoken heeft en laat de soep koken tot zij goed gebonden is.

PREI - OF AJUINSOEP

De preien of ajuinen worden gepeld en in stukjes gesneden, daarna laat men ze bruinen in vet of boter, voegt er dan wat bouillon of water bij en laat stoven, voegt ze daarna bij uwen bouillon met eene snede brood en eenige aardappelen. Als de aardappelen gaar gekookt zijn worden ze vermorzeld met de vork voegt er zout en peper bij en laat eens doorkoken,

Melksoepen

MELKSOEP MET RIJST

Men kookt 3 deelen melk en een deel water en strooit goed gewasschen rijst in de kokende melk. Op 4 liters vloeistof rekt men 250 grammes rijst. Men moet deze soep langzaam laten koken, daar ze spoedig aanbrandt, bind met een lepel bloem en bestrooit met suiker en kaneel voor op te dienen.

MELKSOEP MET SEMOULE

Hiervoor neemt men ook 3 deelen melk en een deel water Wanneer de melk kookt, strooit men er

de semoule in en laat het al roerende nog $\frac{1}{4}$ uur koken.

Men rekent op 4 liters vloeistof 300 grammen semoule.

MELKSOEP MET RIJSTMEEL

Deze wordt evenzoo bereid als de melksoep met semoule. Men neemt echter op 4 liters vloeistof 250 grammen rijstmeel.

MELKSOEP MET BOEKWIJTGRUTTEN

Voor deze soep neemt men alleen melk en rekent op 4 liters vloeistof 250 grammen grutten.

MELKSOEP MET VERMICELLE

Kook 1 liter melk en strooi er al roerende 100 grammen gebroken vermicelle in. Laat alles te zamen $\frac{1}{2}$ uur koken en geef bij deze soep wat suiker en kaneel.

BROODSOEP

Snijdt eene snede brood in kleine stukjes en laat ze fruiten in boter, als ze goed croquant zijn dient ze op met de melksoep.

KARNEMELKSOEP

Kook 2 liters karnemelk en strooi er al roerende 100 grammen met wat melk aangemengd rijstmeel in. Hierbij voegt men 1 stukje kaneel en een weinig zout. Wanneer de soep gebruikt wordt, roert men er nog twee eieren door. Deze soep kan men ook met sago en rijst koken, met rijstmeel kookt men ze $\frac{1}{4}$ uur, met sago $\frac{1}{2}$ uur en meer rijst 1 uur.

SOEP VAN VRUCHTSAPPEN

Men kan voor deze soepen alle mogelijke vruchtsappen gebruiken b.v. kersen-, aardbeziën-, bessen- en frambozensap of zwartebessensap. Men kookt 1 flesch sap en $\frac{1}{2}$ flesch water en voegt hierbij wat citroenschil en een stukje kaneel. Men bindt deze soepen met rijstmeel, griesmeel of sago. Suiker naar smaak.

Soepballetjes

SOEPENRIJST

Men kookt 1 pond rijst in $2\frac{1}{2}$ liters water gaar. Voegt hierbij wat zout, $\frac{1}{2}$ pond rozijnen en 125 grammen boter. Is de rijst gaar, dan vult men er kleine vormpjes mee en geeft de rijst bij rundersoep of kalfsoep.

EIERKOEK BIJ SOEP OF BOUILLON

Men klopt 3 eieren met wat zout en $\frac{1}{2}$ liter melk. Doe deze massa in een steenen schotel en laat ze stijf worden in den oven. Snijd deze koek in schijven en geef ze bij de soep.

VERLOREN EIERN

Men kookt in een klein pannetje water met wat zout en een eetlepel azijn. Nu werpt men voorzichtig een versch ei (geel en wit) in het kokende water en laat het een paar seconden meekoken. Daarna neemt men het ei voorzichtig met een schuimspaan eruit en dompelt het een oogenblik op de lepel in koud water. Men mag niet meer dan 2 eieren tegelijk in de pan hebben. Deze eieren geeft men in of bij bouillon. Men rekent 1 ei per persoon.

MEELBALLETTJES

Zet 200 grammen boter in een pannetje op het vuur. Wanneer ze begint te koken, strooit men er al roerende 300 grammen meel in. Daarna giet men er langzaam 300 grammen kokend water bij en roert de massa totdat ze van de pan loslaat. Is ze bekoeld dan roert men er 3 eieren door.

Nu kookt men in een pannetje water met wat zout en doet met een theelepel kleine balletjes van het deeg in het kokende water en laat ze gaar worden.

BROODBALLETTJES

Men snijdt 4 kadetjes in stukjes en weekt ze in melk. Daarna drukt men het brood met de handen uit. Vervolgens bruint men een stuk boter ter grootte van 1 ei en roert hieronder het geweeekte brood voegt er wat zout bij en roert totdat de massa van de pan loslaat. Wanneer de massa bekoeld is, voegt men er 2 eieren bij. Met een theelepel worden deze balletjes in kokend water geplaatst en gekookt tot ze gaar zijn.

BALLETTJES VAN GRIES- OF RIJSTMEEL

Men kookt 1 liter melk en voegt er al roerende 250 grammen met wat melk aangemengde gries- of rijstmeel bij. Laat de massa half gaar koken en afkoelen. Voeg er wat zout en 2 eieren bij en kook ze evenals de brood- en meelballetjes in kokend water gaar.

SOEPBALLETTJES VAN AARDAPPELMEEL

Men kookt $1\frac{1}{2}$ kop melk met 50 grammen boter en roert hierdoor 70 grammen aardappelmeel. Laat de massa koken totdat ze van de pan loslaat. Wanneer de massa afgekoeld is, roert men er een groote lepel

tarwemeel en 2 eieren door. Behandeling als voren

RUND- OF KALFSVLEESCHBALLETTJES

Men weekt 125 grammen wittebrood zonder korst in wat melk. Voeg hierbij 1 ei, wat zout, notemuskaat en 250 grammen runder- of kalfsgehakt. Kneed alles flink dooreen en maakt er kleine ronde balletjes van, die men in kokende soep of bouillon 10 minuten laat koken.

VLEESSCHIJVEN IN SOEP

Maak een grooten vleeschbal van 500 grammen gehakt, 1 ei, 70 grammen in melk geweekte beschuit, wat zout en notemuskaat en kook hem gedurende een uur in kokend water gaar. Snijdt hem in schijven en legt ze in de soep.

ENGELSCH VLEESCHBAL

Vermengt 500 grammen gehakt rundvleesch, een soepbord vol koud gekookte en gefijnde aardappelen, 125 grammen boter, 2 eieren, wat zout, notemuskaat en fijne kruidnagelen en kneed er met een weinig bouillon of water een vleeschbal van. Kook hem in kokend water gaar en snijd hem in schijven.

BALLETTJES VAN KOUD GEKOOKT VLEESCH

Deze balletjes zijn zeer goed verteerbaar en zeer geschikt voor zieken.

Men neemt hiervoor 250 grammen zeer fijn gehakt gekookt vleesch, en voegt hierbij 130 grammen ge-weekt en uitgedrukt wittebrood en 250 grammen boter. Kook deze massa al roerende zoolang, totdat ze van de pan loslaat. Voeg er daarna wat zout en een ei er bij en maakt er kleine balletjes van.

Gebakken brood bij soep

Men snijdt wittebrood zonder korst in kleine stukjes en bakt ze in boter lichtbruin. Men moet het brood telkens omkeeren met een mes. Wil men dit gebakken brood bij vruchtsoepen geven, dan kan men er suiker over strooien.

Geroosterd brood bij soep

Dit kan men het beste doen op een rooster. Men snijdt het brood in schijven van een vinger dikte en legt ze op een rooster over houtskool.

Broodberg met wijn- of biersoep

Men raspt een soepbord vol rogge- en witbrood van elk gelijke deelen, en bakt dit met boter en suiker ongeveer $\frac{1}{4}$ uur.

Hierbij voegt men $\frac{1}{2}$ pond vooraf opgekookte krenten en doet deze massa in vooraf nat gemaakte vormpjes. Is de massa koud geworden dan geeft men de kleine puddingjes bij de soep.

VLEESCHBRADEN.

Rostbief

Een stuk rund- of kalfsvleesch wordt in de pan gelegd met een stuk boter en wat afgesmolten kalfsvet, zout en peper, zet in den oven en maakt een goed vuur; ondertusschen overgiet men het vleesch met de saus en draait het rond opdat al de zijden goed zouden braden; is het stuk goed bruin gebraden en vloeit de jeugd er uit, dan is het klaar. Een half uur is gewoonlijk voldoende,
De filet is het beste stuk voor rostbief.

Ragout van kalfsvleesch

Men kapt het vleesch fijn, met bijvoeging van een ei, wat zout, notemuskaat en wat gekapte petersolie, men mengt dit dooreen, neemt een wit broodje, snijdt de korst er boven af, hol het uit, smeert het brood van binnen met boter en legt het bereide vleesch er in, doet er de korst weder over en laat alles stoven met boter en bouillon.

Biefstuk

Een stuk boter laten bruinen met wat kalfsvet in de pan, daar het biefstuk langs beide kanten in bruinen op een goed vuur. Een geutje melk langzaam overgieten verbetert de spijs merkelyk.

De beste biefstukken worden gesneden van tusschen de ribben.

Ragout van schapenvleesch

Neemt stukjes schapenvleesch en bruint ze in boter of vet, voegt er daarna een weinig water of bouillon bij en laat stoven met bijvoeging van ajuin, peper, zout, een geutje azijn en laurierblad. Bruint intusschen in eene andere pan in stukjes gesneden rapen, als ze kleur gekregen hebben, voegt ze bij het vleesch en laat ze samen stoven. Kookt aardappelen, giet ze af, schudt ze op en voegt ze bij de ragout, laat alles te saam nog eenige minuten stoven en dient op.

Gehakt rundvleesch

Van dit vleesch eene hoeveelheid saam gekneed met zout, peper, notemuskaat, brood, een ei en een weinig melk, dan overstrooit met gestampte beschuiten

en gebraden in de pan met boter of vet in den oven of in gedekte pan op het vuur.

Men bereidt op dezelfde wijze gekapt kalfsvleesch.

Gestoofd varkensvleesch

Het stuk varkensvleesch wordt gebruid in boter of vet, laat daarna stoven in eene gedekte pan met bijvoeging van een weinig water of bouillon, een ajuin en laurierblad, eenige minuten voor het opdienen bindt men de saus met een weinig bloem.

Karbonaden

De karbonaden worden eerst gebruid langs beide kanten in boter en wat kalfsvet, daarna stooft men ze met een weinig water of bouillon, ajuin, laurierblad in eene gedekte pan. Voor het opdienen bindt men de saus met een lepel bloem.

Stoverij

Snijdt het vleesch in stukken, alsook nieren en zwezerikken, laat bruinen in boter. Als al uwe stukken kleur gekregen hebben, stooft ze dan verder met bijvoeging van peper, zout, een glas bier, laurierblad en ajuin in gedekte pan gedurende een goed uur, het toevoegen van een geutje portowijn zal de spijs nog merkelyk verbeteren. Voor het opdienen bindt men de saus met een lepel bloem.

Konijn

Stroopt het konijn daags te voren, laat het vernachten in eene goede verluchte plaats. Scheid het konijn, bruint eenige ajuinen in wat spek en boter. laat vervolgens de stukken konijn daarin fruiten. Als

al de deelen kleur gekregen hebben, worden zij gestoofd met bouillon, zout en peper gedurende een uur. Het toevoegen van wat wijn maakt deze spijs lekker.

Gebraad kuiken of duif

Pluimt en ruimt het kuiken of duif en steekt het op, plaatst het in de braadpan met boter in den oven en bestrooit met peper en zout; draait en overgeit het van tijd tot tijd met de saus en voegt er indien het noodig in, een weinig water bij. Het zal gebrad zijn volgens zijne grootte op een half uur tot een uur.

Wordt ook bereid in de pan op de stoof, met boter, peper en zout, doe het dan eerst bruinen op een goed vuur en laat het dan stilaan genoeg komen met bijvoeging van een weinig bouillon, in gedekte pan.

Dient op omringd van waterkers (cresson).

Varkenskarbonaden

Deze worden bestrooit met gestampte beschuiten en daarna langs beide kanten gebruid in de braadpan met boter. Als zij vastheid hebben gekregen zijn zij genoeg.

Ossentong

Een versche tong moet 3 uren koken. Daarna verwijdert men het vel. De bouillon gebruikt men voor de eiersaus. Hiertoe kookt men de bouillon en bindt ze met een weinig maizena. Voeg er een groot stuk boter en een weinig notemuskaat zoo ook 2 eieren bij en giet de saus over de tong.

Ragout van ossentong

Kook de tong als boven en snijdt ze in stukjes.

Fruit een paar ajuintjes met bloem en boter bruin vong hierbij wat bouillon en giet de saus door eene zeef. Verder wat peper, notemuskaat, eenige fijn gesneden champignons en de in stukjes gesneden tong.

Gehakt van vleeschoverschotten

Koud gekookt vleesch kan men zeer goed voor gehakt gebruiken.

Men hakht het vleesch met een paar ajuintjes en een stukje spek goed fijn en kneedt dat alles met een paar stukken in melk geweekt wittebrood, wat peper, 2 eieren en wat zout flink dooreen. Maak er daarna langwerpige croquetjes van, bestrooi ze met gefijnde beskuit en bak ze bruin in boter. Men kan hierbij ook een paar takjes peterselie in boter braden.

Soepvleesch met appelen

Heeft men van een stuk vleesch bouillon voor soep getrokken, zoo kan men dit nog zeer goed gebruiken.

Een snijdt het vleesch in schijven en bakt ze aan beide zijden in boter bruin. Op elke schijf van dit gebakken vleesch legt men een in boter gebakken schijf zure appel. Hierbij geeft men gestoofde aardappelen.

Soepvleesch met ajuin

Men snijdt het vleesch in schijven. Nu bakt men kleine ajuintjes in boter, voegt hierbij wat jus en sago en legt hierin de schijven vleesch. Hierbij geeft men gebakken aardappelen.

Ragout van soepvleesch

Men bruint meel en boter, voegt hierbij wat bouillon,

zout, peper, fijn gesneden ajuintjes en een theelepel mostaard en plaatst hierin het in stukken gesneden soepvleesch.

Vleeschpudding

Men roert 200 grammen boter tot room en voegt hierbij 2 eieren, 200 grammen runder- en 250 grammen varkensgehakt, wat zure room, 12 groote beschuiten geweekt in $\frac{1}{4}$ flesch melk, witte peper, zout en notemuskaat.

Vervolgens bestrijkt men een vorm met vet, strooit er gestampte beschuit over en doet de massa in den vorm. Deze pudding moet even als de warme pudding $2\frac{1}{2}$ uur in een waterbad koken. Men geeft hierbij piquante saus.

Jachtschotel

Men wrijft een vuurvasten schotel in met boter en plaatst hiern laag om laag, gesneden koud vleesch, koude aardappelen in schijfjes gesneden, en fijn gesneden ajuintjes. De bovenste laag moeten aardappels zijn. Giet hierover ongeveer $\frac{1}{4}$ liter bouillon of jus, plaats kleine stukjes boter boven op en laat het in den oven lichtbruin worden.

Fricassé

Men snijdt resten van rund-, kalf- of varkensvleesch aan kleine stukjes en voegt hierbij de jusresten, ene paar laurierbladen, wat zout en peper, een paar fijn gesneden ajuintjes en een paar kruidnagelen, en laat alles flink doorkoken. Men bindt de massa met een weinig maizena, vooraf aangemengd met een paar lepels azijn.

Kuikenrijst

Men kookt een kip gaar in water met zout. Nu neemt men de heft van de bouillon en kookt hierin rijst. Is de rijst gaar dan plaatst men de helft in een vuurvasten schotel en hierop de in stukken gesneden kip. 't Laatst de overige rijst. Plaatst bovenop hier en daar een stukje boter en laat ze in den oven bruin worden.

Men geeft bij dezen schotel een kerriesaus, die men maakt van de overige bouillon.

Kuikenragout

Kook een kip op de gewone wijze gaar en maak een saus van de bouillon, fijn gehakte peterselie, een paar fijn gesneden ajuintjes, eenige champignons en bind zè met maizena. Snijd de kip aan stukken en giet er de saus overheen. Men kan er ook nog eenige balletjes kalfsgehakt bijvoegen.

Haas braden

Men lardeert de haas met stukjes spek en laat hem $\frac{3}{4}$ uurs braden in den oven. Men moet hem voortdurend bedruipen met boter en room of melk.

Eenden

Eenden worden gebraden als kippen. Men moet ze echter 2 uren braden en voortdurend met boter bedruipen.

Leverpaté

Men kookt een kalfslever en hakt hem fijn.

Vervolgens weekt men 300 grammen wittebrood in melk en drukt dit met de handen flink uit en voegt

hierbij 2 eierdooiers, 2 kopjes melk, wat fijne kruidnagelen, 100 grammen goed gewasschen krenten, 200 grammen fijn gehakt spek, 750 grammen gehakte lever en het stijf geklopte eiwit. Doe dezen pudding in een vorm en laat ze $1\frac{1}{2}$ uur koken. Men geeft hierbij appelmoes, stekelbessen- of rabarber-compôte.

Hampudding

Men kookt 1 liter melk met 200 grammen boter en 500 grammen meel. Wanneer de massa afgekoeld is voegt men er 2 eierdooiers en 1 pond fijn gehakte ham en 't laatst het stijf geklopte eiwit bij. Deze pudding wordt in een vuurvasten schotel $\frac{1}{2}$ uur gebakken.

Macaroni met ham

Kook $\frac{1}{4}$ pond macaroni gaar in 1 liter melk. Voeg hierbij wat zout en peper, een stukje boter, 100 grammen fijn gesneden gekookte ham en 100 grammen zoetemelksche kaas. Plaats de massa in een vuurvasten schotel, bestrooi ze met gestampte beskuit, plaats bovenop hier en daar een stukje boter en laat ze in den oven bruinen.

Varkenscoteletten

Boter in een braadpan opzetten en laten bruinen, of er vet in laten smelten, het vleesch inwrijven met zout, het eerst boven op de stoof laten braden en dan in den oven zetten, waar men het van tijd tot tijd met de saus overgiet. Den oven mag niet te heet zijn in het begin, in $\frac{1}{2}$ uur zijn de coteletten gereed.

VISCH

Kabeljauw koken

De ingewanden uitdoen en goed spoelen, daarna in water zetten met eene greep zout. Laat dan water met zout warm worden en legt er de visch in, laat koken tot men er de vinnen kan uittrekken, dan is hij klaar.

De lever kookt men afzonderlijk. Men dient op met boter- en mostaardsaus.

Men kan ook kabeljauw in warm water leggen met zout, dat men op het vuur laat tot het begint te koken, zet dan de pan af, houdt ze gesloten en de visch komt gaar door de hitte van het water.

Volgens de twee voorgenoemde wijzen, kookt men vele soorten van visch; zooals: schelvisch, tarbot, griet, abberdaan, rug, zalm, tong, kreeft.

Kabeljauw braden

Kabeljauw wordt in den oven gebraden met boter peper en zout, overgiet hem ondertusschen en keert hem om, opdat al de kanten schoon bruin zouden braden. Bij het opdienen vermengt bij de saus het sap van een citroen.

De steur wordt op dezelfde wijzen gebraden.

Grieten stoven

Smelt boter in eene pan en laat daarin de griet op beide kanten licht kleur krijgen. Daarna laat men deze stoven, terwijl men er een weinig water bijvoegt, alsook peper, zout en een laurierblad. Houdt de pan goed tgesloten Eenige minuten voor het opdienen meng men bij de saus het sap van een citroen en

een weinig bloem om ze te binden.

Stokvisch

Men kan stokvisch koken zooals de kabeljauw. Men dient op met eene mostaardsaus. Twee onzen rijst, in een zuiver doek gebonden, laten meekoken met de visch en er bij opgediend, smaakt zeer goed.

Stokvisch wordt ook gestoofd, spoelt en laat verzijpen, daarna stooft men boter, men kan terzelfder tijd wat rijst meje stoven, die zeer goed smaakt bij de visch.

Heeft men overschot van stokvisch, men kan hem stoven te samen met in stukken gesneden gekookte aardappelen, in boter en wat melk.

Haringsalade

Men laat den haring een nacht in de week staan, zuiver hem, neemt de middengraat er uit en snijdt hem dan in dunne reepjes. Dan neemt men zure appelen en beeten, wat ajuin en harde eieren, kapt dit alles fijn en roert het door elkaar met olie en azijn.

Paling koken

De paling wordt in schuine stukken gesneden, gespoeld en verzepen. Men laat hem langzaam koken in water met een geutje azijn en bijzonder goed schuimen. Als ze gaar zijn neemt men ze van 't vuur, doet er zout bij en laat die zoo gedurende 10 minuten in het warm water staan.

Paling bakken

Men neemt dikke palingen, maakt ze schoon en kerft ze. Snijdt ze aan stukken en bestrooit met zout

en peper, Men bakt ze in boter terwijl men ze gedurig keert. Wanneer men er gemakkelijk in kan prikken is de paling gaar.

Paling met groenten

Snijdt de palingen in stukken, terwijl men spinazie met zurkel afkookt, die men op de teems giet en laat verzijpen, kapt dan deze groenten zoo fijn mogelijk, om ze daarna te samen met de paling te stoven met boter.

Zet daarna in den kelder om te verkoelen en dient koudt op.

Paling stoven

Neemt palingen, wascht ze en legt ze in de pan met boter, zout, peper, gestampte beschuit en een weinig water. Men laat ze een kwartier goed stoven in gedekte pan.

Mosselen

Wascht mosselen en spoelt ze verscheidene malen tot er hoegenaamd geen vuiligheid meer aankeeft. Stelt ze in een ketel op het vuur en voegt er peper en zout bij, alsook eene snede brood door de handen gewreven en een laurierblad, laat ze koken in hun eigen sap en houdt den ketel gesloten. Voegt er vervolgens wat azijn bij. Als de mosselen open komen schudt ze eenige malen op, opdat allen den bodem zouden raken en goed openkoken. Voor het opdienen voegt wat bloem, opgelost in een weinig water, bij het sap om het te binden, dit verbetert merkelyk de saus.

Ingelegde visch

Het zijn de mosselen en de roggen welke men gewoonlijk inlegt. Daarvoor doet men als volgt: De mosselen worden gewasschen en gespoeld en zet ze in eene pan op het vuur, met eene snede brood, peper, zout en laurierblad, laat ze genoeg komen in hun eigen sap en schudt ze verscheidene malen goed op. Als ze allen goed open zijn, zijn ze gaar, doet ze dan uit de schelpen, spoelt ze nogmaals en laat ze verzippen in de stramijn.

De roggen worden gewasschen en in stukken gesneden, zet ze op met koud water en wat zout, laat ze eens goed opkomen en schuimt ze, giet ze dan op de stramijn en laat verzippen.

Dan bereidt men de saus voor het inleggen als volgt: neemt 5 liters azijn en voegt er 200 gr. beste vischlijm bij en $\frac{1}{4}$ kilo hertsoor, 2 ajuinen, grofnagels, een weinig thym en laurierblad, laat alles dooreen koken tot het goed gesmolten is, giet dan door den teems om ze vervolgens over de gereedgemaakte roggen of mosselen te gieten. Stelt ze daarna voor te stijven in een frisschen droogen kelder.

Paling in piquante saus

Wanneer men de paling schoongemaakt heeft en van het vel ontdaan, snijdt men er kop en staartaf, bindt de beide einden te zamen en kookt de paling gaar (ongeveer $\frac{1}{2}$ uur) in wat bouillon, witte wijn, een laurierblad, zwarte en witte peper. Vervolgens neemt men de paling er uit en bindt men de saus met maizena. Roer hierdoor 2 eierdooiers en giet de saus over de paling.

Paling in gelei

Men wast 2 pond paling flink af, maakt ze schoon, ontdoet ze van het vel en snijdt ze in stukken. Vervolgens kookt men ze gaar in 1 liter water, 1 liter azijn, wat zout en peper en 2—3 lurierbladen. Wanneer de paling gaar is, neemt men de stukken er voorzichtig uit en voegt bij het kooknat 30 gram opgeloste gelatine.

Doe de paling in een steenen pot en giet de azijn er overheen.

Garnalen-regout

Kookt 3 kopjes garnalen en $\frac{1}{4}$ liter melk. Voegt hierbij wat zout, fijngehakte peterselie, witte peper en 1 flink stuk boter. Bindt de massa met maizena en roer er 't laatst 1—2 eierdooiers door.

Tarbot

Tarbot wordt aan stukken gesneden en in water met zout gekookt. Men geeft er geweldige boter en fijn gehakte peterselie bij.

Plaat

Deze visch moet aan beide zijden flink afgeschraapt worden. Is ze zeer dik, dan kan ze gestoofd worden met boter, peper, zout en citroensap. Men geeft hierbij geweldige boter en peterseliesaus.

Gebakken plaat

Wanneer men plaat bakken wil, schraapt men ze aan beide zijden flink af, snijdt de kop en staart er af bestrooit ze met wat zout en laat ze 2 uur staan

Vervolgens droogt men ze met een doek af. Keert ze in beschuit en meel om en bakt ze in boter bruin. Hierbij geeft men aardappelsalade.

Tong

Tong wordt meestal gebakken. Men snijdt de kop, staart en vinnen er af, bestrooit ze met zout en laat ze $1\frac{1}{2}$ uur staan. Vervolgens droogt men ze met een doek af en bakt ze in boter lichtbruin. Hierbij geeft men bruin gebraden boter waarin eenige druppels citroensap.

Wil men de tong koken, zoo geeft men ze met gewelde boter en peterselie.

Tong in saus

Wanneer de tong gezouten en goed afgedroogd is, laat men ze in wat water, wat zout, eenige druppels citroensap op een stuk boter gaar stoven.

Vervolgens maakt men een saus van 100 gram boter, 2 eetlepels meel, 2 eidooiers, wat peterselie, zout, witte peper, $\frac{1}{2}$ flesch vischwater, het sap van 1 citroen en een lepels dragonazijn. Giet deze saus door een zeef. Plaats de visch op een warmen schotel en giet de saus er overheen. Versier de schotel met peterselie en geef er geroosterd brood bij.

AARDAPPELEN EN GROENTEN

Gestoofde aardappelen

Wrijf koud gekookte aardappelen fijn, vermeng ze met wat melk, zout en nootmuskaat en een stuk boter. Doe deze massa in een vuurvasten schotel, bestrooi ze met gestampte beschuit, doe er hier en daar

een stukje boter op en plaats dezen schotel $\frac{1}{2}$ uur in den oven.

Gebakken aardappels

Snijd koud gekookte aardappelen in schijfjes en bak ze met boter of vet aan beide zijden bruin. Men kan ze met pancoermeel bestrooien of er gesneden ajuintjes doorheen bakken.

Gestoofde aardappels in peterseliesaus

Men wascht zeer kleine aardappels en kookt ze ongeschild met water en zout. Wanneer ze gaar zijn neemt men er voorzichtig het huidje af en stooft ze in peterseliesaus.

Aardappelsalade

Kook zeer kleine aardappels, schil ze en laat ze koud worden. Nu maakt men een sausje op de volgende wijze: Klop 2 eierdooiers, voegt er langzaam 4 eetlepels slaolie, 1 theelepel mostaard, 1 theelepel roode wijn, 2 gehakte ajuintjes, wat peper, azijn en zout door en giet dit over de aardappels. Men kan de salade ook warm dienen.

Rauwe gebakken aardappels

Snijd rauwe aardappels in schijfjes en bak ze in vet. bestrooi ze met zout en laat ze 20 minuten toegedekt braden.

Aardappelcroquetten

Roer 100 gram boter tot room, voeg er 2 eieren, 1 theelepel meel, wat zout en witte peper bij. Meng

hierbij 250 gram gefijnde koudgekookte aardappels en vorm er croquetjes van, rol ze door gestampte beschuit, daarna in geklopt eiwit, nogmaals in gestampte beschuit en bakt ze in kokend vet bruin. Men versiert ze met gebakken peterselie.

Andijvie

Men gebruikt de binnenste gele bladen en kookt ze af in zout water om de bitterheid te ontnemen, laat verzijpen stooft daarna met boter, een weinig water of bouillon, peper en zout.

Bloemkool

Een half uur koken met water en zout, daarna goed doen verzijpen, in de schaal doen en de melksaus over gieten om op te dienen

Men kan ook bloemkool in stukken snijden en na ze gekookt te hebben in zout water, laten verzijpen en dan stoven met boter, een weinig melk, peper en zout.

Drooge boonen

Zet de boonen van den dag te voren te weken. Kook ze, verzijpt en stooft met boter, ajuin, peper, zout en voegt voor het opdienen een weinig peterselie bij. Wordt met zure saus gegeten. Versche boonen worden op dezelfde wijze bereid, niet geweekt en worden gegeten met peterseliesaus.

Snijboonen

Snijboonen worden fijn gesneden, dan ook afgekoekt en gestoofd met boter, peper, zout en bouillon of water. Bindt met een weinig bloem. Voor het opdienen

voegt er fijn gesneden ajuin en peterselie bij.

Princessen

Kan men op twee manieren opdienen, men kan ze afkoken in zout water en opdienen met sjarlottensaus, en men kan ook na ze afgekookt te hebben, laten verzijpen en verder stoven met ajuin, boter, peper, zout, gehakte peterselie bijdoen, dient op met vleeschsaus.

Savooien

Savooien worden afgekookt in zout water, daarna fijn gekapt en gestoofd met vet, peper en zout, wordt opgediend met gebraden saucisseu.

Groene erwten

Doet ze uit de schelpen en stooft ze met boter en een weinig bouillon, leg er een stuk vet varkenvleesch in, voor het opdienen roert er een eierdooier door en een weinig suiker.

Roode kool

De buitenste bladen afdoen, de krop in fijne reepjes snijden en stoven met aardappelen, boter, een snuifje kaneel, azijn, peper en zout. Mag $1\frac{1}{2}$ tot 2 uur stoven in gesloten pan. Draag zorg van tijd tot tijd een weinig water bij te voegen om het aanbranden te beletten. Voor het opdienen wat suiker bijvoegen.

Gestoofde prei

Dikke preien nemen, ze schoon maken en in stukken snijden, laat ze in kokend water met zout gaar komen,

dan verzijpen en stoven met water, bloem, boter, azijn en peper.

Postelijn

De blaadjes van de stelen trekken, het water dat er bij het spoelen aan blijft is voldoende om te koken met wat zout, laat daarna verzijpen en stooft ze verder met boter en zuring, wat opgeloste bloem voor het opdienen bijvoegen en een beslagen ei.

Selderij

Snijden en wasschen, dan laten koken met water en zout omtrent $\frac{1}{2}$ uur; dan afgieten en stoven met bouillon, boter en notemuskaat.

Gestoofde salade

In water met zout koken een uur lang; dan afgieten en een half uur laten verzijpen. Men bruint balletjes gekapt vleesch in boter, steekt in elken krop een balletje en stooft de kroppen een uur met een stuk boter en notemuskaat.

Spinazie

Spinazie wordt altijd te zamen met zuring bereid. De blaadjes van de stelen trekken en in water met zout koken, daarna laten verzijpen, fijn kappen en stoven met boter. Bij 't opdoen notemuskaat over raspen en reepjes gebakken brood insteken. Schijfjes harde gekookte of gebakken eieren daarover is nog beter.

Wortelen

Snijdt de wortelen in dunne reepjes, daarna deze

stoven met bouillon, laurierblad, zout, peper, ajuin en boter totdat het sap bijna verdwenen is. Voor het opdoen wat suiker en gehakte peterselie bijvoegen.

Molsala

De knopjes voorzichtig afsnijden en afkoken. Zuring, notemuskaat, zout, peper, boter en melk bijdoen en laten stoven. Kan ook gebruikt worden in vervanging van latouw om salade te bereiden en op te dienen met koude gerechten.

Hutsepot

Doet in een ketel met water een stuk varkensvleesch, een varkenspoot of een knie en een oor, men kan er ook worst bijvoegen, doet er dan schoongemaakte groenten bij, zooals: savooien, wortelen, rapen, ajuin, selderij en aardappelen, alsook peper en zout. Laat op een stil vuur gedurende twee uur koken. Het nat wordt opgediend als soep en de groenten met het vleesch.

Spruitjes

Verwijder de buitenste blaadjes en wasch de spruitjes eenige malen flink af en kook ze gaar in kokend water met zout. Plaats ze op een vergiet en stooft ze met een goed stuk boter en wat notemuskaat.

Gestooftde asperges

Hiervoor gebruikt men dunne asperges, snijdt ze aan stukken, kook ze gaar en laat ze op een vergiet uitlekken. Stooft daarna met boter, peper en zout, bindt met eierdooiers voor op te dienen.

Rhabarber

Ontdoe de rhabarber van de buitenste schil, snijd ze in stukken en kook ze gedurende een uur in water gaar. Voeg er wat kaneel en geraspte citroenschil bij en bind ze met maizena. Suiker naar smaak.

Men kan de rhabarber ook door een zeef wrijven en ze behandelen als appelmoes.

Schorseneeren

Schrap de schorseneeren en plaatst ze een nacht in water en azijn. Wasch ze flink af en kook ze in melk gaar. Voeg er wat boter, zout en een theelepeltje suiker bij en bindt de massa met maizena.

Appelmoes

Schil eenige zure appels, snijd ze in 4 deelen en verwijder de klokhuizen. Kook ze in zeer weinig water gaar en wrijf ze door een paardenharen zeef. Voeg er een eierdooier bij en 't laatst het stijfgeklopte eiwit. Suiker naar smaak.

Macaroni

Breek de macaroni in stukjes en kook ze gaar in water met zout. Laat de massa op een vergiet uitlekken, en stoof ze met boter en geraspte kaas. Suiker bijvoegen naar smaak.

INLEGGEN VAN GROENTEN.

Erwten

Overdekt de erwten met water en laat ze eenige

minuten koken met een weinig zout. Doet ze in flesschen met hun sap, stopt ze dicht, zet deze in koud water ter hoogte der stopsels op een zacht vuur en laat een half uur koken, voor het breken der flesschen te vermijden, steekt er wat hooi tusschen. Laat de flesschen dan afkoelen en lakt de stopsels.

Kropsalade

De buitenste bladen afdoen en in kokend water even doen opkomen en dan laten verzijpen. Men schikt ze vervolgens in een pot, bestrooit elke laag met fijn zout. Dekt den pot met een plankje en daarop een gewicht, om de groenten te persen. Men handelt eveneens met postelijn.

Snijboonen

Niet al te fijn snijden, met zout vermengen en vervolgens in een steenen pot doen. Op iedere laag snijboonen schikt men eene laag zout.

Met princessen doot men eveneens, na ze ontdraad en in stukken gebroken te hebben, maar minder zouten.

Boontjes kan men ook versch aan den draad rijgen en laten droogen.

Peterselie

Kapt ze fijn, laat ze droogen, doet ze in eene flesch en bewaart ze op een drooge plaats. Men handelt op dezelfde wijze met boonenkruid.

Witte ajuintjes

Deze worden gepeld. Zet azijn op het vuur in eenen ketel, als hij warm is, worden de ajuintjes er in gedaan en men laat ze eens even opkomen, zet af en

laat ze goed afkoelen.

Daarna vult men ze in de conserve- glazen met den azijn waarin ze gekookt hebben, derwijze dat ze goed oversapt zijn. Bindt de glazen dan goed dicht met eene varkensblaas.

SALADEN.

Vischsalade

Ontdoe resten van gekookte of gebakken visch van de graten en plaats ze in een schotel. Maak er een sausje over van: 2 eierdooiers, 1 lepel mostaard, fijn-gehakte sjarlotjes, wat peterselie, azijn, peper, olie en zout. Koer alles flink dooreen.

Macaroni-salade

Roer een stukje boter ter grootte van een ei tot room voeg een lepel meel en zooveel kokende melk bij, totdat het een dik sausje wordt. Roer hieronder 2 eieren, een theelepel slaolie $\frac{1}{2}$ theelepel mostaard en een weinig zout. Kook macaroni in water met zout gaar snijd ze in stukjes en meng ze door de saus.

Selderie-salade

2-3 seldrieknollen worden in water en zout gaar gekookt en stukjes gesneden, Maak hierover een sausje van 2 eierdooiers 4 eetlepels slaolie, 1 theelepel mostaard 2 gehakte sjuintes, peper en zout. Azijn naar smaak. Ook kan men er gehakte peterselie aan toevoegen.

Boonen-salade

Slaboonen worden op de gewone wijze gaargekookt. Als ze koud geworden zijn, roert men ze aan met slaolie, azijn, witte peper en gehakte peterselie.

Asperge-salade

De asperges worden op de gewone wijze behandeld en gaargekookt. Men maakt een sausje van 2 eierdooiers, 2 eetlepels slaolie, 1 eetlepel dikke room, witte peper, zout en wat azijn. Snijd de asperges in stukken en vermengt ze met de saus.

Komkommer-salade

De komkommers worden geschild en in dunne schijfjes gesneden. Men roert ze aan met wat azijn, peper, slaolie, zout en fijngehakte peterselie.

SCHOTELTJES EN BIJGERECHTEN.

Aardappelen croquetjes

1 pond gekookte aardappelen, fijngemaakt, 1 theelepeltje zout, 3 eieren, dooier en wit afzonderlijk geklopt $1\frac{1}{4}$ ons boter, een weinig gesmolten. Een geklutstei en beschnitkruim. Bovendien, om te braden, boter vet dan wel beide half om half.

De fijngemaakte aardappelen worden met 't zout den dooier en 't wit der eieren, de gesmolten boter, door elkaar tot een deeg gekneed. Men maakt er dan ovale balletjes van, wentelt ze in 't geklutste ei en dan in beschnitkruim. Men bakt ze in bijna warme boter of vet of half om half aan weerszijde lichtbruin.

Garnalen croquetjes

$\frac{1}{2}$ pond gepelde, gekookte garnalen, 3 lepels boter, 3 lepels bloem, 1 gehakt sjalotje, 1 eierdooier, 1 mespunt fijne peper, 1 kopje melk, beschuikruim, een geklutst eiwit.

De garnalen worden fijngehakt, het sjalotje wordt met wat boter opgebakken, waarnaar men van bloem, boter, melk en peper een roux (of witte saus) maakt, roert er den dooier door en daarna de garnalen; men smelt dan de gelatine, roert dit met 't sjalotje door de garnalen, laat daarna alles staan, tot het dik begint te worden. Van dit deeg maakt men ovale balletjes, haalt ze door het geklutste eiwit en daarna door het beschuikruim en bakt ze daarna in warme boter, mooi bruin.

Gevuld brood, met garnalenragoût

Men neemt een wit plaatbroodje, garnalenragoût bereid zooals Voorgaande, maar wat dikker ingekookt en zonder de gelatine, gesmolten boter.

Uit het brood snijdt men van boven een vierkant stuk weg, zoodanig, dat het weggesneden stuk later als deksel kan dienen. Men holt daarna 't brood uit, zoodat ongeveer de wanden overblijven en besmeert deze met gesmolten boter. Nu vult men het uitgeholde brood met de nog warme garnalenragoût, doet het dekseltje weer op 't brood, bestrijkt 't brood met wat water, doch niet te nat, zet 't brood dan pl.m. 15 minuten in den warmen oven en zorgt dat het niet verbrandt.

Warm op tafel voorgediend, na de soep, kan men het brood in sneedjes snijden en er de ragoût bijvoegen.

Kerrieragoût met rijstrand

1 pond kalfspoulet, zeer klein gesneden, 2 lepels boter, water, zout, 2 lepels kerriepoeder en witte rand van 3 lepels bloem en 3 lepels boter, een gesneden ui.

Voor den rijstrand: $\frac{1}{2}$ pond rijst, bouillon of water, 2 laurierbladeren, 1 stukje foelie, $\frac{1}{2}$ theelepel zout en een blikken rijstrand

Het poulet wordt met boter zout en water opgekookt. Het uitje wordt gefruit met boter, waarna men er het vleesch en het kerriepoeder doorroert. Daarna maakt men een roux van de bloem en de boter met 3 kopjes bouillon en roert deze roux door het kerriepoeder. Men laat ze al roerende koken tot dit gebonden wordt. Even voor het opdienen doet men deze ragoût nog warm in den rijstrand, die als volgt wordt gemaakt:

De rijst wordt gewasschen en met den bouillon, de specerijen en bladeren gekookt tot ze gaar is (1 kopje rijst tegen pl.m. 2 $\frac{1}{4}$ kopje bouillon). Is ze gaar, dan besmeert men den blikken vorm met wat gesmolten boter en doet er daarna de warme rijst in, goed aangedrukt. Nog warm keert men nu den rijstrand op een schaal om en doet den eveneens warmen ragoût in den rijstrand.

Macaroni, met ham en kaas

3 ons macaroni, 1 ons boter water en zout $\frac{1}{2}$ ons geraspte, oude zoetmelksche kaas, $\frac{1}{2}$ theelepel peper, $\frac{1}{2}$ theelepel nootmuskat, 1 $\frac{1}{2}$ ons gekookte, fijngesneden ham, beschuitkrum, 1 kopje melk of bouillon.

De macaronie wordt eerst in stukken gebroken, dan gewasschen, vervolgens gaagekookt in ruim water en zout, giet ze daarna af, verwarmt dan in een vuurvaste schaal 1 ons boter (niet braden!) roert hierdoor

de melk of den bouillon met de kaas ende specerijen daarna de ham en de gekookte macaronie; als alles goed door elkander is geroerd, doet men er beschuit, kruim over en doet de schaal in den warmen -oven tot de korst boven op lichtbruin ziet.

ENKELE GEBAKKEN.

Pannekoeken

2½ ons tarwemeel, 2 ons boekweitmeel, voor pl.m. 1 à 2 centen gist (pl.m. 20 gram) pl.m. 1¼ liter lauwe melk, (1 of 2 eieren, 1 ons gewasschen krenten) of vet (boter) en suiker.

De gist doet men in een groote kom, maakt er met lauwe melk een papje van, doet er beide meelsoorten in en roert dit alles samen aan met pl.m. 1¼ liter lauwe melk en een weinigje zout. (Men kan ook geklutste eieren door het beslag roeren, maar dan ook minder melk). Nu doet men vet of (boter) in de pan, laat dit warm worden en bakt van het beslag zooveel pannekoeken, als men noodig oordeelt, of tot het beslag is opgebruikt. Men kan krenten door het beslag mengen. Met suiker voordienen.

Appel-beignets

6 zure appelen, 1¼ ons tarwemeel, 1½ kopje bier ½ lepeltje zout, vet, suiker en kaneel.

De appelen wasschen, afdrogen schillen, uitboren en in schijfjes snijden. Dan maakt men van het meel, 't bier en 't zout een beslag, waarmede men dadelijk moet gaan bakken.

Nu maakt men in een pan het vet goed heet, haalt de appelschijven een voor een door 't beslag en bakt dese aan weerskanten lichtbruin in het heete vet

Men bepoedert ze, nadat ze even op een grauw papier zijn gelegd, en op een schaal zijn gearrangeerd met suiker en kaneel.

Men kan op deze wijze ook Bananen-beignets en Ananas-beignets maken.

Flensjes

Een ons tarwebloem, $\frac{1}{2}$ liter melk, 2 eieren, $\frac{1}{2}$ theelepel zout, Boter of vet.

De eieren klutsen en met 't zout en de bloem goed vermengen totdat er zich geen klonters meer vertoonen, dan de melk er, beetje voor beetje, doorroeren. Intusschen verwarmt men een koekepan en doet er daarna zooveel boter in, tot de pan als de hotter of (vet) gesmolten is, er er geheel mede is bedekt. Dan doet men een dun laagje beslag in de pan, laat dit rustig op 't vuur staan, tot 't van boven droog wordt; dan ligt men 't flensje met een mes voorzichtig even op, om te zien of de kleur goed is, en zoo die goed is, fluks 't flensje omkeeren en aan den anderen kant lichtbruin bakken. Op een schaal, waarop een omgekeerd theeschoteltje is gedaan legt men nu hierop de gebakken flensjes. Men dient ze voor met vla of suiker en kaneel. Men kan ze ook opgerold in een schaal doen, in rijen, kruisgewijze over elkander, overgoten met vanillevla.

Broodshotel

Oudbakken of overgeschoten brood, $\frac{1}{2}$ ons rozijnen, 1 ons krenten, 2 lepels boter, bijna $\frac{1}{2}$ liter, heete melk, $\frac{1}{2}$ ons bruine suiker, 1 theelepel fijne kaneel of geraspte citroenschil, 1 geklutst ei, (appelmoes), boter, beschnitkruim.

Van het oude brood snijdt men de korstjes af, snijdt

't verder aan stukjes, klutst het ei in een groote schaal, doet er wat heete melk door, doet het brood er in, wast en weekt de krenten en rozijnen en voegt deze bij het brood, doet de fijne kaneel, de boter en de suiker er bij met het restand melk en roert dan alles door elkander.

Nu stort men dit mengsel of deeg in een met boter besmeerde, vuurvaste schaal, doet er hier en daar kluitjes boter op, bestrooit dan de schaal met beschuitkruim en doet dit in den heeten oven, om van boven lichtbruin te bakken.

N.B. Men kan ook het mengsel of deeg, laag om laag, afwisselend met appelmoes, in den vuurvasten chotel doen.

Taartendeeg

2 ons bloem, iets meer dan 2 ons boter, nagegenoeg een kopje water. (driekwart deciliter).

De bloem wordt, met de hand op de volgende wijze vlug tot deeg gemaakt, door op een deegplank het meel (of bloem) te doen, daarin meddenin, een kuiltje te maken, waarin men het water doet en al boter.

Dit alles kneed men samen, al door elkander werkende tot een stevig geheel. Dan laat men het een uurtje op een koele plaats staan, daarna doet men het weer op de deegplank, rolt het weer zeer dun uit met den deegrol herhaalt deze bewerking een paar malen en geeft aan het deeg den vorm dien men voor het doel noodig heeft b.v. pasteikorst-deeg, volauvent-korst, roomhoortjes deeg, enz

Dit is het z.g. feuilletée of bladerig deeg.

Taartendeeg, zoete.

1½ ons fijne tarwebloem, iets meer dan 1 ons boter
2 lepels suiker, ½ kopje water, 2 eierdooier.

Dezelfde bereiding als taartendeeg.

Dit deeg wordt o.a. gebruikt voor vruchtentaartjes
vruchtentaart, enz.

Specerijgebak

1 $\frac{1}{4}$ ons bloem, iets meer dan 1 $\frac{1}{4}$ ons boter, 1 ons rozijnen, gewasschen en geweekt, 1 ons krenten gewasschen en geweekt, 1 $\frac{1}{4}$ ons donkerbruine suiker, 1 theetlepel zout, $\frac{1}{2}$ eetlepel geraspte notemuskaat, 1 eetlepel fijne kaneel, $\frac{1}{2}$ eetlepel kruidnagelgruis, $\frac{1}{4}$ theelepeltje fijngestampte cardemom, 2 eieren, boter, beschuitkrum.

Men klutst de eieren, met de bruine suiker, doet hierin al de specerijen en klutst dit goed door elkaar, vervolgens roert men er, lepel voor lepel, opdat het niet klontert, het meel (de bloem) door, daarna de krenten en rozijnen. Men hakst de boter in kleine stukjes, roert deze door het deeg en kneedt 't met een vork zoolang door het deeg dat dit een gladde, massa is geworden. Nu neemt men een springvorm, besmeert dien men met boter en bestrooit 't daarna met beschuitkrum, doet het deeg dan in den vorm en strijkt 't van boven glad. Gaar bakken in een gelijkmatig warmen oven.



Grafische bewerkingen: PEIABR

