

OORLOGS- KOOKBOEK

EENVOUDIGE HANDLEIDING
TER BEREIDING VAN SMAKELIJKE, VOEDZAME
GERECHTEN EN VLEESCHLOOZE SCHOTELS
UIT DE THANS BESCHIKBAAR ZIJNDE
◻ LEVENSMIDDELEN ◻
MET PRACTISCHE ERVARING SAMENGESTELD DOOR
EEN HOLLANDSCHE HUISVROUW

2E VERMEERDERDE DRUK

1918



UITGEGEVEN DOOR J. M. MEULENHOF
◻ TE AMSTERDAM AAN HET DAMRAK 88 ◻

Grafische bewerkingen: PE1ABR



**„HET SUCCES VAN DE E. P. ARTIKELEN
IS HET GEVOLG VAN DE SCHITTERENDE
RESULTATEN WELKE ALLERWEGE
DAARMEDE WORDEN BEHAALD.“**

Grafische bewerkingen: PE1ABR

□ **EEN WOORD VOORAF** □

De oorlog heeft toestanden in het leven geroepen, die men zich nimmer had kunnen voorstellen. Wie had kunnen denken, dat een speciaal Oorlogskookboek noodig zou zijn, een kookboek, dat rekenschap moet houden met de levensmiddelen die nog „ver­krijgbaar” zijn?

Indien er geen vleesch te bekomen zal zijn, zoo zal dit kookboek U tal van smakelijke schotels brengen, zonder vleesch en zelfs zonder visch, daar visch evenmin steeds verkrijgbaar zal zijn en men toch ook niet elken dag visch kan eten. Schijngehakt en schijnstokvisch, aardappelgebraad of aardappel­pastei, om maar iets te noemen, zullen de huisgenooten zeker goed smaken.

Zoo hoop ik met den inhoud van dit boekje de enorm moeilijke taak der huisvrouw een weinig te verlichten. Ik geloof, dat er voor iedere huisvrouw wel eenige recepten bij zijn, waarmede zij een aangename afwisseling aan de maaltijden kan geven en die niet aan iedereen bekend zijn, in al hun eenvoud. De

menu's bestaan uit drie gerechten, die men ook kan verdeelen voor de lunch en het middagmaal, d. w. z. het eerste of laatste deel van 't menu kan aan de lunch gegeven worden, zoo men met twee gerechten voor het middagmaal genoeg neemt. De recepten zijn berekend voor ongeveer 5 à 6 personen en zijn grootendeels samengesteld uit distributie-artikelen.

Slechts hier en daar is verondersteld, dat de huisvrouw nog beschikt over kleine, opgespaarde voorraden, of over artikelen, die nog in den vrijen handel verkrijgbaar zijn.

Ik hoop dat mijn kookboek zal beantwoorden aan het doel, dat ik hiermede beoog. Ik heb ook bij bekende schotels aangegeven hoe deze bereid moeten worden; voor haar, die koken kunnen, zal dit niet hinderlijk zijn, voor anderen, die niet koken kunnen, zal dit dubbel welkom wezen. De menu's zijn natuurlijk voor uitbreiding vatbaar, ik hoop dat ik later daartoe nog eens de gelegenheid zal hebben. Mocht dit boekje eenig nut stichten, zoo acht ik mijn moeite ruimschoots beloond.

I. K. B.

15 Mei 1918.

VOORWOORD BIJ DEN TWEEDEN DRUK.

Het was voor mij een groote verrassing van den uitgever te vernemen dat thans, 14 dagen na de verschijning van mijn Kookboekje, dit reeds geheel uitverkocht is.

Het toont mij, dat mijn oorlogsmenu's eenige waar-

deering gevonden hebben en het is mij een voldoening te zien dat ik vele lotgenooten in deze huishoudelijk moeilijke tijden, eenige recepten heb kunnen brengen, die wellicht welkom waren bij de keuze voor het middagmaal. Deze tweede druk is eenigszins uitgebreid, doordat eenige „Vervang-levensmiddelen” en eenige nieuwe menu's hieraan toegevoegd zijn.

„Een smakelijk middagmaal!” is de beste wensch, waarmede ik kan besluiten.

I. K. B.

12 Juni 1918.

KOOKTIJD VAN SPIJZEN

die men in de Hooikist wil plaatsen.

AARDAPPELEN.

Opzetten met koud water en zout; wanneer ze koken, de aardappelen na 10 minuten afgieten en ze onmiddellijk in de hooikist plaatsen, gedurende 1¹/₂ uur. Even vóór het opdoen de pan zonder deksel op het vuur plaatsen en ze een paar minuten flink opstoomen en omschudden.

S P I J Z E N	Vóór-kooktijd op gas of fornuls:	Daarna in de hooikist minstens:
Bruine boonen.	15 minuten	3 uur
Erwten	15 "	3 "
Gedroogde appelen	10 "	2 "
Gort	20 "	5 "
Groene kool.	15 "	3 "
Havermout	5 "	2 "
Koolraap	15 "	4 "
Macaroni	5 "	2 "
Peren	25 "	5 "
Rijst (droog)	5 "	1 "
Rijstebrij	10 "	3 "
Roode kool	30 "	8 "
Raapstelen	10 "	2 "
Raapjes	10 "	2 "
Spinazie.	5 "	2 à 3 "
Worteltjes.	10 "	2 "
Witte- of Savoyekool	15 "	4 "

 □ **PRACTISCHE WENKEN** □

Al naar de financiën het toelaten, zou ik een ieder aanraden van de volgende ingrediënten iets als voorraad op te doen, omdat deze den smaak van verschillende spijzen verhoogt:

*Soja — Mosterd — Dragonazijn — Kerrypoeder
 Bouillonblokjes — Maggi's aroma
 Paneermeel — Kokskruiden — Witte peper
 Citroenzuur en Citroenolie.*

Eenige algemeene opmerkingen laat ik gaarne aan mijn kookboek voorafgaan.

De menu's, zonder vleesch en zonder visch, bevatten als vervangmiddel nog al eens eieren, wat met deze eierschaarschte voor menigeen een bezwaar kan zijn. (Binnenkort zullen echter, zooals mij uit goede bron werd medegedeeld, eieren weder in ruimer hoeveelheid voorhanden zijn). Veel gerechten kunnen met **minder** eieren bereid worden en **waar men ze desnoods geheel kan missen, worden ze bij de opsomming der ingrediënten tusschen haakjes gedrukt.** Echter raad ik de huisvrouw aan, wanneer de eieren weer in voldoende mate ten verkoop worden aangeboden daarvan een voorraad op te doen en die

in te maken, waarvoor ik achter in dit boekje een paar inmaakrecepten laat volgen.

Men spreekt in den laatsten tijd veel van het vervangen van levensmiddelen die niet meer verkrijgbaar zijn, door andere. Men ziet dikwijls „Ersatz” aangekondigd.

Nu spreekt het van zelf dat men vet niet kan vervangen door andere bestanddeelen, welke geen vet bevatten, eieren of vleesch kan men niet vervangen door andere levensmiddelen die dezelfde chemische eigenschappen hebben, — maar men kan daarvoor in de plaats andere levensmiddelen nemen, die dezelfde of nagenoeg dezelfde voedingskracht bezitten, en ik heb getracht in dit kookboek vele schotels te brengen, welke ter vervanging van „het ontbrekende” zeker zeer aan te bevelen zijn.

Bij het bereiden van de maaltijden — zal men echter in vele gevallen bepaalde ingrediënten missen, welke beslist vervangen moeten worden door andere.

Ik laat hier eenige Vervang-levensmiddelen volgen.

VERVANG- OF IMITATIEMIDDELEN.

Aardappelmeel.

Aardappelen worden geschild, geraspt en in een schoonen, dunnen doek gebonden. Deze gevulde zak spoelt en knijpt men in koud water herhaaldelijk uit, zoolang totdat het water volkomen helder blijft.

Druk daarna het water er zoo goed mogelijk uit, maak den doek open en leg de massa op een drogen doek in de zon. Is het meel goed droog, wrijf het dan met een flesch of deegrol geheel fijn en bewaar het in open potten.

Elke soort aardappel kan men daarvoor gebruiken.

Ter vervanging van bloem in spijzen.

Om bloem te vervangen in sauzen en groenten, kan men gekookte aardappelen door een zeef wrijven en deze evenals bloem, met melk, bouillon of vischwater aanmaken.

In groenten kan men een rauwen dun geschilden aardappel raspen, daarna de melk en boter er bij voegen en zoo de groenten stoven.

Op deze wijze mist men de bloem absoluut niet.

Ter vervanging van olie in saladen.

Men kan in plaats van olie, dezelfde hoeveelheid melk, karnemelk of zure room gebruiken.

Voor komkommer, tomaten of andere saladen geldt hetzelfde; men voegt natuurlijk de overige ingrediënten als gewoonlijk — en naar ieders smaak — er aan toe.

Imitatieboter voor de boterham.

1 d.L. melk wordt gekookt, van het vuur genomen, daarna 1 1/2 ons geraspte kaas en 1 eetlepel gesmolten boter er doorgeroerd en al roerende koud laten worden.

Om van een half pond roomboter een pond te maken.

In een boterkarntje (in iederen grooten huishoudwinkel verkrijgbaar), doet men $\frac{1}{2}$ pond roomboter, $\frac{1}{4}$ Liter lauwe melk of water en 1 theelepel zout. Sluit de karn en draai zoolang totdat de boter zich geheel met de vloeistof vermengd heeft (circa 20 minuten). Bewaar ze op een koele plaats.

In den zomer is het gebruik van water aan te bevelen, daar de melk zuur kan worden. Rauwe melk moet eerst gekookt, daarna bekoeld en vervolgens gezeefd worden.

In plaats van een boterkarn, kan men evengoed een melkkoker en spiraalvormigen eierklutser gebruiken.

Men steekt den steel door het deksel van den melkkoker, doet in den koker de boter en het water of de melk en in 20 min. op en neer klutsen is de boter klaar.

Crisis-Biefstuk-jus.

Een klein stuk boter in de koekenpan goed bruin braden, daarna 1 theelepel suiker er door roeren. Is dit alles weer goed gebraden, voeg dan de boter toe die men denkt noodig te hebben.

Het laatst doet men al klutsend een flinke scheut melk en 1 of 2 bouillonblokjes er bij.

Bouillonblokjes

kunnen, wanneer men geen vet of vleesch heeft, aan de spijzen of soepen toegevoegd worden om deze smakelijker te maken. Ze bezitten echter geen voedingswaarde.

Citroen.

Om een citroen te vervangen, gebruikt men $2\frac{1}{2}$ gram citroenzuur en 1 druppel citroenolie.

Om harde erwten en boonen spoedig gaar te krijgen.

Bij alle soorten regeeringserwten en boonen voegt men $\frac{1}{2}$ theelepel zuiveringszout bij het water waarin men de boonen of erwten laat weeken.

Oorlogsbrood.

*2 K.G. aardappelen, 2 kopjes rijst, 1 ei,
1 groote beschuit of paneermeel.*

De aardappelen gaar koken. Zie Menu 3.

De rijst gaar koken. Zie Menu 1.

De aardappelen worden door een zeef gewreven, met de rijst en den eierdooier tot een deeg gekneed. Daarna het stijf geklopte eiwit er door mengen.

Een broodvorm insmeren met boter of slaolie, bestrooien met fijngestampte beschuit of paneermeel, het deeg er in doen en den vorm $\frac{3}{4}$ à 1 uur in een warmen oven bakken.

Oorlogskrentebrood.

Wordt bereid als het vorige, maar met bijvoeging van 2 kopjes suiker, 2 kopjes zorgvuldig gewasschen krenten en 10 druppels citroenolie.

Twee manieren om van weinig koffie, goede extract te maken.

I.

Brand 2 ons witte of basterdsuiker al roerende in een geëmailleerd pannetje zóólang, tot ze donkerbruin, bijna zwart ziet, neem ze dan van het vuur en roer er $\frac{1}{2}$ ons fijn gemalen koffie, een klein stukje boter, een mespunt koffiestroop en $1\frac{1}{2}$ Liter kokend water bij. Als dat alles goed is vermengd, giet men het door een zeef liefst in een groote melkkan. Doe vervolgens in een koffiefiltreer ook $\frac{1}{2}$ ons gemalen koffie en een mespunt koffiestroop, stamp dat zoo stijf mogelijk aan en giet het klaargemaakte vocht uit de kan, bij kleine beetjes door de filtreer. Men verkrijgt dan circa $1\frac{1}{2}$ Liter sterk koffie-extract.

II.

Brand 1 pond groene erwten met een theelepeltje boter in een ijzeren koekenpan, roer van tijd tot tijd en brandt ze zoolang tot ze allen donkerbruin zijn. Laat ze bekoelen en vermeng ze in een trommel of bus met $\frac{1}{2}$ pond koffieboonen. Gebruik ze verder als gewone koffie, wat zéér smakelijk is.

Twee manieren om thee te maken.

I.

Pluk jonge bladeren van braamstruiken en aardbeienplanten, droog ze met elkaar in de zon of in een matigen oven. Goed droog zijnde wrijft men ze met de hand een weinig fijn en zet ze gewoon als thee.

II.

Men schilt appelen zéér dun en droog die in de zon of in den oven. Behandel ze verder als bovenstaand.

Ter vervanging van een oven.

Onder de pooten van een gascomfoor laat men 4 houten klossen maken, van 10 c.M. hoogte en 4 plankjes waarmede men de ruimte om het comfoor, wanneer er een schoteltje onder geschoven wordt, eenigszins kan afsluiten.

N.B. Waar over een eetlepel als maat gesproken wordt in de recepten, dan wordt hier steeds een volle eetlepel bedoeld. In het andere geval wordt „afgestreken” er uitdrukkelijk bijgezet.

Met een „snuifje” zout enz. wordt bedoeld een kleine hoeveelheid, die men op de punt van een mes kan plaatsen.

□ OVERZICHT DER MENU'S □
SAMENGESTELD UIT 80 VERSCHILLENDE SCHOTELS

De gerechten zijn samengevoegd tot menu's om het de huisvrouw bij de samenstelling der maaltijden gemakkelijk te maken.

Men kan zeer goed, desverkiezende, een der gerechten weglaten of de menu's op andere wijze samenstellen. De verschillende schotels geven gelegenheid tot een zeer groot aantal combinaties.

De maaltijden zijn, bij de hier vermelde hoeveelheden, berekend op 5 à 6 personen. Al naar men meer of minder groote eters heeft, of indien men voor een kleiner of grooter aantal personen moet koken, kan men de hoeveelheden in dezelfde verhouding wijzigen.

MENU No. 1.

Spinaziesoep
Schijnstokvisch met mosterdsaus
Gemalen gort.

MENU No. 2.

Macaroni met tomaten
 Aardappelgebraad
 Spiegeleieren — Salade
 Rijstebrij.

MENU No. 3.

Aardappelsoep
 Gestoofde schelvisch
 Gekookte aardappelen
 Worteltjes
 Oorlogscake.

MENU No. 4.

Nassi Goreng
 Garnalenschotel pritanière
 Kersenpannekoeken.

MENU No. 5.

Kerrysoep van witte boonennat
 Schol au gratin met spinazie
 Aardappelpurée
 Bagijntjesrijst.

MENU No. 6.

Bruine boonensoep
Andijvie met spiegeleieren
Aardappelen à la maître l'hôtel
Maizena met rabarbercompôte.

MENU No. 7.

Bloemkoolsoep
Schijngenhakt met bruine botersaus
Gestoofde prei
Omelet met vruchten.

MENU No. 8.

Sleepasperges
Nassi Goreng met garnalen en omelet
Vruchtenpunten.

MENU No. 9.

Preisoep
Gebakken bot
Pommes frites — Andijviesalade
Rijst.

MENU No. 10.

Gestooftde champignons of morilles
Konijnen peper
Aardappelpurée
Vruchtencompôte.

MENU No. 11.

Tomatensoep
Eierschotel au gratin — Bechamel
Aardappelen — Spinazie
Hangop.

MENU No. 12.

Schelvischsoep
Italiaansche aardappelpastei
Gestooftde slakropjes
Mokkapudding.

MENU No. 13.

Witte boonensoep
Garnalenschotel
Komkommersalade met tomaten en
aardappelen
Chocoladesoufflée.

MENU No. 14.

Eufs pochés of verloren eieren
 in schelpen
 Gestooftde paling
 Gekookte aardappelen
 Kropsalade
 Gort met stroop.

MENU No. 15.

Macaroni à la crème
 Rookvleesch met 2 spiegeleieren
 Witte boonen met peterseliesaus
 Rabarbercompôte met vanillevlade.

MENU No. 16.

Aspergesoep
 Gehakt van visch — Zomerraapjes
 Griesmeelschoteltje.

MENU No. 17.

Koolsoep
 Omelet met tomaten
 Aardappelkoekjes — Parijsche salade
 Beschuitschotel met bessensap.

MENU No. 18.

Gevulde tomaten
Witte boonen croquetten
Aardappelsalade
Flensjes van tapiocameel.

MENU No. 19.

Bloemkool au gratin
Eieren in kerrysaus met rijst
Poffertjes.

MENU No. 20.

Groentesoep met rijst
Andijviesalade met eieren en
warme eiersaus
Gekookte aardappelen
Riz glacé.

MENU No. 21.

Palingsoep
Eierkoek
Gebakken tomaten
Gekookte aardappelen
Havermoutkoekjes.

MENU No. 22.

Aardappelschotel met kaas
Garnalengehakt
Salade van spercieboonen en aard-
appelen
Bessensappuding met vanillesaus.

MENU No. 23.

Nieuwe haring met tomaten en
mayonaise
Gestoofde zoutevisch
Worteltjes — Nieuwe aardappelen
Appelbeignets.

MENU No. 24.

Tomateneieren.
Tongenfilets met garnalensaus
Aardappelpurée
Limburgsche vlaai.

MENU No. 25.

Radijsschoteltje
Nieuwe haring
Aardappelen in de schil
Gewelde boter — Spercieboonen.
Rijstkoekjes.

 □ **MENU No. 1.** □

SPINAZIESOEP
SCHIJNSTOKVISCH MET MOSTERDSAUS
GEMALEN GORT.

Spinaziesoep.

*1 pond spinazie, $\frac{1}{2}$ eetlepel zout, 2 à 2 $\frac{1}{2}$
 Liter water, 1 stuk boter ter grootte van
 een ei, 3 eetl. bloem, 1 ui, $\frac{1}{2}$ d.L. melk,
 (1 ei), een weinig peper.*

De spinazie zorgvuldig uitzoeken en dikwijls waschen. Het water met het zout aan de kook brengen, zoodra het kookt er de spinazie in doen en de groente 5 minuten laten koken. Haal ze met een schuimspaan er uit en leg ze op een vergiet; hak ze daarna zéér fijn of wrijf ze door een zeef. Zet nu een andere pan op met de boter, doe daarin het fijn gesnipperde uitje en roer eerst de bloem en vervolgens bij kleine scheutjes het spinaziewater, voeg daarna de spinazie er bij en laat de soep $\frac{1}{2}$ uur op een zacht vuur koken, of 1 $\frac{1}{2}$ in de hooikist. Doe er, zoo noodig nog wat zout en peper in naar smaak. Kluts in de terrine het ei met de melk en voeg daar, steeds roerende, langzaam de soep bij.

Schijnstokvisch.

1 diep bord fijn gesneden uien, 6 hard gekookte eieren, 1 dekschaal aardappelen, 1 d.L. melk, $\frac{1}{2}$ ons boter of vet, 2 kopjes rijst, 1 beschuit.

De uien worden in de helft der boter of van het vet, licht bruin gebakken. De koude gekookte aardappelen worden zéér fijn gemaakt en met de melk vermengd. Verder :

Rijst (droog gekookt).

2 kopjes rijst, $\frac{1}{2}$ theelepel zout, 4 kopjes water.

De rijst in een kom ongeveer 8 maal wasschen totdat het water helder blijft, ze dan in een pan doen met 4 kopjes water en het zout. Zet ze op een flink vuur, totdat ze kookt en daarna $\frac{1}{2}$ uur op een zacht vuur op een hoek van 't fornuis, zonder er in te roeren.

De eieren zijn hard als ze 7 minuten in spartelend water zijn gekookt.

Nu neemt men één zeer groote of twee kleine vuurvaste schotels, besmeer die met boter en leg er een laag in van de aardappelpurée. Snijd de eieren aan schijven, leg ze op de aardappelen en bestrooi ze met een weinig zout en peper, plaats daarover de rijst, dan de gebakken uien en bedek dit alles met de rest der aardappelpurée. Bestrooi den schotel met fijngestampte beschuit en begiet alles met een mosterd-saus. Leg er kleine stukjes boter op, zet den schotel eerst $\frac{1}{2}$ uur op een zacht vuur en dan $\frac{1}{2}$ uur in den oven.

Mosterdsaus.

$\frac{1}{2}$ Liter water, 2 bouillonblokjes, 1 eetl. bloem, een stukje boter, 1 eetl. mosterd, wat zout.

Smelt het stukje boter, roer er de bloem doorheen en vermeng het al roerende met de bouillon, gemaakt van het water met de blokjes. Laat dit al roerende 5 minuten doorkoken, doe er een weinig zout in en roer er het laatst den mosterd door.

Gemalen Gort met Melk.

1 kopje vol gemalen gort, 1 L. melk, een snuifje zout.

Men maalt de gort door een koffiemolen.

In een pan maakt men de gort aan met de koude melk. Zet ze op het vuur en maak ze al roerende aan de kook. Laat ze $\frac{1}{4}$ uur zachtjes koken en zet ze verder ongeveer 2 uur op zij van het fornuis of 3 uur in de hooikist, waarnaar ze dan weer $\frac{1}{4}$ uur op het vuur wordt gekookt en dan weer 2 uur in de hooikist wordt geplaatst.

Men dient ze met boter en basterdsuiker.

**MENU No. 2.**

MACARONI MET TOMATEN
AARDAPPELGEBRAAD — SPIEGELEIEREN
SALADE
RIJSTEBRIJ.

Macaroni met Tomaten.

***1/2 pond tomaten of 4 eetl. tomatenpurée,
 1 bouillonblokje in een theekopje water
 opgelost, 3 eetl. geraspte kaas, 1 uitje,
 een stuk boter ter grootte van een ei,
 1/2 beschuit en zoo mogelijk 2 theelepels
 Maggi's aroma.***

De macaroni in kleine stukken breken, wasschen en gaar koken in ruim water met $\frac{1}{2}$ eetlepel zout, ongeveer $\frac{1}{2}$ uur. Af en toe roeren om te voorkomen dat ze zich aan den bodem der pan vastzet. Daarna ze op een vergiet laten uitlekken. De bouillon met het fijn gesnipperde uitje in een pan op het vuur zetten. Is dit goed warm, dan de tomatenpurée, de kaas en de maggi's aroma toevoegen, en het laatst de macaroni er goed doorroeren.

Doe alles goed warm in een met boter ingewreven vuurvasten schotel, strooi er fijne beschuit over, verdeel de boter in kleine stukjes er op en zet den schotel $\frac{1}{2}$ uur in den oven. Heeft men geen oven dan zet men den schotel met een deksel er op, op een zacht vuur te stoven.

Aardappelgebraad.

15 à 20 gekookte aardappelen, 2 uitjes, 1 eetl. peterselie (fijn gehakt), 1 eetl. fijn gehakte kervel, 1 eetl. bloem, 1 eetl. koude boter, 2 eieren, 2 beschuiten of paneermeel, 1 dessertlepel soja en 1 eetl. melk.

De aardappelen worden door een pers of met een vork zéér fijn gemaakt, de fijngehakte uitjes, peterselie, kervel, de bloem, de boter, de eierdooiers, de soja, de melk en 1 eiwit stijf geklopt er doorgeroerd. Maak van deze massa kleine, platte koekjes, wentel deze eerst door het andere eitwit, dat men in een diep bord met 2 eetlepels water heeft geklutst en daarna door de fijngestampte beschuit en bak ze licht bruin in slaolie, boter of vet.

Spiegeleleren.

In een koekenpan op een zéér zacht vuur met een stukje boter, wordt ieder ei apart gebakken. Is de onderkant goed gestold, strijk dan voorzichtig een mes over den dooier, zonder dezen te breken en schuif het ongestolde wit er af. Men kan ze ook omkeeren en ze ook even op de andere zijde bakken.

Kropsalade.

4 flinke kroppen salade, 2 eetlepels sla-olie, 2 eetlepels azijn, zout, peper, mosterd, 1 hard gekookt ei, 1 theel. soja.

Ontdoe de kropsalade van de buitenste en dorre bladeren, haal nu de andere bladeren af tot men aan het hartje komt, haal de stronken uit de bladeren. Wasch ze zorgvuldig, wring ze dan goed droog uit, doe er alle bovengenoemde ingrediënten op en roer ze goed door elkander.

Rijstebrij I.

1 1/2 kopje rijst, 1/2 Liter water, 1/2 L. melk, 1 theelepel zout.

Wasch de rijst zoolang tot het water geheel helder blijft. Breng 1/2 L. water aan de kook met het zout, roer daarin de rijst en als het weer kookt na 5 minuten de melk. Kook alles weer door en zet ze 1 1/2 uur op een hoek van het fornuis of plaats ze 3 uur in de hooikist.

Rijstebrij II.

In plaats van half water en melk kan men ook alleen melk nemen.

**MENU No. 3.****AARDAPPELSOEP**

**GESTOOFDE SCHELVISCH — GEKOOKTE
AARDAPPELEN — WORTEL TJES**

OORLOGSCAKE.

Aardappelsoep.

*12 à 15 middelsoort gekookte aardappelen,
2¹/₂ L. water, 4 à 5 uien, 1¹/₂ eetlepel
gehakte kervel en evenveel gehakte peter-
selie, 1 stuk boter ter grootte van een ei,
1¹/₂ eetlepel bloem, 1 eetlepel soja, zout
naar smaak.*

Maak de aardappelen fijn en kook die met de gesnipperde uien gedurende $\frac{3}{4}$ uur in het water. Wrijf alles door een zeef, voeg er de fijn gehakte groenten bij en laat alles weer even doorkoken. Smelt nu in een andere pan de boter, roer daarin de bloem en vervolgens, met kleine hoeveelheden, steeds roerende, de soep. Doe er het laatst de soja in en zout ze naar smaak.

Zeer smakelijk is het er dobbelsteentjes brood in boter gebakken, bij te presentieren.

Gestoofde Schelvisch.

*1 groote of 2 middelsoort schelvischen,
1 1/2 ons boter, 2 groote beschuiten.*

De schelvisch wasschen en op een vergiet plaatsen. In een pan met kokend water waarin 2 eetlepels zout, de visch leggen en wanneer het water weer kookt, ze er nog 4 à 5 minuten in laten. Haal ze er met een schuimspaan uit en leg ze in een, liefst langwerpigen, vuurvasten schotel. Giet er 1/4 liter vischwasser over, bestrooi alles met de fijngestampte beschuit en leg de boter er in stukken op. Zet den schotel met een deksel er op, op een zacht vuur en laat hem ongeveer 3/4 uur stoven, doch bedruip ze herhaaldelijk en doe er zoo noodig nog een weinig vischwasser bij. Het overige vischwasser kan men bewaren voor soep.

Gekookte Aardappelen.

*2 à 2 1/2 Kilo aardappelen dun schillen,
wasschen en opzetten in koud water met
1 1/2 eetlepel zout.*

De aardappelen moeten onder water staan in een flinke pan. Is de pan te vol, dan koken ze snel over, wat niet de netheid bevordert. Nadat ze ongeveer 20 minuten gekookt hebben, probeert men, door er met een vork in te prikken of ze gaar zijn. Gaan ze gemakkelijk doormidden, dan giet men ze af en zet men de pan weer eenige seconden op 't vuur, zonder deksel om de aardappelen te laten opdrogen; schudt ze een paar maal flink om, om ze kruimig te maken.

Nieuwe Aardappelen

worden niet geschild, maar met een mesje afgeschraapt en met kokend water opgezet.

Aardappelen met schil.

Deze worden flink afgeboend en voorts op dezelfde wijze gekookt. Laat ze vooral niet te gaar worden, daar de schil er dan heel lastig afgaat.

Worteltjes.

1 1/2 bos worteltjes, 1 stuk boter ter grootte van een ei, 1 lepel gehakte peterselie, 1 theelepel zout, 3 theelepels suiker.

De worteltjes worden geschraapt, gewasschen en met $\pm 1\frac{1}{2}$ kopje water op het vuur gezet. Zoodra ze beginnen te koken doet men er het zout, de suiker en boter bij en laat ze op een zacht vuur ongeveer 1 uur gaar stoven; schud ze van tijd tot tijd om, om aanbranden te voorkomen en strooi op de schaal de fijne peterselie er over.

Oorlogscake.

6 ons koude gekookte aardappelen, 1 of 2 eieren, 2 ons suiker.

Men wrijft de aardappelen zéér fijn door een zeef of met een pers, roer de eierdooiers er één voor één

door, daarna de suiker en roer zorgvuldig dat alles goed vermengd is. Hoe meer men roert en klopt, hoe soepeler het deeg wordt. Na 10 minuten roeren, doet men de tot stijf schuim geklopte eiwitten er door. Besmeer nu een tulbandvorm met boter, vul deze tot even onder den rand met de massa en bak ze 1 uur in een matigen oven.

**MENU No. 4.**

**NASSI GORENG
GARNALENSCHOTEL PRINTANIÈRE
KERSENPANNEKOEKEN.**

Nassi Goreng.

$\frac{1}{2}$ pond rijst, 4 uien, 2 eetlepels soja, $\frac{1}{2}$ dessertlepel kerry, een weinig cayennepeper, $\frac{1}{2}$ ons boter of vet, (3 eieren).

Kook de rijst. (Zie Menu I.) Doe de helft der boter of vet in een pan en bak de fijngesnipperde uien met de kerry licht bruin, voeg er de gekookte rijst en een snuijfe cayennepeper bij, laat dit goed roerende doorbraden en leg alles op een verwarmden schotel.

Klop intusschen de eieren met 3 eetlepels water, wat zout en peper, smelt de rest der boter in de koekenpan, en doe, de geklopte eieren er bij, terwijl men er gedurig met een mes in prikt om de omelet luchtig te maken; bak ze tot de eieren van boven goed gestold zijn. Snijd de omelet in reepjes en garneer er de warme rijstschotel mee.

Garnalenschotel Printanière.

6 ons gepelde garnalen, 1 komkommer, 1 dekschaal aardappelpurée, 1 eetlepel gehakte peterselie, koude groenten die de tijd van het jaar oplevert, als doperwten, spersieboonen, aspergepunten, worteltjes en 4 tomaten.

Leg in het midden van een grooten, platten schotel de garnalen en daaromheen in parten gelegd de verschillende koude, gaargekookte groenten, de tomaten en de komkommer aan schijfjes gesneden, alsook de

Aardappelpurée.

Een schaal koude, gekookte aardappelen $\frac{1}{2}$ Liter melk, 1 stuk boter ter grootte van (1 ei), wat zout, peper en nootmuskaat.

De koude aardappelen in een pan doen en ze met een aardappelpers of stamper fijn maken, met een houten lepel ze goed roeren onder bijvoeging van de melk, zoodat er geen enkel hard stukje meer te vinden is. Daarna de boter, een snuifje peper, wat zout, nootmuskaat en dan eerst de pan op het vuur gezet. Men roert en klopt er dikwijls in, ten eerste brandt de purée spoedig aan en in de tweede plaats, wordt ze, hoe méér men klopt, steeds luchtiger. Stooftijd $\frac{1}{2}$ uur. Wil men ze bijzonder lekker maken, roer dan een eierdooier en daarna het stijfgeklopte eiwit er door.

Bestrooi het laatst den schotel met de peterselie en presenteer daarbij een

Sauce Ravigotte

die men maakt van Mayonaise, (zie onder) waardoor men roert 1 eetlepel fijn gehakte sjalotjes, $\frac{1}{2}$ eetlepel peterselie en 1 theelepel mosterd:

Oorlogs Mayonaise.

*1 eierdooier, 1 eetlepel bloem, 1 dL. water,
1 $\frac{1}{2}$ dL. melk, 2 eetlepels slaolie, $\frac{1}{2}$ dL.
azijn, snuifje zout en peper.*

Den eierdooier flink kloppen, dan de bloem er goed door mengen en langzaam al roerende het water en de melk toevoegen, alsmede 1 lepel slaolie; laat dit alles al roerende koken tot men een gebonden saus heeft. Als ze koud geworden is er nog 1 lepel olie en azijn, het zout en de peper er bijvoegen.

Kersenpannekoeken.

*$\frac{1}{2}$ pond kersen, $\frac{1}{2}$ L. melk, $\frac{1}{3}$ pond bloem,
1 ei, een weinig zout, boter of slaolie,
 $\frac{1}{2}$ ons suiker.*

Maak van het ei, de melk, de bloem en het zout een glad beslag. Ontdoe de kersen van pitten en stelen en bestrooi ze met suiker. Doe een weinig boter en daarna een pollepel beslag in de koekenpan, leg daarop eenige van de kersen met suiker en dek dat weer met beslag. Bak de koek aan de onderzijde licht bruin en keer ze voorzichtig om, om ze ook aan de andere zijde te bakken. Gaat zoo voort tot het beslag op is.

**MENU No. 5.**

**KERRYSOEP VAN WITTE BOONENNAT
SCHOL AU GRATIN MET SPINAZIE
AARDAPPELPURÉE
BAGIJNTJESRIJST.**

Kerrysoep van witte boonennat.

*$\frac{1}{2}$ pond witte boonen, $2\frac{1}{2}$ Liter water,
2 uien, $\frac{1}{2}$ eetl. kerry, 3 eetl. bloem, 1 eetl.
versche boter, (1 ei), zout naar smaak.*

De boontjes worden den vorigen avond gewasschen en in $2\frac{1}{2}$ L. water te weeken gezet. In datzelfde water worden ze den volgenden dag gekookt, ongeveer 2 uur. Smelt de boter in een braadpan, bak de gesnipperde uien daarin lichtbruin, roer de bloem en de kerry en daarna bij kleine beetjes het boonennat er door, het laatst de boonen. Wrijf nu de soep door een zeef, zet ze weer op en laat ze nog even doorkoken. Kluts in de terrine het ei en giet daar langzaam, steeds klutsende, de soep bij.

Schol au gratin met Spinazie.

*2 pond schollenfilées of 2 flinke schollen,
4 pond spinazie, $\frac{3}{4}$ Liter melk, 1 ons
geraspte kaas, 2 beschuiten, 1 ons boter,
 $1\frac{1}{2}$ eetlepel bloem.*

De spinazie wordt zorgvuldig uitgezocht, herhaaldelijk gewasschen en opgezet met een weinig kokend water en $\frac{1}{2}$ eetl. zout. Na een kwartier giet men ze af en hakt ze fijn.

Wasch de visch, legt ze in een pan half gevuld met kokend water, waarin 2 eetl. zout. Wanneer het water weer spartelend kookt, haalt men de visch er na 4 minuten uit en verwijder zorgvuldig alle graten en vinnen.

Smelt in een pannetje de helft der boter, roer eerst de bloem, daarna langzaam de melk er door, zoodat men een dikke saus verkrijgt. Laat het al roerende een paar minuten doorkoken en voeg het laatste geraspte kaas er bij. Leg nu in een vuurvasten schotel, met boter ingewreven, eerst de spinazie, daarop een paar lepels saus, daarop de visch, die bedekt wordt door de overige saus. Hierover strooit men de fijngestampde beschuit, verdeel de overige boter in kleine stukjes er op en zet den schotel $\frac{1}{2}$ uur in een matigen oven of met een deksel er op $\frac{1}{2}$ uur op een zeer zacht vuur.

Aardappelpurée (zie Menu No. 4).

Bagijntjesrijst.

1 ons rijst, 1 L. melk, een stuk boter ter grootte van een ei, 3¹/₂ eetlepel suiker, 10 cts. saffraan, 1 beschuit, (1 ei).

Wasch de rijst tot het water helder blijft, doe ze in een pan met de kokende melk en kook ze ³/₄ uur op een zacht vuur. Voeg dan de saffraan er bij, roer ze goed door en laat ze nog ¹/₄ uur staan. Roer daarna de helft der boter, de suiker en den eierdooier er door, het laatst het tot stijf schuim geklopte eiwit. Doe alles in een vuurvast schoteltje, bestrooi dit met de beschuit, verdeel de overige boter er op en plaatst het ¹/₄ uur in een matigen oven. Heeft men geen oven, dan dient men ze zoo maar in een dekschaal, dus vervalt dan de beschuit en de helft der boter.

**MENU No. 6.**

BRUINE BOONENSOEP
ANDIJVIE MET SPIEGELEIEREN
AARDAPPELEN À LA MAÎTRE D'HOTEL
MAIZENARAND MET RABARBERCOMPÔTE.

Bruine boonensoep.

*½ pond bruine boonen, 2½ Liter water,
 4 uien, 3 eetl. bloem, een snuifje peper,
 zout naar smaak, 1 stuk boter ter gr.
 van 1 ei, 2 laurierbladeren, 1 wijnglas
 roode wijn, 1 eetlepel soja.*

De bruine boonen den vorigen avond wasschen en in een kom met 2½ Liter water te weeken zetten. In datzelfde water kookt men de boonen den volgende dag gaar in 2 uur ongeveer.

Maak nu in een braadpan de boter heet en bak daarin de gesnipperde uien bruin, onder toevoeging van wat peper en de laurierbladen. Daarna voegt men steeds roerende eerst de bloem en dan langzaam het warme boonennat er bij en het laatst de boontjes. Laat het 5 minuten doorkoken, wrijf de soep dan door een zeef met alles wat er in is, zet ze dan nog even op het vuur en roer op het oogenblik van opdoen de wijn en de soja er door. Heeft men geen bloem, dan kan men met eenige koude aardappelen door de zeef gewreven, de soep afmaken.

Andijvie met spiegeleieren.

4 à 5 struiken andijvie, een stuk boter ter gr. van 1 ei, 1 eetl. bloem, 6 eieren.

Snijd van de andijvie de buitenste bladen en de stronk weg; snijd de struiken in fijne reepjes, bij de stronk te beginnen. Wasch de andijvie, totdat ze van alle zand gereinigd is, zet ze dan op met het water dat er aan blijft hangen en 2 theelepels zout. Als ze gaar is, na 20 minuten koken, doet men de bloem, die met de boter en het nat van de andijvie vermengd wordt, er door en stoof ze nog $\frac{1}{4}$ à $\frac{1}{2}$ uur op een zacht vuur.

Houdt men niet van bittere andijvie, zet ze dan op in ruim kokend water. Gaar zijnde, plaatst men ze op een vergiet, vermeng de bloem met de boter en een theekopje melk en stoof daar de andijvie in.

Maak 6 spiegeleieren, (zie bladz. 27). Leg op een platten schotel eerst de andijvie en daarop de eieren.

Aardappelen à la Maitre d'Hotel.

1 dekschaal gekookte aardappelen, niet te gaar, $\frac{1}{2}$ à $\frac{3}{4}$ Liter melk, een stuk boter ter gr. van 1 ei, zout, peper, nootmuskaat, 1 eetl. gehakte peterselie.

Snijd de aardappelen in schijfjes, doe ze in een pan, bedek ze met de melk, voeg de boter, een snuifje zout, peper en nootmuskaat er bij. Laat dit op een zacht vuur stoven, de pan nu en dan omschuddend, totdat de melk gebonden is en dien ze met de peterselie er over.

Maizenarand met rabarbercompôte of vruchtenmoes.

*1 theekopje vol maïzena, 7 theek. melk,
1 stokje vanille, of 1 pakje vanillesuiker,
3¹/₂ eetlepel suiker, ¹/₂ bos rabarber,
1 ons suiker.*

Meng in een kom de maïzena met 2 kopjes melk aan. Breng de overige melk aan de kook met 3¹/₂ eetl. suiker en de vanille. Roer in de kokende melk de maïzena en laat ze een paar minuten al roerende doorkoken. Spoel een steenen of blikken rijstrand even om met koud water en schep onmiddellijk de pudding er in.

Snijd van de rabarber de bladeren weg, trek als ze wat oud begint te worden met een mesje het buitenste schilletje er af en snijd de stelen dan in stukken van 5 cM. Wasch deze. Laat de suiker in een pannetje smelten met 1 eetlepel water; beleg de pan dan met stukjes rabarber en laat deze er zoo-lang in koken, tot men er gemakkelijk met een vork in kan prikken; haal ze voorzichtig er uit en leg ze in een kom. Neem dadelijk weer rauwe stukjes, behandel deze op gelijke wijze totdat de compôte gereed is. De sap, die men nu over heeft, giet men over de compôte en laat deze koud worden.

Schud den puddingrand op een schotel en daarna de rabarber in de opening.

Vruchtenmoes.

*1 pond versche vruchten, 1 ons suiker,
3 theelepels sago, ¹/₂ kopje water.*

Kook de vruchten met het water en de suiker ¹/₄

uur, voeg dan de, met een weinig koud water aangemengde sago er roerende bij en laat het koud worden.

Heeft men vruchten zonder pit, als aardbeien, frambozen, enz., dan kookt men de helft en doet er het allerlaatste, na de sago zelfs, de andere helft versch bij. Laat het dan met elkaar koud worden. Dit is om te zorgen, dat althans een deel der vruchten heel blijft.

**MENU No. 7.****BLOEMKOOLSOEP**

**SCHIJNGEHAKT MET BRUINE BOTERSAUS
GESTOOFDE PREI**

OMELET MET VRUCHTEN.

Bloemkoolsoep.

*1 bloemkool, 2 L. water, $\frac{1}{2}$ eetl. zout,
3 eetlepels bloem, 1 stuk boter ter grootte
van een ei, $\frac{1}{2}$ d.L. melk, 1 ei.*

De bloemkool wordt van al het groen ontdaan, in stukken gesneden en eenige uren in koud water gezet. Als men de soep gaat maken, zet men een pan op met ruim 2 Liter water, breng dit aan de kook met het zout, doe er daarna de bloemkool in en laat die 25 minuten koken. Haal ze er met een schuimspaan uit en snijdt ze in zeer kleine stukjes, die men even op een schaal ter zijde zet. Zet nu een pan op het vuur met de boter, roer daar de bloem door en daarna bij kleine beetjes, al roerende het water der bloemkool. Doe er zout bij indien het noodig is, dan de stukjes bloemkool en laat

alles nog even doorkoken op een zéér zacht vuur. Kluts het ei in de terrine met de melk en voeg daar al roerende, langzaam de soep bij.

Heeft men geen bloem, dan kan men 12 à 15 rauwe aardappelen raspen en dit in plaats van bloem gebruiken of 15 à 20 gekookte, fijn gewreven aardappels.

Ook kan men bloemkoolwater nemen, waarin men den vorigen dag bloemkool heeft gekookt.

Schijngehakt.

3 ons bruine boonen, 8 koude, gekookte aardappelen, 3 eieren, 2 uien, 1 eetlepel melk, zout, peper, 2 à 3 fijngestampte beschuiten of paneermeel.

De bruine boonen den vorigen avond wasschen en in een kom met ruim koud water laten weeken. In datzelfde water zet men de boontjes op en kook ze gaar in ± 2 uur; oude boonen kookt men iets langer en doet er in dit geval $\frac{1}{2}$ theelepel zuiveringszout in. Wrijf de boonen door een zeef of in een pers evenals de aardappelen, snipper de uien en bak ze zachtjes in wat boter, vet of slaolie gaar. Voeg dit bij de massa, roer 1 ei hard gekookt en 2 eierdooiers er zorgvuldig door benevens het stijfgeklopte wit van 1 ei. Maak van dit alles kleine ballen of koekjes, wentel deze eerst door het 2^e eiwit dat men met 2 à 3 eetlepels water geklopt in een diep bord heeft klaargezet, dan door de fijne beschuit of paneermeel en bak ze aan alle kanten mooi bruin in heete boter, slaolie of vet. Men dient daarbij een bruine botersaus.

Bruine Botersaus.

2 eetlepels bloem, 2 à 3 kopjes heet water, 1 eetl. koude boter, een snuifje zout.

Bak in een koekenpan de bloem onder gestadig roeren mooi bruin, doe ze dan in een klein pannetje, zet ze weer op het vuur en roer bij kleine beetjes het heete water er door. Eindelijk bakt men in de koekenpan de boter bruin en roert dit door het sausje onder toevoeging van zout naar smaak.

Omelet met Vruchtenmoes.

3 eieren, 3 eetlepels water, een snuifje zout, een stukje boter ter gr. van een ei.

Klop de eieren met het water en het zout. Maak de boter in een koekenpan goed heet, doe de eieren er in en bak ze gaar op een zacht vuur, terwijl men er voortdurend met een mes in prikt om de omelet luchtig te maken. Is ze aan den onderkant lichtbruin en bovenop gestold, plaats dan de één of andere vruchtenmoes er op. Schuif de omelet half op een schotel en sla ze dicht.

Voor de vruchtenmoes kan men alle soorten van vruchten gebruiken als: aardbeien, kersen, abrikozen enz., die men met een paar eetl. water en suiker tot een moes inkookt.

**MENU No. 8.**

SLEEPASPERGES
NASSI GORENG MET GARNALEN EN OMELET
VRUCHTENPUNTEN.

Sleepasperges.

*2 bos asperges, 3 eieren, $\frac{1}{2}$ ons boter,
 nootmuskaat.*

Snij de harde einden der asperges af, ongeveer 6 à 7 cM. en schrap ze verder met een mesje af, doch draag zorg de kopjes niet te breken; bind ze weer in bosjes bij elkaar en kook ze in water met 1 theelepel zout, ongeveer $1\frac{1}{2}$ uur; als men ze op het middelste gedeelte gemakkelijk kan door-drukken, zijn ze gaar. Haal ze met een schuimspaan er uit en schik er halve hard gekookte eieren om heen. Dien er gesmolten boter en nootmuskaat apart bij.

**Nassi Goreng (Zie bladz. 33) met Garnalen
 en Omelet.**

*$\frac{1}{2}$ pond rijst, 3 ons gepelde garnalen,
 3 uitjes, $\frac{3}{4}$ ons boter, (3 eieren).*

De fijngesnipperde uitjes met de helft der boter licht bruin bakken, de gaar gekookte rijst er bij doen en deze even meefruiten. Daarna worden de garnalen

er doorgeroerd en alles op een verwarmden schotel gelegd.

Bak van de eieren een omelet. (Zie bladz. 45).
Snijd die in reepen en versier er den warmen rijst-schotel mede.

Vruchtenpunten.

*½ pond bloem, 2½ d.L. water, 2 eieren,
een snuifje zout, een eetl. koude boter,
2 eetlepels suiker, dikke appelmoes of
vruchtenmarmelade, vet.*

Het water met de boter, de suiker, en het zout aan de kook brengen, de droge bloem er in strooien en flink doorroeren tot alle klontjes er uit zijn. Dit alles al roerende laten koken tot men een stijven bal heeft verkregen, dan de pan van het vuur nemen en de flink geklopte eieren er door mengen. Het deeg laten bekoelen en het dan op een met meel bestrooide deegplank of tafel dun uitrollen. Van dit deeg vierkante lapjes van 8 cM. snijden, op ieder lapje deeg een weinig appelmoes of marmelade leggen, de randjes van het deeg met wat eiwit bestrijken, ze dichtvouwen zoodat ze een Δ -vorm hebben en de deegrandjes stevig op elkaar drukken. In een braadpan, vet of boter of van beide soorten een weinig, goed warm laten worden tot er een blauwachtige walm afkomt en daarin de punten lichtbruin bakken.

Als ze er uit genomen worden laat men ze even op een grauw papier uitdruipen, bestrooi ze terwijl ze nog heet zijn met poedersuiker en dien ze op met een gevouwen vingerdoekje op den schotel.

**MENU No. 9.**

PREISOEP
GEBAKKEN BOT — POMMES FRÎTES
ANDIJVIESALADE
RIJST.

Preisoep.

*1 bos prei, 1/2 ons boter, 2 Liter water,
 zout, peper, (1 ei), 1 dL. melk, 15 à 20
 aardappelen.*

Snijd van de prei het groene gedeelte en het worteldeeltje weg en snijd het overige witte deel in kleine stukjes. Wasch ze goed. Smelt de boter in een pan, leg daarin de prei met een weinig zout en peper en laat dit op een zeer zacht vuur 1/2 uur stoven. Voeg dan het water er bij en laat dit 1/2 uur koken. Kook de aardappelen apart gaar, wrijf ze door een zeef en voeg ze bij de soep. Mocht ze te dik zijn, verdun ze dan met een weinig kokend water. Doe er nog een weinig zout, peper en nootmuskaat naar smaak bij. In de terrine klopt men het ei met de melk en steeds klutsende giet men langzaam de soep er bij.

Gebakken bot.

*6 à 7 groote of 12 kleine botten, slaolie,
1 dL. melk, zout.*

Wasch de visch zorgvuldig, wrijf ze aan beide zijden in met zout en laat ze een paar uur zoo liggen. Maak in een vischkoekenpan een flinke hoeveelheid sla- of boterolie goed heet, doe de melk in een diep bord, haal de visch aan beide zijden door de melk en leg ze in de heete olie. Blijf nu zooveel mogelijk van de visch af en tracht ze vooral niet los te maken, als ze aan de pan vastzit. Doe in dat geval nog meer olie in de pan. Als men denkt dat ze bruin is en ze ligt los, draai dan de visch om en bak de andere zijde evenzoo. Leg ze even op een grauw papier.

Pommes frites.

*20 à 25 rauwe aardappelen, $\frac{1}{4}$ flesch
slaolie of vet, zout.*

Snijd de aardappelen, als ze geschild en gewaschen zijn in dunne reepen, leg ze op een schoonen doek, sla de punten van den doek over de aardappelen en wrijf ze flink, tót ze goed droog zijn. Zet intusschen in een kleine braadpan het vet of olie op het vuur, laat ze zóó heet worden, tot er een walm afkomt en bak daarin telkens zooveel reepjes als onder de olie kunnen liggen, lichtbruin. Haal ze er met een schuimspaan uit, laat ze goed uitdruipen, leg ze op een grauw papier, strooi er wat zout over, roer dit er door, terwijl de volgende

portie weer staat te bakken en zet ze, totdat alle gebakken zijn, in een open dekschaal in den oven.

Andijviesalade.

*4 struiken andijvie, 1 ei, 2 eetl. slaolie,
1½ à 2 eetl. azijn, zout en peper.*

Snijd al de groene bladeren en stronken weg, zoodat men alleen het geel overhoudt. Wasch dit flink en snijd ze in zeer fijne reepjes. Soms kan men krulandijvie bekomen die fijner van smaak is en bestaat uit zeer fijn gekrulde blaadjes. Druk de gewasschen andijvie goed droog uit, doe ze in een saladekom waarna men het hardgekookte ei, fijn gemaakt en de overige ingrediënten er doorroert.

Deensche rijst.

*1 ons rijst, 1 Liter melk, 1 ons bitterkoekjes, 1 ei, 1 stuk boter ter gr. van
½ ei, 3½ eetl. suiker.*

Wasch de rijst tot het water helder blijft, doe ze in een pan met de kokende melk en kook ze 1 uur op een zacht vuur. Voeg dan de suiker en het ei, eerst de dooier, dan het stijfgeklopte eiwit, er bij. Beleg een met boter ingesmeerd vuurvast schoteltje met de helft der bitterkoekjes in de vijzel gestampt, daarover een laagje rijst, dan de overige bitterkoekjes en het laatst weer rijst. Strooi een weinig suiker er over, leg de boter in kleine stukjes er op en zet het ½ uur in een matigen oven.

**MENU No. 10.**

**GESTOOFDE CHAMPIGNONS OF MORILLES
KONIJNENPEPER — AARDAPPELPURÉE
VRUCHTENCOMPÔTE.**

Gestoofde Champignons of Morilles.

*3 ons champignons, zout, $\frac{1}{4}$ liter melk
of bouillon, gemaakt van kokend water
waarin 2 bouillonblokjes zijn opgelost
of het water waarin de champignons zijn
gekookt, 1 eetlepel bloem, 1 uitje en 1 stuk
boter ter grootte van 1 ei.*

Wasch de champignons zéér zorgvuldig, verwijder al het zand er uit en zet ze daarna eenige uren in warm water met $\frac{1}{2}$ eetlepel zout. Spoel ze nog eens af en kook ze in kokend water met $\frac{1}{2}$ eetlepel zout gaar, ongeveer 1 uur. Doe ze op een vergiet.

Maak in een pannetje de boter goed heet, bak daarin het fijn gesnipperde uitje, roer er de bloem in en daarna langzaam de $\frac{1}{4}$ liter vocht, hetzij melk, bouillon of water der champignons er door. Laat het al roerende eenige minuten doorkoken en voeg er dan de champignons weer bij. Voor verhooging van den smaak kan men er 2 theelepels soja of 1 likeurglas

witte wijn bijvoegen, noodig is dit echter niet. Morilles worden op dezelfde wijze bereid.

Konijnenpeper.

*1 konijn, 1 flesch azijn, zout, peper,
4 laurierbladen, 2 ons bloem, 1½ ons
boter, een diep bord gesneden uien,
1 eetlepel suiker, 1 wijnglas roode wijn,
4 kruidnagelen.*

Bestel het konijn 2 of 3 dagen te voren in stukken gesneden. Wrijf ze in met zout en peper, leg ze in een diepen schotel met den azijn, de laurierbladen en kruidnagels. Voor de bereiding brand men het meel in een kokenpan, steeds roerende, mooi bruin, smelt in een braadpan de boter, roer het gebrande meel er door en langzaam steeds roerende, den azijn waarin het konijn lag, er bij. De gesneden uien voegt men er bij en daarna de stukken konijn. Op een zacht vuur laat men ze ongeveer 2 uur gaar stoven, de stukken vleesch van tijd tot tijd keerende. Even vóór het opdoen voegt men de suiker en den wijn er bij.

Aardappelpurée (zie bladz. 34).

Vruchtencompôte.

*1½ pond versche vruchten, 1 dessertlepel
sago, 2 theekopjes water, ongeveer 1 ons
suiker.*

De versche vruchten, goed gewasschen en zoo er pitten in zijn, deze verwijderen.

Dan zet men ze op met twee theekopjes water en 1 ons suiker; in zoet fruit iets minder, in zuur fruit iets meer naar smaak, en laat dit $\frac{1}{4}$ uur op een zacht vuur koken; neem dan 1 dessertlepel sago, meng deze met een weinig koud water aan, roer dit door de vruchten en giet ze in een compôte-schaal, waarin ze, koud geworden, wordt gediend.

 □ **MENU No. 11.** □

TOMATENSOEP

**EIERSCHOTEL AU GRATIN — BECHAMEL
AARDAPPELEN — SPINAZIE
HANGOP.**

Tomatensoep.

*1 1/2 à 2 pond tomaten, 2 Liter water,
een bosje selderij, 1/2 bos prei of 3 uien,
2 à 3 eetlepels sago, een stuk boter ter
grootte van een ei.*

Wasch de tomaten, de selderij en het wit van de prei, of de schoongemaakte uien, snijd alles in kleine stukken en kook dit 1/2 uur in het water. Wrijf daarna de soep door een fijne zeef en breng ze weer aan de kook; voeg er zout naar smaak bij. Maak de sago in een kopje met een weinig koud water aan, voeg deze al roerende in de soep en doe even vóór het opdoen of in de soepterrine de boter er bij.

Eierschotel au gratin.

*6 eieren, 4 dL. melk, 2 eetlepels bloem,
een volle eetlepel boter, 1 ons geraspte
oude kaas, 1 beschuit, zout en peper.*

Kook de eieren 8 à 10 minuten in kokend water, spoel ze even af met koud water, pel ze, snijd ze in

dikke schijven en leg ze in een met boter ingesmeerden vuurvasten schotel, bestrooi ze met wat zout en peper. Smelt in een pannetje de helft der boter roer de bloem er door en giet er zeer langzaam al roerende bij kleine hoeveelheden, de melk bij, doe in deze saus, zoo noodig nog een snuifje zout, laat het een paar minuten doorkoken zet de pan van het vuur en roer er de helft der geraspte kaas door. Strooi nu de overige kaas over de eieren, bedek ze vervolgens met de saus, strooi er de fijn gestampte beschuit over, leg de overige boter er in kleine stukjes op en zet den schotel $\frac{1}{2}$ uur in den oven, of zoo dit onmogelijk is, gedurende denzelfden tijd op een zacht vuur. In dit laatste geval moet de schotel toegedekt worden.

Bechamel aardappelen.

1 K.G. koude, gekookte, liefst nieuwe aardappelen, 1 uitje, $\frac{1}{2}$ ons boter, $\frac{1}{2}$ L. melk, 1 eetlepel bloem, 1 eetlepel gehakte peterselie.

In een kleine pan de boter braden met het fijn gesnipperde uitje, dan al roerende de bloem en daarna de melk langzaam bij voegen tot men een gebonden saus verkrijgt, zout naar smaak. De aardappelen in schijfjes snijden en voorzichtig door de saus roeren, alsook de fijne peterselie. Op een zacht vuur, of op een hoekje van het fornuis alles warm houden; doch zoo min mogelijk roeren om de aardappelen niet te breken.

Spinazie.

*4 à 5 pond spinazie, $\frac{1}{2}$ eetlepel bloem,
 $\frac{1}{2}$ kopje melk, een stuk boter ter grootte
van 1 ei, $\frac{1}{2}$ eetlepel zout.*

Zoek de spinazie zéér zorgvuldig uit, wasch ze verscheidene malen en zet ze op met een weinig kokend water en zout. Na $\frac{1}{2}$ uur giet men ze af, laat ze goed uitlekken en hak ze daarna fijn. Doe ze in een pan, vermeng de bloem met de melk, voeg dit bij de spinazie, alsook de boter en laat ze ongeveer $\frac{1}{2}$ uur op een zacht vuur stoven.

Hangop.

*4 à 5 L. karnemelk, 1 glas zoete melk,
6 groote beschuiten, basterd suiker.*

Men legt een servet in een groot vergiet die men op een diepe schaal plaatst; giet 's morgens de karnemelk op dat servet, als men 's middags hang-op wil eten. Is het echter voor de lunch, dan moet zulks de avond van te voren gedaan worden. Even voor het gebruik, wrijft men ze door een fijne zeef in een soepterrine. Het allerlaatst roert men er de zoete melk door. Men dient ze op diepe borden en presenteert er beschuit en suiker bij.

**MENU No. 12.**

SCHELVISCHSOEP
ITALIAANSCH E AARDAPPELPASTEI
GESTOOFDE SLAKROPJES
MOKKAPUDDING.

Schelvischsoep.

*1 kleine schelvisch, een stuk boter ter
grootte van een ei, 3 eetlepels bloem,
2½ L. water, ½ eetlepel zout, 1 ui,
1 eetlepel gehakte peterselie, (1 ei),
1 dL. melk of room.*

Wasch de visch, zet ze op in een pan met het koude water en het zout.

Wanneer het water kookt, moet men na 3 minuten de visch er uit halen, en zoo warm mogelijk ontdoen, van alle graten en vinnen. De grootste stukken snijd men in nette □ blokjes, de rest kneedt men met een fijn gestampte beschuit, wat peper, nootmuskaat, de helft der peterselie en 1 ei. Maak van deze massa kleine balletjes. Smelt de boter in een pan en braadt het fijn gesnipperde uitje daarin licht bruin; roer dan de bloem er in en daarna al roerende zéér langzaam de vischbouillon. Giet ze door een zeef en zet ze gedurende ¼ uur op een zacht vuur met de stukjes visch

en de balletjes er in. Kluts het ei, de melk, benevens de overige peterselie in de soepterrine en giet er bij kleine beetjes steeds roerende de soep bij.

Italiaansche Aardappelpastel.

*10 à 12 aardappelen, $\frac{1}{2}$ ons boter,
 $\frac{1}{2}$ ons geraspte kaas, $\frac{1}{2}$ dL. melk, 4 eieren.*

Wrijf 10 à 12 warme gekookte aardappelen fijn en voeg er bij $\frac{1}{2}$ dL. melk benevens 4 eierdooiers. Roer alles flink door elkander, het laatst de tot sneeuw geklopte eiwitten. Besmeer nu een vorm met boter, vul den vorm tot op 5 cM. onder den rand met de massa en bak ze gedurende $\frac{3}{4}$ à 1 uur in een warmen oven.

Gestoofde Slakropjes.

*12 à 14 kroppen sla, 2 dL. bouillon van
2 blokjes, 1 stuk boter ter grootte van 1 ei,
1 beschuit.*

De sla wordt van de buitenste bladeren ontdaan, 5 à 6 maal gewasschen en daarna in kokend water met 1 eetlepel zout, ongeveer $\frac{1}{2}$ uur à $\frac{3}{4}$ uur gekookt. Even probeeren met een vork of men gemakkelijk door het stronkje prikt, zoo niet, dan nog even laten koken. Daarna ze op een vergiet plaatsen, goed al het water er met een bordje of dekseltje uit drukken en in een vuurvast schoteltje ze netjes schikken. Bestrooi ze met de fijngestampte beschuit, overgiet ze met de bouillon, beleg ze met kleine stukjes boter en zet den schotel $\frac{1}{2}$ uur in een matigen oven.

Mokkapudding.

*6 kopjes melk, 1 dL. koffie-extract,
1 kopje maizena, 1 pakje vanillesuiker,
3 eetlepels suiker, 2 eieren.*

De maizena met de vanillesuiker in een kom aanmengen met 2 kopjes koude melk. De overige melk met de suiker koken, de pan van 't vuur nemen, de aangemengde maizena er roerende bijvoegen en steeds roerende de massa een paar minuten laten koken. Dan neemt men de pan af, doe er het koffie-extract bij en roer door de massa de tot stijf schuim geklopte eiwitten. Een steenen vorm met koud water omspoelen, niet afdrogen, maar onmiddellijk vullen met de massa, die men zéér koud laat worden om ze daarna uit den vorm te schudden.

**MENU No. 13.**

WITTE BOONENSOEP
GARNALENSCHOTEL — KOMKOMMERSALADE
MET TOMATEN EN AARDAPPELEN
CHOCOLADESOUFFLÉE.

Witte boonensoep.

*1/2 pond witte boonen, 2 1/2 Liter water,
2 uien, 1/2 bosch prei, 10 aardappelen.*

De boonen wasschen en in het water te weeken zetten. Met datzelfde water op zetten en gaar koken in ongeveer 2 uur.

Met een schuimspaan de helft der boonen er uit nemen en ter zijde zetten. Bij de rest voegt men de aardappelen, de in stukken gesneden, witte gedeelten der prei en de gesnipperde uien, die vooraf in een stukje boter of vet, lichtbruin zijn gebakken.

Voeg er zout naar smaak bij en laat alles nog 1/2 uur koken. Wrijf nu de soep door de zeef, zet ze nog even op het vuur en voeg er de achter gehouden boontjes bij.

Garnalenschotel.

*6 ons gepelde garnalen, $\frac{1}{2}$ Liter melk,
1 eetlepel gehakte peterselie, $1\frac{1}{2}$ eetlepel
bloem, een stuk boter ter grootte van 1 ei,
1 beschuit, een weinig nootmuskaat.*

Smelt in een pan de helft der boter, roer de bloem er door, daarna bij kleine beetjes, steeds roerende de warme melk. Laat dit, terwijl men blijft roeren, nog 10 minuten koken op een zacht vuur. Zet de pan af, roer eerst de garnalen dan de peterselie, een weinig zout en nootmuskaat naar smaak er door.

Wrijf een vuurvasten schotel met boter in, doe de massa er in, strooi de fijn gestampte beschuit er over, beleg ze met kleine stukjes boter en zet het $\frac{1}{4}$ uur in den oven.

Komkommersalade met Tomaten en Aardappelen.

*1 groote of 2 kleine komkommers, 10 à 12
koude gekookte aardappelen, 4 tomaten.*

Schil de komkommer dun af en schaaft ze in plakjes, snijd de aardappelen evenzoo, overgiet de tomaten met kokend water, zoodat de vellen er gemakkelijk af gaan, en snijd ze aan schijfjes. Schik ze in lagen of parten in een schotel en overgiet alles met een

Mayonaisesaus, (zie Menu No. 4)

of maak ze op als kropsalade, (zie Menu No. 2).

Chocoladesoufflée.

*1 L. melk, 3 eieren, $\frac{1}{2}$ ons cacao,
 $1\frac{1}{2}$ eetlepel maizena, $3\frac{1}{2}$ eetlepel suiker,
 $\frac{1}{2}$ stokje vanille of 1 pakje vanillesuiker.*

Breng $\frac{3}{4}$ der melk met de vanille of vanillesuiker aan de kook en zet dan de pan af. Roer van te voren de eierdooiers 10 minuten met de suiker, voeg dan de maizena en de cacao met de overige koude melk aangemengd er bij. Voeg deze massa dan steeds roerende bij de kokende melk, laat het nog even doorkoken en daarna weer wat bekoelen. Klop intusschen de eiwitten tot een stijf schuim, roer de helft er van luchtig door de massa en doe dit alles in een vuurvast schoteltje. Het overige eiwit nog weer even opkloppen en daarmee het schoteltje bedekken. Zet het dan in een matig warme oven om het vlug licht bruin te laten worden en dien het onmiddellijk op.

**MENU No. 14.**

OEUF POCHÉS OF VERLOREN EIEREN IN SCHELLEN

**GESTOOFDE PALING
GEKOOKTE AARDAPPELEN — KROPSALADE**

GORT MET STROOP.

Verloren Eieren in Schellen.

*6 eieren, 1 eetlepel geraspte kaas,
1 eetlepel fijngestampte beschuit, een
stukje boter.*

In een pannetje met $\frac{1}{2}$ L. spartelend kokend water en 1 dessertlepel azijn, de eieren, één te gelijk stuk breken en in het kokende water laten vallen; na ongeveer 3 minuten koken haalt men ze voorzichtig met een schuimspaan uit het water en plaatst ze even op een servet.

Smeer 6 schellen in met boter, leg in elke schelp een ei, bestrooi dit met beschuit en de kaas vermengd, waardoor een snuifje zout.

Leg een zeer klein stukje boter bovenop en zet ze 5 minuten in den oven.

Gestoofde Paling.

*3 pond stoofpaling, zout, $\frac{1}{2}$ ons boter,
 $\frac{1}{4}$ Liter water, 2 groote beschuiten, een
weinig nootmuskaat.*

De paling in mootjes snijden, flink wasschen en ze in een vuurvasten schotel schikken; strooi er $\frac{1}{2}$ dessertlepel zout op en doe er het water bij.

Daarna de fijn gestampte beschuit er over strooien en de boter in stukjes er op verdeelen.

Dek den schotel, plaats ze $\pm \frac{3}{4}$ uur op een zéér zacht vuur en bedruip ze van tijd tot tijd. Indien het water verkookt doet men er nog een scheutje bij en even vóór het opdienen al of niet wat geraapte nootmuskaat er op.

Kropsalade, (zie Menu No. 2).

Gekookte Aardappelen, (zie Menu No. 3).

Gort met Stroop.

2 kopjes gort, 2 Liter water.

Den vorigen avond de gort eenige malen wasschen en in 2 L. water gedurende den nacht laten weeken. Ze opzetten in datzelfde water met een snuifje zout, $\frac{1}{4}$ uur op een zacht vuur laten koken en verder 2 uur op zijde van het fornuis ze laten gaar worden. Men kan ze ook na het $\frac{1}{4}$ uur koken 3 uur in de hooikist plaatsen, dan weer op het vuur $\frac{1}{4}$ uur koken en weer 3 uur in de hooikist.

Men presenteert er koude boter en stroop bij.

**MENU No. 15.**

MACARONI A LA CRÈME
ROOKVLEESCH MET SPIEGELEIEREN
WITTE BOONEN MET PETERSELIE SAUS
RABARBER COMPÔTE MET VANILLEVLADE.

Macaroni à la Crème.

*½ pond macaroni, 1 ons boter, ½ eetl.
 zout, 1 ons geraspte kaas of ½ ons
 Parmezaansche kaas, ¾ kopje melk,
 een snuifje cayennepeper, een groote
 beschuit.*

De macaroni in stukjes breken en gaar koken ongeveer ½ uur in ruim water met het zout; daarna ze op een vergiet laten uitlekken. In een kleine pan $\frac{3}{4}$ der boter smelten, al roerende de melk bij voegen daarna de kaas en cayennepeper. Het laatst de droge macaroni zoo luchtig mogelijk met een houten lepel er door roeren. Nu de massa overdoen in een vuurvast schoteltje, met de beschuit bestrooien, beleggen met de overige boter en het ½ uur in een warmen oven plaatsen.

Rookvleesch met Spiegeleieren.

6 plakken rookvleesch, 6 eieren, een stuk boter.

De plakken rookvleesch met een stukje boter op een zacht vuur in de braadpan verwarmen. Intusschen de 6 eieren stuk voor stuk bakken, (zie Menu No. 2).

Leg op een verwarmden schotel de plakken rookvleesch en leg op iedere plak een spiegelei. Versier den schotel met takjes peterselie.

Witte boonen met Peterseliesaus.

6 ons witte boonen.

Kook de witte boonen, (zie Menu No. 5) en presenteer ze met

Peterseliesaus.

2 eetlepels bloem, $\frac{1}{2}$ Liter water, een stuk boter ter grootte van een ei, 1 eetlepel gehakte peterselie.

Smelt de helft der boter in een pannetje, roer eerst de bloem en daarna al roerende zéér langzaam het kokende water er door, laat het al roerende een paar minuten koken, doe er zout naar smaak in en doe er even voor het opdoen de overige boter en de peterselie er door.

Botersaus wordt op dezelfde wijze bereidt, doch men doet er geen peterselie in.

Rabarbercompôte met Vanillevlade.

1 bos rabarber, 2 ons suiker, 2 lepels water. (Het lekkerste is de donkerroode rabarber met dunne stelen).

Bereidt ze als opgegeven in Menu No. 6.

Vanillevlade.

$\frac{3}{4}$ Liter melk, 2 eetlepels suiker, 1 ei, 2 afgestreken lepels maizena, $\frac{1}{2}$ stokje vanille of 1 pakje vanillesuiker.

Meng de maizena aan met $\frac{1}{2}$ kopje van de koude melk, breng de overige melk met de vanille en de suiker aan de kook. Voeg daarna goed roerende de aangemengde maizena er bij en laat het al roerende een paar minuten doorkoken. Klop dan het ei in een kopje, neem de pan van het vuur en roer vlug het ei door de vlade. Doe de koudgeworden rabarber in een vlaschotel en giet de warme vlade er over heen waarna het koud wordt gediend.

**MENU No. 16.**

ASPERGESOEP
GEHAKT VAN VISCH — ZOMERRAAPJES
GRIESMEELSCHOTELTJE.

Aspergesoep.

*1 1/2 Liter aspergewater, eenige asperges
of de kopjes daarvan, 1/2 ons boter,
3 eetlepels bloem, (1 ei), 1 dL. melk, zout.*

Men gebruikt het water waarin den vorigen dag asperges zijn gekookt.

De boter in een pan smelten, de bloem er door roeren, en daarna langzaam bij kleine scheuten, het warme aspergenat. De soep nog even laten doorkoken. Wrijf de overgeschoten asperges door een zeef en voeg ze bij de soep. De aspergekopjes gaan er heel in. Kluts het ei met de melk in de terrine en voeg er, steeds klutsende langzaam de soep bij.

Vischgehakt.

*1 1/2 pond visch (dikke visch als: schel-
visch, tarbot, heilbot), 1/2 ons boter,
2 dL, melk, 1 1/2 eetlepel bloem, 1 eetlepel
gehakte peterselie, 1 eiwit, 2 groote
beschuiten.*

Zet een flinke pan met water op; wanneer het spartelend kookt doet men er 2 eetlepels zout in,

wacht tot het weer kookt en doe er de visch in; laat ze tusschen 5 en 10 minuten koken al naar de dikte der visch. Als ze gaar is, haalt men ze er met een schuimspaan uit ontdoe ze van alle graatjes en vinnen en hak ze, doch niet al te fijn.

Smelt in een pannetje de boter, roer eerst de bloem, dan de melk er door, laat het al roerende even doorkoken. Neem de pan van 't vuur en roer dan eerst de visch, de peterselie en zoo noodig nog wat zout er door. Laat deze massa koud worden op een platte schaal; snijd er koekjes van, wentel deze voorzichtig eerst door het eiwit dat men met 2 eetlepels water, in een diep bord heeft gereed staan, dan door de fijngehakte beschuit en bak ze in een koekenpan vlug aan beide zijden bruin in boter of slaolie.

Zomerraapjes.

*3 pond ronde raapjes, een stuk boter
ter grootte van een ei, $\frac{1}{2}$ eetlepel zout
en een weinig nootmuskaat.*

Schil de raapjes dun, wasch ze en kook ze in ruim kokend water met het zout ongeveer 1 uur. Giet ze zoo droog mogelijk af, doe ze in een dekschaal, overgiet ze met de gesmolten boter en bestrooi ze met wat nootmuskaat.

Schotel van Griesmeel of Tapiocagries.

*Ruim $\frac{1}{2}$ ons griesmeel of Tapiocameel,
1 Liter melk, een stuk boter ter grootte
van een ei, $3\frac{1}{2}$ eetlepel suiker, (1 ei),
een stukje pijpkaneeel, 1 beschuit.*

Kook de melk met suiker en kaneeel, strooi daarna,

goed roerende, het griesmeel er bij en laat het, steeds roerende 10 minuten koken. Zet ze daarna af, haal de pijpkaneeel er uit en roer er vlug het geklutste ei en de helft der boter door. Giet alles in een vuurvast schoteltje, bestrooi dit met fijn gestampte beschuit, leg de overige boter er in kleine stukjes op en plaats het $\frac{1}{4}$ uur in een matig warmen oven.

**MENU No. 17.****KOOLSOEP**

**OMELET MET TOMATEN — AARDAPPELKOEKJES
PARIJSCHÉ SALADE**

BESCHUIJSCHOTEL MET BESSENSAP.

Koolsoep.

*½ savoije kool, 2 uien, 20 gekookte
aardappelen, een stuk boter ter grootte
van een ei, 2 bouillonblokjes, zout,
peper, (1 ei), een snuijfe kokskruiden en
½ dL. melk.*

Fruit in een pan met de helft der boter de fijn-
gesnipperde uien lichtbruin.

Snijd de kool in dunne snippers en wasch ze
zorgvuldig; doe er 2 L. water op. Voeg de gefruite
uitjes er bij en laat alles ½ uur koken. Wrijf nu de
aardappelen zéér fijn, vermeng ze met 1 kopje water
waarin de bouillonblokjes zijn opgelost en voeg ze
bij de soep. Doe er nu een snuijfe kokskruiden, wat
zout en peper naar smaak bij en mocht ze iets te
dik zijn, verdun ze dan met een weinig kokend water.
Kluts in de terrine het ei met de melk en voeg al
klutsende de soep er bij.

In plaats van kool kan men ook alle groenten nemen die de tijd oplevert, mits men zorgt dezelfde hoeveelheid te hebben.

Omelet met Tomaten.

6 eieren, 3 uien, 4 à 5 tomaten, een stuk boter ter grootte van een ei, 2 eetlepels gehakte peterselie, zout en peper.

Smelt in een pannetje de boter doe daarin de fijngehakte uien, de in stukken gesneden tomaten, een theelepeltje zout, flink peper en laat dit alles op het vuur verkoken tot een dikke brei, roer dan de fijngehakte peterselie er door.

Maak twee omeletten, (zie Menu No. 4). Leg op iedere omelet de helft van deze farce en sla de omelet dicht.

Aardappelkoekjes.

Maak aardappelpurée, (zie Menu No. 4), doe 1 eierdooier, en het laatst het stijf geklopte eiwit er door, leg alles uit op een platte schaal, snijd er koekjes van en bak die aan beiden zijden lichtbruin in boter, vet of slaolie.

Parijsche Salade.

Kook kleine worteltjes, doperwten, struikjes bloemkool, kleine jonge knolletjes en spersieboontjes in kokend water met zout niet al te gaar. Laat ze op een vergiet goed uitlekken en koud worden. Klop 1 1/2 eetlepel azijn met 2 eetlepels olie, zout en peper

goed door elkaar en doe die in een saladeschotel over de groenten, die men nu en dan even omschudt. Men kan er gehakte peterselie overstrooien en ze in plaats van olie en azijn, ze presentereen met een Mayonaisesaus, (zie Menu No. 4).

Beschuitschotel met Bessensap.

12 kleine ronde beschuiten, ½ flesch bessensap of half bessen, half frambozensap, 1 stukje pijpkaneeel, 5 eetlepels suiker, 1 eetlepel sago, 1 dL. water.

Breng het vruchtensap met de suiker, de kaneeel en het water, aan de kook. Vermeng de sago met 1 eetlepel water en roer die door de kokende massa; haal de pijpkaneeel er uit en giet de sap kokend over de beschuiten die in een vladeschotel zijn uitgelegd.

**MENU No. 18.**

GEVULDE TOMATEN
 WITTE BOONENCROQUETTEN
 AARDAPPELSALADE
 FLENSJES VAN TAPIOCAMEEL.

Gevulde Tomaten.

14 mooie, rijpe tomaten, twee groote beschuiten, 2 uitjes, 2 eetlepels gehakte peterselie, ½ ons boter, zout en peper.

Ontdoe de tomaten van hun groene kroon, overgiet ze met kokend water, zoodat het vel er gemakkelijk wordt afgehaald. Snijd van 12 stuks de bovenkapjes af en hol ze met een zilver lepeltje uit. Doe in een klein pannetje de helft der boter, de fijngesnipperde uitjes de gesneden stukken der 2 tomaten en het uitholsel, wat zout en peper en laat dit op een flink vuur verkoken tot een dikke brei. Roer dan de peterselie en 1 fijngestamppte beschuit er door en vul met deze farce de tomaten. Schik ze in een vuurvast schoteltje, dek ze met de afgesneden kapjes, strooi de tweede beschuit er over, leg de overige boter in kleine stukjes er op en zet ze ½ uur in den oven.

Witte boonencroquetten.

½ pond witte boonen, ½ pond gekookte aardappelen, 3 eieren, 2 uien, een stuk boter ter grootte van een ei, 1 eetlepel gehakte peterselie, 2 groote beschuiten, boter, vet of slaolie.

De witte boonen behandelen en koken als in Menu No. 5. Wrijf ze goed fijn evenals de aardappelen, bak de gesnipperde uitjes in de boter lichtbruin, voeg dit bij de massa als ook 2 heele eieren en 1 eierdooier, de peterselie en zout en peper naar smaak. Maak van deze massa platte ronde koekjes wentel ze door het ééne eiwit, dat met een lepel water geklopt, op een diep bord gereed staat, daarna door de fijngestampte beschuit en bak ze in een koekenpan op een flink vuur met boter vet of slaolie lichtbruin aan beide kanten.

Aardappelsla.

1 K.G. gekookte aardappelen, 4 eetlepels slaolie, 3 eetlepels azijn, 1 eetlepel peterselie, 1 hard gekookt ei, 1 theelepel mosterd of mosterdpoeder, een weinig zout en peper, 1 lepel soja.

De aardappelen in plakjes snijden. Een saus maken door het harde ei op een diep bord fijn te wrijven en te vermengen met al de ingrediënten, de saus over de aardappelen gieten en voorzichtig omroeren. Het gerecht vóór het gebruik eenigen tijd laten staan,

zoodat de saus goed door de aardappelen kan trekken. Men kan er ook een fijngehakt uitje of overgeschoten groenten bij vermengen.

Flensjes van Tapiocameel.

*1 ¼ ons tapiocameel, 5 dL. melk, 1 ei,
boter, vet of slaolie.*

Het ei kloppen. In een kom het meel doen, een kuiltje in het midden maken en daar het geklopte ei ingieten; dan goed roerende en kloppende bij zéér kleine beetjes de melk toevoegen zoodat men een glad beslag verkrijgt. Een snuifje zout er in doen en van dit beslag, in de koekenpan met de boter of iets anders dunne koekjes, aan beide zijden lichtbruin bakken.



MENU No. 19.



BLOEMKOOL AU GRATIN
EIEREN IN KERRYSAUS MET RIJST
POFFERTJES.

Bloemkool au gratin.

1 bloemkool of 2 kleinere, een stuk boter ter grootte van een ei, 1 1/2 eetlepel bloem, 1/2 Liter melk, 3/4 ons geraspte oude Leidsche of Parmesaansche kaas, zout, peper, 1 beschuit.

De bloemkool van alle bladeren ontdoen en de stronk er geheel afsnijden. De kleine blaadjes met een puntig mesje verwijderen. De bloemkool een paar uren of den avond te voren in het koude water zetten opdat al het zand er uit kan zakken.

Een groote pan half vullen met water en dit met 1 eetlepel zout aan de kook brengen. Dan de bloemkool er in en ongeveer 20 minuten laten koken, ze met een schuimspaan er uit halen en ze goed op een vergiet laten uitlekken.

In een pannetje roert men de helft der boter, de bloem, een snuifje zout en peper goed dooreen, roert

langzaam met kleine beetjes de melk er bij en laat dit 10 minuten doorkoken steeds roerende. Neem nu de pan van het vuur en roer er de helft der kaas door.

Plaats de bloemkool in een vuurvasten schotel, strooi er een weinig van de kaas over, bedek ze vervolgens met de saus, en strooi de rest der kaas, vermengd met de fijngestampte beschuit over alles heen. De overgebleven boter legt men in kleine stukjes boven op en zet het schoteltje $\frac{3}{4}$ uur in een niet al te heeten oven. Zoo nu en dan het schoteltje draaien.

Eieren in kerrysaus met Rijst.

2 $\frac{1}{2}$ kopje rijst, 6 eieren, $\frac{1}{2}$ Liter bouillon gemaakt van water met 2 bouillonblokjes, 1 $\frac{1}{2}$ eetlepel bloem, $\frac{1}{2}$ ons boter, 1 geraspt uitje, $\frac{1}{2}$ eetlepel kerry, 1 ei.

Wasch en kook de rijst, (zie Menu 1) en houd ze warm. Roer in een pannetje de boter met het uitje (fijn gesnipperd), en de kerry, voeg daarbij al roerende de bloem en daarna bij kleine scheutjes de bouillon. Neem ze van het vuur en roer er vlug het geklopte ei door.

Kook intusschen de eieren hard (in kokend water gedurende 7 minuten). Overspoel ze met koud water, pel ze en snijd ze in de helft. Maak op een verwarmden schotel een rand door telkens een eierdopje met rijst te vullen en langs den rand naast elkaar om te keeren. Leg de halve eieren in het midden en giet de saus over het geheel.

Poffertjes.

3 ons bloem, 40 gram gist, 1 theelepel zout, 3 d.L. melk, circa $\frac{1}{2}$ ons boter.

Meng de bloem aan met de lauwe melk, roer ze tot een glad beslag, voeg er het zout en de gist, die men $\frac{1}{2}$ uur van te voren met een klein beetje melk en een snuifje suiker heeft aangemengd, bij en laat het beslag $\frac{1}{2}$ uur staan om te rijzen. Vervolgens wordt de boter gesmolten, met een kwastje elk vakje van de poffertjespan met boter besmeerd, de pan op een flink vuur geplaatst en vlug de poffertjes aan beide zijden licht bruin gebakken. Men presenteert ze met fijn poedersuiker bestrooid en hier en daar een stuk koude boter.

**MENU No. 20.**

**GROENTESOEP MET RIJST
ANDIJVIESALADE MET EIEREN EN
WARME EIERSAUS — GEKOOKTE AARDAPPELEN
RIZ GLACÉ.**

Groentesoep met rijst.

*$\frac{3}{4}$ kopje rijst, $\frac{1}{2}$ bos prei, $\frac{1}{2}$ bosje selderij,
een handvol kervel en peterselie, $\frac{1}{2}$ lepel
zout, eenige worteltjes, 1 kropje sla,
eenige stukjes bloemkool, $2\frac{1}{2}$ L. water,
4 bouillonblokjes en zoo mogelijk $\frac{1}{2}$
dessertlepel Maggi's aroma.*

Wasch al de groenten zéér zorgvuldig, hak ze fijn en zet ze op met $2\frac{1}{2}$ Liter kokend water en de goed gewasschen rijst, laat alles een uurtje zachtjes koken, doe er de bouillonblokjes aangemengd bij en de maggi's aroma.

**Andijviesalade met warme eiersaus en
halve eieren.**

*3 à 4 struiken andijvie, 6 eieren, $\frac{1}{2}$ L.
water, een stuk boter ter grootte van een ei,
 $1\frac{1}{2}$ eetlepel bloem, 2 eieren, een snuifje
zout en peper.*

Snijd van de andijvie al de groene en harde bladeren en al de stronken, zoodat het geel alleen over-

blijft. Snijd dit in dunne reepjes, wasch ze zorgvuldig druk ze goed uit en leg ze op een schotel met als rand 6 warme hard gekookte eieren, die men pelt en half doorsnijdt.

Presenteer daarbij een

Warme eiersaus.

Smelt de boter in een pannetje, roer eerst de bloem, dan langzaam al roerende het water en daarna azijn naar smaak, benevens een snuifje zout en peper. Laat het even steeds roerende doorkoken. Klop de eieren en giet steeds roerende naar eenzelfde kant, de saus er bij.

Gekookte aardappelen, (Zie Menu No. 3).

Riz Glacé.

2¹/₂ kopje rijst, 5 kopjes water, 2¹/₂ kopje suiker, 7¹/₂ à 10 gram citroenzuur en 3 droppels citroenolie.

Kook de rijst met het water als in Menu no. 1, doe er daarna de suiker, de citroenzuur opgelost in een kopje warm water en de citroenolie door. Spoel een steenen vorm met koud water om, en doe er onmiddellijk de rijst in; laat ze goed koud worden. Het is zéér smakelijk er een vanillevlade bij te presenteren als in Menu no. 15 is opgegeven.

**MENU No. 21.**

PALINGSOEP
EIERKOEK — GEBAKKEN TOMATEN
GEKOOKTE AARDAPPELEN
HAVERMOUTKOEKJES.

Palingsoep.

1 1/2 pond dunne paling of aal, 2 Liter water, 1 bosje kervel, 1 handje zuring, 2 preien, 1/2 pond doperwten, 3 eetlepels bloem of 10 á 12 koude aardappelen, 1 stuk boter ter grootte van 1 ei, 1/2 d.L. melk, (1 ei).

De paling schoonmaken, wasschen en aan mootjes van 1/2 vingerlengte snijden.

Kook één liter water met 1/2 afgestreken eetlepel zout, doe, wanneer dit kookt de paling er in en als het water wéér kookt, schep dan met een schuimspaan de paling er uit en leg die op een bord.

Wasch intusschen de groenten, hak ze zéér fijn en kook ze in den tweeden liter kokend water gedurende 1/4 uur. Smelt nu in een flinke pan de boter, roer de bloem of de fijngewreven aardappelen er door en voeg, steeds roerende, langzaam het vischwater en daarna het water met de groenten er bij. Laat alles

al roerende een paar minuten doorkoken, doe 5 minuten vóór het opdoen, de paling in de soep, en voeg er zoo noodig nog wat zout bij. Kluts in de terrine het ei met de melk en giet al roerende, voorzichtig de palingsoep er bij.

Eierkoek.

*6 eieren, 4 afgestreken dessertlepels bloem
of maizena, 1 d.L. melk, zout en peper,
½ ons boter.*

Roer in een kom de eieren 5 minuten tot ze goed vermengd zijn, voeg ze dan met kleine scheutjes bij de bloem of maizena en roer dit zoolang totdat er geen klontjes in zijn. Doe dan de melk, het zout en de peper er in.

Smelt de helft der boter in de koekenpan, stort dan de helft der eiermassa in de pan en bak den koek onder voortdurend prikken met een mes, om hem luchtiger te maken, tot hij van boven is gestold en van onder mooi bruin is. Van de overige ingrediënten bakt men een tweeden koek gelijk aan den eerste.

Gebakken Tomaten.

*2 pond mooie, roode tomaten, niet te
groot, ½ ons boter, 1 lepel fijn gehakte
peterselie, zout.*

De tomaten worden in de dwarste doorgesneden, flink gezouten en minstens ½ uur in koud water gezet. Dan worden ze wat plat gedrukt en in een koekenpan met de boter een weinig gebakken, ver-

volgens omgekeerd, totdat het sap met de boter vermengd een fraaie, oranjekleurige saus is geworden. Men dient ze op met hun saus in een groenteschaal en bestrooi ze met de peterselie.

Gekookte aardappelen, (zie Menu No. 3).

Havermoutkoekjes.

*1 ons havermout, 4 d.L. melk, 3 eetlepels
bloem, 1 ei, een snuifje zout, vet, boter,
slaolie of melange.*

Men zet de havermout, den avond vóór het gebruik in de melk te weken. Vermeng ze den volgenden dag met de bloem en het ei, voeg er een weinig zout bij en bak er met het vet, kleine koekjes van in de koekenpan, ongeveer drie stuks in één pan.

Men presenteert er suiker bij.

**MENU No. 22.**

AARDAPPELSHOTEL MET KAAS
 GARNALENGHAKT
 SALADE VAN SPERSIEBOONEN EN AARDAPPELEN
 BESSENSAPPUDDING MET VANILLES AUS.

Aardappelschotel met kaas.

15 koude, gekookte aardappelen, $\frac{1}{2}$ flesch melk, 2 eetl. bloem, een stuk boter ter grootte van 1 ei, peper, zout, $\frac{1}{2}$ ons geraspte kaas, paneermeel.

In een pannetje de boter smelten, de bloem er doorroeren en daarna langzaam de melk; dit even laten doorkoken, dan van het vuur nemen, een snuifje zout en peper naar smaak en het laatst de geraspte kaas er bijvoegen.

In een met boter ingewreven vuurvast schoteltje laag om laag de in plakjes gesneden aardappelen en de saus leggen, waarbij men zorgt, dat de bovenste laag uit saus bestaat, strooi een weinig paneermeel er over, leg er een paar stukjes boter op en zet het schoteltje $\frac{1}{4}$ uur in een matigen oven, of bij gebrek daaraan $\frac{1}{4}$ uur bovenop een zeer zacht vuur. In dit laatste geval dekt men het schoteltje toe.

Garnalengehakt.

*6 ons gepelde garnalen, 1 ei, 2¹/₂ eett.
bloem of 6 à 8 gekookte aardappelen,
een scheutje melk, nootmuskaat en peper.*

Doe de bloem of de zeer fijngewreven aardappelen in een kom, roer eerst het geklopte ei er door met een scheutje melk, dan de heele of fijn gehakte garnalen, wat nootmuskaat en peper. Maak van dit deeg ballen of koekjes en bak deze in de koekenpan in boter of vet.

Heeft men de garnalen niet in huis gekookt en gepeld, wasch ze dan, in een vergiet, flink af met koud water.

Garnalen (gekookt).

Zet een flinke pan half gevuld met koud water op en doe er zoodra het water spartelend kookt, de levende garnalen in. Kookt het water weer, wacht dan nog 10 minuten en doe ze in een vergiet. Bestrooi ze flink met zout en schud de garnalen herhaaldelijk om, zoodat het zout overal goed door dringt en pel ze zoo spoedig mogelijk. Men wordt er voor gewaarschuwd, ze nooit een nacht ongepeld te laten staan, daar ze dan vergiftigd kunnen zijn.

Salade van spersieboonen en aardappelen.

Zie voor de bereiding: aardappelensalade in menu No. 18, maar neem de helft aardappelen en de andere helft koude, gekookte spercieboonen.

Bessensappudding.

1/2 flesch bessensap of bessen- en frambozensap, 1/4 L. water, 1 1/2 ons suiker, 3/4 kopje maizena, 3 druppels citroenolie.

Zet het vruchtensap met het water, de suiker en citroenolie op het vuur. Meng in een kom de maizena met een weinig koud water tot een dik papje.

Neem de pan, zodra het sap kookt, van het vuur, roer de aangemengde maizena er door en laat nu, steeds goed roerende, de pudding weer even doorkoken. Spoel een steenen vorm met koud water om, droog dezen van binnen niet af, maar giet onmiddellijk de pudding er in. Laat deze goed koud worden.

Vanillesaus.

1/2 L. melk, 1/2 stokje vanille of 1 pakje vanillesuiker, 2 eetl. suiker, 1 eetl. maizena.

Breng de melk aan de kook met de vanille en de suiker. Meng de maizena met een weinig water aan en roer deze, als de melk kookt, er door. Nadat ze een paar minuten gekookt heeft, neemt men ze van het vuur en laat ze koud worden, terwijl men zoo nu en dan eens roert. Er kan een geklopt ei doorgeroerd worden, maar noodig is dit niet.

**MENU No. 23.**

NIEUWE HARING MET TOMATEN EN MAYONAISE

GESTOOFDE ZOUTEVISCH

WORTELTJES

NIEUWE AARDAPPELEN

APPELBEIGNETS.

Nieuwe haring.

*5 à 6 nieuwe haringen, 3 mooie rijpe
tomaten, wat peterselie, mayonaise.*

Ontdoe de haringen van den kop, den staart, buik en vellen; schrap ze van binnen schoon, fileer ze in twee helften, haal zorgvuldig alle graatjes er uit en leg ze in 't midden op een vleeschschotel.

Neem vervolgens de tomaten, ontdoe ze van het kroontje en overgiet ze met kokend water. Neem dan de velletjes er af en snijd ze aan schijven die men rond de haring schikt. Even vóór het opdienen bedekt men de haring met mayonaise (zie Menu No. 4) en versier den schotel met takjes peterselie.

Men kan door de mayonaise 2 theelepels mosterd roeren, wat zéér smakelijk is.

Gestoofde Zoutevisch.

I.

2½ pond zoutevisch, 1½ ons boter, 2 groote beschuiten, een weinig nootmuskaat.

De visch minstens 24 uren in ruim koud water te weken zetten. Daarna legt men ze in een vuurvasten schotel, giet er $\frac{1}{4}$ liter versch koud water op, bestrooi ze met de fijngestampde beschuit, verdeel de boter er in stukjes op en laat ze ongeveer 1 uur op een zacht vuur toegedekt stoven. Bedruip ze telkens en indien het vocht verkookt, doe er dan van tijd tot tijd een scheutje water bij.

Gestoofde Zoutevisch.

II.

2½ pond zoutevisch, peterseliesaus (zie Menu No. 15).

Na de visch minstens 24 uren geweekt te hebben, kookt men ze in een pan met kokend water zonder zout gedurende 5 à 8 minuten. Haal ze er met een schuimspaan uit, leg ze in een vuurvasten stoofschootel, overgiet ze met de peterseliesaus en laat alles nog 10 à 15 minuten op een zacht vuur doorstoven.

Nieuwe aardappelen, (zie Menu No. 3).

Worteltjes, zie Menu No. 3).

Appelbeignets.

1/2 pond bloem, 4 d.L. spuitwater, 10 zure appelen, een snuifje zout, vet of slaolie.

Maak een dik beslag van de bloem, het spuitwater en het zout. Schil de appelen, boor ze en snijd ze aan schijven. Dompel ze in het beslag en bak ze lichtbruin in het kokende vet. Leg ze even op een stuk grauw papier en vervolgens op den schotel, bestrooi ze met suiker en dien ze warm op.

**MENU No. 24.****TOMATENEIEREN**

**TONGENFILETS MET GARNALENSAUS
AARDAPPELPURÉE**

LIMBURGSCHE VLAAL.

Tomateneieren.

*3 groote, gave tomaten, 1/2 ons boter,
6 eieren, een weinig zout en een paar
takjes peterselie.*

Ontdoe de tomaten van hun groene kroontjes, wasch ze, snijd ze dwars in 2 helften, zoodat men kommetjes verkrijgt en snijd van de onderkanten een klein plakje voorzichtig af, zoodat ze goed recht kunnen staan. Hol ze met een zilver theelepeltje een weinig uit. Laat in een koekenpan de boter goed heet worden, zet dan de pan op een zacht vuur, schik de tomaten naast elkaar er in en laat ze een paar minuten doorstoven. Breek nu zéér voorzichtig in iedere tomatenkom een ei, strooi er een weinig zout over en laat het eiwit stollen. Dit stollen heeft zeer snel plaats door het zuur der tomaten. Men dient ze op een verwarmden schotel met takjes peterselie gegarneerd.

Tongenfilets.

*2 of 3 groote kooktongen gefileerd be-
stellen en een paar takjes peterselie.*

De visch wasschen en op een vergiet leggen. Een pan met voldoende water spartelend laten koken, 1½ eetlepel zout er bijvoegen en, als het water weer kookt de visch er in leggen. Na 6 minuten haalt men de visch er met een schuimspaan uit, schik ze op een verwarmden schotel en versier die met takjes peterselie. Bedek de visch met

Garnalensaus.

*1 ons gepelde garnalen, 2 eetl. bloem,
½ L. vischwater, ½ ons boter.*

Maak de saus (zie botersaus Menu No. 15), maar roer er, even voor het opdoen de garnalen door. Heeft men ze niet zelf gepeld wasch ze dan flink met koud water in een vergiet en schud ze zoo droog mogelijk uit.

Aardappelpurée, (zie Menu No. 4).

Limburgsche Vlaai.

*½ pond bloem, ½ ons suiker, 1 ons
gesmolten boter, ½ ons gist, ½ d.L. melk.*

Doe de bloem in een kom, roer eerst de gesmolten boter, daarna de melk en de suiker er door. Vermeng de gist in een kopje met een theelepel suiker en een

weinig lauwe melk en voeg dit bij het deeg. Kneed nu alles goed dooreen, bestrooi de deegplank en rol met bloem, rol het deeg uit, bedek den met boter ingesmeerden bodem van een springvorm met het deeg en snijd de overhangende randjes netjes af. Doe den rand er om en zet hem $\frac{1}{2}$ uur op een warme plaats om te rijzen. Bedek nu het deeg met een laag gestoofde versche vruchten of appelmoes, snijdt van het overgebleven deeg reepen en leg deze over de vruchten. Laat het in een matigen oven in ongeveer één uur gaar worden.

Zoo nu en dan den vorm draaien.

**MENU No. 25.****RADIJSSCHOTELTJE**

**NIEUWE HARING, AARDAPPELEN IN DE SCHIL
GEWELDE BOTER
SPERSIEBOONEN
RIJSTKOEKJES.**

Radijsschotelkje.

*3 bos radijs (groot soort), $\frac{1}{4}$ L. melk,
1 eetl. bloem, 1 eetl. koude boter.*

Ontdoe de radijsjes van het lof, doch laat er het kleinste groene blaadje aan zitten. Wasch ze flink en kook ze in ruim water met wat zout. Doe ze nu $\frac{1}{2}$ uur op een vergiet en laat ze droog uitlekken. Maak een sausje van de boter, bloem en melk en overgiet daarmede de radijsjes.

Nieuwe haring.

*6 à 7 nieuwe haringen, een weinig
peterselie.*

Behandel de haring als in Menu No. 23, leg ze op een schotel en garneer ze met takjes peterselie.

Aardappelen in de schil, (zie Menu No. 3).

Gewelde boter.

2 ons boter, 2 d.L. warm water.

Roer de boter tot room, en giet, steeds roerende zéér langzaam het warme water er bij.

Spersieboonen.

250 spersieboonen, 1 stuk boter ter grootte van 1 ei, ½ eetl. zout.

Haal de boontjes zorgvuldig af, breek ze door midden, wasch ze flink en zet ze op in flink kokend water met het zout. Als ze gaar zijn laat men ze op een vergiet uitlekken en stoof ze met de boter. Men kan er al of niet geraspte nootmuskaat over doen.

Rijstkoekjes.

1 ½ kopje rijst, 3 kopjes water, 6 koude gekookte aardappelen, 1 d.L. melk, 1 ei, 3 eetl. suiker, 3 druppels citroenolie.

Kook de rijst met water (zie Menu No. 1). Wrijf de koude aardappelen door een zeef, roer de rijst door de gezeefde aardappelen, vermeng ze met de melk, de suiker, de citroenolie, de eierdooier en het laatst met het geklutste eiwit.

Bak er in de koekenpan kleine koekjes van met boter, vet of melange.

□
DIVERSEN
□

EENIGE EENVOUDIGE WENKEN VOOR HET DROGEN VAN APPELEN EN SOEPGROENTEN.

Drogen van Appelen.

Neem evenveel zoete als zure appelen, schil ze, snijd ze in vierde parten, haal er de klokhuizen uit en rijg ze aan dun touw of grof breikatoen op zoo'n manier dat men na ieder partje dat men aanrijgt, een knoopje in het touw legt, zoodat de partjes elkaar niet kunnen raken. Hang ze voor een raam op het Zuiden. Na een week of vier zijn ze prachtig droog, dan knipt men ze af en bergt ze in een wit sloopje. Ze drogen zóó in dat men van 30 pond circa 5 pond gedroogde appelen overhoudt.

Prinsesseboontjes kunnen op dezelfde wijze gedroogd worden.

Kervel, Selderij en Peterselie

bindt men in bosjes, wasch ze zorgvuldig, slaat ze zoo droog mogelijk uit en hang de bosjes aan touwtjes in de zon, binnenshuis, vlak tegen het raam. Zijn ze goed droog, dan neemt men de blaadjes van de steeltjes en bergt ze op, liefst in glazen stopflesschen.

Eieren in Kalk.

Een gave inmaakpot wordt met een laagje gebluschte kalk bedekt; daarop plaatst men gekeurde, versche eieren, die men vooraf met een weinig water heeft schoongemaakt en afgedroogd. Men zet de eieren met het puntige gedeelte naar onder in de kalk en bouwt verder daarop zooveel eieren als noodig is. Strooi telkens een weinig kalk er tusschen en bedek de bovenste laag eveneens met kalk. Giet nu langzaam koud, gekookt water op de eieren tot het water er boven staat. Langzamerhand zal zich nu een vlies op het water vormen, waardoor men de eieren maanden kan bewaren.

Men gebruikt ongeveer 1 pond kalk voor 200 à 250 eieren.

Eieren in Waterglas.

Maak de versche eieren schoon en zet ze in een inmaakpot. Verdun het waterglas met 10 maal zooveel water en giet dit over de eieren tot ze geheel onder staan.

Bewaar de potten op een koele, vorstvrije plaats.

HET BEREIDEN VAN EENIGE JAMS EN GELEIËN.

Aardbeien- en Rabarberjam.

Een gelijke hoeveelheid aardbeien (zoete Fransjes) en rabarber, schoonmaken, de rabarber in kleine stukjes snijden, en goed wasschen. Het gewicht van

alles bij elkaar aan suiker nemen, dus op 1 pond aardbeien en 1 pond rabarber, 1 KG. suiker. Doe het fruit met het water, wat er aan blijft hangen van het wasschen, in een groote pan doe de suiker er bovenop en zet ze op een flink vuur, onder gestadig roeren. Het schuim wat er op komt, schept men er van tijd tot tijd af. Na 20 minuten koken, probeert men eens of ze dik genoeg is, door in een glas koud water één druppel jam te laten vallen. Spat ze direct uiteen, dan moet ze nog wat blijven inkoken op een zacht vuur, valt de druppel heel naar den bodem, dan is de jam gereed. Dan neemt men de pan van het vuur en vult er de gereedstaande potten mede die men eerst met kokend en vervolgens met koud water goed heeft schoongemaakt.

Knip van dun wit papier ronde blaadjes om den bovenkant der jam af te sluiten, haal die even door cognac of brandewijn, leg ze op de jam en sluit de potten met in water geweekt perkamentpapier, of men kan in plaats van dit laatste, gewoon postpapier nemen, dat men door een eiwit haalt. In dat geval plakt men dit stevig om den rand van den pot en zijn touwtjes overbodig.

Rabarber- en Tomatenjam

bereidt men op dezelfde wijze, doch men neemt tomaten in plaats van aardbeien wat ook zéér smakelijk is.

Kersensjam, Perzikenjam, Pruimenjam en Abrikozenjam

worden op dezelfde wijze bereid. Men wast het fruit eerst en haalt dan met een zilver lepeltje de

pitten er uit. Daarna weegt men de vruchten en neemt schraal het gewicht aan suiker.

Wortelen-marmelade.

*1 pond winterwortelen, 1 pond suiker,
15 gram citroenzuur, 5 droppels citroen-
olie, 1 d.L. water.*

De wortelen schillen, wasschen en fijnraspen.

Zet ze daarna op met het water, suiker, citroenzuur en citroenolie. Laat de marmelade tot de gewone dikte inkoken (zie aardbeien- en rabarberjam) en behandel ze verder als deze.

Appelgelei.

5 pond zure appelen, wasschen en ongeschild in stukken snijden en koken met zooveel water dat ze juist onder liggen, vooral niet méér. Als ze gaar zijn, giet ze dan in een doek, die men boven een pan uitspant en laat ze zóó een nacht uitlekken. Weeg dan het sap, neem het gewicht van het sap aan suiker, doe op ieder pond sap $2\frac{1}{2}$ gram citroenzuur en 1 druppel citroenolie. Zet nu alles op een flink vuur en laat het steeds roerende inkoken tot een gelei. Let goed op het verwijderen van het schuim. Probeer na 20 minuten of ze goed is evenals in de aardbeienjam wordt beschreven en behandel ze, gelijk deze.

Wil men de gaargekookte appelen voor appelmoes gebruiken, dan moeten de appelen eerst geschild en zorgvuldig de klokhuisen verwijderd worden. Schil en klokhuisen moeten dan in een apart pannetje even lang gekookt worden als de appelen en giet ze ook

apart door een doekje. De appelen worden daarna door een zeef gewreven en met suiker naar smaak afgemaakt.

Bessengelei.

Wasch de bessen, wring ze door een doek en neem het gewicht van het sap aan suiker. Verder wordt ze behandeld als appelgelei. In plaats van bessen alleen, kan men bessen en half frambozen nemen, op 2 pond sap neemt men dan 1 ¹/₂ pond suiker.

Men kan ook de bessen, nadat ze gewasschen zijn, in een pan op een zacht vuur laten smelten en ze daarna door een zeef gieten.

**INHOUD.**

	Bladz.
Een woord vooraf	5
Kooktijd van spijzen die men in de hooikist wil plaatsen	8
Practische wenken	9

Vervang- of imitatiemiddelen:

Aardappelmeel	10
Ter vervanging van bloem in spijzen	11
Ter vervanging van olie in saladen	11
Imitatieboter voor de boterham	11
Om van $\frac{1}{2}$ pond roomboter 1 pond te maken .	11
Crisis-biefstuk-jus	12
Bouillonblokjes	12
Citroen	13
Om harde erwten en boonen spoedig gaar te krijgen	13
Oorlogsbrood	13
Oorlogskrentebrood.	13
Twee manieren om van weinig koffie goede extract te maken	14
Twee manieren om thee te maken.	15

	Bladz.
Ter vervanging van een oven	15
Overzicht der menu's, samengesteld uit 80 verschillende schotels	16

Soepen :

Aardappelsoep	29
Bloemkoolsoep	43
Bruine boonensoep	39
Groentesoep	80
Kerrysoep	36
Koolsoep	71
Palingsoep	82
Preisoep	48
Spinaziesoep	23
Schelvischsoep	57
Tomatensoep	54
Witte boonensoep	60

Groenten :

Andijvie	40
Asperges	46
Bloemkool au gratin	77
Champignons of Morilles	51
Radijsschotel	94
Sla (gestoofd)	58
Spersieboonen	95
Spinazie	56
Tomaten (gebakken)	83
„ (gevuld)	74

	Bladz.
Witte boonen	66
Witte boonencroquetten.	75
Worteltjes	31
Zcmerraapjes	69

Saladen:

Aardappelsalade	75
Andijviesalade	50
" met warme eiersaus en halve eieren	80
Komkommersalade	61
Kropsalade	28
Parijsche salade	72
Salade van spersieboonen en aardappelen . . .	86

Aardappelgerechten:

Aardappelen (gekookt)	30
" (" met de schil)	31
" (nieuwe)	31
" à la Maître d'Hotel.	40
Aardappelgebraad	27
" pastei (Italiaansche)	58
" purée	34
" koekjes.	72
" sla.	75
" schotel met kaas	85
Béchamelaardappelen	55
Pommes frites	49

Eiergerechten :

	Bladz.
Eierkoek	83
Eieren au gratin	54
„ in kerrysaus.	78
Nassi goreng.	33
Oeufs pochés in schelpen	63
Omelet met tomaten	72
„ „ vruchten	45
Spiegeleieren.	27
Schijngehakt.	44
Tomateneieren	91

Vischgerechten :

Bot (gebakken).	49
Garnalengehakt	86
Garnalen (gekookt).	86
Garnalenschotel	61
„ printanière	34
Haring (Nieuwe)	88
Nassi goreng met garnalen	46
Paling (gestoofd).	64
Schelvisch (gestoofd).	30
Schol au gratin	37
Tongenfilets	92
Vischgehakt	68
Zoutevisch (gestoofd).	89

Nagerechten :

	Bladz.
Bagijntjesrijst	38
Bessensappudding	87
Beschuitschotel met bessenvla	73
Chocoladesoufflée	62
Deensche rijst	50
Flensjes van tapiocameel	76
Gort met melk	25
„ „ stroop	64
Griesmeelschotel	69
Hangop	56
Havermoutkoekjes	84
Kersenpannekoekjes	35
Limburgsche vlaai	92
Mokkapudding	59
Maizena-rand met vruchten	41
Oorlogscake	31
Poffertjes	79
Rabarbercompôte met vanillevla	67
Riz glazé met vanillevla	81
Rijst (gekookt)	24
Rijstebrij	28
Rijstkoekjes	95
Vanillevla	67
Vruchtencompôte	52
Vruchtenpunten	47

Sausen :

Bruine botersaus	45
Botersaus	66

	Bladz.
Eiersaus	81
Garnalensaus.	92
Gewelde boter.	95
Kerrysaus	78
Mayonaise (oorlogs)	35
Mosterdsaus	25
Peterseliesaus	66
Ravigottesaus	35
Vanillesaus	87

Diversen.

Konijnenpeper	52
Rookvleesch met spiegeleieren.	66
Macaroni à la crème	65
" met tomaten	26
Schijngehakt	44
Schijnstokvisch.	24

Eenige eenvoudige wenken voor het drogen van appelen en soepgroenten en het inmaken van eieren.

Drogen van appelen	96
" " soepgroenten.	96
Inmaken van eieren	97

Het bereiden van eenige jams:

	Bladz.
Aardbeien- en Rabarberjam	97
Rabarber- en Tomatenjam	98
Kersen-, Perziken-, Pruimen- en Abrikozenjam .	98
Wortelen-marmelade	99
Appelgelei	99
Bessengelei	100

DE MEULENHOFF-EDITIE

GEEFT EEN GOED BOEK IN EEN
GOED KLEED VOOR WEINIG GELD.

In prachtband met goud is de prijs per deel 55 cent hooger.

1. DE POLITIE-SPION. Roman uit den tijd van de Revolutie in Rusland door Maxim Gorki. 2e druk. f 0.96
2. SARAH BERNHARDT. Gedenkschriften door haarzelf geschreven. — Jeugd. — Eerste Tooneeljaren. 2e druk. (6e—10e duizendtal). f 0.75
Een zeer ter lezing aanbevolen prettig geschreven boek. Deze gedenkschriften zijn als de schrijfster zelf, opgewekt, dertel, geestig, vol leven en beweging. J. H. Rössing in het N. v. d. D.
3. HET HUWELIJK VAN EEFKE BRIEST. Roman door Th. Fontane. 2e druk. (6e—10e duizendtal). f 0.75
Eefke Briest is psychologisch stellig zijn beste roman. Het is een verhaal van een huwelijk tusschen een ouderen volkomen gerijpten man en een „blutjunge" vrouw.
Elsevier's Maandschrift.
4. NAPOLEON. Opkomst en grootheid. Met vele illustratiën, door H. P. Geerke. 2e druk. (6e—10e duizendtal) . . . f 0.75
Een degelijk, boeiend boek over Napoleon, keurig uitgegeven en rijk geïllustreerd. Utr. Dagblad.
5. WALLY. De roman van een Kellnerin, door Edward Stillebauer. 8e druk. (11e—16e duizendtal) f 0.85
De auteur van „Götz Krafft" geeft hier een eenvoudig en treffend verhaal, onopgesmukt en daardoor overtuigend. Het banale geval is niet banaal of eenzijdig behandeld. Een mooi boek. De Avondpost.
6. DE FRAAIE COMEDIE. Een Haagsch Verhaal, door Henri van Booven. 2e druk. f 0.96
In dit boek vindt men een prachtige zelfanalyse en een leuke bespotting van burgerlijk Den Haag. G. v. Hulzen.
7. SARAH BERNHARDT. Gedenkschriften door haarzelf geschreven. — Na den Oorlog. — Sarah Bernhardt als „Ster" f 0.75
Heel interessant is dit boek. Men kan dankbaar zijn voor deze uitgaaf. Een boek dat er in zal gaan. Het Vaderland.
8. LIEFDE, door Bjørnstjerne Bjørnson. Uit het Noorsch door Cl. Bienfait. 2e druk (8e—13e duizendtal) f 0.85
Met vreugde hebben wij dit meesterwerk van den eeuwigjeugdigen Noor gelezen, met een blij oog voor het vele zonnige, het fijn typeerende, echt dichtertijke en zacht harmonische in dit verhaal van prachtig en sterk uit Noorschen bodem verzezen menschen. De Hofstad.
9. DE VAL VAN NAPOLEON, door A. Kielland en H. P. Geerke. Geïllustreerd. 2e druk f 0.96
Een boeiende beschrijving, met vele illustraties, die zeker met genoegen gelezen zullen worden. Algem. Handelsblad.

10. **ALS HET IJZER GESMEED WORDT.** Roman door Clara Viebig. 2e druk (6e—10e duizendtal) f 0.85
Deze roman is als een monumentaal gebouw, dat door zijn grootsche eenheid imponeert en liefde opwekt tot het waarachtig schoone. Het is wel een zeer bijzonder talent, dat zulk een kunstwerk heeft gewrocht. Een bijzonder mooi boek. N. Arnh. Courant.
11. **RICHARD WAGNER.** Zijn leven en werken, door J. Hartog. Rijk geïllustreerd f 0.95
Een keurig uitgevoerd prachtwerk, met rijken inhoud, dat zich prettig laat lezen, en velen — ook om den zeer lagen prijs — hoogst welkom zal zijn. De schrijver geeft hier een zuiver onpartijdig oordeel. Een welverdiend succes zal het boek wachten. C. v. d. Linden in de Muziekbode.
12. **KIPPEVEER of Het geschaakte Meisje.** Roman door Cosinus, 419 bladz. Deel I 5e druk (25e—30e duizendtal) . f 0.95
13. **KIPPEVEER of Het geschaakte Meisje.** Roman door Cosinus, 381 bladz. Deel II. 5e druk (25e—30e duizendtal) . f 0.95
Deze beroemd geworden ALLERVERMAKELIJKSTE roman zal ongetwijfeld in den nieuwen vorm weder vele lezers vinden. Aardige illustraties van Raemaekers. N. v. d. Dag.
14. **GALERIJ van beroemde Fransche Tooneelspelers.** Hun intiem leven anecdotisch beschreven, door J. H. van der Hoeven, met vele illustraties. f 0.75
Een kostelijke bundel, luchtig geschreven kanttekeningen van meer of minder piquante gedenkschriften. Het is een keurige uitgaaf, ook naar het uiterlijk. F. Lapidoth in de Nieuwe Courant.
15. **MONNA VANNA,** door M. Maeterlinck, vertaling van Frans Mijnsen, met 1 portret. 5e druk f 0.75
De meesterlijke vertaling van Frans Mijnsen in het nieuwe aantrekkelijke gewaad der bekende Moulonhoff-Editie. Avondpost.
16. **HET HEKSENLIED,** door Von Wildenbruch, op maat overgezet voor de muziek van Max Schillings door Fr. Pauwels. f 0.50
Een handige uitgaaf van het beroemde „Heksenlied“ in goede bewerking en in maat overgezet voor muziek van Max Schillings. Utrechtsch Dagblad.
17. **EEN VROUWENBIJCHT.** Oorspronkelijke roman door G. van Hulzen. 2e druk (7e—11e duizendtal) f 0.85
Het goede in dit boek is de voortreffelijke psychische uitbeelding, en vooral, dat de overgave van deze vrouw vanzelfsprekend is geworden. De Groene Amsterdammer.
18. **MARIE ANTOINETTE.** — Jeugd. — Eerste jaren der Revolutie, door Cl. Tschudi. Naar de oorspronkelijke Noorsche uitgaaf door J. Clant van der Mijl—Piepers. Met vele illustraties f 0.85
Een aanbevelenswaardig boek; levendig is hier de geschiedenis van de ongelukkige koningin beschreven; men leest het boek als een diep tragischen roman. Opr. Haarl. Crt.

19. **DRAMATISCHE WERKEN** door Björnstjerne Björnson. Naar de oorspr. Noorsche uitgaaf vertaald door Marg. Meijboom. — Drie spelen van recht; De jonggehuwden; Een handschoen; Leonarda f 0.96
De bekende, in korten tijd populair geworden Meulenhoff-Editie, brengt een verdienstelijke uitgaaf van Björnson's dramatische werken, waarin de gelijkheid van man en vrouw behandeld wordt wat betreft het peil van zedelijkheid, recht en maatschappelijk optreden. Alg. Bibl.
20. **MARIE ANTOINETTE EN DE REVOLUTIE**. door Cl. Tschudi. Naar de oorspronkelijke Noorsche uitgaaf door J. Clant v. d. Mijll—Piepers. Met vele illustr. 469 blz. f 0.96
Dit boek toont ons het leven van de arme Koningin op haar lijdenspad naar het treurige einde.
De schokkende gebeurtenissen der Fransche Revolutie met al haar verschrikkingen, ziet men hier levendig, en getrouw aan de historische feiten, weergegeven. Het geheel is in onderhoudenden, boelenden trant verteld.
21. **HALFBLOED**. Een huwelijk in de tropen. Roman door A. Perrin. Vertaald door D. Jacobson. 2e druk. (7e—12e duizendtal) f 0.85
Een goed doorgewerkte roman; de strijd tusschen liefde en bijgeloof van de Indische vrouw is goed weergegeven. N. v. d. Dag.
22. **NA HET DERDE KIND**. Roman door H. von Mühlau, vertaald door Anna van Gogh—Kaulbach f 0.86
Was het derde kind gewenscht?
Mag men deze vraag zelfs opwerpen?
Ziedaar een stukje sociale quaestie waarover deze roman handelt, en die in den tegenwoordigen tijd aller belangstelling zal wekken.
23. **VERLOVING EN HUWELIJK IN VROEGER DAGEN**, door Prof. L. Knappert. Rijk geïllustreerd f 0.96
Een historisch overzicht met vele bijzonderheden over „hoe men elkaar vroeger vond en kreeg“. Interessant geïllustr.
24. **Uitverkocht**.
25. **OPGANG**. De roman van een vrouwenleven. Oorspronkelijke roman van Anna van Gogh—Kaulbach. 2e druk. (8e—13e duizendtal) f 0.96
Opgang is de roman van een slachtoffer der tweedracht in een huwelijk. Het is de ellende, door dit laatste veroorzaakt, die Anna van Gogh—Kaulbach ons duidelijk voor oogen wil stellen. en ze slaagt daarin volkomen.
De Haagsche Vrouwenkroniek.
26. **„DE WAPENS NEER“**. Roman van Bertha von Suttner. 3e druk in de Meulenhoff-Editie. Deel I. (12e—17e duizendtal der nieuwe uitgave). f 0.86
Hoe goed heeft deze vrouw opgemerkt; wat heeft zij van veel, dat ons nog altijd met wilde verbazing vervult, de alledaagsche, onschuldige schijnende oorzaken aangetoond.
De Telegraaf.

27. **DE WAPENS NEËR**. Roman van Bertha von Suttner. Deel II f 0.85
Dit boek, dat den oorlog van 1866 en 1870 schildert, herleeft thans: Heele citaten waren aan te halen, woordelijk op de toestanden van thans toepasselijk.
Utr. Prov. Sted. Dagblad.
28. **HAREM**. Schetsen uit het leven van de Turksche vrouw door Demetra Vaka. 2e druk. (76—11e duizendtal). f 0.65
De inhoud van dit boek is niet verduidelijkt, hoe onwaarschijnlijk sommige gedeelten ook schijnen. De feiten zijn volkomen naar waarheid verteld.
29. **ONS MOOIE NEDERLAND. GELDERLAND I**, door D. J. van der Ven. Met 80 kunstplaten naar de natuur. 316 bladz. f 1.20
Wanneer men dit keurige boek opneemt en doorbladert, is de eerste gedachte: prachtig, sympathiek, smaakvol werk. En dan nog geen gulden betalen om dit boek het zijne te mogen noemen het lijkt schier ongelooflijk!
Nieuwe Arnh. Courant.
30. **HET SCHANDAAL**. Roman van G. van Ompeda. f 0.85
Een boeiende roman waarvan in de origineele uitgave in één jaar 45000 ex. verkocht werden.
31. **ACHTER DE SCHERMEN**. Herinneringen van den Impresario Jos. J. Schürmann f 0.75
Een keurige uitgaaf, prettig geschreven. N. Crt.
32. **BRAND**, door Henrik Ibsen, vertaald door J. Clant van der Myll-Piepers f 0.85
„De Meulenhoff-Editie is door het opnemen van Ibsen's Brand ongetwijfeld wederom een belangrijk deel rijker geworden. De uitvoering is natuurlijk keurig.” Avondpost.
33. **HET WONDERE LEVEN DER PADDENSTOELEN** door D. J. van der Ven, 280 bladzijden, met 80 fotografische natuurofopnamen f 1.20
De bekende Arnhemse natuurbeschrijver en kenner van het leven van dieren en planten, deed thans in de Meulenhoff-Editie een uitvoerige verhandeling verschijnen over het „Wonderleven der Paddenstoelen” zooals hij het teekend noemt. Zeer leesbaar geschreven, versterkt met vele fotografieën; fraai uitgevoerd en laag van prijs, behoort dit werkje tot de aantrekkelijkheden van de boekenmarkt, welke bekoring niemand ontgaat. Haagsche Post.
34. **DE LAATSTE DAGEN VAN POMPEJI** door Edw. Bulwer Lytton. 544 bladz. f 0.95
In handig formaat en grondig herzien door Mevr. J. P. Wesselink van Rossum. verscheen thans een zevende druk in de bekende Meulenhoff-Editie, goed gedrukt tegen matigen prijs, zoodat ongetwijfeld velen zich zullen verdiepen in de meesterlijke schildering van het Romeinsche leven der eerste eeuw en de verschrikkelijke catastrofe die toen plaats had. Het is en blijft een werk dat aller aanbeveling verdient.
Dordr. Courant.

35. **DE OORLOG.** Geïllustreerde geschiedenis van den wereldoorlog door H. P. Geerke en G. A. Brandts. Deel II f 0.95
Een verbazend aardige uitgave. Wij hebben nu vóór ons liggen twee bandjes en die geven een volledig overzicht van de geweldige gebeurtenissen, zonder een oordeel uit te spreken. Het is een kostbare verzameling van fotografieën, reproducties van aanplakbiljetten en documenten, waarvan thans reeds de origineelen zeldzaam zijn. Wij maken alles nog eens mee, wat wijzelf beleefden of vernamen uit de dagbladen; wij vernemen het in woord en beeld. Wij zelf en vooral onze naneven mogen schrijvers en uitgevers dankbaar zijn voor deze populaire en belangrijke uitgave. Boekenschouw.
36. **NAPOLEON EN DE VROUWEN**, door H. P. Geerke. Met vele platen en portretten. f 0.95
De bekende geschiedkundige Dr. H. F. HELMOLT schrijft van de werken over Napoleon van Geerke: „Op populaire „duidelijke wijze wordt hier Napoleon's leven verhaald, „zonder dat de lezer vermoedt, welke grondige studie „hieraan vooraf is gegaan. Geerke verstaat de kunst „boeiend en onderhoudend te schrijven en toch historisch „juist de feiten weer te geven. Een welverdiend succes „zal zeker niet uitblijven.”
37. **PETRA.** Roman door Björnstjerne Björnson. 265 blz. f 0.95
Een treffend boeiend verhaal van een meisje dat door haar bruisende, overmoedige wilskracht haar levensdoel bereikt. De eenvoudige taal van den grooten Noorschen schrijver spreekt direct tot ons gemoed en blijft ons boeien tot aan het eind toe. Algem. Maandel. Bibliogr.
38. **DE TOREN ZINGEN!** Nederlandsche Torens en hunne Klokken spelen door D. J. van der Ven. Met 56 afbeeldingen naar photographische natuuroptnamen. 228 blz. . . . f 1.20
Dit deel vormt een der aantrekkelijkste werken uit de serie Foto-uitgaven der Meulenhoff-Editie. De vele bekende foto's van onze mooie Nederlandsche Torens alléén zijn de prijs van het boek reeds dubbel waard. Doch de hoofdzakelijk vormt de tekst waarin op onderhoudende prettige wijze door den schrijver over Klokken en Torens verhaald wordt. De Kroniek.
39. **JEANNE D'ARC.** De Maagd van Orleans, door H. E. Koopmans van Boekeren. 230 bladz., geïllustreerd. . . . f 0.95
Het leven van Jeanne d'Arc wordt in dit boekje zeer boeiend en historisch juist verhaald N. Rott. Crit.

Opgave der verder verschenen deelen vindt men in den volledigen Catalogus der Meulenhoff-Editie, welke gratis en franco door den Uitgever, Damrak 88, verkrijgbaar gesteld wordt.

**DE MEULENHOF-EDITIE
EEN ALGEMEENE BIBLIOTHEEK**



**UITGEGEVEN DOOR J. M. MEULENHOF
□ TE AMSTERDAM IN HET JAAR MCMXVIII □**