

# PRAKTISCH HANDBOEK

VOOR DE

# KEUKEN

---

VERBODEN NADruk

---

GEDRUKT EN UITGEGEVEN BIJ  
S. V. SALENS' DRUKKERIJ, Budastraat, 56, Kortrijk.

1924

BIBC



7749366-10

9A37064

---

ALLE RECHTEN VOORBEHOUDEN

---

7749366-10



OK39135

Grafische bewerkingen: PE1ABR

BIBC  
**9A37064**

# KEUKENBOEK.

---

## SOEPEN

---

### Bouillon

Neem een rundschinkel, in stukken gekapt, wat beenen, een stuk rundvleesch (bij voorkeur het staartstuk) en een stukje lever, zet op het vuur met water en zout, schuim als het begint te koken en voeg er een selderij bij en een ajuin waarin men twee of drie kruidnagels steekt. Laat gedurende 4 uren stilaan koken zonder den ketel geheel te dekken. Bouillon wordt ook bereid van kalfvleesch of van kiekens voor zwakke of zieke personen, maar dan moet men een goede keus doen bij het aankopen van het pluimgedierte, want een te jong kieken zal bouillon voortbrengen met weinig smaak en van een oud kieken zal hij taai zijn.

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

Met dezen bouillon bereidt men de hiernavolgende soepen.

### Bruine soep

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

### **Kalfssoep**

Neem 2 pond kalfvleesch en kook dit in 2 liters water. Voeg hierbij 50 grammen vermicelli en laat alles te zamen gaar worden. Dan voegt men kleine balletjes kalfgehakt erbij en laat deze nog ongeveer 10 minuten in de soep koken.

### **Kippensoep**

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

### **Groentensoep**

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

In den winter gebruikt men voor deze soep; preien, selderij en endijvie.

### **Boonsoep**

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

### **Wortelsoep**

Maak eenige wortels schoon, snijd ze in stukken en zet op

het vuur met water, voeg er een selderij bij, 3 ajuinen voor-  
eerst gebruind in boter, laat alles te zamen koken, steek dan  
door de teems, en voeg er bij, uwen bouillon.

### **Soep van witte kool**

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

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

### **Rijstsoep**

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

### **Vermicelle- Semoule- en Tapiocasoepp**

De vermicelle, de semoule of tapioca eerst goed wasschen,  
een half uur voor het opdienen langzaam in den bouillon  
doen, steeds roerende en laten meekoken tot ze gaar is.

### **Aspergesoepp**

Men maakt de asperges op de gewone wijze schoon en  
snijdt ze in stukken. Kookt ze met wat zout in 2 liters water  
gaar ( $\frac{1}{2}$  uur). Nu bruint men meel en boter en giet lang-  
zaam de asperges in het water waarin ze gekookt hebben

erbij en roert er 3 eieren door. Beter is het er nog een paar theelepeltjes Liebig's vleeschextract aan toe te voegen.

### **Kervelsoep**

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

### **Maïzenasoep**

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

### **Aardappelsoep**

Gekookte pataten fijn maken, voegt daarbij boter, peper, zout en een weinig water, laat stoven en doe dit in den bouillon, voeg wat prei en selderij bij, die soep is lekker met een weinig aardappelbloem gebonden.

### **Tomaatsoep**

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

### **Bouillon voor zieken.**

Men snijdt een pond jeugd vleesch aan kleine stukjes, voegt hierbij een weinig zout, een paar stukjes wortel en selder en laat dit alles te zamen met twee liters water in gesloten ketel gedurende 3 uren langzaam koken. Daarna giet men de soep door een zeef. Hierna geeft men den zieke 2 kopjes per dag.

### **Erwtensoep**

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

### **Porrei- of ajuinsoep**

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

### **Juliennesoep**

Bij den kruidenier kan men zich een mengsel van gedroogde, zeer fijn gehakte groenten aanschaffen, die men bij den bouillon voegt en laat koken tot de groenten gaar zijn.

Voorgaande wijze is men genoodzaakt te gebruiken in den winter, want in den zomer zal men deze soep veel smakelijker bereiden met versche groenten.

Kap dan zeer fijn alle soorten van versche groenten, zooals: rapen, selderij, preien, wortelen, endijvie, ajuin, zurkel, spinazie, latouw, peterselie, kervel, erwten, enz., welke men vooreerst stooft met boter of vet en vervolgens bij den bouillon voegt, laat dan goed koken en voeg er een of twee aardappelen en eene snede brood bij om de soep te binden.

---

## MELKSOEPEN

---

### Melksoep met rijst

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

### Melksoep met semoule

Hiervoor neemt men ook 3 deelen melk en een deel water. Wanneer de melk kookt, strooit men er de semoule in en laat het al roerende nog een  $\frac{1}{4}$  uur koken.

Men rekt op 4 liters vloeistof 300 grammen semoule.

### Melksoep met rijstmeel

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



### **Melksoep met boekweitgrutten**

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

### **Melksoep met vermicelle**

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

### **Broodsoep**

Snijd een snede brood in kleine stukjes en laat ze fruiten in boter, als ze goed croquant zijn dien ze op met de melksoep.

### **Chocolade-soep**

Men kookt 2 liters melk en roert hierdoor 125 grammen in wat melk opgeloste poederchocolade. Voordat men de soep gebruikt, roert men er 3 eierdooiers door. Het stijfgeklopte eiwit plaatst men op de soep en strooit er kaneel en suiker over.

### **Karnemelksoep**

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

## WIJNSOEPEN

---

### Wijnsoep

Men kookt 3 liters water met 150 grammen groote sago. Wanneer de sago gaar is voegt men er zooveel roode wijn bij tot de soep dun genoeg is. Suiker naar smaak.

### Witte rijnwijnsoep

Men kookt 3 liters water met 150 grammen groote sago. Wanneer de sago gaar is voegt men er 1 citroenschil, 250-300 grammen suiker,  $\frac{1}{2}$  pond krenten en een paar stukjes kaneel bij. Men kan ook citroenschil direct met de wijn koken. Voeg een paar stukjes kaneel bij. Men kan citroenschil, en daarna zooveel witte- of rijnwijn bijdoen tot de soep dun genoeg is en roer er 2 eieren door.

### Wijnsoep met rijst

Men kookt 200 grammen rijst met 3 liters water gedurende een uur gaar. Heeft de rijst  $\frac{1}{2}$  uur gekookt dan voegt men er  $\frac{1}{2}$  pond krenten bij. Wanneer de rijst gaar is, voegt men er wat citroenschil en een paar stukjes kaneel bij en zooveel rooden wijn, tot de soep dun genoeg is. Suiker naar smaak. Deze soep roert men met 2 à 3 eierdooiers af.

### Biersoep met brood

Wittebrood en roggebrood worden in kleine stukjes gesneden en in bier gekookt. Deze massa wrijft men door een

zeef en kookt de soep nogmaals met wat citroenschil, krenten en een stukje kaneel. Suiker naar smaak.

### **Biersoep met eieren**

Men klopt in een soepterrine 6 eierdooiers met suiker en een eetlepel aardappelmeel flink dooreen. Intusschen kookt men 2 liters bier met citroenschil en kaneel en giet dit al roerende over de eieren. Men moet nog eenigen tijd blijven roeren. Doe het geklopte eiwit op de soep en bestrooi ze met suiker en kaneel.

### **Soep van vruchtsappen**

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

---

## **SOEPBALLETJES**

---

### **Soep en rijst**

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

### **Eierkoek bij soep of bouillon**

Men klopt 7 eieren met wat zout en  $\frac{1}{2}$  liter melk. Doe deze massa in een steenen schotel en laat ze stijf worden in

den oven. Snijd deze koek in schijven en geef ze bij de soep.

### Verloren eieren

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

### Meelballetjes

Zet 200 grammen boter in een pannetje op het vuur. Wanneer ze begint te koken, strooit er al roerende 300 grammen meel in. Daarna giet men er langzaam 300 grammen kokend water bij en roert de massa totdat ze van de pan losgaat. Is ze bekoeld dan roert men er 6 eieren door.

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

### Broodballetjes

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

balletjes in kokend water geplatst en gekookt tot ze gaar zijn.

### **Balletjes van gries of rijstmeel**

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

### **Fijne meelballetjes**

Hiervoor neemt men 1 liter melk, 250 grammen rijstmeel, wat zout, 75 grammen boter en 4 eieren. De bereiding is evenals die van de overige balletjes.

### **Zwamballetjes**

Men neemt zooveel boter en water als 't gewicht van 4 eieren. Men kookt boter en water en voegt er 't gewicht van 4 eieren aan meel bij. Laat deze massa afkoelen en roer er 4 eieren door. Met een theelepeltje doet men kleine balletjes hiervan in kokend water. Van deze hoeveelheid verkrijgt men ongeveer 36 balletjes.

### **Soepballetjes van aardappelmeel**

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

### **Rund- of kalfsvleeschballetjes**

Men weekt 125 grammen wittebrood zonder korst in wat

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

### **Vleeschschijven in soep**

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

### **Engelsche vleeschbal**

Vermengt 500 grammen gehakt rundvleesch, een soepbord vol koud gekookte en gefijnde aardappelen, 125 grammen boter, 3 eieren, wat zout, notemuskaat en fijne kruidnagelen en kneed er met een weinig bouillon of water een vleeschbal van. Kook hem in kokend water gaar en snijd hem in schijven.

### **Balletjes van koud gekookt vleesch**

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

Men neemt hiervoor 250 grammen zeer fijn gehakt gekookt vleesch, en voegt hierbij 130 grammen geweekt en uitgedrukt wittebrood en 50 grammen boter. Kook deze massa al roerende zoolang, totdat ze van de pan loslaat. Voeg er daarna wat zout en 2 eieren bij en maak er kleine balletjes van.

### **Gebakken brood met soep**

Men snijdt wittebrood zonder korst in kleine stukjes en

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

### **Geroosterd brood bij soep**

Dit kan men 't beste doen op een rooster. Men snijdt het brood in schijven van een vinger dikte en legt ze op een rooster over houtskool.

### **Broodberg met wijn- of biersoep**

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

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

---

## **VLEESCH BRADEN**

---

### **Rostbief**

Een stuk rund- of kalfvleesch wordt in de pan gelegd met een stuk boter en wat afgesmolten kalfsvet, zout en peper, zet in den oven en maak een goed vuur; ondertuschen overgiet men het vleesch met de saus en draait het rond opdat al de zijden goed zouden braden; is het stuk goed bruin gebraden en vloeit de jeugd eruit, dan is het klaar Een half uur is gewoonlijk voldoende.

De filet is het beste stuk voor rostbief.

### **Ragout van kalfvleesch**

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

### **Biefstuk**

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

De beste biefstukken worden gesneden van tusschen de ribben.

### **Ragout van Schapenvleesch**

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

### **Gehakt Rundvleesch**

Van dit vleesch eene hoeveelheid saam gekneed met zout, peper, notemuskaat, brood, een ei en een weinig melk, dan overstrooid met gestampte beschuiten en gebraden in de pan met boter of vet in den oven of in gedekte kasserol op het vuur.



Men bereidt op dezelfde wijze gekapt kalfvleesch.

### **Gestoofd varkensvleesch**

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

### **Karbonaden**

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

### **Schellekens**

Ontdoe ze van de vellen en zout ze. Bruin langs beide zijden in de koekpan. Keer ze af en toe. Stoof ze vervolgens met bouillon of water, wat azijn, een ajuin en laurierblad.

Kalfslappen stooft men op dezelfde manier; maar in plaats van azijn en voorgenoemde kruiden, neemt men schijfjes citroen; ze moeten een uur stoven.

### **Stoverij**

Snijd het vleesch in stukken, alsook nieren en zwezerikken, laat bruinen in boter. Als al uwe stukken kleur gekregen hebben, stoof ze dan verder met bijvoeging van peper, zout, een glas bier, laurierblad en ajuin in gedekte kasserol gedurende een goed uur, het toevoegen van een geutje portowijn zal de spijs nog merkkelijk verbeteren.

Voor het opdienen bindt men de saus met een lepel bloem.

### **Konijn**

Stroop het konijn daags te voren, laat het vernachten in eene goed verluchte plaats. Scheid het konijn, bruin eenige ajuinen in wat spek en boter, laat vervolgens de stukken konijn daarin fruiten. Als al de deelen kleur gekregen hebben, worden zij gestoofd met bouillon, zout en peper gedurende een uur. Het toevoegen van wat wijn maakt de spijs lekker.

### **Gebraad kieken of duif**

Pluim en ruim het kieken of duif en steek het op, plaats het in de braadpan met boter in den oven en bestrooi met peper en zout; draai en overgiet het van tijd tot tijd met de saus en voeg er indien het noodig is een weinig water bij. Het zal gebrad zijn volgens zijne grootte op een half uur tot een uur.

Wordt ook bereid in de kasserol op de stoof, met boter, peper en zout, doe het dan eerst bruinen op een goed vuur en laat het dan stilaan genoeg komen met bijvoeging van een weinig bouillon, in gedekte kasserol. Dien op omringd van waterkers (cresson).

### **Varkenskarbonaden**

Deze worden bestrooid met gestampde beschuiten en daarna langs beide kanten gebruind in de braadpan met boter. Als zij vastheid hebben gekregen zijn zij genoeg.

### **Ossentong**

Een versche tong moet 3 uren koken. Daarna verwijdert

men het vel. De bouillon gebruikt men voor de eiersaus. Hiertoe kookt men de bouillon en bindt ze met een weinig maïzena. Voeg er een groot stuk boter en een weinig notemuskaat, zoo ook 2 eieren bij en giet de saus over de tong.

### **Ragout met ossentong**

Kook de tong als boven, en snijd ze in stukjes. Fruit een paar ajuintjes met bloem en boter bruin, voeg hierbij wat bouillon en giet de saus door een zeef. Verder wat peper, notemuskaat, eenige fijn gesneden champignons en de in stukjes gesneden tong.

### **Gehakt van vleeschoverschotten**

Koud gekookt vleesch kan men zeer goed voor gehakt gebruiken.

Men hakt het vleesch met een paar ajuintjes en een stukje spek goed fijn en kneedt dat alles met een paar stukjes in melk geweekt wittebrood, wat peper, 3 eieren en wat zout flink doorheen. Maak er daarna langwerpige croquettes van, bestrooi ze met gefijnde beschuit en bak ze bruin in boter. Men kan hierbij ook een paar takjes peterselie in boter braden.

### **Soepvleesch met appelen**

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

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

### **Soepvleesch met ajuinen**

Men snijdt het vleesch in schijven. Nu bakt men kleine

ajuintjes in boter, voegt hierbij wat jus en sago en legt hierin de schijven vleesch. Hierbij geeft men gebakken aardappelen.

### **Ragout van soepvleesch**

Men bruint meel en boter, voegt hierbij wat bouillon, zout, peper, fijn gesneden ajuintjes en een theelepel mostaard en plaatst hierin het in stukken gesneden soepvleesch.

### **Vleeschpudding**

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

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

### **Jachtschotel**

Men wrijft een vuurvasten schotel in met boter en plaatst daarin laag om laag, gesneden koud vleesch, koude aardappelen in schijfjes gesneden, en fijngesneden ajuintjes. De bovenste laag moet aardappelen zijn. Giet hierover ongeveer  $\frac{1}{2}$  liter bouillon of jus, plaatst kleine stukjes boter boven op en laat het in den oven lichtbruin worden.

### **Fricassé**

Men snijdt resten van rund-, kalf- of varkensvleesch aan kleine stukjes en voegt hierbij de jus-resten, een paar laurier-

bladen, wat zout en peper, een paar fijn gesneden ajuintjes en een paar kruidnagelen, en laat alles flink doorkoken. Men bindt de massa met een weinig maïzena, vooraf aangemengd met een paar lepels azijn.

### Kiekenrijst

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

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

### Kiekenragout

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

### Haas braden

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

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

### Leverpaté

Men kookt een kalfslever en hakt hem fijn.

Vervolgens weekt men 300 grammen wittebrood in melk en drupt dit met de handen flink uit en voegt hierbij vier eierdooiers, 2 kopjes melk, wat fijne kruidnagelen, 100 gr. goed gewasschen krenten. 200 grammen fijn gehakt spek, 750 grammen gehakte lever en het stijfgeklopte eiwit. Doe dezen pudding in een vorm en laat ze 1 ½ uur koken. Men geeft hierbij appelmoes, stekelbessen- of rabarber-compote.

### Hesppudding

Men kookt 1 liter melk met 200 grammen boter en 500 grammen meel. Wanneer de massa afgekoeld is voegt men er 6 eierdooiers en 2 pond fijn gehakte hesp en 't laatst het stijfgeklopte eiwit bij. Deze pudding wordt in een vuurvasten schotel ½ uur gebakken.

### Macaroni met hesp

Kook ¼ pond macaroni gaar in 1 liter melk. Voeg hierbij wat zout en peper, een stukje boter, 100 grammen fijn gesneden gekookte hesp en 100 grammen zoetemelksche kaas. Plaats de massa in een vuurvasten schotel, bestrooi ze met gestampde beschuit, plaats bovenop hier en daar een stukje boter en laat ze in den oven bruinen.

### Varkenscoteletten

Boter in een braadpan opzetten en laten bruinen, of er vet in laten smelten, het vleesch inwrijven met zout, het eerst boven op de stoof laten braden en dan in den oven zetten, waar men het van tijd tot tijd met de saus overgiet. Den oven mag niet te heet zijn in het begin, in ½ uur zijn de coteletten gereed.

## AARDAPPELEN EN GROENTEN

---

### Gestoofde aardappelen

Wrijf koud gekookte aardappelen fijn, vermeng ze met wat melk, zout en nootmuskaat en een stuk boter. Doe deze massa in een vuurvasten schotel, bestrooi ze met gestampte beschuit, doe er hier en daar een stukje boter op en plaats dezen schotel  $\frac{1}{2}$  uur in den oven.

### Gebakken aardappelen

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

### Gestoofde aardappelen in peterseliesaus

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

### Aardappelsalade

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

### **Rauw gebakken aardappelen**

Snijd rauwe aardappelen in schijfjes en bak ze in vet, bestrooit ze met zout en laat ze 20 minuten toegedekt braden.

### **Aardappelcroquetten**

Roer 100 grammen boter tot room, voeg er 2 eieren, 1 theelepel meel, wat zout en witte peper bij. Meng hierbij 250 grammen gefijnde koudgekookte aardappelen en vorm er croquetten van, rol ze door gestampde beschuit, daarna in geklopt eiwit, nogmaals in gestampde beschuit, en bak ze in kokend vet bruin. Men versiert ze met gebakken peterselie.

### **Endijvie**

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

### **Bloemkool**

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

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

### **Drooge boonen**

Zet de boonen van den dag te voren te weeken. Kook ze, verzijp en stoof met boter, ajuin, peper, zout en voeg



voor het opdienen een weinig peterselie bij. Wordt met zure saus geëten. Versche boonen worden op dezelfde wijze bereid, niet geweekt en worden geëten met peterseliesaus.

### **Snijboonen**

Snijboonen worden fijn gesneden, dan ook afgekookt en gestoofd met boter, peper, zout en bouillon of water. Bind met een weinig bloem. Voor het opdienen voeg er fijn gesneden ajuin en peterselie bij.

### **Princessen**

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

### **Savooien**

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

### **Groene erwten**

Doe ze uit de schelpen en stoof ze met boter en een weinig bouillon, leg er een stuk vet verkensvleesch in. Voor het opdienen roer er een eierdooier door en een weinig suiker.

### **Roode kool**

De buitenste bladen afdoen, de krop in fijne reepjes snij-

den en stoven met appelen, boter, een snuifje kaneel, azijn, peper en zout. Mag 1 ½ tot 2 uur stoven in gesloten kasserol. Draag zorg van tijd tot tijd een weinig water bij te voegen om het aanbranden te beletten. Voor het opdienen wat suiker bijvoegen.

### **Gestoofde prij**

Dikke prijnen nemen, ze schoon maken en in stukken snijden, laat ze in kokend water met zout gaar komen dan verzijpen en stoven met water, bloem, boter, azijn en peper.

### **Postelijn**

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

### **Selderij**

Snijden en wasschen; dan laten koken met water en zout, omtrent ½ uur; dan afgieten en stoven met bouillon, boter en nootmuskaat.

### **Gestoofde Salade**

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

### **Spinage**

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

### **Wortelen**

Snijd de wortelen in dunne reepjes, daarna deze stoven met bouillon, laurierblad, zout, peper, ajuin en boter, totdat het sap bijna verdwenen is. Voor het opdienen wat suiker en gehakte peterselie bijvoegen.

### **Molsala**

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

### **Hutsepot**

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

### **Spruitjes**

Verwijder de buitenste blaadjes en wasch de spruitjes

eenige malen flink af en kook ze gaar in kokend water met zout. Plaats ze op een vergiet en stoof ze met een goed stuk boter en wat notemuskaat.

### **Gestoofde aspergen**

Hiervoor gebruikt men dunne aspergen, snijdt ze aan stukken, kookt ze gaar en laat op een vergiet uitlekken, stooft daarna met boter, peper en zout, bindt met eierdooiers voor het opdienen.

### **Rhubarber**

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

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

### **Schorseneeren**

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

### **Appelmoes**

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

## Macaroni

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

---

## SAUSEN

---

### Witte wijn- of rijnwijnsaus

Klop 5 eieren met 100 grammen suiker flink dooreen en voeg er  $\frac{1}{2}$  liter rijnwijn en de schil van een citroen bij. Nu plaatst men deze massa in eene pan met kokend water en laat de saus al roerende dik worden. Nu neemt men de saus uit het warme water en roert totdat ze koud is.

### Rhumsaus bij plumpudding

Kook een fijn gesneden citroenschil in wat water. Voeg hierbij  $\frac{1}{2}$  flesch rijnwijn, 1 glas rhum en 200 gram suiker. Laat dit te samen koken en voeg er al roerende een lepel aangeroeerde maïzena bij. Roer de saus totdat ze koud geworden is.

### Citroensaus

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

### **Roode-wijnsaus**

Kook  $\frac{1}{2}$  flesch roode wijn met 1 kopje kersensap en  $\frac{1}{2}$  flesch water. Voeg hierbij suiker naar smaak. Bind de massa met een kleine lepel in wat water aangerode maïzena.

### **Witte saus**

Breek wat bloem in water, voeg er een stuk boter bij, peper en zout, laat vervolgens deze saus dik koken. Neem van het vuur en meng er wat citroensap door.

### **Azijnsaus**

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

### **Vruchtsaus**

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

### **Vanille-saus**

Kook 1 liter room met een stokje vanille. Klop 6 tot 8 eierdooiers met 100 grammen suiker flink dooreen. Voeg hierbij eerst langzaam al roerende eenige lepels kokende room en dan vlug de overige room erbij. Giet de massa door een zeef en roer totdat ze koud is.

### Sinaasappelsaus

Roer 6 eieren en 4 eierdooiers, 5 lepels suiker, het sap van 8 sinaasappelen, de schil van 3 sinaasappelen en 2 glazen rijnwijn flink dooreen. Plaats deze massa op een zacht vuur en roer totdat de saus dik wordt. Ze mag vooral niet koken.

### Melksaus

Melk koken met wat zout; maak bloem aan, roer die er doorheen en laat de saus 10 minuten koken, voeg er dan wat boter en een eierdooier bij. Smaakt lekker bij bloemkool.

### Chocoladesaus

Kook  $\frac{1}{2}$  liter melkroom met 100-150 grammen suiker en een stok vanille. Voeg er al roerende 50 grammen met wat melk aangerode poederchocolade bij : laat deze massa bekoelen en bind ze met 4 eierdooiers. 't Laatst roert men er het stijfgeklopte eiwit door.

---

## SAUSEN BIJ VLEESCH OF GROENTEN

---

### Bloemkoolsaus

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

### Eiersaus

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

### Botersaus

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

### Peterseliesaus

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

### Mostaardsaus

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

Ook kan men boter smelten en er mostaard doorroeren.

### Mostaardsaus bij vleesch

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



### **Koude mostaardsaus**

Men neemt 6 hardgekookte eierdooiers, wrijft ze fijn en voegt er langzaam 6 lepels slaolie bij. Roert onder deze massa een paar lepels mostaard, wat citroensap en azijn.

Men dient deze saus bij varkensvleesch en koud rundvleesch.

### **Mayonnaise saus**

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

### **Truffel saus**

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

### **Scherpe bruine saus**

Neem bruine jus, voegt hierbij wat notemuskaat, cayennepeper, een glas madeira en eenige fijn gehakte ajuintjes en laat dit samen eenigen tijd doorkoken. Bind de massa met maïzena of meel en giet de saus door een fijne zeef. Maak twee gekookte eierdooiers fijn en voeg hier langzaam de saus bij.

### **Pickles-saus**

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

Deze saus dient men bij wild en rundvleesch.

### **Sjarlot of ajuinsaus**

Men snijdt sjarlotten of ajuinen aan schijfjes en laat ze bruinen in boter, doet water of bouillon bij, een geutje azijn, peper en zout, laat een kwart uur koken, bindt voor het opdienen met wat bloem.

Deze sjarlottensaus wordt vooral opgediend met geroosten of gebakken paling.

### **Remouladesaus**

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

### **Saus bij koude pasteitjes**

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

### **Saus bij koud vleesch**

Neem 5 hard gekookte en fijn gewreven eierdooiers en roer hier 70 grammen slaolie dooreen. Voeg hierbij  $\frac{1}{2}$  lepel gehakte ajuintjes, wat peterselie,  $\frac{1}{2}$  lepel mostaard, 30 grammen kappertjes, zout, peper en azijn naar smaak en wrijf de saus door een fijne zeef.

### **Warme mostaardsaus bij warm vleesch**

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

### **Rozijnensaus bij kieken**

Roer 1 lepel boter en 2 lepels bloem op het vuur door elkaar en voeg er zooveel bouillon bij, dat de saus dun genoeg is. Roer er daarna wat citroensap, rozijnen en 't laatst 2 eierdooiers door.

### **Roomsaus bij kropsalade**

Klop  $\frac{1}{2}$  liter room, voeg hierbij wat suiker en azijn. Deze saus kan men niet lang vooruit maken. Kort voor ze gediend wordt, moet de room geslagen worden.

### **Speksaus bij salade**

Kook  $\frac{1}{2}$  liter water met 5 lepels azijn en wat zout en bind deze massa met bloem. Als de massa bijna bekoeld is, roert men er 3 eierdooiers door. Nu bakt men kleine stukjes spek en voegt die bij de voorafgaande eiersaus.

### **Tomaten saus**

Vier tomaten met boter, laurierblad en een ajuin koken, voeg daarbij twee lepels bouillon en een weinig aange-  
maakte bloem en laat alles een kwartier koken, doe dan de  
saus door de zeef en doe er een eierdooier en een weinig  
citroensap bij.

### **Kastanjesaus bij gekookt kieken**

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

### **Kerriesaus**

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

### **Garnaalsaus**

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

---

## **VISCH**

---

### **Kabeljauw koken**

De ingewanden uitdoen en goed spoelen, daarna in water

zetten met een greep zout. Laat dan water met zout warm worden en legt er de visch in, laat koken tot men er de vin-  
nen kan uittrekken, dan is hij klaar.

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

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

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

### **Kabeljauw braden**

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

De steur wordt op dezelfde wijze gebraden.

### **Grieten stoven**

Smelt boter in eene kasserol en laat daarin de griet op beide kanten licht kleur krijgen. Daarna laat men deze stoven, terwijl men er een weinig water bijvoegt. alsook peper, zout en laurierblad. Houd de kasserol goed gesloten. Eenige minuten voor het opdienen mengt men bij de saus het sap van een citroen en een weinig bloem om ze te binden.

### **Stokvisch**

Men kan stokvisch koken zooals kabeljauw. Men dient op met eene mostaardsaus. Twee oncen rijst, in een zuiver

doek gebonden, laten meekoken met de visch en er bij opgediend, smaakt zeer goed.

Stokvisch wordt ook gestoofd, spoel en laat verzijpen, daarna stooft men boter, men kan terzelfdertijd wat rijst mee stoven, die zeer goed smaakt bij de visch.

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

### **Haringsalade**

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

### **Leevaart**

Men doet den buik open, zuivert ze, bestrooit de binnenzijden met zout en peper en bakt ze in boter. Men bakt de binnenzijden eerst terwille van het opkrimpen van het vel.

### **Paling koken**

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

### **Paling bakken**

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

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

### **Paling met groenten**

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

Zet daarna in den kelder om te verkoelen en dien koud op.

### **Paling stoven**

Neem palingen, wasch ze en leg ze in de kasserol met boter, zout, peper, gestampte beschuit en een weinig water. Men laat ze een kwartier goed stoven in gedekte kasserol.

### **Mosselen**

Kuisch mosselen en spoel ze verscheidene malen tot er hoegenaamd geen vuiligheid meer aankleeft. Stel ze in een ketel op het vuur en voeg er peper en zout bij, alsook eene snede brood door de handen gewreven en een laurierblad, laat ze koken in hun eigen sap en houd den ketel gesloten. Voeg er vervolgens wat azijn bij. Als de mosselen open komen schud ze eenige malen op, opdat allen den bodem zouden raken en goed openkoken. Voor het opdienen voegt wat bloem, opgelost in een weinig water, bij het sap om het te binden, dit verbetert merkkelijk de saus.

### **Ingelegde visch**

Het zijn de mosselen en de roggen welke men gewoonlijk

inlegt. Daarvoor doet men als volgt : De mosselen worden gekuischt en gespoeld en zet ze in eene kasserol op het vuur, met eene snede brood, peper, zout en laurierblad, laat ze genoeg komen in hun eigen sap en schudt ze verscheidene malen goed op. Als ze allen goed open zijn, zijn ze gaar, doe ze dan uit de schelpen, spoel ze nogmaals en laat ze verzijpen in de stramijn.

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

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

### **Paling in piquante saus**

Wanneer men de paling schoon gemaakt heeft en van het vel ontdaan, snijdt men er den kop en staart af, bindt de beide einden samen en kookt de paling gaar (ongeveer  $\frac{1}{2}$  uur) in wat bouillon, witte wijn, een laurierblad, zwarte en witte peper. Vervolgens neemt men de paling eruit en giet men de saus over den paling.

### **Paling in gelei**

Men wast 2 pond paling flink af, maakt ze schoon, ontdoet van het vel en snijdt ze in stukken. Vervolgens kookt men ze gaar in een liter water, 1 liter azijn, wat zout en peper



en 2-3 laurierbladen. Wanneer de paling gaar is, neemt men de stukken er voorzichtig uit en voegt bij het kooknat 30 grammen opgeloste gelatine.

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

### **Garnalen-ragout**

Kook 3 kopjes garnalen in  $\frac{1}{2}$  liter melk. Voeg hierbij wat zout, fijn gehakte peterselie, witte peper en een flink stuk boter. Bind de massa met maïzena en roer er 't laatst 1-2 eierdooiers door.

### **Tarbot**

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

### **Plaat**

Deze visch moet aan beide zijden flink afgeschraapt worden. Is ze zeer dik, dan kan ze gestoofd worden met geweldige boter en peterseliesaus.

### **Gebakken plaat**

Wanneer men plaat bakken wil, schraapt men ze aan beide zijden flink af, snijdt den kop en staart er af bestrooit ze met wat zout en laat ze 2 uur staan. Vervolgens droogt men ze met een doek af. Keert ze in beschuit en meel om en bakt ze in boter bruin. Hierbij geeft men aardappelsalade.

### **Tong**

Tong wordt meestal gebakken. Men snijdt de kop, staart

en vinnen af, bestrooit ze met zout en laat ze 1  $\frac{1}{2}$  uur staan. Vervolgens droogt men ze met een doek af en bakt ze in boterlicht bruin. Hierbij geeft men bruin gebraden boter waarin eenige druppels citroensap.

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

### **Tong in saus**

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

Vervolgens maakt men een sausje van 100 gram boter, 2 eetlepels meel, 6 eierdooiers, wat peterselie, zout, witte peper,  $\frac{1}{2}$  flesch vischwater, het sap van 1 citroen en een lepel dragonazijn. Giet deze saus door een zeef. Plaats de visch op een warmen schotel en giet de saus er overheen. Versier de schotel met peterselie en geef er geroosterd brood bij.

### **Zalm**

De visch kan men het geheele jaar gebruiken, doch het minst in November en December. Het best is de zalm in Mei. Men kookt ze in stukken gesneden als schelvisch en geeft er gewelde boter en peterselie bij.

---

## **INLEGGEN VAN GROENTEN**

---

### **Erwten**

Overdek de erwten met water en laat ze eenige minuten koken met een weinig zout. Doe in de flesschen met hun sap, stop ze dicht, zet deze in koud water ter hoogte der stopsels op een zacht vuur en laat een half uur koken; voor

het breken der flesschen te vermijden, steek er wat hooi tusschen. Laat de flesschen dan afkoelen en lakt de stopsels.

### **Kropsala**

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

### **Snijboonen**

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

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

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

### **Peterselie**

Kap ze fijn, laat ze droogen, doe ze in eene flesch en bewaar ze op een drooge plaats. Men handelt op dezelfde wijze met boonenkruid.

### **Witte ajuintjes**

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

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

Men legt de komkommers op dezelfde wijze in, men kan ook deze groenten te samen vermengen en inleggen.

---

## SALADEN

---

### Vischsaladen

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

### Macaroni salade

Roer een stukje boter ter grootte van een ei tot room, voeg een lepel meel en zooveel kokende melk bij, totdat het een dik sausje wordt. Roer hieronder 3 eieren, een theelepel slaolie,  $\frac{1}{2}$ theelepel mostaard en een weinig zout. Kook macaroni in water met zout gaar, snijd ze in stukjes en meng ze door de saus.

### Selderij salade

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

### Boonen salade

Slaboonen worden op de gewone wijze gaar gekookt. Als

ze koud geworden zijn roert men ze aan met slaolie, azijn, witte peper en gehakte peterselie.

### **Asperge salade**

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

### **Komkommer salade**

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

---

## **RAADGEVINGEN**

---

### **Boter klaren**

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

### **Boterballetjes**

Deze gebruikt men bij soepen of sausen. Men kneedt meel met boter flink dooreen en maakt er ronde balletjes van.

### **Boter bruinen**

Men zet de boter in een pan op een zacht vuur en roert

zoolang tot ze bruin is. Wanneer men meel, uien of andere ingredienten bruinen wil, mag men ze niet bij de boter voegen voordat ze eene goede kleur verkregen heeft.

### **Meel bruinen**

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

### **Karnemelk in den winter te gebruiken**

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

### **Gedroogde vruchten**

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

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

### **Bevrozen aardappels, enz., enz.**

Bevrozen aardappels, wortelen, knollen, kool, visch, of andere levensmiddelen legt men den vorigen avond in koud

water en zet ze op eene plaats waar 't niet vriest. Den volgenden morgen zit al het ijs er om heen en kan men het gemakkelijk wegnemen. Van bevrozen aardappels kan men aardappelmeel maken.

### **Eiwit kloppen**

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

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

### **Amandelen**

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

### **Citroen- en cinaasappelschillen**

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

### **Citroenen te bewaren**

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

### **Olie uitbraden.**

Voor dat men olie gebruikt moet men ze eerst uitbraden. Men laat ze in een ijzeren pot flink koken en werp er een stuk bruin- of roggebrood in en laat dit ongeveer vijf minuten meekoken. Neem het brood eruit en sprenkel er voorzichtig wat koud water in. Men moet echter zeer voorzichtig

hiermede te werk gaan, daar de olie, wanneer men er koud water op sprenkelt, uit de pan spat.

### **Inleggen**

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

### **Om bouillon van extract te maken**

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

### **Rundvleesch**

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

### **Eieren**

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

### **Koekjes en brood**

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