

HET
NIEUWE KOOKBOEK

SAMENGESTELD DOOR

A. KOOPMANS - GORTER

EN

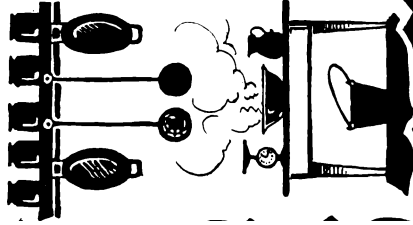
G. A. M. DE BOER - DE JONGE

NEGENDE DRUK

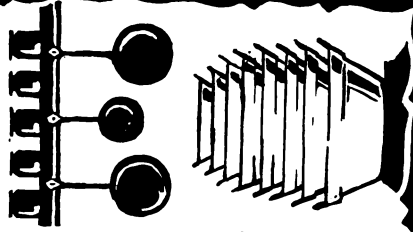
P. NOORDHOFF — GRONINGEN

FA. J. NOOSTEN

GR. MARKT? GRONINGEN



— SPECIAL —
HUISHOUDELIJKE
ARTIKELN



Het Nieuwe Kookboek

SAMENGESTELD DOOR

A. KOOPMANS—GORTER,

Oud-Directrice der Groningsche Kook- en Huishoudschool

EN

G. A. M. DE BOER—DE JONGE,

Oud-Leerares aan die School.

NEGENDE DRUK

P. NOORDHOFF — 1925 — GRONINGEN.

AAANTEEKENING BIJ DEN EERSTEN DRUK.

Oorspronkelijk bestemd om te dienen als handleiding bij de kooklessen der Groningsche Kook- en Huishoudschool, is deze verzameling langzamerhand belangrijk uitgebreid en met vele recepten vermeerderd, die door den beperkten duur van het onderwijs in den regel niet op de cursussen kunnen worden behandeld.

Zoo is geleidelijk „Het Nieuwe Kookboek” ontstaan uit de recepten voor de eenvoudige, zoowel als voor de fijnere keuken, aan deze school beproefd en deugdelijk bevonden.

Wij vertrouwen, dat niet alleen leerlingen en oud-leerlingen onzer school dit boek zullen raadplegen, maar dat het ook in wijderen kring van dienst zal kunnen zijn.

September 1909.

AAANTEEKENING BIJ DEN VIJFDEN DRUK.

De vijfde druk van het „Nieuwe Kookboek” is, behalve met enkele recepten, vermeerderd met een uitvoerig uitgewerkte tabel voor de bereiding van gerechten in hooikist of zelfkoker.

Nu door den buitengewoon hoogen prijs en de schaarschte der brandstoffen veel meer dan in normale tijden, van deze bereidingswijze moet worden gebruik gemaakt, blijkt ons, dat velen niet afdoende worden ingelicht door de algemeene beschrijving en de enkele voorbeelden, die de vorige drukken van het Kookboek bevatten.

Aan de hand van deze nieuwe tabel zal het „koken” in hooikist, zelfkoker of kranten zeker voor niemand meer moeilijkheden opleveren.

Mei 1918.

AAANTEEKENING BIJ DEN ZESDEN, TOT EN MET DEN NEGENDEN DRUK.

Deze uitgaven van het „Nieuwe Kookboek” zijn met enkele recepten vermeerderd. Wij hopen, dat deze negende druk even gunstig zal worden ontvangen als de vorige.

A. KOOPMANS—GORTER.

G. A. M. DE BOER—DE JONGE.

Juli 1920.

Sept. 1921.

Aug. 1923.

Aug. 1925.

ALPHABETISCHE INHOUD.

A.	Bladz.		Bladz.
Aalbessen inmaken in eigen sap	352	Andijvie in bussen of flesschen	348
Aangelegde snoek	125	Andijvie in 't zout inmaken	368
Aardappelcroquetten	154	Andijvie (stampot)	191
Aardappelen	149	Andijvie uit het zout	191
Aardappelen bakken (van ge-		Ansjovis	1
kookte aardappelen)	151	Ansjovis (opdoen)	130
Aardappelen bakken (van rauwe		Ansjovisbroodjes I	3
aardappelen)	151	Ansjovisbroodjes II	4
Aardappelen (gebakken) en gebak-		Ansjovisbroodjes III	4
ken uien in een schoteltje	179	Anijsmelk	338
Aardappelen koken	149	Appelbeignets	323
Aardappelen stoomen	151	Appelbollen	318
Aardappelen stoven	152	Appel-chutny	358
Aardappelen stoven in een		Appelen (Brusselsche)	252
peterseliesaus	153	Appelen (compôte)	203
Aardappelen souffléeren	152	Appelen (gebraden)	203
Aardappelkoekjes	154	Appelen (gedroogde)	201
Aardappelpurée (geklote)	153	Appelen (geschaafde)	201
Aardappelpurée in een schoteltje	153	Appelen met aardappelen (stamp-	
Aardappelsoep	29	pot)	189
Aardbeien inmaken in eigen sap	352	Appelen (zoete)	202
Aardbeienmarmelade	370	Appelgelei	375
Aardbeiensapsaus	232	Appelmoes	202
Aardbeienijs	337	Appelmoes met slagroom	273
Abrikozenbeignets	323	Appel-pie	253
Abrikozen (compôte) uit flesschen	207	Appelpudding	282
Abrikozen (gedroogde)	207	Appelschoteltje (Zweedsch)	251
Abrikozen (gedroogde) compôte	207	Appeltaartje I	313
Abrikozen in flesschen	351	Appeltaart II	314
Abrikozen in gekurkte flesschen	351	Aromatische saus	233
Abrikozenmarmelade	373	Artisjokken	177
Abrikozensaus	232	Asperges	180
Abrikozensoep	255	Asperges (gestoofd)	180
Abrikozen (versche) compôte	208	Asperges met kaassaus	181
Allumettes	319	Aspergesoep	27
Amandeltaart	301	Asperges (inmaken)	348
Amandeltaartjes	320	Aspic	332
Ananaspudding	284	Augurken in azijn	357
Ananassorbet	344	Azijn (augurken in)	357
Andijvie	190	Azijn (bieten in)	358
Andijvie (Fransche)	191	Azijn (inmaken in)	356
Andijvie (gesmoorde)	191	Azijn (komkommers in)	356
		Azijn (uitjes in)	358

Baars (saus-)	119
Baars (water-)	119
Bakpoeder	298
Bananenschoteltje	265
Banketletters	317
Bavaroise à la vanille	286
Bavaroise à l' orange	286
Bavaroise au café	285
Bavaroise aux fraises	285
Béarnaisesaus	216
Bergamotperen (zoetzuur)	362
Berliner bollen	321
Beschuit met bessensap	256
Beschuitpudding (warme)	295
Bessen- en Frambozenmarmelade	372
Bessen (gestoofde)	206
Bessenmarmelade	372
Bessensap	343
Bessensapsaus	231
Bessenvla	268
Biefstuk (Duitsche)	98
Biefstuk (kalfs-)	85
Biefstuk roosteren	85
Biefstuk (runder-)	84
Biefstuk (varkens-)	86
Bieten	173
Bieten in azijn	358
Bijoutaart	313
Bitterkoekjespudding (warme)	294
Bladerdeeg	44
Blanc manger	283
Bleekselderij	176
Bleekselderij (eenvoudig)	176
Blinde vinken	96
Bloemkool	182
Bloemkool met kaassaus	182
Bloemkoolsaus	219
Boekweitengrutten	243
Boekweitengrutten (gebakken)	244
Boerenkool	188
Boeuf	75
Bokking	123
Bokking (gerookte)	130
Boluskoeken	306
Boonen (bruine)	165

Boonen (citroen)	165
Boonen koken	165
Boonenpurée	166
Boonensla	167
Boonensoep (bruine)	29
Boonensoep (witte)	30
Boonen (witte)	165
Bordure Richelieu	334
Borstplaat I	324
Borstplaat II	325
Borstplaat (room) III	326
Boschbessen inmaken in eigen sap	352
Bot bakken	122
Boterballetjes	2
Boter (gebraden of bruine)	211
Boter (gewelde)	226
Boter (gewelde) met eidooiers	226
Boterkrakelingen	330
Boterletters	317
Boter (maitre d' hotel-)	226
Botersaus	212
Bot koken	122
Bouillon (het trekken van)	9
Bouillon (opdoen in koppen)	10
Bouillonsoepen	11
Bramen inmaken in eigen sap	352
Bramenmarmelade	372
Brood bakken	330
Broodjes (gevalde)	64
Brood met bessensap	256
Broodpannekoeken	257
Broodpap	247
Broodpudding (warme)	293
Broodschoteltje met appelmoes	251
Broodschoteltje met krenten en rozijnen	250
Broodstruif	252
Bruine boonensoep	29
Bruine boter	211
Bruine ragoûtsaus	220
Bruine ragoûtsoep	18
Bruine soep	17
Brusselsche appelen	252
Brusschelsche vla	272
Brusselsch lof	194
Brusselsch lof au jus	195

	Bladz.
Brusselsch lof en branches	195
Busgroenten stoven	197

C.

Cake	309
Cantarellen	197
Capucijners	171
Capucijners (droge)	165
Capucijners in bussen of flesschen	347
Caramel	220
Caramelsaus (warne)	231
Caramelvla I	268
Caramelvla II	268
Chambordpudding	298
Champignonsaus (donkere)	223
Champignonsaus (lichte)	223
Charlotte au café	290
Charlotte aux amandes	289
Charlotte russe	289
Châteaubriands	97
Chaufroid van kip	139
Chipolata	288
Chocolademelk	339
Chocoladepudding (met gelatine)	278
Chocoladepudding (met maïzena)	277
Chocoladevla I	265
Chocoladevla II	266
Chouffleur au gratin	182
Chichoreilof	195
Citroencake	309
Citroenkoekjes	328
Citroenlimonade	340
Citroenmelk	338
Citroenpudding	280
Citroenrijst	270
Citroensaus	218
Citroensaus (zoete)	230
Citroensoufflé	264
Citroenvla	268
Citroenvla (met Rijnwijn)	269
Colombijntaart	304
Compôte van abrikozen uit flesschen	207
Compôte van appelen	203
Compôte van gedroogde abrikozen	207

Compôte van versche abrikozen	208
Consommé Colbert	25
Côteletten (kalfs-)	90
Côteletten (lams-)	91, 92 en
Côteletten (zwezerik)	106
Cromesquis	50
Croquetten (aardappel-)	154
Croquetten (van garnalen)	34
Croquetten (van kalfsvleesch)	32
Croquetten (van kip)	34
Croquetten (van visch)	35
Croquetten (van zwezerik)	34
Croquetten, ragoûts, schoteltjes enz., die na of in plaats van soep, of aan de koffietafel gegeven worden	32

D.

Deensche rijst	240
Deensche rijstsoep	255
Diplomaatpudding	287
Diplomaatpudding (warne)	298
Dof glazuur	303
Donkerbruine, pikante saus	219
Donkere champignonsaus	223
Donkere Maderasaus	223
Doorschijnend glazuur	302
Doperwten	171
Doperwten in bussen of flesschen	347
Drabbelkoeken	324
Dranken	337
Drie in de pan	261
Drogen van levensmiddelen	355
Duif braden	141
Duif (gefarceerde)	141
Duif (getruffeerde)	142
Duitsche biefstuk	98

E.

Eend braden	142
Eend (salmis)	143
Eieren	155
Eierengelei	161
Eieren (gepocheerde)	160
Eieren (gepulde, met ansjovis)	7
Eieren (gepulde, met garnalen)	6
Eieren (gepulde, met kerrysaus)	59

	Bladz.		Bladz.
Eieren (ge vulde met kreeft)	7	Gans braden	147
Eieren in garantol	377	Garantol (eieren in)	377
Eieren in kalkwater	377	Garnalen	2
Eieren koken	155	Garnalenbroodjes	2
Eieren met béchamelsaus	160	Garnalen in gelei	364
Eieren met kaassaus	160	Garnalen in schelpen	37
Eieren met kerrysaus	160	Garnalen koken	129
Eieren met mayonnaise	71	Garnalen op gefruit brood	65
Eieren met mosterdsaus	160	Garnalenragoût	40
Eieren met tomatensaus	160	Garnalensaus	215
Eierschoteltje met kaas	162	Gebakken boekweitengrutten	243
Eierpannekoeken	259	Gebakken zwezerik	104
Eierschwämme	197	Gebraden appelen	203
Elft	124	Gebraden of bruine boter	211
Erwten	165	Gebuild tarwebrood	330
Erwten (grauwe)	165	Gedroogde abrikozen	207
Erwtensoep (groene)	31	Gedroogde appelen	203
Escalopes de ris de veau	44	Gedroogde gele pruimpjes	208
Escalopes de veau au vin blanc	95	Gedroogde peren	204
F.		Gedroogde pruimen	205
Fazant braden	144	Gedroogde pruimedanten	206
Fazant (getruffeerd)	145	Gedroogde prunellen	208
Feuilletéedeeg	44	Gedroogde slaboonen (koken)	170
Filets van tong	116	Gedroogde slaboonen (inmaak)	355
Filosoof	67	Gefarceerde duif	141
Flageolets	166	Gefarceerde kalfstong	81
Flan d'oranges	281	Gefarceerde snoek	125
Flensjes	259	Gefruite uien	179
Fleurons	47	Gehakt	94
Forellen bakken	126	Gehakt (runder)	94
Forellen koken	125	Gelei (appel-)	375
Fosco	342	Geleien	332
Frambozen inmaken in eigen sap	352	Gelei van aalbessen, half roode-, half zwarte bessen, aardbeien enz.	376
Frambozenmarmelade	371	Gemarineerde haring	364
Frambozensapsaus	231	Gemarineerd vleesch	72
Frambozenstroop	342	Gemberpudding (warme)	295
Fransche andijvie	191	Gepaneerd vleesch	86
Fransche pudding	288	Geperst vleesch	108
Fransche sla	198	Gepocheerde eieren	160
Fricassée van kip	138	Gerookte bokking opdoen	130
Fritures	38	Gerookte makreel	131
Fijn krentenbrood	331	Gerookte ossetong	80
G.		Geroosterde biefstuk	85
Galantine	108	Gesmoorde andijvie	191

	Bladz.
Gesmoord vleesch	82
Gesauteerde kippen	138
Geschaafde appels	201
Gestooft asperges	180
Gestooft bessen	206
Gestooft kabeljauwstaart	113
Gestooft kalfsnier	99
Gestooft kalfspoulet	99
Gestooft kersen	206
Gestooft knolselderij	175
Gestooft prei	181
Gestooft tomaten	200
Gestooft verse pruimen	205
Gestooft vijgen	206
Gestooft zwezerik	103
Gestoomde makreel opdoen	131
Getruffeerde duif	142
Getruffeerde fazant	145
Getruffeerde kalkoen	146
Gevogelte	131
Gevulde broodjes	64
Gevulde eieren met ansjovis	7
Gevulde eieren met garnalen	6
Gevulde eieren met kerrysaus	59
Gevulde eieren met kreeft	7
Gevulde kalfsborst	78
Gevulde koek	308
Gevulde komkommer	61
Gevulde olijven	6
Gevulde pannekoek	62
Gevulde pannekoekjes I	62
Gevulde pannekoekjes II	63
Gevulde sinaasappelen	334
Gevulde tomaten	60
Gevulde tomaten (als hors d'oeuvre)	200
Gevulde uien	59
Gewelde boter	226
Gewelde boter met eidooiers	226
Gezouten haring opdoen	130
Gistpannekoeken	260
Glazuur (dof)	303
Glazuur (doorschijnend)	302
Gortebrij van karnemelk	249
Gortebrij van zoete melk	249
Gort met rozijnen	244

	Bladz.
Grauwe erwten	165
Griesmeelpap	242
Griesmeelpudding I	275
Griesmeelpudding II	275
Griesmeelpudding (warme)	293
Griesmeelrand met vruchten	276
Griesmeelschotelje	242
Griesmeelschotelje met bitter- koekjes	242
Griesmeelschotelje met appels	243
Griet koken	123
Groene erwtensoep	31
Groene kruiden hakken	171
Groenten	165
Groenten in mosterdsaus	359
Groentesoep I	11
Groentesoep II	12
Groentesoep (magere met Maggi- aroma)	26
Groentesoep van gedroogde groenten	13
Groot vleesch (het braden van)	73
Grunopudding	299

H.

Haas braden	133
Haas (villen en opzetten)	132
Hâché	68
Hâché in bruine saus	69
Halve gedraaide	69
Hambroodjes I	50
Hambroodjes II	51
Hamburger rib	83
Ham koken	83
Hamsoufflé I en II	52
Hangop	250
Haring (gemarineerd)	364
Haring gezouten (opdoen)	130
Haring met tomaten en mayon- naise	8
Haring (nieuwe)	1
Haringsla	70
Havermout in melk of taptemelk	244
Havermout in water	245
Hazepeper (van gebraden haas)	134
Hazepeper (van rauwe haas)	134

	Bladz.		Bladz.
Heilbot	123	Kalfslever bakken	102
Heldere, zure gelei	332	Kalfsnier (gebakken met tomaten- saus en roerei)	65
Hollandsche saus I	215	Kalfsnier (gestoofd)	99
Hollandsche saus II	216	Kalfsoesters	95
Hoofdkaas	363	Kalfsoesters in witten wijn	95
Hooikist (het gaarmaken van spijzen in)	377	Kalfsoesters in witte saus	95
Hopjespudding	279	Kalfspoulet (gestoofd)	99
Hors d'oeuvres (opmerkingen)	1	Kalfsrollade	78
Hors d'oeuvreschotel	9	Kalfstong (gefarceerde)	81
Hutspot met klapstuk	173	Kalfstong koken	81
Huzarensla	70	Kalfstong met mayonnaise	82
I.		Kalfstong (ragoût van)	39
Inmaak in bussen of flesschen	345	Kalfsvleesch in schelpen	35
Inmaken	344	Kalfsvleeschpudding (warme)	55
Inmaken in azijn	356	Kalkoen braden	145
Inmaken in suiker	369	Kalkoen (getruffeerd)	146
Inmaken in zout	366	Kaneelsaus	229
Inmaken van eieren	337	Kapperkool	186
Inmaken van eieren in kalkwater	377	Kappertjessaus	214
Irish stew	107	Kardoen à la moëlle	178
J.		Kardoenen	177
Jachtschotel	67	Kardoen met mergbroodjes	178
Jam maken	370-375	Karnemelkpudding	278
Jonge worteltjes	172	Karnemelksche pap I	247
Juliennessoep	24	Karnemelksche pap II	248
Jus (zie bij de vleezen)	73	Karper	124
Jussoep	17	Kasseler rib	83
K.		Kastanjepurée	210
Kaasbroodjes	5	Kastanjes braden	209
Kaassoufflé	53	Kastanjes (gepofte)	209
Kabeljauw koken	112	Kastanjes koken	209
Kabeljauwstaart (gestoofd)	113	Kattetongen	328
Kabeljauw stoven	113	Kaviaarbroodjes	3
Kabinetpudding	288	Kerryrijst	58
Kalebas als gember	360	Kerrysaus	217
Kalfsbiefstuk	85	Kerryschotelkje	58
Kalfsborst	78	Kerrysoep	14
Kalfsborst (gevlude)	78	Kersen in flesschen	350
Kalfscôteletten	90	Kersen in gekurkte flesschen	351
Kalfsfricandeau	78	Kersen (gestoofde)	206
Kalfslappen	88	Kersenmarmelade	371
Kalfslappen (pikante)	89	Kerstkransen	318
Kalfslever koken	102	Kievitseieren	156
		Kip braden	137
		Kip (chaufroid)	139

	Bladz.
Kip (fricassée van)	138
Kip (gesauteerd)	138
Kip met mayonnaise	140
Kip met rijst	57
Kippeneieren koken	155
Kip (plukken, uithalen en opzetten)	136
Kippenragoût	41
Kippensoep	20
Klein vleesch (het bereiden van)	84
Knolletjes	175
Knolselderij (gestoofd)	175
Knorhaan koken	114
Koffiepudding	283
Koffievla met room	271
Koffiejs	336
Koffie zetten	337
Komkommer (gevulde)	61
Komkommer in azijn	356
Komkommer in mosterdsaus	359
Komkommersla	8
Komkommersla	197
Komkommers (sambal) in azijn	357
Konijn braden	135
Konijn stoven	136
Kool (bloem-)	182
Kool (bloem-) met kaassaus	182
Kool (boeren-)	188
Kool (kapper-)	186
Koolrabi	174
Koolrapen	174
Kool (roode)	183
Kool (Savoye-)	183
Kool (Savoye-) met gehakt	184
Koolsoep	25
Kool (witte)	184
Kool (witte) met aardappelen	185
Kool (zuur-)	187
Korhoen braden	147
Koude puddingen	274
Koude sandwiches	73
Koude sauzen	226
Koude vleeschpudding	55
Kranten (het gaarmaken van spijzen in)	377
Kreeftensla	129

	Bladz.
Kreeft koken	128
Kreeft in aspic	333
Krentenbrood	331
Kropsla	192
Kropsla (gestoofde)	193
Kropsla in bussen of flesschen	348
Kropsla met gehakt	193
Kropsla uit Weck's flesschen	193
Kruiden (groene) hakken	171
Kruidtaart	305
Kruisbessenmarmelade	371
Kruisbessenmoes	206
Kweeën-marmelade	375
Kwetsenmarmelade	372
Kwetsen (zoetzuur)	360

L.

Lamskarbonaden met slaboonen	91
Lamscôteletten I	91
Lamscôteletten II	92
Lamscôteletten III	93
Laurakoek	310
Lever bakken	102
Leverbroodjes (van visch).	116
Lever koken	102
Leverpastei	54
Lever (visch-) koken	115
Leverworst	109
Lichtbruine maître d'hotelsaus	224
Lichtbruine pikante saus	221
Lichte champignonsaus	223
Lichte Maderasaus	221
Lichte tomatensaus (van tomaten- purée)	224
Lichte tomatensaus (van versche tomaten)	225
Limonade (citroen-)	340
Limonade (sinaasappel)	340
Limonade van sinaasappelschil- len I	340
Limonade van sinaasappelschil- len II	341
Limonade van vruchtensap	339
Linzen	166
Linzensoep	31

	Bladz.
Lippen en keeltjes stoven	127
Londonderrysoep	18
Lijsters	144

M.

Macaroni in schelpen	38
Macaroni met ham en kaas	66
Macaroni met poulet	56
Macaroni met tomatensaus	66
Macaronischotelkje	246
Macaronisoep met maggi-aroma	27
Macarons	327
Madeleines	319
Maderasaus (donkere)	223
Maderasaus (lichte)	222
Magdalenakoekjes	327
Magere soepen	26
Maître d'hôtelboter	226
Maître d'hôtelsaus (lichtbruine)	224
Maître d'hôtelsaus (lichte)	224
Maïzenapap	247
Maïzenapudding	276
Maïzenavla met abrikozen	266
Maïzenavla met biscuits en jam	267
Maïzenavla met bitterkoekjes	266
Maïzenavla met jam	267
Makreel (gerookte)	131
Marasquinsaus	235
Marmelade (aardbeien-)	370
Marmelade (abrikozen-)	373
Marmelade (bessen-)	372
Marmelade (bessen en frambozen-)	372
Marmelade (bramen-)	372
Marmelade (frambozen-)	371
Marmelade (kersen-)	371
Marmelade (kruisbessen-)	371
Marmelade (kwetsen-)	372
Marmelade (oranje-)	374
Marmelade (pruimen-)	372
Marmelade (rabarber-)	373
Marmelade (rozebottel-)	375
Marmelade (tomaten-)	373
Marmelade (kweeën-)	375
Mayonnaisesaus I (koude)	227
Mayonnaisesaus II (koude)	227

	Bladz.
Mayonnaisesaus III (koude)	228
Mayonnaise (warme)	225
Meirapen	175
Melkchocolade	339
Meloenschil (zoetzuur)	361
Mokkataart	303
Molsla	190
Moscovisch gebak	312
Mosselen koken	129
Mosselen bakken	130
Mosterdsaus	212
Mosterdsaus (groenten in)	359
Mosterdsaus (komkommer in)	359
Mousselinesaus	217
Muskaatkoek	305

N.

Nagerechten	235
Napolitaine	341
Nasi-goreng	58
Nesselrodepudding	287
Nierbroodjes	51
Nierkarbonaden	90
Nieuwe haring	1
Noga	326
Nogavla	273

O.

Oesters	2
Oestersaus	215
Oestertjes van zwezerik	44
Oeufs à l'impératrice	158
Oeufs au caramel	281
Oeufs brouillés à la d'Aumale	65
Olieboilen	321
Olijven (gepulde)	6
Omelet met kaas	163
Omelet met meel	165
Omelet met nierragoût	163
Omelette au naturel	162
Omelette aux fines herbes	163
Omelette soufflée	164
Ongebuid tarwebrood	331
Ongeschilde aardappelen koken	150
Ontbijtkoek	306
Opgerolde koek	302

	Bladz.
Opzetten (van een kip)	136
Oranjemarmelade	374
Orgeadesaus (warme)	230
Ossenhaas	76
Ossenhaas à la jardinière	77
Ossenhaas à la renaissance	77
Ossestaartsoep	19
Ossetong I en II	80
Ossetong (gerookte)	80
Ossetong pekelen	81
Ossetongragoût	42

P.

Paddestoelen	197
Paling bakken	121
Paling in gelei	363
Paling koken	120
Paling stoven	120
Paneermeel maken	33
Pannekoeken (eier-)	259
Pannekoeken (dunne)	258
Pannekoeken (gist-)	260
Pannekoeken (spek-)	260
Pannekoek (ge vulde)	62
Pannekoekjes (ge vulde) I	62
Pannekoekjes (ge vulde) II	63
Pap van gort in melk	249
Pastei	45
Pasteitjes I	46
Pasteitjes II	47
Patrijs braden	144
Peren	204
Peren (gedroogde)	204
Peren (in flesschen)	351
Peren (in gekurkte flesschen)	352
Peren (zoetzuur)	362
Perzikcompôte	208
Perziken (in flesschen)	350
Peterselie en selderij hakken	171
Peterseliesaus	212
Peulen	172
Peulen in bussen of flesschen	347
Pikante kalfslappen	89
Pikante saus (donkerbruine)	219
Pikante saus (lichtbruine)	221
Pikante saus (witte)	221

Piroggen	49
Plukken (van kip)	136
Plumpudding	296
Poffert	263
Poffertjes	322
Polonaise	316
Pommes de terre en robe de chambre	150
Pommes de terre frites	151
Poon koken	114
Postelein	192
Postelein in flesschen	353
Potage à la Douglas	26
Potage à la Jenny Lind	21
Potage à la minute	16
Poulet à la bonne femme	138
Poulet au blanc	138
Poulet in rijstrand met kerrysaus	56
Prei (gestoofde)	181
Prinsesseboonen in bussen of flesschen	347
Printanièresoep	24
Pruimedanten (gedroogde)	206
Pruimen (gedroogde)	205
Pruimen (gestoofde versche)	205
Pruimen (in flesschen)	349
Pruimen (in gekurkte flesschen)	350
Pruimenmarmelade	372
Pruimen op brandewijn	343
Pruimpjes (gele, gedroogde)	208
Prunellensaus	233
Prunelles (gedroogde)	208
Puddingen (koude) bereiden	273
Puddingen (warme) bereiden	291
Purée (van aardappelen)	153
Purée (van kastanjes)	210
Purée (van tomaten)	353

R.

Raapstelen	196
Rabarber	199
Rabarbercompôte	208
Rabarber in flesschen	354
Rabarbermarmelade	373
Rabarber met schuimkop	199
Radijsjes (jonge)	8

Bladz.		Bladz.	
Ragoût (bruine, van ossetong)	42	Runderlever (koken)	102
Ragoûts	32	Runderlever (bakken)	102
Ragoûtsaus (bruine)	220	Russische cakes	329
Ragoûtsaus (witte)	222	Rijnwijnpudding	291
Ragoûtsoep (bruine)	18	Rijst (citroen-)	269
Ragoûtsoep (witte)	17	Rijst (Deensche)	240
Ragoût van garnalen	40	Rijstebrij van karnemelk	248
Ragoût van kalfstong	39	Rijstebrij van zoete melk	248
Ragoût van kip	41	Rijst in een rijstbal	236
Ragoût van zwezerik	40	Rijst in melk	238
Ramenas	197	Rijst in taptemelk	238
Ravigottesaus	228	Rijst in water	235
Reebout braden	148	Rijstkoekjes	258
Remouladesaus	228	Rijst met appelen	237
Rib (Hamburger)	83	Rijst met appelen en schuimkop	241
Rib (Kasseler)	83	Rijst m. appelen in een schoteltje	237
Rib (runder)	75	Rijst met krenten	236
Ris de Veau en pâte-à-frire	43	Rijst met rabarber	237
Rissoles	48	Rijstpudding	279
Riz à la Condé (koude)	280	Rijstpudding met abrikozen	280
Riz à la Condé (warme)	241	Rijstrand (m. poulet en kerrysaus)	56
Riz à l'impératrice	284	Rijst (saffraan-)	239
Roastbeef	75	Rijstsoep (Deensche)	255
Rödgröd.	277	Rijst (Spaansche)	239
Roereieren	158	Rijsttaart	300
Roereieren met gebakken brood	159	Rijst (vanille) I	238
Roereieren m. ham of ossetong	159	Rijst (vanille) II	239
Roereieren met kaas	160	Rijstvlokkenpap	240
Roereieren met tomatenpurée	159	Rijstvlokkenschoteltje	240
Rollade	75		
Rolmops	365	S.	
Rolpens bakken	98	Saffraanrijst	239
Rolpens in het zuur	362	Sagopap	246
Rode kool	183	Sagoschoteltje	246
Rode wijnsaus	234	Sagosoep	14
Rode poon koken	114	Salmis van eend	143
Rookworst koken	101	Sandwiches (koude)	73
Roomhoorns	318	Sandwiches (warme)	72
Roomsaus	215	Sardines op geroosterd brood	3
Roomtaart	304	Sauce aux fines herbes	217
Rozebottelmarmelade	375	Saucijsjes bakken	102
Runderbiefstuk	84	Saucijzebroodjes	48
Rundergehakt	94	Sausbaars	119
Runderlappen I	87	Sausen (koude)	226
Runderlappen II	87	Sausen (warme, bij vleesch, visch,	
Runderlappen III	88	gevogelte, groenten)	211

	Bladz.		Bladz.
Sausen (zoete).	229	Snippen braden	144
Savoyekool	183	Snoek koken	124
Savoyekool met gehakt	184	Snoek (gefarceerd of aangelegd)	125
Schapebout	79	Snoekbaars koken	120
Schapelever bakken	102	Snijboonen	167
Schelpen (garnalen)	37	Snijboonen in bussen en flesschen	346
Schelpen (kalfsvleesch)	35	Snijboonen in 't zout	366
Schelpen (macaroni)	38	Snijboonen (stamppt van snijboonen uit het zout)	168
Schelpen (visch I en II.)	36	Snijboonen (stamppt van verse snijboonen)	168
Schelpen (zwezerik)	37	Snijsla	194
Schelvisch	112	Soepen	9
Schelvisch stoven	113	Sole aux épinards	118
Schildpadsoep	20	Sorbet (ananas)	344
Schol bakken	122	Soubisesaus	218
Schol koken	122	Soufflé (citroen-)	264
Schorseneeren	178	Soufflé (vanille-)	264
Schoteltje van eieren en kaas	162	Soupe croûte-au-pot	25
Schoteltje van gebakken aardappelen en gebakken uien	179	Spaansche rijst	239
Schotsche rib (spiegeleieren op gebakken brood)	157	Spek bakken	103
Schuimomelet	164	Spekkoek	307
Schuimsaus (zie wijnsaus)	234	Spekpannekoeken	260
Sinaasappelcompôte	209	Speksaus	211
Sinaasappelen (gevulde)	334	Spiegeleieren (in den oven)	156
Sinaasappellimonade	340	Spiegeleieren met ham (op de kachel)	157
Sinaasappelsaus	232	Spiegeleieren met rookspek	157
Sinaasappelschillenlimonade I en II	340 en 341	Spiegeleieren met uien en kaas	158
Sinaasappelvla met eieren	271	Spiegeleieren (op de kachel)	156
Sinaasappelvla met room	272	Spiegeleieren op gebakken brood	157
Sint-Jansuitjes (in azijn)	358	Spinazie	189
Sjalotten in azijn	358	Spinazie in bussen of flesschen	348
Slaboonen	169	Spinaziesoep I	15
Slaboonen (drogen)	355	Spinaziesoep II	15
Slaboonen (gedroogde)	170	Sprot opdoen	130
Slaboonen in bussen of flesschen	347	Spruitjes	186
Slaboonen in 't zout	367	Spruitjes met kastanjes	186
Slaboonen uit 't zout	170	Staartstuk	75
Sla (Fransche)	198	Stamppt van andijvie	191
Sla (veld- en snij-)	194	Stamppt van appelen en aardappelen	189
Slempmelk	339	Stamppt van snijboonen uit het zout	168
Sliersperges (inmaken)	348	Stamppt van verse snijboonen	168
Smeent braden	143		
Sneeuwballen	322		
Sneeuwpudding	276		

	Bladz.
Stamppot van stokvisch	127
Stamppot van zuurkool	187
Stokvisch koken	126
Stokvischschotel	126
Stoom (het gaarmaken van spijzen op)	385
Stroopsaus	229
Sultanen met vanillevla	270
Surinaamsche pudding	297

T.

Taarten bakken	299
Taling braden	143
Tapiocapap	246
Tapiocaschoteltje	246
Tarbot koken	123
Tartarensaus	229
Tarwebrood (gebuid)	330
Tarwebrood (ongebuid)	331
Thee zetten	337
Toffee I	326
Toffee II	327
Tomaten au jus (inmaak)	353
Tomaten (gestoofde)	200
Tomaten (gepulde)	60
Tomaten (gepulde) als hors d'oeuvres	200
Tomatenmarmelade	373
Tomatenpurée (inmaak)	353
Tomatensaus (lichte) van tomatenpurée	224
Tomatensaus (lichte) van versche tomaten	225
Tomatensla	200
Tomatensoep (magere, van tomatenpurée)	28
Tomatensoep (magere, van versche tomaten)	28
Tomatensoep (van tomatenpurée) I	22
Tomatensoep (van tomatenpurée) II	23
Tomatensoep (van versche tomaten)	21
Tomatensoufflés	54
Tong bakken	118

	Bladz.
Tong (filets)	116
Tong koken	116
Tong met roomsaus	117
Tong met spinazie (sole aux épinards)	118
Tournedos	98
Trommelkoek met gist	262
Trommelkoek met zelfrijzend bakmeel	263
Tuinboonen	170
Tuinboonen in het zout innaken	368
Tuinboontjes in bussen of flesschen innaken	347
Tulband	331
Turquoise	283

U.

Uien (gefruite)	179
Uien (gepulde)	59
Uiensaus	213
Utrechtsche uitjes in azijn	358

V.

Valançaytaart	311
Vanillemelk	338
Vanillerijst I	238
Vanillerijst II	239
Vanillesaus	230
Vanillesoufflé	264
Vanillevla met sultanen	270
Vanilleijs	336
Varkensbiefstuk	86
Varkenshaas	79
Varkenskarbonade	89
Varkenslappen	89
Varkenslever bakken	102
Varkenslever (koken)	102
Varkensschijf	79
Veal and ham pie	100
Veldsla	194
Vermicellipap	245
Vermicellipudding (warme)	292
Vermicellischoteltje	245
Vermicellisoep	13
Vermicellitaart	301

	Bladz.
Versche worst braden	101
Versche worst koken	101
Versche worst maken	110
Vet smelten	75
Visch	110
Visch bakken	111
Vischgehakt	115
Visch in schelpen I	36
Visch in schelpen II	36
Visch koken	110
Vischsoep	23
Visch stoven	113
Visch (zoute)	127
Vleesch	73
Vleeschbroodjes	5
Vleesch (gemarineerd)	72
Vleesch (geperst)	108
Vleesch (klein)	84
Vleeschkoekjes	67
Vleesch met rijst en kerry	58
Vleesch paneeren	86
Vleeschpie	100
Vleeschpudding (koude)	55
Vleeschresten in een schoteltje	67
Vleesch smoren	82
Vruchten	200
Vruchtengruel	254
Vruchten in flesschen	349
Vruchtensaplimonade	339
Vruchtensappen in flesschen	352
Vijgen (gestoofde)	206

W.

Warme beschuitpudding	295
Warme bitterkoekjespudding	294
Warme broodpudding	293
Warme caramelsaus	321
Warme gemberpudding	295
Warme griesmeelpudding	293
Warme kalfsvleeschpudding	55
Warme mayonnaise	225
Warme orgeadesaus	230
Warme puddingen bereiden	291
Warme sandwiches	72
Warme vermicellipudding	292

	Bladz.
Warme wijn	343
Waterbaars	119
Watergruel	254
Weener pudding	294
Wentelteefjes I	257
Wentelteefjes II	257
Wiener Schnitzel	97
Wild en gevogelte	131
Winterpostelein	192
Winterspinazie	189
Winterwortelen	172
Witte boonensoep	30
Witte kool	184
Witte kool met aardappelen (stampot)	185
Witte pikante saus	221
Witte ragoûtsoep	17
Witte wijnsaus	234
Worst (versche) braden	101
Worst (versche) koken	101
Worst (versche) maken	110
Worteltjes	172
Worteltjes (inmaken)	348
Wijnsaus (roode)	234
Wijnsaus (witte)	234
Wijn (warme)	343
Wijting koken	112

IJ.

IJs (aardbeien-)	337
IJs (koffie)	336
IJs maken	335
IJs (vanille-)	336

Z.

Zachte zandtaart	311
Zalm koken	121
Zalm met aspic en mayonnaise	333
Zandkoekjes	329
Zandtaart (harde)	310
Zandtaart (zachte)	311
Zeekreeft koken	128
Zeelt koken	124
Zoete appelen	202
Zoete sausen	229

XVI

	Bladz.		Bladz.
Zoetzuur van Bergamotperen . . .	362	Zwampudding	296
Zoetzuur van kwetsen . . .	360	Zwezerik à la jardinière . . .	104
Zoetzuur van meloenschil . . .	361	Zwezerikcôteletten	106
Zoutevisch	127	Zwezerikcroquetten	34
Zure saus (eenvoudige) . . .	213	Zwezerik (gebakken)	104
Zure saus (fijnere)	214	Zwezerik (gestoofde)	103
Zuring	196	Zwezerik in deeg	43
Zuring in flesschen (inmaak) .	354	Zwezerik in getruffeerd gehakt	105
Zuring met krenten	196	Zwezerik in schelpen	37
Zuurkool	187	Zwezerikragoût	40
Zuurkool (inmaak)	368	Zwitserische taart	315
Zuurkool (stampot)	187		

De inhoud van een glad afgestreken eetlepel bloem							weegt	8 gr.
"	"	"	"	"	"	maïzena	"	8 "
"	"	"	"	"	"	aardappelmeel	"	8 "
"	"	"	"	"	"	aardappelsago	"	8 "
"	"	"	"	"	"	zout	"	10 "
"	"	"	"	"	"	suiker	"	12 "
"	"	"	"	"	"	boter	"	20 "
"	"	"	"	"	"	rundvet, kalfsvet,		
"	"	"	"	"	"	reuzel	"	20 "
"	"	"	"	"	"	cacao	"	8 "

N.B. Lepels kunnen verschillend van grootte zijn, daarom is het aan te raden, dat ieder deze getallen met den inhoud van haar eigen keukenlepels vergelijkt.

Hors d'oeuvres.

Hors d'oeuvres worden vóór de soep aan een uitgebreid diner gediend. Zij hebben ten doel den eetlust op te wekken en worden altijd koud gepresenteerd. Behalve oesters, worden ze op kleine bordjes gegeven. Hors d'oeuvres op geroosterd brood, als kaviaar- en ansjovisbroodjes, worden opgedaan op een schotel, bedekt met een gevouwen vingerdoekje met franje, evenals de sneetjes geroosterd brood, die afzonderlijk bij sommige hors d'oeuvres gepresenteerd worden. Geroosterd brood kan niet lang staan voordat het gediend wordt, anders wordt het slap.

Ansjovis.

Laat de ansjovissen een paar uur weken in koud water met een scheut melk. Ontdoe ze van de schubben, scheur ze doormidden, door in iedere hand een puntje van den staart te houden en dezen dan voorzichtig van elkaar te trekken. Verwijder de graat, de ingewanden en alle kleine graatjes, wasch de ansjovissen in koud water, totdat ze niet meer te zout zijn, en laat ze een poosje uitdruipen. Schik dan de helften ruitsgewijze op een schaalteje en presenteer er bij dunne sneetjes brood zonder korsten, die vlug lichtbruin zijn geroosterd, daarna bekoeld en vervolgens met boter gesmeerd zijn.

Nieuwe Haring.

Neem van den haring het vel af, maak een insnijding aan de buikzijde, maak hem van binnen schoon. Wasch hem en laat hem uitdruipen. Neem in elke hand een punt van den staart en scheur de visch voorzichtig op deze wijze doormidden tot aan den kop. Ontdoe de bovenhelft van de graat, leg dan de visch zóó, dat ze den oorspronkelijken vorm terugkrijgt en steek in den bek een takje peterselie.

Oesters.

Reken per persoon 5 à 6 oesters. Leg op elk bord, waarop de oesters gepresenteerd worden, een achtste partje citroen. Geef er bij dunne sneetjes geroosterd brood met boterballetjes.

Boterballetjes.

Zorg voor vaste boter, leg deze, zoo noodig, een paar uur in koud water of op ijs en maak er met twee theelepeltjes of kleine spaantjes, die even in koud water worden gehouden, gelijke ronde balletjes van. Stapel deze op een schaalte.

Garnalen.

Wasch de gepelde garnalen vlug, laat ze uitdruipe op een paardeharen zeef. Vermeng ze naar smaak met wat azijn, beste slaolie en peper. Stapel ze in een bergje op een schaalte en leg er omheen een randje fijngehakte peterselie. Geef er bij gesmeerde sneetjes geroosterd brood of sneetjes geroosterd brood en boterballetjes.

Garnalenbroodjes.

150 gr. gepelde garnalen, bij voorkeur Zuiderzeegarnalen. —
8 dunne sneetjes oud brood zonder korsten, lang 7½ cM.
en breed 5 cM. — mayonnaise van 1 dL. olijfolie, 1 dooier,
¼ dL. azijn (zie het recept). — peterselie.

Wasch de garnalen vlug. Laat ze goed uitlekken op een paardeharen zeef. Vermeng ze daarna met de grootste helft der mayonnaise en wat fijngehakte peterselie. Proef of het mengsel goed smaakt. Rooster de sneetjes brood vlug lichtbruin in een heeten oven, laat ze een weinig bekoelen en bedek ze dan dadelijk met de garnalenmassa.

Kaviaarbroodjes.

1 klein potje kaviaar. — ± 5 dunne sneetjes geroosterd brood zonder korsten, lang $5\frac{1}{2}$ cM. en breed $3\frac{1}{2}$ cM. — een weinig ongezoeten boter.

Ontzout de boter door ze een poosje met een houten lepel in een kom met koud water te kneden en dit water af en toe te ververschen. Rooster de broodjes vlug lichtbruin in een heeten oven, laat ze bekoelen, bestrijk ze met de ontzoute boter en daarna met de kaviaar.

Goede kaviaar moet uit groote, glanzende korrels bestaan en een zuiveren, vooral niet tranigen reuk en smaak hebben. Zij mag niet te zout zijn. Nagenoeg het heele jaar door kan men goede kaviaar krijgen, alleen niet overal van half Juni tot half Augustus, omdat de vangst van den steur in dien tijd bij de wet verboden is. De voorjaarskaviaar is de beste.

Sardines op geroosterd Brood.

8 dunne sneetjes brood, lang $\pm 5\frac{1}{2}$ cM., breed $\pm 3\frac{1}{2}$ cM.
— 16 sardines (indien ze klein zijn, anders minder). — boter.

Maak de sardines schoon door ze aan de buikzijde open te snijden en ze van graat en ingewanden te ontdoen. Leg de twee helften weer op elkaar. Rooster de broodjes vlug lichtbruin in een heeten oven; laat ze bekoelen, besmeer ze met boter en leg op ieder broodje twee sardines.

Ansjovisbroodjes.

I.

8 dunne sneetjes brood, lang $\pm 5\frac{1}{2}$ cM., breed $\pm 3\frac{1}{2}$ cM.
— 8 ansjovissen. — 1 hardgekookt ei. — fijngehakte peterselie. — boter.

Week de ansjovissen een paar uur in koud water met een scheut melk. Ontdoe ze van de schubben, scheur ze

doormidden door in iedere hand een puntje van den staart te houden en dezen dan voorzichtig van elkaar te trekken. Verwijder de graat, de ingewanden en alle kleine graatjes. Wasch de ansjovissen en laat ze een poos uitdruipen. Rooster het brood vlug lichtbruin in een heeten oven, laat het bekoelen, besmeer het met boter, leg op ieder sneetje brood twee ansjovishelften, opgerold of kruiselings over elkaar en garneer de broodjes met afzonderlijk fijngegehakt of fijngewreven eiwit en eigeel en met fijngehakte peterselie.

Ansjovisbroodjes.

II

8 dunne sneetjes brood, van dezelfde grootte als in het 1^e recept. — 8 ansjovissen. — 2 hardgekookte eieren. — 1 eetlepel kruidenazijn. — 1 eetlepel slaolie. — een weinig mosterdpoeder, peper, zout en fijngehakte peterselie.

Behandel ansjovissen en brood als in het 1^e recept. Wrijf de dooiers der hardgekookte eieren door een paardeharen zeef, vermeng ze dan eerst met de olie, daarna met azijn, mosterdpoeder, peper, zout en peterselie. Besmeer de geroosterde broodjes met deze dikke saus en leg op elk sneetje twee ansjovishelften, opgerold of kruiselings over elkaar. Garneer de broodjes met fijngehakt eiwit en fijngehakte peterselie.

Ansjovisbroodjes.

III.

8 à 10 sneetjes brood als in het 1^e recept. — 8 ansjovissen. — 70 gr. boter. — 1 hard gekookt ei. — iets Cayennepeper. — fijngehakte peterselie.

Maak de ansjovissen schoon als in het 1^e recept. Wrijf, ze daarna met de boter in een mortier of in een kommetje met een houten roerbal tot een gelijke massa; zeer

deze door een zeef van paardehaar en vermeng ze met een paar korreltjes Cayennepeper. Rooster de sneetjes brood vlug lichtbruin, laat ze bekoelen, bestrijk ze met de ansjovisboter, strijk deze glad met een mes, dat even in heet water is gehouden en garneer de broodjes met hardgekookt eiwit en eigeel, afzonderlijk fijngewreven, en met fijngehakte peterselie.

Kaasbroodjes.

8 dunne sneetjes brood, lang $\pm 5\frac{1}{2}$ cM., breed $\pm 3\frac{1}{2}$ cM. — 20 gr. boter. — 70 gr. Gruyèrekaas, of half Gruyère-, half Parmezaansche kaas. — 1 ei. — zout. — Cayennepeper.

Roer de boter in een kommetje met een houten lepel, tot ze roomachtig is geworden. Voeg er dan het ei bij, de kaas, zout en Cayennepeper. Roer dit door elkaar. Bestrijk met dit mengsel de broodjes, die in een heeten oven vlug lichtbruin zijn geroosterd. Strijk de massa glad met een mes dat even in heet water wordt gehouden.

Vleeschbroodjes. (± 12 stuks).

190 gr. resten gaar kalfsvleesch. — 12 dunne sneetjes brood. lang $\pm 5\frac{1}{2}$ cM., breed $\pm 3\frac{1}{2}$ cM. — mayonnaise van 1 dL. olijfolie, 1 eidooier, $\frac{1}{4}$ dL. kruidenazijn, peper, zout en mosterdpoeder. — 75 gr. gerookte ossetong, — 1 ingemaakt augurkje en een ingemaakt uitje. — $\frac{1}{2}$ lepel azijn. — iets witte peper.

Maal het kalfsvleesch tweemaal door den vleeschmolen. Vermeng het met de mayonnaise (zie bereiding mayonnaise), het zeer fijngehakte augurkje en uitje, iets peper, den azijn en een gedeelte van de fijngehakte ossetong. Maak er een goed samenhangende massa van. Rooster de sneetjes brood vlug lichtbruin in een heeten oven. Laat ze bekoelen. Bestrijk ze dik met de vleeschmassa. Strooi de rest der fijngesneden ossetong er overheen.

Gevulde Olijven. ($\pm$ 11 stuks).

een fleschje Spaansche olijven. — ansjovisboter van 6 ansjovissen.
— 50 gr. boter en Cayennepeper.

Maak de geweekte ansjovissen schoon (zie bldz. 1), wrijf ze daarna met de boter in een mortier of in een kommetje met een houten roerbal tot een gelijke massa, zeef deze door een zeef van paardehaar en vermeng ze met een paar korreltjes Cayennepeper. Snijd de olijven spiraalvormig van de pit af, zóó, dat er geen vruchtvleesch aan de pit blijft zitten en de spiraal niet breekt.

Vervang de pit door een kluitje ansjovisboter, breng de olijf weer in haar oorspronkelijken vorm terug. Zet de gevulde olijven rechtop naast elkaar op een schaalteje.

Gevulde eieren met Garnalen.

$\pm$ 8 eieren. — 100 gr. gepelde garnalen (bij voorkeur Zuiderzee-garnalen). — 2 rauwe eidooiers. — $\frac{3}{4}$ dL. slaolie. — 1 lepel kruidenazijn. — iets mosterd, peper en zout. — peterselie.

Kook de eieren 10 minuten, dompel ze in koud water, pel ze. Snijd van het breedste uiteinde een dun plakje af, zoodat het ei gemakkelijk op den schotel kan blijven staan. Snijd aan de punt ongeveer $\frac{1}{3}$ van het ei weg. Neem voorzichtig het eigeel uit het wit. Zorg, het wit niet te beschadigen. Maak mayonnaise (zie het recept) van de rauwe eidooiers, slaolie, azijn, mosterd, peper en zout voeg hierbij de garnalen, nadat deze eerst vlug zijn gewasschen en op een paardeharen zeef zijn uitgelekt. Vul met deze farce de uitgeholde eiwitten. Wrijf een gedeelte der hardgekookte dooiers door een grove paardeharen zeef. Bedek hiermee den bodem van een schotel, plaats er de gevulde eieren op en garneer den schotel met een paar takjes frissche peterselie.

Gevulde Eieren met Ansjovis.

8 à 10 eieren. — 24 ansjovissen. — 100 gr. boter. — eenige kappertjes. — iets peper. — een paar takjes frissche peterselie.

Kook de eieren 10 minuten, dompel ze in koud water, pel ze en snijd ze in de lengte doormidden. Neem er de dooiers voorzichtig uit. Zorg het wit niet te beschadigen. Roer de boter in een kommetje met een houten lepel of roerbol, tot ze roomachtig is geworden. Voeg hierbij 20 van de geweekte en schoongemaakte ansjovissen (zie bladz. 1), de dooiers en iets peper. Wrijf dit samen door een paardeharen zeef. Vul met deze massa de halve eiwitten, zóó, dat het vulsel er bol bovenuit steekt. Maak dit netjes glad met een mes, dat daarvoor even in heet water wordt gehouden. Versier de eieren met reepjes van de overige ansjovissen en met kappertjes. Leg de eieren op een schotel met een gevouwen vingerdoekje bedekt en garneer dezen met een paar takjes peterselie.

Gevulde Eieren met Kreeft.

8 eieren. — 80 gr. kreeft. — 1 eetlepel fijngehakte peterselie en een paar takjes frissche peterselie. — 2 eetlepels mayonnaise.

Kook de eieren 10 minuten en hol ze uit als in het recept van gevulde eieren met garnalen beschreven is. Wrijf 6 eidooiers fijn met de mayonnaise (zie het recept van mayonnaise), voeg er de helft der fijngehakte peterselie bij, de fijngesneden kreeft, wat peper en zout en zoo noodig nog iets azijn. Vul met deze massa de uitgeholde eieren, zóó, dat het vulsel er bol bovenuit steekt. Strooi op elk gevuld ei wat van de overgehouden peterselie en plaats ze op een schotel met een gevouwen vingerdoekje bedekt. Garneer dezen met een paar takjes frissche peterselie.

Jonge Radijsjes.

Ontdoe de radijsjes van de draadjes en de grootere blaadjes, maar laat een paar kleinere zitten om als handvatsel te dienen. Wasch ze flink en laat ze goed uildruipen. Schik ze daarna op een schaalkje.

Tomatensla.

Zie onder Vruchten, bladz. 200.

Gevulde Tomaten. (rauwe).

Zie onder Vruchten, bladz. 200.

Komkommersla.

Schil de komkommers, verwijder, zoo noodig, de bittere punten. Schaaf ze met een sambaltrekker. Maak de draden aan met slaolie, azijn, peper en zout, naar smaak; leg ze op een schaalkje en strooi er wat fijnggehakte peterselie over. Bij gebrek aan een sambaltrekker kunnen de komkommers ook in dunne plakjes worden geschaafd. Maak de komkommers op het laatste oogenblik klaar, zij verliezen anders veel van haar geurige bestanddeelen.

Haring met tomaten en Mayonnaise.

nieuwe haring (1 haring berekend voor 4 personen). — tomaten,
— peper, zout, fijnggehakte peterselie. — mayonnaise (zie onder Sausen).

Maak de haringen schoon (zie recept nieuwe haring, maar verdeel elken haring in 4 filets). Leg de filets ruitgewijze op een schotel, giet er mayonnaise overheen. Garneer den schotel met een rand tomaten, in dunne plakken gesneden en bestrooid met een weinig zout, peper en fijnggehakte peterselie.

Hors d'oeuvres-schotel.

Een hors d'oeuvres-schotel is verdeeld in verschillende vakjes. Geef in elk vakje een andere hors d'oeuvre, als garnalen, ansjovissen, sardines, gevulde eieren, tomaten- en komkommersla. Leg er ook bij ronde, driehoekige of langwerpige stukjes geroosterd brood en boterballetjes of stukjes geroosterd brood, die dun met boter gesmeerd zijn, en mayonnaise.

Neem bij gebrek aan een bepaalden hors d'oeuvres-schotel een grooten vleeschschotel, plaats hierop verschillende kleine schaaltes of schelpen en vul deze naar verkiezing of verdeel den schotel in verschillende vakjes door middel van dunne en smalle reepen geroosterd brood. Garneer den schotel met frissche peterselie.

Soepen.

Het Trekken van Bouillon.

Bestel voor het trekken van bouillon, schenkelvleesch. Neem 500 gr. vleesch op 1 L. water, wanneer de bouillon moet dienen als geurigen drank of als grondstof voor een fijne, heldere soep, b.v. Juliennesoep. Gebruik 400 gr. vleesch op 1 L. water voor fijne gebonden soepen, b.v. voor witte ragoûtsoep, tomatensoep en 300 gr. vleesch, of minder, op 1 L. water voor soepen, waar men het vleesch in laat. Neem in dit laatste geval poulet, runderpoulet voor groentesoep, voor vermicellisoep kalfspoulet.

Wasch het vleesch en snijd het in kleine stukken, opdat het goed uit zal trekken.

Laat het vleesch, als het niet mee gebruikt wordt, een paar uur met het zout in het koude water staan. In den

winter, wanneer het vleesch niet spoedig bederft, gedurende een nacht.

Reken op elken L. water 8 gr. zout, doch neem minder voor bruine soepen, die afgemaakt worden met een weinig bruin van jus, dat in den regel erg zout is.

Zet het vleesch op met kokend water, als het tevens gebruikt wordt als vulling in de soep, b.v. runderpoulet in groentesoep. Werd dit vleesch met koud water opgezet, dan zou het te droog worden. Door het kokende water stolt dadelijk het buitenste eiwitlaagje van het vleesch, zoodat er meer sappen in blijven.

Kies voor het trekken van bouillon een hooge, nauwe pan, liefst met schroefdeksel, omdat deze goed afsluit.

Laat den bouillon een paar uur zachtjes koken, bouillon van runderpoulet $\pm 2\frac{1}{2}$ uur, van kalfspoulet ± 2 uur, van schenkelvleesch ± 4 uur. Open de pan niet tusschentijds.

Zeef den bouillon, als hij helder moet zijn, door een dichten doek, om het schuim te verwijderen, dat zich aan de oppervlakte heeft verzameld. Schuim den bouillon niet gedurende het koken, daar dan te veel geurige, vluchtige stoffen verloren zouden gaan. Schep vetoogjes, zoo noodig, met een platten lepel van den bouillon af, verwijder nog de laatste door een reep filtreerpapier vlug over de oppervlakte te trekken.

Bouillon. (5 koppen).

500 gr. mager schenkelvleesch. — $\frac{5}{4}$ L. koud water. — 8 gr. zout. — 5 partjes citroen. — 5 beschuitjes of stukjes ge-roosterd brood.

Wasch het vleesch, snijd het in stukjes, zet het met het water en het zout eenigen tijd weg. Breng het daarna aan de kook in een goed sluitende pan. Laat den bouillon

± 4 uur zachtjes koken. Giet hem dan door een zeef, waarin een flanelle of dubbel gevouwen neteldoeksch lapje is gelegd en schenk de vloeistof warm in de koppen (± 2 dL. in elken kop). Leg bij elken kop een beschuitje of stukje geroosterd brood, een partje citroen en een lepeltje. De bouillon kan ook met een weinig peper worden afgemaakt.

Voordat de bouillon in de koppen wordt geschonken, moeten de broodjes vlug lichtbruin worden geroosterd in een heeten oven en de citroen in partjes zijn gesneden. De pitten aan den buitenkant van elk partje worden verwijderd.

Bouillonsoepen.

Groentesoep. (4 pers.).

I.

300 gr. runderpoulet. — $\frac{5}{4}$ L. kokend water. — 8 gr. zout.
— 25 gr. rijst. — verschillende groenten, in den zomer:
een paar worteltjes, slaboontjes en doperwtten, een stukje
bloemkool, een kleine prei, wat kervel en peterselie; in
den winter: ± $\frac{1}{2}$ winterwortel, een paar kleine spruitjes,
eenige schorseneeren, een kleine prei, wat selderijgroen en
peterselie.

Wasch het poulet, snijd het, zoo noodig, nog eens door, zet het op met kokend water en zout en laat het ± $2\frac{1}{2}$ uur zachtjes koken in een goed gesloten pan, tot het gaar is. Maak de groenten schoon. Snijd de worteltjes en de prei in dunne schijfjes, de schorseneeren, bloemkool en slaboontjes in stukjes; hak selderijgroen of

kervel en peterselie fijn. Laat de groenten, behalve peterselie en kervel, met de gewasschen rijst, de laatste $\frac{3}{4}$ uur, in de soep meekoken. Roer de fijnggehakte kervel en peterselie even voor het opdoen door de soep: door ze mee te koken, zouden ze bruin worden.

N.B. Vindt men, dat er te veel vleesch in de soep is, dan kan er een gedeelte worden uitgenomen en bij een restverwerking worden gebruikt. Ook kunnen slechts 200 gr. poulet worden opgezet en de soep met $\pm \frac{1}{2}$ lepel maggi-aroma worden afgemaakt.

Groentesoep. (4 pers.).

II.

1 L. bouillon ($\frac{5}{4}$ L water, 200 gr. schenkelvleesch). — $\frac{1}{2}$ lepel maggi-aroma. — 75 gr. kalfsgehakt. — 20 gr. fijne Siamsago. — groenten (zie het vorige recept).

Trek bouillon van het vleesch met wat zout (zie het trekken van bouillon, bladz. 9. Zeef hem door een doek. Maak de groenten schoon. Snijd ze in kleine stukjes. Kook ze gaar in de soep ($\pm \frac{1}{2}$ uur). Voeg het laatste kwartier de balletjes gehakt en de sago toe. Laat de sago doorschijnend worden en maak de soep af met maggi-aroma.

Meng, voor de balletjes, het gehakt aan met wat melk, een weinig in water geweekt en daarna goed uitgedrukt oud brood zonder korsten, peper, zout en noot.

Draai er kleine balletjes van, gelijk van grootte. Zorg er voor, dat er geen barstjes in zitten.

Groentesoep van gedroogde Groenten. (4 pers.).

200 gr. runderpoulet. — $\frac{3}{4}$ L. koud water. — 8 gr. zout.
 — 20 gr. rijst. — gedroogde soepgroenten. — $\frac{1}{2}$ lepel
 maggi-aroма. — peterselie.

Wasch de soepgroenten, zet ze een nacht in het koude water te weeken en zet ze den volgenden dag op in het weekwater. Voeg, als de groenten koken, het gewasschen vleesch toe en het zout en laat alles samen $\pm 2\frac{1}{2}$ uur koken, tot het vleesch gaar is. Laat de gewasschen rijst het laatste $\frac{3}{4}$ uur meekoken. Maak de soep, van het vuur genomen, af met fijngehakte peterselie en maggi-aroма.

Vermicellisoep. (4 pers.).

300 gram kalfspoulet. — $\frac{5}{4}$ L. kokend water. — 8 gr. zout.
 — 50 gr. kalfsgehakt. — 25 gr. vermicelli. — een eidooier.
 — een stukje foelie.

Snijd het gewasschen poulet, zoo noodig, nog eens door, zet het op met kokend water, zout en foelie in een goed sluitende pan. Kook de soep zachtjes gedurende $2-2\frac{1}{2}$ uur, tot het vleesch gaar is. Laat het laatste $\frac{3}{4}$ uur de gebroken en gewasschen vermicelli meekoken. Meng het gehakt aan met wat melk, een weinig in water geweekt en daarna goed uitgedrukt oud brood zonder korsten, peper, zout en noot. Draai er kleine balletjes van, gelijk van grootte. Zorg er voor, dat er geen barstjes in zitten. Kook de balletjes het laatste kwartier in de soep mee. Klop een eidooier in de soep-terrine en voeg hierbij, flink kloppende, de kokende soep. Verwijder de foelie.

N. B. Vindt men, dat er te veel vleesch in de soep is, dan kan er een gedeelte worden uitgenomen en bij een restverwerking worden gebruikt. Ook kan slechts 200 gr. poulet worden opgezet en de soep met een beetje vloeibaar vleeschextract worden afgemaakt.

Kerrysoep. (4 pers.).

1 L. bouillon, getrokken van 300 gr. schenkelvleesch, of 1 L. water met vleeschextract (4 lepels vloeibaar vleeschextract, 1 lepel vast extract of 4 maggi's bouillonblokjes). — 45 gr. bloem. — 45 gr. boter. — 1 kleine ui. — $\pm$ 2 theelepels kerry. — een stukje Spaansche peper. — 1 ei of eidooier. — 1 dL. room of melk.

Snijd het uitje fijn en fruit het met de kerry en Spaansche peper in de boter, maar zorg, dat de kleur niet bruin wordt. Voeg dan de bloem toe, roer dit samen glad en giet langzamerhand, steeds roerende, den, zoo noodig, gezeefden bouillon er bij. Laat de soep 5 à 10 minuten doorkoken; zeef ze daarna. Klop een eidooier of ei met room of melk in de soepterrine, en voeg hierbij, flink kloppende, de kokende soep.

Geef er dobbelsteentjes brood bij, die in boter licht-bruin gefruit zijn.

Sagosoep. (4 pers.).

1 L. bouillon ($\frac{3}{4}$ L. water, 400 gr. schenkelvleesch). — 25 gr. fijne Siamsago. — 1 eidooier — $\frac{1}{2}$ dL. room.

Trek bouillon van het vleesch met wat zout (zie het trekken van bouillon, blz. 9). Zeef hem door een doek. Voeg de Siamsago toe en kook ze tot ze doorschijnend is geworden $\pm$ 8 minuten. Klop in de soepterrine een eidooier met room, en giet langzaam, steeds kloppende, de soep toe.

Spinaziesoep. (4 pers.).

I.

700 gr. jonge spinazie — 1 L. bouillon van 300 gr. schenkelvleesch of 1 L. water met vleeschextract (4 lepels vloeibaar vleeschextract, 1 lepel vast extract of 4 maggi's bouillonblokjes). — 30 gr. boter. — 2 eetlepels fijne Siamsgo — 2 eetlepels room of melk. — wat notemuskaat.

Zoek de spinazie uit, wasch ze een paar keer, laat ze smelten en gaar koken in de boter, onder af en toe roeren. Wrijf dan de spinazie door een zeef van paardehaar. Vermeng ze met den, zoo noodig, gezeefden bouillon en de sago. Laat de soep koken, tot de sago geheel doorschijnend is en maak ze af met een weinig geraspte notemuskaat en melk of room.

Geef bij deze soep dobbelsteentjes brood, die in boter lichtbruin gefruït zijn.

Spinaziesoep. (4 pers.).

II.

400 gr. jonge spinazie. — 1 L. bouillon ($\frac{5}{4}$ L. water, 400 gr. schenkelvleesch). — 20 gr. boter. — 20 gr. maïzena. — 2 eidooiers. — $\frac{1}{2}$ dL. room.

Zoek de spinazie uit, wasch ze een paar keer, laat ze smelten en gaar koken in de boter, onder af en toe roeren. Wrijf dan de spinazie door een zeef van paardehaar. Vermeng ze met den gezeefden bouillon en de maïzena, die met een weinig koud water is aangemengd. Laat de soep een paar minuten doorkoken. Klop in de soepterrine eidooiers en room en giet langzaam, steeds roerende, de soep toe.

Jussoep. (4 pers.).

4 dL. bruin van jus (zonder vet). — $\pm$ 8 dL. water. — een klein uitje. — 20 gr. boter of vet van jus. — 25 gr. rijst. — 1 theelepeltje kerry.

Voeg bij het bruin van jus zooveel water, tot het mengsel goed van smaak is. Fruit het fijngesnipperde uitje en de kerry in de boter of het vet, maar zorg dat de kleur niet bruin wordt. Voeg dan den verdunden jus toe en de gewasschen rijst. Laat de soep nog $\frac{3}{4}$ uur zachtjes koken.

Potage à la minute. (4 pers.).

1 L. kokend water met 4 eetlepels vloeibaar vleeschextract of met 1 lepel vast extract of met 4 maggi's bouillon-blokjes. — 45 gr. bloem. — 45 gr. boter. — 1 ei of eidooier. — 1 dL. melk of room. — peper.

Verwarm roerende de boter met de bloem, roer dit samen glad, voeg hierbij, langzamerhand en steeds roerende, den warmen bouillon. Laat de soep 5 à 10 minuten doorkoken. Klop in de soepterrine een ei of eidooier met room of melk en giet langzaam, steed kloppende, de soep toe. Maak de soep af met peper (op een lepel met een weinig soep eerst aangemengd, anders geeft ze kluitjes) en zout, als dit noodig is.

Geef bij deze soep dobbelsteentjes brood, die in boter lichtbruin gefruit zijn.

Bruine Soep. (4 pers.).

- 1 L. bouillon van 300 gr. schenkelvleesch (zie het trekken van bouillon, bladz. 9). — 60 gr. bloem. — 60 gr. boter. — 1 kleine ui. — bruin van jus. — 1 eetlepel soja.

Snijd het uitje in een paar grove stukken, fruit deze in de boter, zorg, dat ze licht van kleur blijven. Neem het uitje met een schuimspaan er uit, voeg de bloem toe, roer dit samen tot de kleur lichtbruin is. Giet er dan, langzamerhand, steeds roerende, den warmen, gezeefden bouillon bij. Laat de soep 5 à 10 minuten doorkoken. Maak ze af met een weinig bruin van jus en de soja.

Witte Ragoûtsoep. (4 pers.).

- 1 L. bouillon ($\frac{3}{4}$ L. water. 400 gr. schenkelvleesch.) — 45 gr. bloem. — 45 gr. boter. — $\frac{3}{4}$ d.L. room. — 2 lepels witte Bordeaux, b. v. Graves, — 1 eidooier of ei. — zout. — peper. — balletjes gehakt van 30 gr. kalfslappen. — de helft van een klein blikje champignons.

Trek bouillon op de gewone wijze (zie bladz. 9), zeef hem door een doek. Verwarm, roerende, boter en bloem tot een gladde massa, voeg hierbij langzamerhand, steeds roerende, den bouillon. Laat de soep 5 à 10 minuten zachtjes koken. Maak ze af met wijn, peper (op een lepel met een weinig soep eerst aangemengd, anders geeft ze kluitjes), zoo noodig zout, de doormidden gesneden champignons en het nat daarvan en de balletjes gehakt, die vooraf zijn gaargekookt ($\pm$ 10 minuten).

Zie, voor het aanmaken van gehakt, het recept van vermicellisoep blz. 13.

Klop in de soepterrine een ei of eidooier met den room en giet langzaam, steeds kloppende, de soep erbij.

Bruine Ragoûtsoep. (4 pers.).

- 1 L. bouillon ($\frac{5}{4}$ L. water, 400 gr. schenkelvleesch). — 60 gr. boter. — 60 gr. bloem. — een worteltje, een takje peterselie, een stukje ui, Spaansche peper, 4 kruidnagelen, 2 laurierbladen, een weinig thijm. — balletjes gehakt van 30 gr. kalfslappen. — de helft van een klein blikje champignons. — $\frac{1}{2}$ lepel soja, — 1 lepel Madera. — bruin van jus.

Trek bouillon op de gewone wijze (zie bladz. 9); zeef hem door een doek. Fruit de kruiden in de boter $\pm$ 20 minuten. Zorg, dat ze licht van kleur blijft. Zeef de boter, doe ze terug in het pannetje, voeg de bloem er bij en roer dit samen tot de kleur lichtbruin is. Giet er dan bij kleine scheutjes den gezeefden bouillon bij. Laat de soep nog 5 à 10 minuten doorkoken. Maak ze af met soja, Madera, doormidden gesneden champignons en het nat daarvan en balletjes gehakt, die vooraf zijn gaar gekookt ($\pm$ 10 minuten).

Kleur de soep bij met bruin van jus en, zoo noodig, iets caramel.

Zie voor het aanmaken van het gehakt, het recept van vermicellisoep, bladz. 13.

Londonderrysoep. (4 pers.).

- 1 L. bouillon ($\frac{5}{4}$ L. water, 400 gr. schenkelvleesch). — zout. foelie, peterselie, thijm, Spaansche peper, een stukje ui en wortel, $\frac{1}{2}$ theelepel kerry. — 45 gr. bloem. — 45 gr. boter. — 1 lepel Madera. — $\frac{3}{4}$ dL. room. — 1 eidooier of ei. — een klein blikje champignons.

Trek bouillon van het vleesch met het zout en alle kruiden, behalve Sp. peper, kerry en ui (zie bladz. 9). Fruit deze drie laatste in de boter, totdat het uitje lichtgeel is. Voeg de bloem toe, roer dit samen tot een gladde massa. Schenk, langzamerhand en onder flink roeren, den, door een dichten doek gezeefden, warmen

bouillon er bij. Laat de soep 5 à 10 minuten doorkoken. Zeef ze daarna en maak ze af met Madera, de doormidden gesneden champignons en wat van het champignonnat. Klop in de soepterrine een eidooier of ei met den room en giet langzaam, steeds kloppende, de soep erbij.

Ook kan de soep, in plaats van met champignons, afgemaakt worden met stukjes gaargekookte zwezerik (zie het recept van gestoofde zwezerik).

Ossestaartsoep. (4 pers.).

1 ossestaart. — ruim 1 L. bouillon (ruim $\frac{5}{4}$ L. water, 400 gr. schenkelvleesch). — 1 kleine ui. — 60 gram bloem. — 60 gr. boter. — 1 eetlepel soja. — Cayenne- of witte peper. — zout.
— $\frac{1}{2}$ dL. roode wijn of Madera. — een weinig bruin van jus.

Trek bouillon op de gewone wijze (zie bladz. 9), zeef hem door een doek. Snipper het uitje en fruit het in de boter, met den aan stukken gehakten en gewasschen ossestaart. Laat deze $\pm$ 20 minuten fruiten in de boter, zorg dat ze licht van kleur blijft. Roer de stukken ossestaart af en toe om. Neem ze dan uit de pan en kook ze verder zachtjes gaar in den bouillon. Zeef de boter, doe ze in het pannetje terug, voeg de bloem toe en roer dit samen glad tot de kleur lichtbruin is. Giet er dan bij kleine scheutjes 1 L. van den gezeefden, warmen bouillon bij en laat de soep nog 5 à 10 minuten zachtjes koken. Snijd het vleesch van den staart en snijd dit in nette stukjes, of geef in elk soepbord een van de kleinere stukjes van den ossestaart. Maak de soep af met peper (de witte peper op een lepel met een weinig soep eerst aangemengd, anders geeft ze kluitjes), soja, bruin van jus, zoo noodig zout, wijn en de stukjes vleesch van den staart of de stukken ossestaart.

Schildpadsoep. (8 pers.).

$\frac{1}{2}$ kalfskop zonder tong. — 500 gr. schenkelvleesch. —
 $2\frac{1}{2}$ L. water. — 50 gr. ham. — $\frac{1}{2}$ blikje truffelschillen,
 zout, 2 laurierbladen, 4 kruidnagelen, een klein stukje
 Spaansche peper, een weinig thijm, een stukje ui en wortel,
 een paar takjes peterselie. — 120 gr. bloem. — 120 gr.
 boter. — 3 lepels Madera. — een weinig bruin van jus.

Trek bouillon van kalfskop en schenkelvleesch met wat zout. Fruit ham, truffelschillen en alle kruiden $\pm$ 20 minuten in de boter. Zorg, dat ze licht van kleur blijft. Zeef dan deze boter, doe ze terug in het pannetje. Voeg de bloem toe, roer dit samen tot een gladde massa en laat deze lichtbruin fruiten. Giet hierbij, langzamerhand en onder flink roeren, 2 L. gezeefden, warmen bouillon. Laat de soep nog 5 à 10 minuten doorkoken. Maak ze af met Madera, bruin van jus, zoo noodig zout, en mooie stukjes vleesch van den kalfskop, in dobbelsteentjes gesneden.

Kippesoep. (8 pers.).

(Potage à la reine).

1 soepkip. — $2\frac{1}{4}$ L. water. — 500 gr. schenkelvleesch. —
 $\pm$ 80 gr. crème de riz. — 1 à 2 eidooiers. — 1 dL. room. —
 zout, foelie, een stukje wortel en ui, een paar stukjes peterselie.

Snijd de kip in een paar stukken. Wasch deze. Trek bouillon van kip en vleesch met zout en kruiden (zie bladz. 9). Neem het borstvliesch van de kip, zodra dit gaar is en laat de rest van de kip verder trekken met het vleesch. Zeef den bouillon door een dichten doek, schep daarna, zoo noodig, met een platten lepel de vet-oogjes van den bouillon. Bind den kokenden bouillon met de crème de riz, die met een weinig koud water is aan-

gemengd. Laat de soep een paar minuten doorkoken. Doe in de soep het borstvliesch van de kip, in nette stukjes gesneden. Klop in de soepterrine eidooiers en room en giet langzaam, steeds kloppende, de soep erbij.

In de plaats van crème de riz of bloem van rijst kan ook maïzena gebruikt worden.

Potage à la Jenny Lind. (4 pers.).

1 L. bouillon ($\frac{5}{4}$ L. water, 400 gr. schenkelvleesch). — 2 eidooiers. — 1 dL. kookroom. — een paar lepels slagroom. — $\frac{1}{2}$ eetlepel fijngehakte peterselie. — zout, peper, nootmuskaat. — 20 gr. crème de riz.

Trek bouillon van het vleesch (zie bladz. 9), zeef hem door een doek. Breng den bouillon weer aan de kook en bind hem met de crème de riz, die met een weinig koud water is aangemengd. Laat de soep een paar minuten doorkoken. Klop in de soepterrine eidooiers met kookroom; voeg hierbij peper en geraspte noot, een paar lepels stijfgeslagen slagroom, gehakte peterselie en, onder goed roeren, de kokende soep.

In de plaats van de crème de riz of bloem van rijst kan ook maïzena worden gebruikt.

Tomatensoep. (4 pers.).

Van verse tomaten.

700 à 800 gr. tomaten. — 1 L. bouillon ($\frac{5}{4}$ L. water, 400 gr. schenkelvleesch). — 30 gr. boter. — een paar laurierbladen, een stukje foelie, een kleine ui, een weinig thijm, peterselie, peper en zout. — $\pm$ 20 gr. Siamsago, crème de riz of maïzena. — citroensap. — 1 dL. room.

Trek bouillon op de gewone wijze (zie bladz. 9), zeef hem door een doek. Fruit de kruiden, behalve de peper, $\pm$ 20 minuten in de boter, zorg, dat deze licht van kleur

blijft. Voeg dan de gewasschen en in stukken gesneden tomaten toe en laat deze gaar koken ($\pm \frac{1}{2}$ uur). Zeef deze massa door een zeef van paardehaar, doe ze in de pan terug, voeg dan den gezeefden, warmen bouillon toe en de Siamsago. Laat de soep koken, tot de sago doorschijnend is geworden en maak ze af met peper (op een lepel met een weinig bouillon eerst aangemengd, anders geeft ze kluitjes) den room en, zoo noodig, zout en citroensap.

Wordt de soep met maïzena of crème de riz gebonden, dan moet deze met een weinig koud water worden aangemengd.

Tomatensoep. (4 pers.).

Van tomatenpurée.

I.

1 L. bouillon ($\frac{5}{4}$ L. water, 400 gr. schenkelvleesch). — $2\frac{1}{2}$ dL. tomatenpurée, — 30 gr. boter. — een paar laurierbladen, foelie, een weinig thijm, peterselie, peper en zout. — ± 20 gr. Siamsago, maïzena of crème de riz. — citroensap. — 1 d.L. room.

Trek bouillon op de gewone wijze (zie bladz. 9), zeef hem door een doek. Fruit de kruiden in de boter gedurende ± 20 minuten, behalve de peper. Zorg, dat de boter licht van kleur blijft, zeef ze, doe ze in het pannetje terug, voeg de tomatenpurée, den gezeefden, warmen bouillon en de sago toe. Laat de sago koken, tot ze doorschijnend is geworden. Maak de soep af met wat peper (op een lepel met een weinig bouillon eerst aangemengd, anders geeft ze kluitjes), den room en, zoo noodig, zout en citroensap.

Wordt de soep met maïzena of crème de riz gebonden dan moet deze met een weinig koud water worden aangemengd.

Tomatensoep. (4 pers.).

Van tomatenpurée.

II.

1 L. slappe bouillon of 1 L. water met 3 bouillonblokjes. —
 60 gr. macaroni. — $2\frac{1}{2}$ dL. tomatenpurée. — 15 gr. maïzena
 — peper. — citroensap.

Kook den bouillon. Breek de macaroni in stukjes van 3 cM. lengte. Wasch ze en kook ze gaar in den bouillon ($\frac{1}{2}$ uur à 3 kwartier). Voeg de tomatenpurée toe en breng de soep weer aan de kook. Bind ze dan met de aangemengde maïzena. Maak ze af met wat peper (op een lepel met een weinig soep eerst aangemengd, anders geeft ze kluitjes) en, zoo noodig, zout en citroensap.

Vischsoep. (4 pers.).

500 gr. vischvleesch van vischresten of van $\pm$ 2 goedkoope vischjes. — 40 gr. bloem. — 40 gr. boter. — $\frac{1}{2}$ dL. melk of room. — 1 theelepel kerry, 1 uitje, een klein stukje Spaansche peper, peterselie, zout.

Trek bouillon van vischgraten met zout en peterselie, of zet de schoongemaakte en gewasschen vischjes op met $1\frac{1}{4}$ L. kokend water. Neem er na een paar minuten, als de visch gaar is, $\pm$ 100 gram vischvleesch af, dat als vulling voor de soep gebruikt moet worden. Kook de rest nog zachtjes $1\frac{1}{2}$ uur. Fruit dan het gesnipperde uitje met de kerry en Spaansche peper lichtgeel in de boter, voeg de bloem toe, roer dit samen tot een gladde massa. Giet 1 L. van den gezeefden vischbouillon er langzamerhand, steeds roerende, bij. Laat de soep nog 5 à 10 minuten doorkoken. Zeef ze en maak ze af met kleine stukjes visch, room of melk en fijngehakte peterselie.

Juliennesoep. (4 pers.).

- 1 L. bouillon ($\frac{3}{4}$ L. water, 500 gr. schenkelvleesch). — zout.
— een paar jonge worteltjes en knolletjes, een stuk knolselderij, wat jonge doperwten, peterselie.

Trek bouillon van het vleesch met iets zout (zie bladz. 9), zeef hem door een doek. Maak de groenten schoon. Snijd worteltjes, knolletjes en een weinig knolselderij in dunne reepjes, ter dikte van een lucifer. Laat deze met wat doperwten in een beetje bouillon afzonderlijk gaar koken. Voeg de groenten bij den gezeefden bouillon. Verwijder zoo noodig de vetoogjes, proef of de soep zout genoeg is en maak ze af met fijne blaadjes peterselie, als deze jong zijn, en anders fijngehakte peterselie.

Printanièresoep. (4 pers.).

- 1 L. bouillon ($\frac{5}{8}$ L. water, 500 gr. schenkelvleesch). — zout.
— soepgroenten, 's winters: $\frac{1}{2}$ winterwortel, $\pm$ 10 kleine spruitjes, een stukje selderijknol, een paar schorseneeren, een kleine prei, selderijgroen, peterselie; 's zomers: een stukje bloemkool, een paar slaboontjes, doperwten en wortelen, een kleine prei, kervel en peterselie.

Trek bouillon van het vleesch met iets zout (zie bladz. 9). Zeef hem door een doek. Snijd de groenten, behalve de spruitjes, in kleine stukjes, de worteltjes en selderijknol in dunne reepjes, de prei in dunne plakjes; hak de groene kruiden fijn. Laat de groenten in een beetje bouillon afzonderlijk gaar koken, behalve de kervel en de peterselie. Voeg dan de groenten bij den gezeefden bouillon. Verwijder, zoo noodig, de vetoogjes, proef of de soep zout genoeg is en maak ze af met fijngehakte peterselie en kervel.

Soupe Croûte-au-pot. (4 pers.).

- 1 L. heldere bouillon ($\frac{5}{4}$ L. water, 400 gr. schenkelvleesch).
 — 1 uitje, bestoken met drie kruidnagelen, een paar worteltjes, $\pm \frac{1}{4}$ prei, wat groene kool. — ± 30 gr. boter.

Trek bouillon op de gewone wijze (zie bladz. 9). Zeef hem door een doek.

Snijd de kool in dunne reepjes, prei en wortel in dunne plakjes, wasch de groenten, laat ze goed uitlekken en fruit ze met het uitje in de boter. Zorg, dat ze licht van kleur blijven. Neem ze dan met een schuimspaan uit de boter en kook ze, behalve het uitje, verder gaar in een paar lepels bouillon. Voeg daarna de rest van den bouillon toe.

Gebruik, als er boter over is, dit restje bij het fruiten van dobbelsteentjes oud brood, die bij de soep worden gepresenteerd.

Koolsoep. (4 pers.).

- 1 L. bouillon ($\frac{5}{4}$ L. water, 400 gr. schenkelvleesch). — 40 gr. groene kool. — 35 gr. boter. — 20 gr. Siamsago. — $\frac{1}{2}$ theelepel kerry.

Trek de bouillon op de gewone wijze (zie bladz. 9). Zeef hem door een doek.

Snijd de kool in fijne reepjes, wasch ze, laat ze goed uitlekken en fruit ze met de kerry in de boter, gedurende ± 20 minuten, in een gesloten pan. Zorg, dat de boter licht van kleur blijft. Voeg dan den bouillon toe en de Siamsago. Laat de soep koken, tot de kool geheel zacht is, en de sagokorrels doorschijnend zijn.

Consommé Colbert. (4 pers.).

1 L. bouillon ($\frac{5}{4}$ L. water, 500 gr. schenkelvleesch). — 4 eieren.

Trek bouillon op de gewone wijze (zie bladz. 9). Zeef hem door een doek. Verwijder, zoo noodig de vetoogjes. Presenteer in elk bord soep een gepocheerd ei (zie het recept voor gepocheerde eieren).

Potage à la Douglas. (4 pers.).

1 L. bouillon ($\frac{5}{4}$ L. water, 500 gr. schenkelvleesch). — een kleine hartwezerik. — 15 aspergepunten. — 16 stukjes bloemkool. — zout.

Trek bouillon van het vleesch (zie bladz. 9). Zeef hem door een doek. Verwijder, zoo noodig, de vetoogjes. Blancheer den zwezerik, d. w. z. zet hem op met koud water, giet dit af, zoodra het kookt en zet dan den zwezerik opnieuw op met koud water en wat zout. Kook hem gaar, $\pm$ 30 minuten, ontdoe hem zorgvuldig van vet en vellen en snijd den zwezerik in kleine stukjes. Houd deze warm, tot de soep klaar is, in het zwezerikwater. Snijd de bloemkool in kleine stukjes en de koppen van de asperges ter lengte van 3 cM., schil deze laatste dun. Wasch de groenten en kook ze gaar in wat water met zout. Voeg dan stukjes zwezerik en groenten bij de soep.

Magere Soepen.**Magere Groentesoep met Maggi-aroma.** (4 pers.).

12 dL. kokend water. — 8 gr. zout. — 20 gr. rijst. — soep-groenten van het seizoen (zie recept groentesoep blz. 11), — $\pm$ $\frac{1}{2}$ lepel maggi-aroma.

Snijd de groenten in kleine stukjes, de worteltjes en

prei in dunne plakjes, hak het selderijgroen fijn. Wasch de groenten en zet ze op met kokend water en zout. Laat de soep zachtjes koken, gedurende 1 à 1½ uur. Kook de gewasschen rijst de laatste 3 kwartier mee. Maak de soep af met fijngehakte peterselie en kervel en met maggi-aroma.

N. B. Deze drie mogen niet meekoken.

Macaronisoep met Maggi-aroma. (4 pers.).

30 gr. macaroni. — $\frac{5}{4}$ L. water. — 8 gr. zout. — een stukje foelie. — 45 gr. bloem. — 45 gr. boter. — 1 eidooier of ei. — $\pm \frac{1}{2}$ lepel maggi-aroma.

Breng het water met het zout en een stukje foelie aan de kook. Breek de macaroni in stukjes van ± 3 cM. lengte. Wasch ze en laat ze in het water koken, tot ze gaar zijn, gedurende $\frac{1}{2}$ uur à 3 kwartier. Roer er af en toe in, om aanzetten te voorkomen. Verwarm, roerende, in een pannetje boter en bloem tot een gladde massa, voeg hierbij langzamerhand, steeds roerende, het macaroniwater. Laat de soep nog 5 à 10 minuten doorkoken. Klop in de soepterrine een eidooier of ei en giet langzaam, steeds kloppende, de soep erbij. Maak ze verder af met maggi-aroma en de stukjes macaroni.

Aspergesoep. (4 pers.).

1 groote bos asperges. — $\frac{5}{4}$ L. kokend water. — 8 gr. zout. — 45 gr. bloem. — 45 gr. boter. — 1 eidooier of ei. — $\frac{1}{2}$ dL. room of melk. — nootmuskaat. — maggi-aroma.

Schil de asperges dun, snijd er koppen af van ± 3 cM. lengte. Kook deze afzonderlijk gaar in $\frac{1}{4}$ L. kokend water met zout. Houd ze warm in het aspergewater. Snijd de ondereinden van de asperges in stukjes en kook deze in het overige water met zout, gedurende 1½ à 2 uur.

Wrijf ze dan met het vocht door een zeef van paardehaar. Voeg het water van de aspergekoppen bij het gezeefde vocht. De hoeveelheid vocht moet dan 1 L. zijn of anders met een weinig kokend water worden aangevuld. Verwarm, roerende, boter en bloem tot een gladde massa. Voeg hierbij langzamerhand, steeds roerende, het asperge water. Laat de soep nog 5 à 10 minuten doorkoken. Klop in de soepterrine een eidooier of ei met room of melk en giet langzaam, steeds kloppende, de soep toe. Maak ze verder af met geraspte noot, zoo noodig, zout, de aspergekoppen en een paar druppels maggi-aroma,

Magere Tomatensoep. (4 pers.).

Van verse tomaten.

1 K.G. verse tomaten. — 8 dL. kokend water. — 30 gr. boter. — een uitje, een paar laurierbladen, een stukje foelie, een weinig thijm, peterselie, een worteltje, peper, zout, citroensap. — 20 gr. Siamsago.

Fruit de kruiden in de boter, ± 20 minuten, behalve de peper. Zorg, dat de boter licht van kleur blijft. Voeg dan de gewassen en in stukken gesneden tomaten toe en het kokende water. Kook de tomaten gaar, ± 1/2 uur. Zeef deze massa door een zeef van paardehaar. Kook de sago in de soep, tot ze doorschijnend is. Maak de soep af met peper (op een lepel met een weinig soep eerst aangemengd, anders geeft ze kluitjes), zout naar smaak en wat citroensap.

Magere Tomatensoep. (4 pers.).

Van tomatenpurée.

8 dL. kokend water. — 3 dL. tomatenpurée. — 30 gr. boter.
— kruiden (zie het vorige recept), peper, zout, citroensap.
— 20 gr. Siamsago.

Fruit de kruiden in de boter, ± 20 minuten. Zorg dat

de kleur licht blijft. Zeef de boter, voeg tomatenpurée, kokend water en sago toe en laat de soep koken tot de sago doorschijnend is. Maak de soep af met peper (op een lepel met een weinig soep eerst aangemengd, anders geeft ze kluitjes), zoo noodig zout en citroensap.

Aardappelsoep. (4 pers.).

700 gr. aardappelen, ongeschild gewogen. — $\frac{5}{4}$ L. water. — 50 gr. boter. — $\pm$ 2 preien. — een ei of eidooier. — wat melk. — een eetlepel fijngehakte peterselie, peper en zout.

Maak de prei schoon, snipper ze en fruit ze in de helft van de boter. Zorg, dat de kleur licht blijft. Voeg het water toe en 8 gr. zout. Laat hierin de geschilden en in stukken gesneden aardappelen goed zacht koken, $\pm$ 20 minuten. Wrijf ze dan door een zeef van paardehaar en vermeng ze met het vocht, waarin ze zijn gaar gekookt. Laat de soep koken, tot ze gelijkmatig gebonden is. Maak ze af met fijngehakte peterselie, de rest der boter, in kluitjes verdeeld, en peper (op een lepel met een weinig soep eerst aangemengd, anders geeft ze kluitjes). Klop in de soepterrine eidooier of ei met de melk en giet langzaam, steeds kloppende, de soep erbij.

Presenteer er dobbelsteentjes brood bij, die in boter zijn gefruit.

Bruine Boensoep. (4 pers.).

4 dL. gekookte bruine boonen = 2 dL. rauwe. — 1 L. boonennat. — 35 gr. bloem. — 40 gr. boter of vet van jus. — een uitge. — een eetlepel soja. — desverkiezend wat bruin van jus.

Wasch de boonen, zet ze een nacht in $1\frac{1}{2}$ L. koud water te weeken. Kook ze gaar en stuk in het week-

water, $\pm$ 2 uur. Voeg het laatste kwartier 5 gr. zout toe. Wrijf de boonen en het vocht door een zeef van paardehaar. Snijd het uitje in een paar grove stukken en fruit deze lichtbruin in het vet. Neem ze dan met een schuimspaan er uit. Voeg de bloem toe, en roer deze met het vet, tot de kleur lichtbruin is. Giet er bij kleine scheutjes, steeds roerende, de gezeefde boonenmassa bij. Laat de soep nog koken tot ze gelijkmatig gebonden is. Maak ze af met peper (op een lepel met een weinig soep aangemengd, anders geeft ze kluitjes), bruin van jus en soja en, zoo noodig zout.

Witte Boonensoep. (4 pers.).

1 L. boonennat. — 4 dL. gekookte witte bconen = 2 dL. rauwe. — 35 gr. bloem. — 40 gr. boter. — 1 prei. — peper en zout. — $1\frac{1}{2}$ dL. melk.

Wasch de boonen, zet ze een nacht in $1\frac{1}{2}$ L. koud water te weeken en kook ze den volgenden dag gaar en stuk, gedurende $\pm$ 2 uur. Laat het laatste kwartier 8 gr. zout meekoken. Wrijf de boonen en het vocht door een zeef van paardehaar. Snijd de prei in dunne plakjes en fruit deze in de boter. Zorg, dat de kleur licht blijft. Voeg de bloem toe en roer dit samen tot een gladde massa. Giet er dan, bij kleine scheutjes, steeds roerende, de gezeefde boonenmassa bij. Laat de soep nog koken, tot ze gelijkmatig gebonden is. Maak ze af met peper (op een lepel met een weinig soep eerst aangemengd, anders geeft ze kluitjes), zoo noodig zout en de melk. Geef bij deze soep dobbelsteentjes brood, die in boter lichtbruin gefruit zijn.

De soep kan ook worden gemaakt zonder bloem van 5 dL. gekookte boonen.

Linzensoep. (4 pers.).

150 gr. linzen (ongekookte). — $\frac{5}{4}$ L. water. — 35 gr. bloem.
— 40 gr. boter. — 1 theelepeltje kerry. — 1 uitje.

Wasch de linzen, zet ze in koud water te weeken, kook ze den volgenden dag gaar gedurende 1 à $1\frac{1}{2}$ uur. Laat het laatste kwartier 8 gr. zout meekoken. Wrijf de linzen en het vocht door een zeef van paardehaar. Snijd het uitje in grove stukken en bak het met de kerry in de boter. Zorg, dat de kleur licht blijft. Neem dan, als de boter geurig is geworden, het uitje er weer uit, voeg de bloem toe en roer dit samen, tot de kleur lichtbruin is. Giet er bij kleine scheutjes, steeds roerende, de gezeefde linzenmassa bij. Laat de soep nog koken, tot ze gelijkmatig gebonden is. Proef of de soep zout genoeg is en maak ze desverkiezend af met peper (op een lepel met een weinig soep eerst aangemengd, anders geeft ze kluitjes).

Presenteer er dobbelsteentjes brood bij, die in boter lichtbruin gefruit zijn.

Groene Erwtensoepp. (8 à 10 pers.).

$\frac{3}{4}$ L. spliterwten of parelerwten. — 4 L. water. — desverkiezende 750 gr. klapstuk of 500 gr. klapstuk en 250 gr. versche worst. — 2 preien. — selderijgroen. — petersellie.
— 1 kleine selderijknol. — 15 gr. zout.

Wasch de erwten en laat ze een nacht in 3 L. water weeken. Breng ze den volgenden dag, onder nu en dan roeren, aan de kook met het weekwater, de gewasschen en in schijfjes gesneden prei, het zeer fijngehakte selderijgroen, den in reepjes gesneden selderijknol en het zout. Breng 1 L. water aan de kook met wat zout en kook hierin het gewasschen klapstuk zachtjes gedurende $2\frac{1}{2}$ uur. Voeg dan het klapstuk met den bouillon bij de

erwtensoepp en laat het nog $\pm \frac{1}{2}$ uur in de soep meekoken. Kook de soep zachtjes, onder dikwijls roeren ± 4 uur, tot ze gebonden is. Laat de gewasschen worst het laatste $\frac{3}{4}$ uur meekoken. Proef of de soep zout genoeg is. Maak ze af met wat fijngehakke peterselie.

Croquetten, Ragouts, Schoteltjes enz.,

die na of in de plaats van soep of aan de koffietafel gegeven worden.

Croquetten van Kalfsvleesch. (8 stuks).

250 gr. rauw kalfsvleesch of 190 gr. kalfsvleeschresten van fricandeau of rollade. — 25 gr. bloem. — 30 gr. boter. — 1 ei. — 2 dL. bouillon. — 2 bladen gelatine. — zout, peper, noot. — paneermeel (zie het volgende recept). — frituurvet. — peterselie, $\frac{1}{4}$ uitje, een stukje wortel.

Zet het rauwe kalfsvleesch op met kokend water, zout en kruiden (een paar takjes peterselie, een stukje ui en wortel) en kook het gaar. Hak het vleesch fijn. Verwarm, roerende, de boter met de bloem en roer dit tot een gladdes massa, voeg daarbij, langzamerhand en steeds roerende, 2 dL. gezeefden bouillon van het gekookte kalfsvleesch (of verdund bruin van jus van de vleeschresten). Laat dit sausje 5 à 10 minuten doorkoken. Los er dan de geweekte en goed uitgeknepen gelatine in op. Roer het vleesch er door en maak de massa af met eidooier, peper, zout en geraspte noot. Strijk ze uit op een schotel. Laat ze koud worden. Maak er daarna met twee eetlepels langwerpige rolletjes van gelijk van grootte, zonder barstjes. Wentel de croquetten in paneermeel. Fatsoeneer ze

nog met de hand na. Haal ze dan door het even losgeklopte eiwit, dat met een paar druppels slaolie verdund is (slaolie maakt het korstje croquant); wentel ze ten slotte nog eens door zeer fijn paneermeel. Bak de croquetten een paar minuten in frituurvet (dat zóó heet moet zijn, dat er een blauwe damp afkomt) tot ze bruin en knappend zijn geworden. Laat ze op grijs papier even uitdruipen en stapel ze, in den vorm van een niet te hooge pyramide, op een schotel, die met een gevouwen vingerdoekje bedekt is. Versier den schotel met takjes frissche peterselie of met takjes peterselie, die na het wasschen gedroogd en daarna gebakken zijn in niet te warm frituurvet.

N.B. Het barsten der croquetten kan voorkomen worden door goed vormen, goed paneeren, het eiwit vooral moet overal geraakt hebben, en de juiste temperatuur van het vet.

Voor frituurvet kan een mengsel van uitgesmolten rund-, kalfsvet en reuzel worden gebruikt (zie vet uitsmelten). Is het frituurvet door losgelaten paneermeel verontreinigd, dan moet het door een dichten doek worden gezeefd. Frituurvet kan vrij lang bewaard worden.

Paneermeel maken.

Droog resten oud brood, in stukjes gesneden, op een bakblik in een matig warmen oven, tot ze volkomen droog en bros zijn als beschuit. Zorg, dat de kleur lichtbruin blijft. Neem dan het brood uit den oven, leg het op een stuk onbedrukt papier en rol het fijn met een deegrol of met een flesch, of maal het door den vleeschmolen. Zeef het daarna.

Bewaar paneermeel in een gesloten pot of bus.

Croquetten van Kip. (8 stuks).

1 kip = $\pm$ 190 gr. gaar vleesch, verder dezelfde ingrediënten als voor kalfsvleeschcroquetten.

Zet de uitgehaalde en gewasschen kip op met kokend water, zout en de kruiden. Kook ze gaar, neem het vleesch van de beentjes en snijd of hak dit fijn. Behandel het kippenvleesch verder geheel als het kalfsvleesch voor croquetten.

Croquetten van Zwezerik. (8 stuks).

1 zwezerik = 250 gr. — $1\frac{1}{2}$ dL. bouillon van zwezerik, smakelijk gemaakt met een weinig vleeschextract of $1\frac{1}{2}$ dL. geurigen vleeschbouillon, — $\frac{1}{2}$ dL. room. — Verder dezelfde ingrediënten als voor kalfsvleeschcroquetten.

Leg den zwezerik in koud water, tot hij gekookt wordt. Blancheer den zwezerik, d.w.z. zet hem op met koud water, giet dit af, zoodra als het kookt, zet dan den zwezerik opnieuw met koud water op, voeg hierbij zout en kruiden, (een paar takjes peterselie, een stukje ui en wortel, iets thijm). Kook hem gaar ($\pm$ 25 minuten), ontdoe hem zorgvuldig van vet en vellen, hak hem fijn en behandel hem verder geheel als het kalfsvleesch voor croquetten.

Croquetten van Garnalen. (9 stuks).

150 gr. gepelde garnalen (bij voorkeur de kleine Zuiderzeegarnalen). — 30 gr. bloem. — 35 gr. boter. — $1\frac{1}{2}$ dL. vischbouillon, getrokken van een goedkoop vischje of $1\frac{1}{2}$ dL. melk. — $\frac{1}{2}$ dL. room. — 1 ei. — 2 bladen gelatine. — peper en zout.

Laat de gewasschen garnalen goed uitlekken op een paardeharen zeef. Zie voor de bereiding de croquetten van kalfsvleesch. Laat de garnalen in haar geheel.

Croquetten van Visch. (8 stuks.).

190 gr. resten van gekookte visch, zonder graten gewogen.
 — 1½ dL. vischbouillon, getrokken van de graten met een
 takje peterselie, een klein stukje ui en wortel en iets zout.
 — ½ dL. room. — 25 gr. bloem. — 30 gr. boter. — 1 ei.
 — 2 bladen gelatine. — peper, zout, fijngehakte peterselie.

Verdeel met twee zilveren vorken de resten visch in kleine stukjes. Behandel deze geheel als het kalfsvleesch voor croquetten, maar gebruik fijngehakte peterselie in de plaats van noot.

Kalfsvleesch in Schelpen.

(5 à 6 schelpen).

200 gr. resten kalfsvleesch. — 1 à 1½ dL. verdunde jus of bouillon (afhankelijk van de droogte van het vleesch). — een klein stukje ui. — ½ eetlepel fijngehakte peterselie. — ± ½ eetlepel maïzena. — 1 eidooier. — 20 gr. boter. — peper, zout en noot.

Hak het stukje ui heel fijn, fruit het lichtgeel in 10 gr. boter. Voeg hierbij de verdunde jus of den bouillon en het fijngesneden of -gehakte vleesch. Stoof het vleesch een paar minuten, bind het vocht met de maïzena, die met een weinig koud water is aangemengd. Kook de massa zachtjes een paar minuten. Maak ze af met een eidooier, peper, zout, geraspte nootmuskaat en fijngehakte peterselie. Wrijf de schelpen zeer dun in met een gedeelte van de overgeschoten boter. Verdeel de vleeschmassa over de schelpen. Maak deze netjes gelijk met een vork, bestrooi ze dun met fijn paneermeel, leg op iedere schelp een klein stukje boter en laat ze even in een warmen oven lichtbruin worden.

Visch in Schelpen.

(± 5 schelpen).

I.

200 gr. gekookte visch zonder graten gewogen. — 20 gr. bloem. — 25 gr. boter. — 1 dL. vischbouillon, getrokken van de graten met een weinig zout, een takje peterselie, een klein stukje wortel en ui. — 1 dL. room. — zout, peper, finge-hakte peterselie.

Neem de visch warm van de graten, verdeel het vleesch met een zilveren vork in nette stukjes. Verwarm, roerende 20 gr. boter met de bloem. Roer dit tot een gladde massa. Voeg hierbij langzamerhand en steeds roerende den vischbouillon met den room. Laat het sausje 5 à 10 minuten doorkoken. Doe er dan de stukjes visch in, laat deze nog een paar minuten zachtjes stoven en maak het sausje af met peper, zout en finge-hakte peterselie. Vul de dun beboterde schelpen met de massa. Laat ze in een warmen oven vlug heel lichtbruin worden.

Visch in Schelpen.

(± 5 schelpen).

II.

200 gr. resten gekookte visch. — een restje vischsaus. — een weinig aardappelpurée op de gewone wijze gemaakt met boter en melk.

Verwarm de visch, neem ze warm van de graten, verdeel ze met een zilveren vork in nette stukjes en vermeng ze met een rest vischsaus. Maak de visch tamelijk vochtig. Leg de stukjes visch met saus in de dun beboterde schelpen en daaromheen een randje aardappelpurée. Druk hierin met een vork figuurtjes. Giet over de aardappelpurée een paar druppels gesmolten boter. Laat de schelpen in een warmen oven vlug lichtbruin worden.

Garnalen in Schelpen.

(± 6 schelpen).

225 gr. garnalen (bij voorkeur de kleine Zuiderzee-garnalen).
— 1 dL. melk. — 1 dL. room — 20 gr. bloem. — 25 gr.
boter. — 1 ei. — peper, zout, fijngehakke peterselie.

Wasch de garnalen en laat ze goed uitlekken op een paardeharen zeef. Verwarm, roerende, 20 gr. boter met de bloem. Voeg hierbij, langzamerhand en steeds roerende, de verwarmde melk en den room. Laat dit sausje 5 à 10 minuten doorkoken, voeg er dan de garnalen bij. Maak de massa af met een geklopt ei, peper, zout en wat fijngehakke peterselie. Vul de dun beboterde schelpen met de garnalen, zet ze ± 10 minuten in een warmen oven. Ze moeten licht van kleur blijven.

Zwezerik in Schelpen.

(± 5 schelpen).

1 kleine halszwezerik = 250 gram. — 1½ dL. gezeefde geurige bouillon, of water, waarin de zwezerik gekookt heeft, smakelijk gemaakt met wat vleeschextract. — ½ dL. room. — 20 gr. bloem. — 25 gr. boter. — 1 eidooier. — de helft van een klein blikje champignons. — peper, zout, iets thijm, een takje peterselie, een stukje ui en wortel.

Leg den zwezerik in koud water, tot hij gekookt wordt. Blancheer den zwezerik, d.w.z. zet hem op met koud water, giet dit af, zoodra het kookt, zet den zwezerik dan opnieuw op met koud water, 8 gr. zout per ½ L. water, een stukje ui en wortel, iets thijm en een takje peterselie. Kook hierin den zwezerik gaar ± 20 minuten. Verwarm, roerende, 20 gr. boter met de bloem, voeg hierbij, langzamerhand en steeds roerende, den verwarmden bouillon. Laat het sausje 5 à 10 minuten zachtjes koken. Maak het dan af met room, eidooier,

peper, zout en doormidden gesneden champignons. Ontdoe den zwezerik zorgvuldig van vet en vellen, snijd hem in kleine stukjes en roer deze door de saus. Vul de dun beboterde schelpen met de massa. Laat ze in een warmen oven vlug heel lichtbruin worden.

Macaroni in Schelpen.

(± 7 schelpen).

100 gr. fijne macaroni (z. g. n. coquilles). — 80 gr. magere ham. — 40 gr. kaas (Parmezaansche-, Gruyère- of oude zoetemelksche kaas). — 1 dL. bouillon. — 30 gr. boter. — paneermeel.

Kook de coquilles gaar in water met een weinig zout. Roer af en toe om het vastkleven te voorkomen. Giet ze droog af, voeg dan 20 gr. boter toe, den bouillon, de fijngesneden ham en de geraspte kaas (op een weinig na voor het bestrooien van de schelpen). Vermeng, op de kachel, de massa, met een houten lepel, flink met elkaar, tot de kaas draden trekt. Vul de beboterde schelpen met de macaroni, strooi er een mengseltje van kaas en paneermeel overheen, leg er een klein kluitje boter bovenop en laat de schelpen in een warmen oven vlug lichtbruin worden.

Fritures. (± 12 stuks).

60 gr. bloem. — 1 ei. — 1 dL. bier. — iets zout. — frituurvet.

Doe de bloem in een kom, maak er een kuiltje in, doe hierin het ongeklopte ei, een gedeelte van het bier, (open eenigen tijd van te voren het fleschje, om het koolzuur gedeeltelijk te laten ontsnappen) en iets zout. Roer, van uit het kuiltje beginnend, de massa door elkaar, totdat ze geheel glad is. Vermeng ze dan met de rest van het bier. Doe dit beslag in een hoog potje,

jampotje b.v., en laat het een poosje staan onder af en toe roeren. Maak het frituurijzer goed heet in het frituurvet (zie bladz. 33); laat het dan afdruppen, doop het even tot den rand in het beslag. Laat de friture een oogenblikje opdrogen, breng daarna het ijzer in het heete vet en bak de friture een paar minuten, tot ze mooi bruin van kleur is. Stoot ze voorzichtig van het ijzer. Laat ze op grauw papier even uitlekken. Houd ze warm. Vul de fritures met een ragoût en presenteer ze op een schotel met een gevouwen vingerdoekje bedekt.

Ragoût van Kalfstong.

Voor $\pm$ 22 fritures.

1 kalfstong. — 100 gr. kalfsgehakt. — een klein blikje champignons. — bouillon van de tong (met een weinig water verdund tot hij niet meer te zout is, in het geheel 4 dL. vocht.) — 55 gr. bloem. — 60 gr. boter. — 1 à 2 eidooiers of 1 ei. — $\frac{1}{2}$ dL. room. — 2 lepels witte Bordeaux, b. v. Graves. — peper, zout, foelie, een takje peterselie.

Keur de tong, door vooral aan het keelstuk waar te nemen of ze frisch ruikt. Wrijf ze stevig af met zout, dat gemakkelijk slijm en vuil wegneemt. Wasch de tong, laat ze in water staan tot ze gekookt wordt. Zet ze op met kokend water en zout, een stukje foelie en een takje peterselie. Laat ze $\pm$ 2 uur zachtjes koken, totdat het vel aan het dikste gedeelte en de beentjes in het keelstuk gemakkelijk loslaten. Vil ze dan, ontdoe ze van vet en keelstuk en snijd de tong in kleine, vierkante stukjes. Maak kleine balletjes van het kalfsgehakt, aangemaakt met zout, peper, noot, ei en oud, in water geweekt, brood (zie voor het maken van gehaktballetjes, het recept van vermicellisoep, blz. 13). Kook de balletjes gaar in wat van den tongbouillon ($\pm$ 10 minuten). Verwarm,

roerende, de boter met de bloem, roer dit samen glad, voeg hierbij, langzamerhand en steeds roerende, 4 dL. gezeefden tongbouillon. Laat dit sausje 5 à 10 minuten zachtjes doorkoken. Klop het ei of de eidooiers in een kommetje, doe hierbij, onder goed roeren, een weinig van de saus, giet dit dan terug in het pannetje en maak het sausje verder af met room, peper, Bordeaux, doormidden gesneden champignons en wat van het champignonnat, als de saus tenminste niet te dun wordt. Roer de stukjes tong en de balletjes gehakt er door.

Vul met dezen ragoût een groote pastei, kleine pasteitjes of fritures, of geef den ragoût op een vleeschschotel, omgeven door een rand fleurons (halve maantjes feuilleté-deeg, zie bladz. 47). In dit laatste geval wordt de tong eerst in dunne plakjes gesneden en deze nog eens in de helft.

Ragoût van Garnalen.

Bereid den ragoût als de massa voor garnalen in schelpen, doch neem 5 gr. bloem en 5 gr. boter meer.

Vul er pasteitjes of fritures mee.

Ragoût van Zwezerik. (± 3 pers.).

- 1 kleine halszwezerik = 250 gr. — 50 gr. kalfsgehakt — 2 dL. geurige bouillon of gezeefd water, waarin de zwezerik kookte, smakelijk gemaakt met wat vleeschextract. — $\frac{1}{2}$ dL. room. — 30 gr. bloem. — 35 gr. boter. — 1 eidooier. — de helft van een klein blikje champignons. — peper, zout, een weinig thijm, ui, peterselie, een stukje wortel.

Leg den zwezerik in koud water, tot hij gekookt wordt. Blancheer den zwezerik, d.w.z. zet hem op met koud water, giet dit af, zoodra het kookt. Zet den zwezerik dan opnieuw op met koud water, wat zout en de kruiden, be-

halve peper. Kook hierin den zwezerik gaar ($\pm$ 20 minuten). Maak het gehakt op de gewone wijze aan met peper, zout, geraspte noot, ei en, in water geweekt, oud brood (zie bij vermicellisoep blz. 13). Vorm er kleine balletjes van en kook deze gaar in het water met zout. Ontdoe den zwezerik zorgvuldig van vet en vellen, snijd hem in dunne plakken. Verwarm, roerende, boter en bloem, roer dit samen glad, voeg hierbij, langzamerhand en steeds roerende, den verwarmden bouillon, laat het sausje 5 à 10 minuten zachtjes doorkoken. (Klop den eidooier in een kommetje, doe hierbij, onder goed roeren, een weinig van de saus; giet dit dan terug in het pannetje en maak het sausje verder af met room, peper, zoo noodig zout, doormidden gesneden champignons en wat van het champignonnat. Roer de plakken zwezerik en de balletjes gehakt door de saus. Geef deze ragoût op een vleeschschotel, omgeven door een rand van fleurons (halve maantjes feuilletéedeeg, zie bladz. 47) of gebruik hem als vulsel voor een groote pastei, kleine pasteitjes of fritures. Voor pasteitjes of fritures wordt de zwezerik in kleinere stukjes gesneden.

Ragoût van Kip. (5 à 6 pers.).

1 groote kip. — 75 gr. kalfsgehakt. — 4 dL. bouillon van de kip. — 1 dL. room. — 60 gr. bloem. — 65 gr. boter. — 1 eidooier of ei. — $\frac{1}{2}$ blikje champignons. — 2 lepels witte Bordeaux, b.v. Graves. — peper en zout.

Zet de uitgehaalde en gewasschen kip op met kokend water en zout. Kook ze gaar. Snijd het vleesch van de beentjes, verdeel het in mooie, lange stukjes (snijd het vleesch fijner als de ragoût moet dienen tot vulling van pasteitjes of fritures). Maak het gehakt op de gewone wijze aan met peper, zout, noot, ei en, in water geweekt,

oud brood (zie voor het maken van gehaktballetjes het recept van vermicellisoep bldz. 13). Vorm er kleine balletjes van en kook deze gaar in den kippenbouillon. Verwarm, roerende, boter en bloem; roer dit samen glad, voeg hierbij, langzamerhand en steeds roerende, 4 dL. gezeefden bouillon van de kip. Laat het sausje 5 à 10 minuten zachtjes doorkoken. Klop het ei of den eidooier in een kommetje, doe hierbij, onder goed roeren, een weinig van de saus, giet dit dan terug in het pannetje en maak het sausje verder af met room, wijn, peper, zout, doormidden gesneden champignons en wat van het nat (als de saus tenminste niet te dun wordt). Roer de stukjes kip en de balletjes gehakt door de saus.

Geef dezen ragoût op een vleeschshotel omgeven door een rand fleurons (halve maantjes feuilletéedeeg, zie bladz. 47), of gebruik ze als vulling van een groote pastei, kleine pasteitjes of fritures.

Bruine Ragoût van Ossetong.

± 550 gr. gaar vleesch van ossetong, van keelstuk en vel ontdaan = 1 kleine gekookte ossetong (zie het recept ossetong koken). — 200 gr. kalfsgehakt. — bruine ragoûtsaus gemaakt van: 1 L. bouillon, getrokken van 500 gr. schenkelvleesch met weinig zout (zie het trekken van bouillon bladz. 9). — 140 gr. bloem. — 140 gr. boter. — een schijfje rookspek. — een worteltje, een paar takjes peterselie, 4 kruidnagelen, 2 laurierbladen, een stukje Spaansche peper, iets thijm, een uitje. — wat bruin van jus. — 2 lepels soja of Worcestershiresaus. — zoo noodig iets caramel. — 2 à 3 lepels Madera. — een klein blikje champignons.

Snijd de tong in schuine plakken, verdeel deze in gelijke kleine dobbelsteentjes. Maak van het aangemaakte gehakt kleine balletjes (zie voor het maken van gehaktballetjes het recept van vermicellisoep blz. 13), kook deze gaar

in een weinig kokend water met zout ($\pm$ 10 minuten). Maak van de opgegeven ingrediënten bruine ragoûtsaus (zie het recept van bruine ragoûtsaus). Doe hierin de gesneden tong, de balletjes en de doormidden gesneden champignons. Presenteer den ragoût op een verwarmden vleeschschotel, omgeven door een rand fleurons (halve maantjes feuilletéedeeg, zie blz. 47), of in een pasteikorst.

Ris de Veau en pâte-à-frire.

(Zwezerik in deeg).

$\pm$ 8 stuks.

een groote keelzwezerik. — zout, peterselie, een stukje wortel en ui, een paar peperkorrels. — voor de pâte-à-frire: 30 gr. bloem. — $\frac{1}{2}$ dL. water — $\frac{1}{2}$ el. — $\frac{1}{2}$ theelepeltje olijfolie (om een knappend korstje te krijgen). — iets zout.

Leg den zwezerik in koud water, tot hij gekookt wordt. Blancheer den zwezerik, d. w. z. zet hem op met koud water, giet dit af, zoodra het kookt, zet den zwezerik dan opnieuw op met koud water, zout (15 gr. per L. water) en de kruiden. Kook hem gaar $\pm$ 30 minuten. Ontdoe hem zorgvuldig van vet en vellen. Snijd hem in vrij dikke schijven, wentel deze in de pâte-à-frire, bak ze in zuiver frituurvet (zie voor frituurvet bij croquetten bladz. 33) lichtbruin, laat ze dan even uitdruipen op grauw papier en stapel ze op een schotel, met een gevouwen vingerdoekje bedekt.

Pâte-à-frire:

Doe de bloem in een kom, maak er een kuiltje in, doe hierin eidooier, zout, olie en water. Roer, van uit het kuiltje beginnende, de massa door elkaar, totdat ze geheel glad is. Voeg even voor het bakken, het zeer stijf-geslagen eiwit toe. Roer dit luchtig door het deeg.

Escalopes de ris de veau.

(Oestertjes van zwezerik). (± 7 pers.).

1 lange zwezerik. — ± 70 gr. boter. — ± 7 vierkante stukjes
oud brood zonder korsten. — iets zout, peper en bloem.

Leg den zwezerik in koud water, tot hij gekookt wordt. Zet den zwezerik op met koud water, neem hem uit het water zoodra dit kookt, ontdoe hem zorgvuldig van vet en vellen en snijd hem in dunne schijven. Wrijf deze in met een mengseltje van zout en een weinig peper, wentel ze door bloem. Fruit het brood lichtbruin in boter, bak ook de schijven zwezerik in boter langzaam gaar en lichtbruin. Bedek er de broodjes mee. Schik ze op een schotel met een gevouwen vingerdoekje bedekt. Presenteer de escalopes warm.

Feuilletée- of Bladerdeeg.

180 gr. bloem. — 180 gr. boter. — $\pm \frac{3}{4}$ dL. koud water. —
iets zout, als de boter weinig zout is.

Zeef de bloem, doe hiervan $\frac{2}{3}$ in een kom met $\frac{1}{3}$ van de boter en zoo noodig iets zout. Verdeel, met een mes, de boter in stukjes in de bloem en voeg zóóveel koud water toe, tot boter en bloem, met een mes luchtig gemengd, samen blijven hangen (hoe meer water aan het deeg kan worden toegevoegd, hoe luchtiger het later worden zal; in den heeten oven gaat het water in damp over en doet het deeg rijzen. Zorg er echter voor, het deeg niet te vochtig te maken, het uitrollen zou dan heel lastig gaan). Bestrooi deegrol en plank of tafel met een weinig van de rest bloem, wentel den bal deeg hier luchtig doorheen en rol hem dan voorzichtig uit tot een dunnen lap. Keer het deeg telkens, om vastplakken te voorkomen. Verwijder restjes deeg van plank en rol.

Bestrooi beide af en toe opnieuw met bloem. Bedek den uitgerolden lap deeg op onregelmatige afstanden met kleine kluitjes boter, genomen van het overgeschoten $\frac{2}{3}$ deel. Rol den lap deeg op, zóó dat de boterkluitjes elkaar niet raken, en rol dan het deeg opnieuw uit, nu in tegen-gestelde richting. Ga op deze wijze door tot alle boter en bloem er in verwerkt zijn, maar laat, gedurende de bewerking, het deeg een paar maal rusten. Zet het hier-voor toegedekt op een koele plaats.

Gebruik het deeg daarna voor een der volgende re-cepten, voor boterletters, appelbollen, enz.

Pastei. (± 6 pers.).

180 gr. bloem. — 180 gr. boter. — $\pm \frac{3}{4}$ dL. water. — iets zout, als de boter weinig zout is.

Maak feuilletée, als in het vorige recept is beschreven. Rol dit tenslotte uit tot een lap, waaruit 2 ronde plakken gesneden kunnen worden, één met 17 cM. en de andere met 25 cM. middellijn. Maak dan van wit vloeipapier kleine propjes, wikkel deze in een stuk vloe, zóó, dat men een ronden bal verkrijgt en plaats deze in het midden van den kleinsten lap deeg, die op een met bloem bestrooid bakblik gelegd is. Maak den rand van den kleinen lap deeg met water vochtig, leg dan den grooten lap, over de prop papier, op den kleinen lap. Schik hier en daar kleine plooien. Druk de randen stevig op elkaar. Maak in den rand ondiepe inkervingen op gelijke afstanden, druk het deeg bij de inkervingen een weinig naar binnen en vorm op deze wijze bogen in den rand. Garneer vervolgens de pastei met dunne, smalle reepjes van het overgeschoten deeg. Plak deze met een kwastje met water vast. Geef, in het midden, met de punt van een mes, even een vierkantje aan, dat er na

het bakken uitgesneden kan worden. Vorm, afzonderlijk, een dekseltje, een weinig grooter dan het aangegeven vierkantje. Bestrijk de pastei met geklopt ei en bak hem $\pm \frac{3}{4}$ uur in een vrij warmen oven, het dekseltje ± 20 minuten. Snijd dan het kapje er uit met een scherp mes, verwijder het papier. Leg de pastei, als ze even bekoeld is, op een verwarmden schotel en vul haar met den een of anderen ragoût, gemaakt van ± 200 gr. gaar vleesch (zie de recepten). Plaats het dekseltje dan op de pastei.

Pasteitjes. (± 7 stuks).

I.

Feuilletée van 180 gr. bloem. — 180 gr. boter. — $\pm \frac{3}{4}$ dL. water. — zoo noodig iets zout.

Zie voor de bereiding van het deeg het recept van feuilletée bladz. 44. Rol het deeg, zoo gelijkmatig mogelijk, uit ter dikte van $\frac{1}{4}$ cM. Steek hieruit met een glas (tumbler) telkens 3 plakken en vervolgens uit 2 van deze 3, met een uitsteekring van $3\frac{1}{2}$ cM. middellijn, kleine ronde plakjes, zoodat men ringen overhoudt. Bevestig beide ringen met water op het derde plakje. Zorg dat de ringen precies op elkaar en op het plakje passen. Bestrijk de bovenzij met geklopt ei, evenals de helft van het aantal stukjes, die uit de ringen overblijven en die voor deksel moeten dienen. Leg alles op een met bloem bestrooid bakblik en bak het deeg ± 20 minuten in een vrij warmen oven. Hol de pasteitjes, vóór ze gevuld worden, een weinig met een lepeltje uit, en vul ze daarna met den een of anderen ragoût (zie de recepten). Leg er een dekseltje bovenop.

Pasteitjes. (5 à 6 stuks).**II.**

Feuilletée van 180 gr. bloem. — 180 gr. boter — $\pm \frac{3}{4}$ dL. water. — zoo noodig iets zout.

Zie voor de bereiding van het deeg het recept van feuilletée bladz. 44. Rol het deeg, zoo gelijkmatig mogelijk uit ter dikte van $\frac{1}{3}$ cM. Steek hieruit met een uitsteekvorm of -ring 5 à 6 plakken en vervolgens evenveel, die iets kleiner moeten zijn en voor deksel dienen. Leg telkens een klein plakje deeg los op een grooter plakje, bestrijk den bovenkant met geklopt ei, plaats alle stapeltjes deeg op een met bloem bestrooid bakblik en bak de pasteitjes ± 20 minuten in een vrij warmen oven. Neem dan het dekseltje er af, schrap het ongere deeg uit de binnenzij van het pasteitje en het dekseltje. Vul de pasteitjes met den een of anderen ragoût (zie de recepten).

Fleurons. (± 15 stuks).

Fleurons worden bij den een of anderen ragoût gebruikt. Men legt ze in een rand om het vleesch. — Feuilletée van 90 gr. bloem, 90 gr. boter, ruim $\frac{1}{4}$ dL. water, zoo noodig iets zout.

Zie voor de bereiding van het deeg het recept van feuilletée bladz. 44. Rol het deeg uit ter dikte van $\frac{1}{3}$ cM. Steek er met een tumbler ronde plakken uit en verdeel deze in twee gelijke helften. Steek hieruit, aan den rechten kant, nog een klein randje deeg, zóó, dat men den vorm van halve maantjes krijgt. Bestrijk deze met geklopt ei. Bak ze ± 20 minuten in een vrij warmen oven op een met bloem bestrooid bakblik.

Rissoles. (± 20 stuks).

Feuilletée van 180 gr. bloem. — 180 gr. boter. — $\pm \frac{3}{4}$ dL.
water. — zoo nodig iets zout.

Zie voor de bereiding van het deeg het recept van feuilletée bladz. 44. Rol het deeg dun uit, steek hieruit met een rond voorwerp, van ± 9 cM. middellijn, gelijke plakken. Leg hierop in het midden een weinig vleeschvulling, die niet te vochtig mag zijn (zie vleesch of zwezerik in schelpen bladz. 35 en 37). Bestrijk de randen van de plakken met geklopt ei, vouw ze dubbel, druk de randen stevig op elkaar en bak ze heel langzaam in frituurvet (zie voor frituurvet bij vleeschcroquetten bladz. 33) gaar en lichtbruin. Laat de rissoles even uitdruipen op grauw papier. Stapel ze op een schotel met een gevouwen vingerdoekje bedekt.

N.B. Rissoles kunnen ook met marmelade gevuld worden. Ze worden dan gebakken in een vrij warmen oven op een met bloem bestrooid bakblik (± 15 minuten) en als kleine gebakjes gepresenteerd.

Saucijzebroodjes. (± 12 stuks).

250 gr. bloem. — 175 gr. boter. — 1 à $1\frac{1}{2}$ dL. water. — iets
zout. — 175 gr. kalfsgehakt. — 125 gr. varkensgehakt. —
60 gr. brood zonder korst. — ± 25 gr. boter. — peper,
noot en zout. — 1 eidooier, een weinig geklopt ei.

Maak van boter, bloem, water en iets zout feuilletée (zie het recept van feuilletée bladz. 44) of hak de boter en de gezeefde bloem dooreen, vermeng dit met water en een weinig zout en kneed het deeg tot een gelijke massa. Verwarm het gehakt, roerende, in ± 25 gr. boter met wat zout, tot het vleesch gaar is, doe er dan het brood bij, op een zeef overgoten met kokend water en daarna flink uitgedrukt, een eidooier, peper en geraspte noot.

Maak het gehakt vrij gekruid aan, doch niet te vochtig. Rol het deeg uit tot een grooten, overal even dikken lap, verdeel dezen in stukken van 10 cM. breedte en 16 cM. lengte. Leg op elken lap deeg een rolletje van het gehakt, vouw het deeg er omheen en plak de deeglaagjes op elkaar met water. Plaats de broodjes, met den mooien kant boven, op een met bloem bestrooid bakblik, maak er met den botten kant van een mes ondiepe, schuine inkervingen in, bestrijk de broodjes met geklopt ei en bak ze 20 minuten in een warmen oven, gaar en lichtbruin.

Piroggen. (± 12 stuks).

125 gr. bloem. — 1¼ dL. water. — 1 ei. — 15 gr. gesmolten boter. — 3 gr. zout. — een vulling van 200 gr. vleesch-resten (zie vleesch in schelpen, bladz. 35). — frituurvet (zie voor frituurvet bij kalfsvleeschcroquetten bladz. 33).

Doe de bloem in een pannetje, maak in het midden een kuiltje, doe hierin het zout, de gesmolten boter, het even losgeklopte ei en, bij gedeelten, het water. Roer, van uit het kuiltje beginnend, de massa door elkaar, wrijf de klontjes er uit, zet het deeg op het vuur en roer tot het van de pan loslaat. Laat het koud worden, rol het deeg dun uit en snijd er, desverkiezend met een koekraadjie, vierkante stukjes van, 8 cM. lang en breed. Bestrijk twee van de kanten met eiwit, leg op elk stukje wat van de vleeschfarce, druk de randen stevig op elkaar, zóó, dat er driehoekjes worden gevormd en bak ze in warm, zeer zuiver, frituurvet langzaam lichtbruin en gaar ± 7 minuten. Laat ze even uitdruipen op grauw papier. Stapel ze op een schotel, met een gevouwen vingerdoekje bedekt.

Piroggen kunnen ook met marmelade gevuld worden. Ook in dit geval worden ze warm gepresenteerd.

Cromesquis. ($\pm$ 8 stuks.).

Een croquettenmassa van zwezerik, kalfsvleesch, kip, gemaakt van 250 gr. rauw vleesch (zie de recepten van croquetten). — eiresten. — paneermeel. — frituurvet. — voor het bakdeeg: 90 gr. bloem. — 2 eetlepels olijfolie. — 1 eiwit. — $1\frac{1}{4}$ dL. bier. — iets zout.

Maak van het vleesch een massa als voor croquetten. Spreid ze uit in een laag van $\frac{1}{2}$ cM. dikte. Laat ze stijf worden. Snijd er dan langwerpige stukken van, lang 6 en breed 4 cM. Wentel deze door even losgeklopt eiwit of ei en paneermeel en dan door het bakdeeg. Bak ze lichtbruin in frituurvet, dat zoo heet moet zijn, dat er een blauwe damp afkomt. Laat ze even uitdruipen op grauw papier. Stapel ze, in den vorm van een pyramide, op een schotel met een gevouwen vingerdoekje bedekt. Versier den schotel met gefruite peterselie, gebakken in niet te warm frituurvet, of met een paar takjes frissche peterselie.

Bakdeeg:

Doe de gezeefde bloem in een kom, maak er een kuiltje in, giet hierin de slaolie en het bier, voeg iets zout toe en roer, van uit het kuiltje beginnend, het deeg tot een gladde massa. Roer even vóór het bakken het stijfgeslagen eiwit er door.

Hambroodjes. (4 pers.).**I.**

75 gr. gekookte ham (niet vet). — 1 eidooier. — $\frac{1}{2}$ lepel bouillon. — $\frac{1}{2}$ lepel room of melk. — peper. — 4 dunne stukjes oud brood zonder korsten, 6 cM. lang en 4 cM. breed.

Rooster de broodjes vlug lichtbruin in een heeten oven. Hak de ham heel fijn, doe er den dooier, bouillon, room

en peper bij en laat deze massa, al roerende, op de kachel binden. Bedek er dan vlug de stukjes geroosterd brood mee, strijk de massa glad en presenteer de hambroodjes op een schotel met een gevouwen vingerdoekje bedekt.

Hambroodjes. (5 pers.).

II.

5 dunne sneetjes oud brood zonder korsten, lang $\pm 5\frac{1}{2}$ cM., breed $3\frac{1}{2}$ cM. — $1\frac{1}{2}$ ei. — 75 gr. ham. — 75 gr. koud kalfsvleesch. — 5 gr. bloem. — 5 gr. boter. — $\frac{1}{2}$ dL. bouillon. — frituurvet (zie voor frituurvet het recept van kalfsvleeschcroquetten bladz. 33). — paneermeel.

Verwarm, roerende, de boter met de bloem; roer dit mengsel glad, voeg dan den warmen bouillon toe en laat het sausje, onder roeren, 5 minuten doorkoken. Vermeng het daarna met het fijngesneden vleesch (ham en kalfsvleesch). Verdeel de massa over de broodjes en strijk het vleesch glad, zóó, dat het naar het midden iets hooger toeloopt. Klop de eieren, week er de belegde broodjes in, bedruip ze telkens tot al het ei er ingetrokken is. Wentel ze dan voorzichtig door licht, fijn paneermeel. Bak ze lichtbruin in frituurvet, dat zóó heet moet zijn, dat er een blauwe damp afkomt. Laat ze na het bakken even uitdruipen op grauw papier, en presenteer ze op een schotel, met een gevouwen vingerdoekje bedekt.

Nierbroodjes. (8 à 10 stuks).

8 à 10 dunne sneetjes oud brood zonder korsten, 6 cM. lang en 4 cM. breed. — 1 kalfsnier. — 1 ei. — 1 dootier. — $\frac{1}{2}$ eetlepel fijngehakke peterselie. — een klein stukje fijnhakte ui. — $\frac{1}{2}$ dL. bouillon. — peper, zout en noot.

Blancheer de nier (d.w.z. zet ze op met koud water, giet dit weg, zoodra het kookt, en zet ze opnieuw op

met koud water), kook ze gaar ($\pm \frac{3}{4}$ uur in) water met zout. Hak ze daarna heel fijn. Doe de fijngehakte nier, met het ei, den dooier, een weinig fijngehakte ui en den bouillon in een pannetje en laat de massa, onder goed roeren, 5 minuten koken. Maak ze dan af met peper, geraspte noot en fijngehakte peterselie. Verdeel de farce over de stukjes brood, die in boter lichtbruin gefruit zijn. Strijk de massa glad. Presenteer ze warm op een schotel, met een gevouwen vingerdoekje bedekt.

Hamsoufflé. (5 pers.).

I.

300 gr. ham. — 100 gr. oud brood. — 3 lepels melk. — 2 eieren. — peper.

Maal de ham tweemaal door een vleeschmolen, vermeng ze met het brood, dat op een zeef met kokend water overgoten en daarna goed uitgedrukt is, de eidooiers, de melk, een weinig peper en het laatst met het stijf geslagen eiwit. Voeg, zoo noodig, nog wat zout toe. Vul er een met boter ingewreven en met paneermeel bestrooiden warme-puddingvorm voor $\frac{3}{4}$ mee. Kook de soufflé 1 uur au Bain-Marie (d.w.z. in een pan met kokend water). Overgiet ze na het storten met $2\frac{1}{2}$ dL. lichtbruine of Maderasaus (zie deze recepten).

Hamsoufflés.

II.

100 gr. ham — 50 gr. Gruyèrekaas. — 4 eieren. — 60 gr. boter. — 125 gr. bloem. — $2\frac{1}{2}$ dL. water. — peper. — iets zout. — frituurvet.

Smelt de boter in een pannetje, voeg de bloem toe, roer dit samen tot een gladde massa en vermeng dit,

langzaam en onder flink roeren, met het warme water. Laat dit even indrogen. Roer er dan de fijn gesneden ham en de geraspte kaas door en werk dit op de kachel nog 5 minuten dooreen, tot een dikken bal. Neem dan het pannetje van de kachel af, doe er, een voor een, de ongeklepte eieren door. Maak van het deeg met twee lepels langwerpige ballen en bak deze gedurende 10 minuten in lauwwarm frituurvet, lichtbruin en gaar. Laat ze even uitdruipe op grauw papier en presenteer ze op een schotel, bedekt met een gevouwen vingerdoekje.

Kaassoufflé. (8 pers.).

2½ dL. melk. — 35 gr. bloem. 40 gr. boter. — 125 gr. Gruyèrekaas, — 6 eiwitten. — zout, Cayenepfeper.

Rasp 80 gr. kaas, snijd de rest in kleine dobbelsteentjes. Verwarm, roerende, boter en bloem, voeg hierbij, langzaam en steeds roerende, de kokende melk, laat dit sausje 5 minuten zachtjes koken. Maak het af met peper en zout, voeg de geraspte kaas en de dobbelsteentjes toe, dan een gedeelte van het zeer stijf geslagen eiwit, roer dit voorzichtig door elkaar en werk er vervolgens de rest van het eiwit zoo luchtig mogelijk door. Doe de massa dadelijk over in een hoogen, beboterden, vuurvasten schotel of in kleine beboterde soufflé-potjes, vul deze tot op de helft, strijk de oppervlakte glad en zet ze dan in een lauwwarmen oven (een groote soufflé ± 25 minuten, kleine soufflés ± 15 minuten). De kleur moet lichtbruin zijn.

Tomatensoufflés. ($\pm$ 8 soufflépotjes).

40 gr. bloem. — 40 gr. boter. — een klein fleschje tomatenpurée = $1\frac{1}{4}$ dL. — $\pm$ $\frac{1}{2}$ dL. geurige bouillon. — 2 eiwitten. — een weinig citroensap, Cayennepeper en zout.

Verwarm de bloem en de boter tot een gladde massa. Roer hierdoor de tomatenpurée en dan den bouillon. Kook dit samen, onder roeren, 5 minuten, tot een zeer dikke pap. Voeg er daarna het citroensap bij, Cayennepeper en zout naar smaak en het laatst het zeer stijf geslagen eiwit. Vul met deze massa voor $\frac{2}{3}$ beboterde soufflépotjes. Laat de soufflés in een warmen oven souffléen ($\pm$ 15 minuten). Dien ze dadelijk.

Leverpastei.

Voor een pasteipot van $\frac{1}{2}$ L. inhoud: 300 gr. varkenslever. — 200 gr. varkensvleesch. — 100 gr. keelspek, — 10 gr. zout, fijne kruidnagelen en peper. — 2 dL. bouillon van het vleesch.

Wasch de lever, het vleesch en het spek. Zet ze op met kokend water en zout. Kook ze gaar. Maal alles zeer fijn. Vermeng dit met 10 gr. zout, de kruiden en den bouillon tot een vrij vochtige massa. Smeer een vuurvasten pasteipot in met boter, leg hier het vleesch in, strijk de oppervlakte glad en bedek het met een laagje gesmolten rundvet. Sluit den pot. Kleef het deksel langs den rand stevig dicht met een dik papje, gemaakt van bloem met een weinig water. Zet de pastei $\frac{1}{2}$ uur in een matig warmen oven. Bewaar ze daarna op een koele plaats. Verwijder, vóór het gebruik, het vetlaagje. Geef de pastei bij de boterham. Bewaar ze niet langer dan $\pm$ 14 dagen.

Koude Vleeschpudding. (± 8 pers.).

375 gr. kalfslappen (zeer dun gesneden). — 200 gr. kalfsgehakt.
— 125 gr. varkensgehakt. — 4 blaadjes gelatine. — 1 ei. —
3 beschuiten. — melk, zout, peper.

Maak het gehakt vrij gekruid en vrij vochtig aan met een ei, de gestampte beschuiten, melk, zout, peper en geraspte noot. Wasch de lapjes en zout ze. Wrijf ze ook met een weinig peper in. Leg dan onder in een warme puddingvorm eerst een laagje kalfslappen, daarop gehakt, dan weer lapjes enz. Doe geen water bij het vleesch. Druk het stevig in den vorm. Sluit dezen en kook den pudding 2½ uur au Bain-Marie (d.w.z. in een pan met kokend water). Giet na dien tijd den bouillon van het vleesch af. Los de gelatine op in een weinig kokend water. Voeg dit bij den bouillon. Doe het vocht over het vleesch en laat het in den open vorm geheel koud en stijf worden. Keer den pudding door hem even in lauw water te houden. Presenteer het vleesch, in plakjes gesneden, bij brood.

Warme Kalfsvleeschpudding. (4 à 5 pers.).

250 gr. resten kalfsvleesch. — 3 eieren. — 1 dL. verdunde jus of bouillon. — 20 gr. boter. — 10 gr. bloem. — een uitje, peper, zout, noot, gehakte peterselie. — 3 dL. lichtbruine saus (zie het recept van lichtbruine saus).

Hak het vleesch fijn. Fruit in de boter een fijngesnipperd uitje, zorg dat dit licht van kleur blijft. Doe de bloem in een kom, doe hierbij een dooier en roer dit glad; roer er daarna nog een dooier en een heel ei door, verder den bouillon, het vleesch en alle kruiden, ook het gefruite uitje met de boter. Vermeng dit luchtig met het stijfgeslagen wit van 2 eieren. Doe de massa

dan dadelijk in een warme-puddingvorm, die met boter ingewreven en met paneermeel bestrooid is en kook den pudding 1½ uur au Bain-Marie (d. w. z. in een pan met kokend water). Giet na het storten wat bruine saus over den pudding. Presenteer de rest er bij.

Macaroni met poulet. (4 pers.).

200 gr. kalfspoulet. — 100 gr. kalfsgehakt voor balletjes. —
75 gr. macaroni. — 1 ei. — 35 gr. bloem. — 40 gr. boter.
— foelie, citroensap, zout, — 8 dL. kokend water.

Wasch het poulet. Snijd het, zoo noodig, in kleine stukjes, en kook het ½ uur in 8 dL. water met wat zout en foelie. Voeg dan de gewasschen en in stukjes gebroken macaroni toe, kook dit samen weer ½ uur en daarna de balletjes, die op de gewone wijze zijn aangemaakt (zie voor gehaktballetjes bij vermicelliesoep bladz 13), nog ¼ uur mee. Verwarm, roerende, de boter met de bloem, roer dit samen glad, giet hierbij, langzaam en onder goed roeren, 4 dL. bouillon van poulet. Laat dit sausje nog 5 à 10 minuten zachtjes doorkoken, maak het dan af met een paar druppels citroensap. Klop het ei in een kommetje, doe hierbij, onder goed roeren, een weinig van de saus, giet dit dan terug in het pannetje en roer er de macaroni met het poulet door.

Poulet in rijstrand met Kerrysaus. (6 pers.).

350 gr. kalfspoulet. — 150 gr. kalfsgehakt. — 1 L. kokend water. — 70 gr. bloem. — 75 gr. boter. — 1 eetlepel kerry. — een uitje, zout, — een stukje Spaansche peper en foelie. — 1 dL. melk.

Wasch het poulet, zet het op met 1 L. kokend water, zout en foelie. Kook het ± ¾ uur. Maak balletjes van het gehakt (zie voor gehaktballetjes maken bij vermicelli-

soep blz. 13), voeg deze bij het poulet, als het $\pm \frac{3}{4}$ uur gekookt heeft en kook dit samen nog $\frac{1}{4}$ uur, totdat het poulet goed zacht is. Schenk dan den bouillon van het vleesch af. Fruit het uitje met de kerry en een stukje Spaansche peper in de boter, laat de boter licht van kleur blijven, vermeng deze met de bloem, roer dit samen glad, zorg dat het mengsel niet bruin wordt en schenk er vervolgens, langzaam en goed roerende, den bouillon bij. Voeg ook de melk toe. Laat het sausje nog 5 à 10 minuten zachtjes koken. Zeef het daarna. Snijd het poulet, zoo noodig, nog eens door. Stoof het met de balletjes nog een paar minuten in de saus.

Kook rijst in water (zie het recept van rijst in water), druk de gaargekookte rijst vrij stevig in een met koud water omgespoelden rijstrand; keer den rand dadelijk op een verwarmden schotel en vul hem met het vleesch en een gedeelte der kerrysaus. Presenteer de rest der saus er afzonderlijk bij.

Kip met Rijst. (5 à 6 pers.).

1 middelmatig groote kip. — 60 gr. boter. — $1\frac{1}{2}$ eetlepel soja. — Cayennepeper. — 150 gr. rijst. — 1 ei. — iets maïzena. — zout.

Zet de uitgehaalde en gewasschen kip op met kokend water en zout. Kook ze zachtjes gaar (± 1 uur), trancheer ze (zie het recept van kip braden), snijd het vleesch van de beentjes in nette stukken en stoof het kippevleesch in $\frac{2}{3}$ van de boter met soja, Cayennepeper en ruim 1 dL. bouillon van de kip, gedurende $\frac{1}{4}$ uur. Bind dan het vocht met 5 gr. maïzena, dat met wat koud water is aangemengd, tot een dun papje. Laat dit sausje nog 5 minuten koken. Kook de gewasschen rijst gaar in $4\frac{1}{2}$ dL. kippebouillon (zie het recept van rijst koken.)

Roer er vervolgens 1 ei door en de rest der boter. Vul een beboterden, vuurvasten schotel eerst met het kippevleesch, dan met rijst. Strijk den bovenkant glad, strooi er een weinig fijn paneermeel over, leg hier en daar een klein kluitje boter en laat er in een warmen oven vlug een bruin korstje op komen.

Nassi-goreng. (3 à 4 pers.).

100 gr. rauwe rijst of 300 gr. in water gekookte rijst. — 100 gr. ham of 100 gr. gepelde garnalen of 50 gr. ham met 75 gr. kalfs- of varkensvleesch, in kleine dobbelsteentjes gesneden. — 40 gr. boter (50 gr. bij gebruik van garnalen). — 1 uitje. — $\frac{1}{4}$ eetlepel kerry. — voor de omelet 2 kleine eieren.

Fruit het fijn gesnipperde uitje en de kerry lichtgeel in de boter, voeg dan de fijngesneden ham of ham en vleesch toe en bak dit samen eenige minuten. Roer er dan de intusschen gaar en goed droog gekookte rijst door (zie het recept van rijst in water koken). (Garnalen worden niet meegebakken, alleen op het laatste oogenblik door de rijst geroerd). Stapel de rijst op een verwarmden schotel, strijk ze netjes glad en garneer ze met omelette au naturel (zie dit recept). Snijd de omelet hiervoor in reepen en leg deze ruitsgewijze over de rijst.

Kerryschotelkje of vleesch met Rijst en Kerry. ($\pm$ 6 pers.).

200 gr. rauwe rijst of 600 gr. in water gekookte rijst. — 300 gr. koud vleesch. — 1 kleine ui. — 30 gr. vet van jus of boter. — $\frac{1}{2}$ afgestreken eetlepel kerry. — magere jus met water verdund, samen $2\frac{1}{2}$ dL. vocht. — paneermeel.

Fruit in het vet de fijngesnipperde ui met de kerry. Zorg, dat de ui niet bruin wordt. Voeg er de verdunde

jus bij, de gare rijst (zie het recept van rijst in water koken) en het fijngesneden vleesch. Roer alles goed dooreen. Doe de massa in een beboterd vuurvast schoeltje, strijk de oppervlakte glad, strooi er paneermeel over, leg hier en daar een stukje vet van jus of boter, en laat er in den oven een knappend korstje op komen.

Gevulde Eieren met Kerrysaus. (3 à 4 pers.).

3 eieren. — 100 gr. rijst. — 50 gr. boter. — 2½ dL. kerrysaus.

Kook 100 gr. rijst met iets zout gaar en droog (zie het recept van rijst in water). Maak de kerrysaus (zie het recept van kerrysaus). Kook de eieren gedurende 8 minuten. Leg ze even in koud water. Pel ze, snijd ze in de lengte doormidden en neem er de dooiers voorzichtig uit, zoodat het wit niet wordt beschadigd. Roer in een kommetje, de boter met een houten lepel tot een roomachtige massa, voeg de dooiers erbij, een weinig zout, en roer dit samen glad. Vul hiermee de uitgeholde eiwitten zóó, dat het geel bol boven het wit uitsteekt, strijk de oppervlakte glad met een verwarmd mes en plaats de gevulde eieren tegen een bergje rijst. Giet een randje kerrysaus er omheen. Presenteer de rest der saus erbij. Garneer de rijst nog met een paar takjes frissche peterselie.

Gevulde Uien.

4 Lissabonsche uien. — 200 gr. kalfsgehakt. — 1 eetlepel
fijngehakte peterselie. — 1 sneetje oud brood zonder korsten.
— 40 gr. boter. — 1 eidooier. — peper, zout, noot. —
¾ dL. bouillon of verdunde jus. — paneermeel.

Schil de uien, wasch ze en kook ze gaar, maar vooral niet te zacht, in kokend water met zout ± 1 uur. Snijd er

dan een kapje af, hol ze gedeeltelijk uit met een zilveren lepeltje en vul ze met de gereedgemaakte farce. Zet er dan het kapje weer op. Plaats de uien naast elkaar in een vuurvast schoteltje, bedek ze met licht, fijn paneermeel en een kluitje boter, in het geheel 10 gr., en zet het schoteltje nog 15 minuten in den oven, totdat de uien lichtbruin zijn.

Roer, voor de farce, het kalfsgehakt in 30 gr. boter met wat zout, tot het vleesch gaar is. Doe er dan het brood bij, dat in den bouillon is geweekt, een eidooier, een eetlepel fijingehakte peterselie, en peper en geraspte noot naar smaak.

N. B. Stoof, desverkiezend, de uitgeholde deelen ui, in nette stukjes gesneden, in een dun melksausje of met een weinig boter en melk. Geef deze als groente.

Gevulde Tomaten.

6 tomaten van gelijke, middelmatige grootte, geheel gaaf, doch niet te rijp. — 150 gr. koud kalfsvleesch of 200 gr. rauw kalfsgehakt. — 40 gr. boter. — $\frac{1}{4}$ eetlepel fijingehakte ui. — $\frac{1}{2}$ eetlepel fijingehakte peterselie. — een weinig vloeibaar vleeschextract. — een dun sneetje oud brood. — peper, zout, kerry. — paneermeel.

Snijd een kapje van de gewasschen tomaten, verwijder de kelkblaadjes, hol ze uit met een zilveren theelepeltje, strooi er wat zout in. Fruit, in de helft der boter, de fijingehakte ui en iets kerry, zorg, dat de ui licht van kleur blijft. Voeg het fijingehakte kalfsvleesch toe of het gehakt, dan het tomatenmoes, dat door een paardharen zeef is gewreven. wat vloeibaar vleeschextract, peper, zout en $\frac{2}{3}$ van de peterselie. Maak het broodkruim hierin fijn, proef of de farce goed smaakt en vul er dan de tomaten mee, zóó, dat het vleesch een weinig bol er

boven uitsteekt. Schik de tomaten in een vuurvast schoteltje, bestrooi ze dun met licht paneermeel, giet de rest der boter er gesmolten overheen en zet ze ± 20 minuten in een vrij warmen oven, tot ze zacht zijn. Bedruip ze af en toe. Bestrooi de tomaten, als het schoteltje uit den oven komt, met de rest der peterselie.

Gevulde Komkommer.

1 komkommer van middelmatige grootte. — ± 200 gr. resten
kalfsvleesch. — 1 dL. verdunde jus. — $\frac{1}{2}$ eetlepel maïzena.
— 1 eidooier. — een stukje ui. — peper, noot, zout.
— 10 gr. boter. — 3 dL. tomatensaus of bruine saus.

Schil de komkommer, proef aan beide uiteinden of ze bitter zijn, snijd deze, zoo noodig, weg. Verdeel de komkommer in de lengte in tweeën. Neem met een lepel het zaad er uit. Laat de komkommer in gezouten water gaar koken (± 20 minuten). Maak ondertusschen de farce als de massa voor vleesch in schelpen (zie dit recept, bladz. 35). Leg de gaargekookte komkommerhelften, goed uitgedropen, naast elkaar op een verwarmden schotel. met den uitgehouden kant naar boven en vul de holten vlug met de farce. Strijk deze glad, laat ze in het midden wat hooger. Bedek de komkommer met tomaten- of bruine saus (zie Hoofdstuk Sausen).

In de plaats van kalfsvleeschresten kan ook kalfsgehakt worden gebruikt, dat op de gewone wijze is aangemaakt. De rauwe komkommerhelften worden, na met een weinig zout ingewreven te zijn, gevuld met het rauwe gehakt, dit bestrooid met paneermeel, en de komkommers in boter in een braadslee of vuurvasten, langwerpigen schotel, onder nu en dan bedruipen, gaar gebraden (in $\pm \frac{1}{2}$ uur).

Gevulde pannenkoek. ($\pm$ 6 pers.).

Voor het vulsel: 150 gr. vleeschresten, liefst kalfsvleesch. — 15 gr. bloem. — 20 gr. jusvet of boter. — $1\frac{1}{2}$ dL. verdunde jus of bouillon. — peper, zout, noot. — $\frac{1}{2}$ eetlepel fijngehakte peterselie. — voor de pannenkoeken: 75 gr. bloem. — 1 à 2 eieren. — 2 dL. melk. — 20 gr. boter. — iets zout.

Verwarm roerende, de boter en de bloem, roer dit samen glad, giet hierbij, langzaam en onder goed roeren, de verdunde jus of den bouillon. Kook dit sausje nog 5 à 10 minuten. Vermeng het dan met het gehakte vleesch. Maak de massa op smaak af met de peterselie, peper, zout en geraspte noot. Houd het vleesch warm. Doe, voor de pannenkoeken, de bloem in een kom, maak er een kuiltje in, breek hierin de eieren, voeg wat melk toe en wat zout en roer, van uit het kuiltje beginnend, het deeg tot een glad beslag. Verdun dit langzamerhand met de rest der melk. Bak er dan met de boter 2 pannenkoeken van, gaar en aan beide kanten bruin. Leg er het vulsel tusschen. Presenteer het gerecht goed warm, in punten gesneden.

Gevulde Pannekoekjes. (4 stuks).

I.

Voor de pannekoekjes: 4 eieren. — 4 lepels melk. — $\pm$ 20 gr. boter. — peper en zout. — voor het vulsel: 120 gr. kalfsvleeschresten. — ruim 1 dL. verdund bruin van jus of bouillon. — 10 gr. bloem. — 15 gr. boter. — een klein stukje ui. — $\frac{1}{4}$ eetlepel fijngehakte peterselie. — peper, zout, noot.

Snipper het stukje ui heel fijn, fruit het in de boter, maar zorg dat het niet bruin wordt. Stoof het fijngesneden vleesch in den bouillon totdat het malsch is. Voeg dan

de bloem bij de boter en het uitje, roer dit samen tot een gladde massa. Schenk er langzamerhand en goed roerende, 1 dL. bouillon van het vleesch bij. Laat het sausje 5 à 10 minuten doorkoken, voeg dan het vleesch toe en maak het af met gehakte peterselie, peper, geraspte noot en, zoo noodig, zout. Houd het vulsel warm.

Klop, voor de pannekoekjes, de heele eieren met een weinig peper en zout. Voeg de melk toe. Laat in een spiegeleipannetje een gedeelte van de boter goed warm worden, maar niet bruin. Giet er $\pm \frac{1}{8}$ deel van het mengsel in, laat het even rustig liggen op een vrij warm plaatsje van de kachel. Schep dan met een lepel, telkens over den bodem van het pannetje gaande, de massa een weinig naar het midden, waardoor de omelet dik en luchtiger wordt. Laat het vloeibare deel dan even weer in het pannetje rondloopen om den ronden vorm te behouden. Schuif de pan wat op zij, tot de omelet gaar en lichtbruin is. Bak op deze wijze 8 pannekoekjes. Houd ze warm. Leg tusschen de lichte kanten van 2 pannekoekjes een laagje vleeschvulsel.

Gevulde Pannekoekjes. (6 stuks).

II

Voor het vulsel: 200 gr. kalfsvleeschresten. — een stukje ui.
— 15 gr. boter. — $1\frac{1}{2}$ dL. verdund bruin van jus of bouillon. — peterselie. — zout, peper, noot. — $\pm \frac{3}{4}$ eetlepel maïzena. — voor de pannekoekjes: 2 eieren. — 100 gr. bloem. — $2\frac{1}{2}$ dL. melk. — ± 30 gr. boter. — iets zout.

Hak het stukje ui heel fijn; fruit het in de boter, zorg, dat deze lichtgeel blijft. Voeg hierbij de verdunde jus en het fijngehakte of gesneden vleesch. Stoof het vleesch een paar minuten. Bind het vocht met de maïzena, die met een weinig koud water is aangemengd; laat het nog

een paar minuten zachtjes koken en maak dan de massa op smaak af met fijngehakte peterselie, peper, geraspte noot en zout.

Klop, voor de pannenkoekjes, de eieren met iets zout, voeg de gezeefde bloem ineens toe, roer ze met de eieren tot een gladde massa. Vermeng dit langzamerhand met de melk. Bak van dit deeg in een flensjespan met de boter dunne pannenkoekjes, die aan beide kanten lichtbruin moeten zijn. Bedek de helft van elk pannenkoekje met een gedeelte van de vleeschfarce en sla, evenals bij omelette soufflée de andere helft er overheen. Leg de pannenkoekjes netjes naast elkaar op een verwarmden schotel.

Gevulde Broodjes.

6 zachte, kleine broodjes. — 150 gr. koud kalfsvleesch —
 een uitje. — 1 à 1½ dL. verdunde jus of bouillon —
 20 gr. boter. — peper, zout, noot. — fijngehakte peterselie.

Snijd de broodjes zóó open, dat er een dekseltje aan blijft. Hol ze uit, het dekseltje eveneens. Hak het uitje heel fijn, fruit het even in de helft der boter, voeg dan de verdunde jus toe en het fijngesneden of gehakte vleesch. Bind het vocht met broodkruim. Maak de massa op smaak af met peper, zout, geraspte noot en wat fijngehakte peterselie.

Vul de holten in de broodjes met de vleeschmassa. Bind ze met een draadje dicht en besmeer ze van boven dik met de rest der boter. Laat ze in een matig warmen oven warm en knappend worden. Verwijder de draadjes vlug en presenteer ze op een verwarmden schotel.

Garnalen op gefruit Brood. ($\pm$ 8 sneetjes).

Een massa als voor garnalen in schelpen van 225 gr. garnalen (zie het recept bladz. 37). — 8 dunne sneetjes brood van de korsten ontdaan. — boter om te bakken.

Bak de plakjes wittebrood, van gewone grootte, in de koekenpan in boter lichtbruin en knappend. Bedek ze dan dadelijk met de garnalenmassa. Presenteer de broodjes op een schotel, met een gevouwen vingerdoekje bedekt.

Oeufs brouillés à la d'Aumale. ($\pm$ 4 pers.).

(Gebakken kalfsnier met tomatensaus en roerei).

1 kleine kalfsnier. — 15 gr. boter. — 10 gr. bloem. — 1 dL. bouillon. — iets soja. — voor de roereieren: 2 kleine eieren. — $1\frac{1}{2}$ lepel melk. — peper en zout. — voor de tomatensaus: 100 gr. tomaten of $\frac{1}{3}$ van een klein fleschje tomatenpurée (= $\pm$ $\frac{1}{2}$ dL.). — een stukje ui. — 1 dL. bouillon. — 12 gr. bloem. — 20 gr boter. — citroensap. — peper en zout.

Leg de nier in koud water, tot ze gekookt wordt. Blancheer de nier, d. w. z. zet de gewasschen nier op met koud water, giet dit af, zoodra het kookt en zet dan de nier opnieuw op met koud water en zout. Kook ze gaar ($\pm$ $\frac{5}{4}$ uur). Verwijder het vet, snijd de nier in kleine dobbelsteentjes. Sauteer of bak deze in 15 gr. boter aan alle kanten lichtbruin. Neem ze dan uit de boter en maak hiervan met de bloem en den bouillon een dik, lichtbruin sausje. Roer hiervoor boter en bloem tot een gladde massa, laat deze lichtbruin branden, giet, langzaam en onder goed roeren, den bouillon toe. Kook dit sausje nog 5 minuten. Maak het af met een weinig soja. Voeg de stukjes nier toe en houd deze saus warm, terwijl de tomatensaus en daarna de roereieren gemaakt worden. Leg midden op een verwarmden schotel de nier

met de saus, daaromheen een randje roerei (zie het recept van roerei) en omgeef het roerei weer met een rand gezeefde tomatensaus (zie het recept van tomatensaus). Presenteer het gerecht dadelijk.

Macaroni met Tomatensaus. (6 pers.).

150 gr. macaroni. — 4 dL. tomatensaus (zie onder sausen, maar neem 10 gr. bloem en 10 gr. boter minder).

Breek de macaroni in stukken van $\pm$ een vinger lengte. Kook ze gaar, onder af en toe roeren, in kokend water met zout (10 gr. zout op 1 L. water), gedurende $\pm \frac{3}{4}$ uur. Schenk het water van de macaroni, leg deze op een verwarmden schotel. Giet er de saus warm overheen en garneer den schotel met driekante stukjes oud brood zonder korsten, die in boter lichtbruin zijn gebakken.

Macaroni met Ham en Kaas. ($\pm$ 6 pers.).

150 gr. macaroni. — 100 gr. magere ham. — 100 gr. kaas (Parmezaansche-, Gruyère-, of van elk de helft of oude zoetemelksche kaas). — 45 gr. boter.

Breek de macaroni in stukken van ongeveer een halven vinger lengte. Zet ze op met kokend water en zout (10 gr. per L. water) en laat ze, onder af en toe roeren, gaar koken ($\pm \frac{3}{4}$ uur). Schenk het water van de macaroni, doch giet ze niet geheel droog af. Voeg 35 gr. van de boter toe, de geraspte kaas, op 1 lepel na, en de fijn-gesneden ham. Vermeng de massa met een houten lepel op een niet te warm plaatsje van de kachel, tot de kaas draden trekt. Doe de macaroni dan over in een met boter ingewreven vuurvast schoteltje, bestrooi den bovenkant, als die netjes is glad gestreken, met wat fijn, licht paneermeel

en de rest der kaas. Leg hier en daar een kluitje van de overgebleven boter en zet het schoteltje nog $\pm$ 15 minuten in den oven om een lichtbruin korstje te krijgen.

Vleeschkoekjes. ($\pm$ 12 stuks).

500 gr. resten gaar vleesch. — 1 ei. — peper. — noot. — een uitje. — $\frac{1}{2}$ lepel gehakte peterselie. — 100 gr. oud brood zonder korsten. — $1\frac{1}{2}$ dL. verdund bruin van jus. — 60 gr. vet van jus of boter. — paneermeel. — eiresten. — desverkiezend een weinig Worcestershiresaus.

Kook het fijngehakte uitje even gaar in het verdund bruin van jus, week hierin het broodkruim en vermeng dit met een geklopt ei, peper, geraspte noot, de fijngehakte peterselie, het fijngehakte vleesch en een weinig Worcestershiresaus. Maak van deze massa gelijke platte koekjes, haal ze door geklopt ei of eiwit en paneermeel en bak ze in de koekepan in jusvet of boter mooi bruin. Presenteer ze dadelijk.

Vleeschresten in een schoteltje.

Maak een massa als voor vleeschkoekjes (zie het vorige recept), doch een weinig vochtiger, voeg ook een stukje boter toe. Doe ze in een met boter ingewreven vuurvast schoteltje, strooi er wat fijn paneermeel over, leg hier en daar een kluitje boter en laat het schoteltje in den oven een lichtbruin korstje krijgen ($\pm$ 20 minuten).

Jachtschotel of Filosoof. ($\pm$ 6 pers.).

400 gr. koud vleesch. — 500 gr. koude aardappelen. — een paar uitjes. — $\pm$ 2 dL. bruin van jus met water verdund. — $\pm$ 2 dL. melk. — $\pm$ 30 gr. vet van jus of boter. — zout. — noot.

Fruit de gesnipperde uitjes in het vet of de boter. Snijd het vleesch in stukjes of hak het fijn. Stoof het met den

gefruiten ui en de verdunde jus, tot het malsch is geworden. Maak de aardappelen fijn, vermeng ze met de melk, iets zout en geraspte noot. Leg dan laag om laag, in een met boter ingewreven vuurvasten schotel de aardappelen en het vleesch, dat vrij vochtig moet zijn. Zorg dat de bovenste laag uit aardappelen bestaat. Maak den schotel af met paneermeel en kluitjes boter of jusvet. Laat hem in den oven door en door warm en bruin worden ($\pm \frac{1}{2}$ uur).

In plaats van de aardappelen en het vleesch fijn te maken, kunnen beide ook in dunne plakjes worden gesneden. De laag vleesch wordt dan dun bedekt met gefruite uien, over de aardappelen wordt een weinig noot geraspt. De melk kan vervallen. Als het schotelkje gevuld is, wordt alles bevochtigd met de verdunde jus en de bovenste laag, die uit plakjes aardappelen bestaat, afgemaakt met kluitjes boter of vet.

Deze bereiding is niet geschikt voor taai, droog vleesch.

Hâché. (± 4 pers.).

(Voor resten droog rundvleesch).

400 gr. rundvleesch in dobbelsteentjes gesneden. — $5\frac{1}{2}$ dL. verdunde magere jus (vooral niet te zout, daar ze nog inkoken moet). — 2 uitjes. — 2 laurierbladen. — 4 kruidnagelen. — een stukje Spaansche peper. — $\pm \frac{3}{4}$ dL. azijn. — ± 40 gr. bloem (afhankelijk van het indampen van de jus). — ± 40 gr. jusvet of boter. — 1 eetlepel soja.

Fruit de gesnipperde uitjes in vet of boter, zorg, dat ze niet bruin worden. Voeg de verdunde jus met de kruiden toe en den azijn, en stoof het vleesch zachtjes hierin 1 uur of langer, tot het malsch is geworden. Roer dan, in een kommetje, de bloem glad met een weinig koud water, voeg dit roerende bij de kokende jus. Laat de saus nog 10 minuten doorkoken. Verwijder laurierbladen,

Spaansche peper en kruidnagelen en maak de hâché af met een lepel soja.

Hâché in bruine saus.

(Voor resten malsch, gaar rundvleesch, $\pm$ 4 pers.).

400 gr. rundvleesch. — 50 gr. bloem. — 60 gr. jusvet of boter. — 5 dL. verdunde magere jus of bouillon. — $\pm$ $\frac{1}{2}$ dL. azijn. — 1 à 2 uitjes. — 2 laurierbladen. — 4 kruidnagelen. — fijne peper. — soja.

Snijd het vleesch eerst in dunne plakken, deze in nette, kleine stukjes. Snijd de uitjes in een paar grove stukken en fruit ze in het vet. Zorg, dat ze niet bruin worden. Neem ze er dan uit, voeg de bloem toe en roer deze met het vet, tot ze lichtbruin gekleurd is. Giet er daarna bij kleine scheutjes het vocht bij, kleur de saus, zoo noodig, nog met een weinig Liebig's vleeschextract. Maak ze af met den azijn en de kruiden en stoof hierin het vleesch nog $\pm$ 15 minuten. Voeg er vervolgens een lepel soja bij, als de saus daardoor niet te zout wordt. Verwijder laurierbladen en kruidnagelen.

Halve Gedraaide. (7 à 8 pers.).

500 gr. vleeschresten. — $\pm$ 6 gekookte aardappelen. — 1 à 2 eieren, die 8 minuten gekookt hebben. — 4 augurken en 3 à 4 sjalotten uit het zuur. — 3 eetlepels slaolie. — $\pm$ 7 eetlepels azijn. — een paar eetlepels bouillon of verdunde jus. — peper, zout, mosterd of mosterdpoeder.

Snijd of hak het vleesch fijn, vermeng het met de fijn-gewreven aardappelen, de fijn-gewreven eieren, de gehakte augurken en sjalotjes, azijn, olie, verdunde jus en peper, zout en mosterd naar smaak. Maak er een smakelijke, niet te droge massa van. Druk deze in een omgespoelden

puddingvorm en keer ze dadelijk, of plaats ze netjes op een schotel. Garneer dezen met een paar takjes frissche peterselie.

Huzarensla. (± 4 pers.).

250 gr. kalfsvleeschresten — 250 gr. koude aardappelen. — $\pm \frac{1}{2}$ biet, ingemaakt of gekookt. — 1 ei, dat 10 minuten gekookt heeft. — een paar ingemaakte augurken en sjalotjes — mayonnaise of in de plaats daarvan: ± 4 eetlepels slaolie — ± 3 eetlepels azijn. — ± 2 eetlepels melk. — mosterd of mosterdpoeder. — zout en peper.

Maal de aardappelen. Snijd het vleesch, de biet, de augurken en de sjalotjes, afzonderlijk, in kleine stukjes. Roer dan alles met een gedeelte der mayonnaise door elkaar, behalve het ei en een gedeelte van de augurken en de biet. Proef, of het mengsel goed smaakt. Leg het op een vleeschschotel, in het midden iets hooger opgestapeld. Garneer den bovenkant met vakjes van de overgehouden ingrediënten en het ei, geel en wit afzonderlijk fijn gewreven. Giet er een randje mayonnaise omheen.

Haringsla. (± 4 pers.).

2 haringen. — 1 à 2 handappelen. — $\frac{1}{2}$ kleine biet. — 2 kropjes sla of wat veldsla. — 1 ei. — ± 6 koude aardappelen. — ingemaakte uitjes en augurken. — 2 lepels slaolie. — 3 lepels azijn. — peper. — mosterdpoeder.

Neem goede haringen, d.w.z. een niet te groot soort met kleinen kop en dikken rug. Week deze 24 uur in water met een scheut melk. Snijd den kop er af, verwijder het vel. Scheur de visch doormidden door in iedere hand een puntje van den staart te houden en dezen dan voorzichtig van elkaar te trekken. Verwijder de graat, de ingewanden en alle kleine graatjes. Wasch ze. Proef, of ze niet meer te zout zijn. Week ze anders nog een tijdje in versch water

met melk. Leg een paar van de mooiste reepjes op zij voor de garnering. Snijd de rest in kleine stukjes. Maak de aardappelen fijn, maak de sla schoon en wasch ze. Schil de gekookte biet en snijd ze in kleine stukjes. Snipper de geschilde appels. Hak de uitjes en augurken fijn. Kook het ei 10 minuten en wrijf het fijn, geel en wit afzonderlijk. Meng dan alles voorzichtig door een, met olie, azijn, peper en mosterdpoeder, maar bewaar het ei en een gedeelte van sla, biet en augurken voor de garnering; proef of het mengsel goed smaakt. Leg de doorengemengde massa op een schotel, in het midden iets hooger dan aan de kanten, en bedek de sla, in netjes afgewerkte vakjes, met alle overgehouden ingrediënten.

Eieren met Mayonnaise.

8 eieren. — 8 ronde of vierkante stukjes gefruit of geroosterd oud brood. — mayonnaise van: $1\frac{1}{2}$ dL. kookroom. — 3 eidooiers. — 3 eetlepels olijfolie. — 2 eetlepels kruidenazijn — 1 eetlepel gewone azijn. — zout. — mosterdpoeder. — witte peper. — fijngehakte peterselie.

Maak een warme mayonnaise met vrij veel zout (zie onder Sausen). Voeg, als ze klaar is, wat fijn gehakte peterselie toe. Kook de eieren 6 minuten, pel ze, snijd er aan den onderkant een kapje af, waardoor ze staan kunnen en plaats elk ei, rechtop, op een vierkant stukje in boter gefruit of geroosterd oud brood. Bestrooi de eieren met een weinig zout. Giet er dan de warme mayonnaise over en presenteer de eieren dadelijk.

N. B. Wordt het brood geroosterd, dan moet dit vlug geschieden in een heeten oven, zoodat het brood binnenin nog zacht is. De kleur moet lichtbruin zijn.

Gemarineerd Vleesch. (± 4 pers.).

400 gr. vleeschresten. — jus, met water verdund, samen 2 dL.
— ± $\frac{3}{4}$ dL. azijn. — peper, zout, noot. — 3 blaadjes witte
gelatine. — 1 ei, dat 10 minuten gekookt heeft. — een paar
ingemaakte uitjes en augurkjes. — een paar takjes peterselie.

Verwarm de jus met het water, laat daarin, roerende, de in koud water geweekte en daarna goed uitgeknepen gelatine oplossen. Voeg hierbij het fijngehakte vleesch, de fijngehakte uitjes en augurkjes, den azijn, kruiden en, zoo noodig nog een weinig zout. Spoel een steenen pudding-vorm om met water, leg op den bodem partjes hardgekookt ei. Druk er dan het weke mengsel stevig in. Laat het op een koele plaats stijf worden. Keer daarna het vleesch en garneer den schotel met een paar takjes frissche peterselie.

Warme Sandwiches.

Voor de Koffietafel.

Sandwich- of casinobrood. — Gruyèrekaas. — magere ham. — boter.

Snijd het casinobrood in zeer dunne plakken, verdeel iedere snede in tweeën. Leg op de helft van het aantal sneetjes brood een dun gesneden plakje ham, daarop een dun plakje Gruyèrekaas. Plaats de andere helft van de snede brood hier bovenop, snijd de korstjes van de sandwich en bak ze, als ze alle belegd zijn, vlug lichtbruin en knappend in boter. Zorg er voor, dat de sneetjes niet van elkaar afschuiven. Presenteer ze dadelijk op een schotel met een gevouwen vingerdoekje bedekt. In de plaats van ham en kaas, kan ook enkel kaas worden gebruikt.

Koude Sandwiches.

Hamsandwiches. (± 24 stuks).

150 gr. ham. — 5 gr. bloem. — 5 gr. boter. — $\frac{1}{2}$ dL. bouillon
— mosterd. — peper. — casino- of sandwichbrood.

Hak de ham fijn. Verwarm, roerende, de boter met de bloem. Roer dit samen tot een gladde massa. Giet er dan langzaam den bouillon bij. Laat dit sausje nog 5 à 10 minuten doorkoken. Meng er daarna de fijngehakte ham door. Maak de massa op smaak af met een weinig peper en mosterd en laat ze koud worden. Snijd een kapje van het casinobrood, zet het rechtop, smeer het met zachte boter, snijd er met een scherp mes een dun sneetje af, besmeer dan weer het brood en ga zoo voort tot een voldoende aantal plakjes verkregen is. Strijk de hammassa over de helft van het aantal beboterde sneetjes, leg op elk bedekt sneetje een tweede beboterd plakje; snijd rondom de korsten weg en snijd vervolgens ieder sneetje in de helft. Stapel de sandwiches netjes op een schotel, die met een gevouwen vingerdoekje bedekt is.

Sandwiches kunnen ook belegd worden met: leverpastei, galantine (zie de recepten hiervan), kaas, b. v. Gruyèrekaas, gerookte of gepekeld ossetong, gerookte zalm, rookvleesch enz.

Vleesch.

Het Braden van Groot Vleesch.

Keur het vleesch en weeg het. Bereken naar het gewicht de hoeveelheid vet en zout en den braadtijd van het stuk. Neem op 1 K.G. mager vleesch, 75 à 100 gr. vet en 10 gr. zout, op rollades wat minder zout, omdat die van binnen reeds gezouten zijn.

Braad het vleesch in den oven in een braadslee of op de kachel in een ijzeren pan.

Reken voor het braden van rundvleesch in den oven 20 minuten, van kalfsvleesch 30 minuten en van varkensvleesch 35 minuten per 500 gr. (het vleesch moet gedurende den opgegeven tijd steeds doorbraden, anders moet het er wat langer inblijven). Reken telkens 5 minuten meer per 500 gr., als het vleesch boven op de kachel wordt gebraden.

Gebruik de vetsoort, die bij het vleesch behoort. Laat het vet in de pan heet worden, zóó, dat er een blauwe damp opstijgt.

Wasch het vleesch met lauw water af. Wrijf het aan alle kanten stevig in met zout. Leg het dan in het heete vet en wentel het aan alle kanten er in rond.

Zorg bij het braden van vleesch in den oven voor een zeer warmen oven en bedruip het vleesch af en toe met het heete vet. Voeg, als er een bruin bezinksel in het vet is gekomen, een weinig water toe, doch niet eerder. Schenk vervolgens nu en dan wat water bij het vet, tot de jus mager genoeg is. Ga steeds door met bedruipen, ook als er voldoende water is toegevoegd, het vleesch blijft dan sappiger. Reken voor het warmteverlies bij het open en dicht doen van den oven een kwartier extra bij den geheelen braadtijd.

Keer het vleesch telkens, bij het braden op de kachel zoodat het aan alle kanten bruin wordt. Braad het vleesch in een open pan. Giet, als het vleesch de goede bruine kleur heeft (zie de verschillende recepten), voorzichtig zooveel water erbij, tot de jus niet meer te vet is. Sluit dan de pan en laat het vleesch, gedurende den verderen braadtijd, zachtjes stoven.

Onderzoek het vleesch, na voldoende braadtijd, of het gaar is, door te letten op de kleur van het vocht. Rundvleesch mag van binnen meer of min rauw zijn, kalfsvleesch

en varkensvleesch moeten geheel gaar wezen. Prik met een vork diep in het vleesch, trek ze er uit en vang het vocht dat er uitloopt, met een lepel op. Is dit grijs, dan is het vleesch van binnen gaar, terwijl een roode of rose kleur wijst op rauw of half gaar vleesch.

Leg het stuk op een schotel. Maak de jus af met water als ze nog wat te vet is. Zorg dat het vet nog goed heet is. Plaats de pan op een niet al te warme plaats van het fornuis, roer met een lepel het bruin los van den bodem der pan en voeg, roerende, zooveel water toe, tot de jus een mooie, bruine kleur heeft en niet meer te vet is. Neem ze dan dadelijk van het vuur.

Bevat de jus te weinig bruin, laat ze dan, vóór er water bij komt, even op het vuur nabraden, tot zich op den bodem der pan een bruine, vastklevende laag heeft gevormd. Roer deze los en voeg het water toe.

Vet uitsmelten.

Bestel, voor het uitsmelten van vet, runder- of kalfsniervet of reuzel. Wasch het in lauw water af. Snijd het in kleine stukjes of maal het in den vleeschmolen fijn. Doe het in een ijzeren pan, zonder deksel, en smelt het bij een matige hitte uit, zóó, dat de kleur niet verandert en er geen braadsmaak aan het vet komt. Giet alles door een zeef, druk de kaantjes goed uit en bewaar het vet in een open Keulsch potje. Leg er voor het stof een doekje over.

Roastbeef, Rollade, Staartstuk, Boeuf, Rib.

(4 pers. voor 2 à 3 dagen).

2 à 2½ K.G. vleesch. — 150 gr. rundvet. — 20 à 25 gr. zout.

Laat het vet (zie het vorig recept) in een braadslee of ijzeren pan heet worden, zóó, dat er een blauwe damp

opstijgt. Wasch het vleesch, wrijf het aan alle kanten goed met het zout in, wentel het vervolgens door het heete vet. Braad het den vereischten tijd in den oven of op de kachel donkerbruin van kleur (zie Regels groot vleesch braden).

Leg de roastbeef met den vetkant naar boven in de pan. Braad een staartstuk of boeuf bijna gaar. Maak de jus af met water.

Ossenhaas. (10 à 12 pers.).

2 K.G. ossenhaas. — 75 gr. lardeerspek. — 30 gr. zout. — 150 gr. boter of 100 gr. indien de ossenhaas met een saus bedekt wordt.

Laat de boter in een ijzeren pan of braadslee lichtbruin worden. Wasch het vleesch met kokend water af en wrijf het aan alle kanten goed met zout in. Snijd het gewasschen lardeerspek in lange, dunne reepjes; rijg deze met een lardeernaald op gelijkmatige afstanden door het vleesch. Braad het den vereischten tijd in den oven of op de kachel, een klein stuk in een koekepan (zie regels groot vleesch braden), donkerbruin van kleur. Laat den ossenhaas echter nooit langer dan 2 kwartier in den oven, omdat een zwaarder stuk vleesch wel langer, maar niet dikker is. Maak de jus af, door er, flink roerende, als het vleesch uit de pan is genomen, een paar scheutjes melk en daarna wat water door te mengen, tot ze mooi bruin van kleur en niet meer te vet is. Snijd den ossenhaas in vrij dunne plakken, zóó, dat de vorm van den haas bewaard blijft. Presenteer de jus er bij.

Bedek, desverkiezende, het vleesch met een donkere pikante saus, een bruine ragoûtsaus, een Madera- of donkere champignonsaus ($\pm \frac{3}{4}$ L. saus). Zie hiervoor de recepten.

Ossenhaas à la Jardinière.

(met groenten).

Braad den ossenhaas geheel als in het vorige recept beschreven is. Leg hem gesneden op een schotel en leg er omheen een rand van gestoofde groenten: afwisselend een bergje jonge doperwtjes, worteltjes, prinsesseboontjes, aspergepunten, enz. Leg een paar aspergepunten telkens tusschen de vakjes groenten, zóó, dat ze de afscheiding vormen. Presenteer er jus van het vleesch bij.

Ossenhaas à la Renaissance. (12 pers.).

(Een koude schotel).

1½ K.G. Ossenhaas. — 100 gr. boter. — 20 gr. zout. — 1 L. bruine aspic of zure gelei (zie het recept van aspic). — 2 blikken fonds d'artichauts, 7 stuks per blik. — jonge groenten als worteltjes, doperwtjes, prinsesseboontjes, bloemkool, asperges. — remouladesaus van 4 dooiers, 2 dL. olijfolie, ½ dL. kruidenazijn, peper, 1 theelepeltje mosterdpoeder, zout, ingemaakte uitjes en augurken (zie het recept van remouladesaus). — peterselie.

Braad den ossenhaas evenals in het eerste recept van ossenhaas is opgegeven. Laat hem koud worden. Snijd hem en plaats hem weer in zijn model op een schotel. Bedek hem geheel met een laag bruine, gehakte aspic. Marineer stronken van artisjokken ± ½ uur in een mengsel van azijn, olijfolie, peper en iets zout, evenals de gaar gekookte groenten, elke soort afzonderlijk. Leg op iederen stronk één soort groente, bestrooi deze met een weinig fijngehakte peterselie. Schik de stronken dan om den ossenhaas met wat gehakte aspic er tusschen en giet er een randje remouladesaus omheen. Geef de rest van de saus erbij.

Kalfsrollade, Kalfsfricandeau, Kalfsborst.(4 pers. voor $\pm$ 2 dagen).

2 K.G. vleesch. — 150 gr. kalfsvet of half vet, half boter. —
20 gr. zout.

Laat het vet in een braadslee of ijzeren pan heet worden. Wasch het vleesch met lauw water af, wrijf het aan alle kanten goed met zout in, wentel het vervolgens door het heete vet. Braad het den vereischten tijd in den oven of op de kachel (zie Regels groot vleesch braden) goudbruin van kleur. Een kalfsfricandeau is, wegens zijn platten vorm, binnen den bepaalden tijd gaar. Maak de jus af met water. Los er desverkiezend een blaadje geweekte gelatine in op, de jus wordt dan bij het afkoelen drillig.

Gevulde Kalfsborst.

2 K.G kalfsborst, geschikt om te vullen. — 750 gr. lappen, half kalfs-, half varkenslappen. — 175 gr. boter. — 20 gr. zout voor de kalfsborst. — een weinig peper.

Maak de geschrapte lappen tweemaal door den vleeschmolen. Maak het gehakt op de gewone wijze aan (zie hier voor het recept van gehakt, blz. 94). (Voor getruffeerde kalfsborst wordt het gehakt buitendien nog vermengd met een paar gehakte truffels en een weinig Madera in de plaats van melk). Overgiet de kalfsborst met kokend water, snijd ze tusschen de vliezen aan drie kanten open, leg er de farce tusschen. Naai het vleesch toe en wrijf het in met peper en zout. Braad de borst in boter gaar en goudbruin, gedurende den vereischten tijd (zie Regels groot vleesch braden). Verwijder het touwtje. Maak de jus af met water.

Varkenshaas, Varkensschijf. (4 pers. voor 2 à 3 dagen).

2 à 2½ KG. varkenshaas of varkensschijf. — een klein stukje boter. — 20 à 25 gr. zout.

Wasch het vleesch met kokend water, wrijf het aan alle kanten goed met het zout in, de varkenhaas van binnen en van buiten en bind deze zoo noodig met een paar touwtjes vast. Smelt een stukje boter in een braadslee of ijzeren pan, laat het bruin worden, voeg een scheutje warm water toe en leg hier het vleesch in. (Varkensvleesch is in den regel vet genoeg om in het afsmeltende vet gaar te worden. Is de varkenshaas van boven erg vet, dan kunnen hierin ondiepe ruitjes worden gesneden, wat het uitsmelten bevordert. Is het vleesch daarentegen mager, dan kan nog een weinig reuzel worden toegevoegd.) Braad het vleesch den vereischten tijd in een oven of op de kachel (zie Regels groot vleesch braden) bruin van kleur. Maak de jus af met water.

Schapebout. (4 pers.).

1 K.G. schapebout. — 75 gr. rundvet. — 10 gr. zout. — 1 ui.
2 laurierbladen. — een paar kruidnagelen.

Laat het vet in een braadslee of ijzeren pan heet worden zóó, dat er een blauwe damp opstijgt. Wasch het vleesch met lauw water af, wrijf het aan alle kanten goed met het zout in, vermengd met wat peper, wentel het vervolgens door het heete vet. Braad het mooi bruin in den oven of op de kachel gedurende denzelfden tijd als kalfsvleesch (zie Regels groot vleesch braden). Voeg de gesnipperde ui en de andere kruiden toe en laat hiermee het vleesch nog eenigen tijd stoven. Maak de jus af met water.

N.B. Ook kan het schapevleesch, vóórdat het gebraden wordt, gemarineerd worden (zie het recept gemarineerde runderlappen). De eigenaardige smaak verdwijnt daardoor.

Ossetong.

I.

Keur de tong, door vooral aan het keelstuk te ruiken, of ze frisch is. Leg de tong in koud water, tot ze gekookt wordt. Wrijf ze stevig af met zout, dat heel gemakkelijk slijm en vuil wegneemt. Wasch ze, zet ze op met zooveel kokend water, dat de tong er door bedekt wordt en met 10 gr. zout per L. water. Laat de tong $\pm$ 3 uren zachtjes koken, totdat het vel van het dikke gedeelte en de beentjes in het keelstuk gemakkelijk loslaten. Laat ze, tot vlak vóór het opdoen in het kooknat blijven, om uitdrogen en verkleuren te voorkomen. Ontdoe de tong van vel, vet en keelstuk, leg ze op een schotel, snijd ze eenigszins schuin in plakken, hergeef het vleesch zooveel mogelijk den vorm van de tong en bedek ze met $\pm$ $\frac{3}{4}$ L. warme, bruine ragoûtsaus, Madera- of champignonsaus (zie hier voor de recepten). Het tongnat kan maar gedeeltelijk voor de saus gebruikt worden, omdat het vrij zout is. Leg om het vleesch een rand fleurons (halve maantjes feuilletéedeeg, zie het recept blz. 47).

Ossetong.

II.

Kook de tong gaar, zooals in het eerste recept beschreven is. Ontdoe ze van vel, vet en keelstuk. Snijd ze over de geheele lengte in twee gelijke helften. Steek op de doorgesneden kanten eenige kruidnagelen en stoof ze vervolgens gedurende $\frac{1}{2}$ uur onder nu en dan bedruipen, in 50 gr. boter met een gedeelte van het kooknat. Snijd de tong voor het presenteeren in reepen en geef een van de drie sausen erbij, in het vorige recept aangegeven.

Gerookte Ossetong.

Kook de tong evenals in het vorige recept beschreven is, doch zonder zout. Presenteer er gesmolten boter, aardappelen en gestoofde snijboonen bij.

Ossetong pekelen.

1 ossetong. — 60 gr. zout. — 35 gr. salpeter. — 100 gr. bruine suiker.

Vermeng zout, salpeter en suiker met elkaar. Maak eenige sneden in het vel van de gewasschen tong, wrijf ze vervolgens goed met het mengsel in. Leg de tong gedurende 14 dagen in een diepen schotel. Bewaar ze op een koele plaats. Bedek ze met een doekje. Keer ze elken dag. Wasch ze dan af en kook ze gaar, als in het vóórlaatste recept beschreven is, doch zonder zout. Verwijder het vel en snijd ze, als ze geheel koud is geworden, dun bij de boterham.

Kalfstong koken.

Keur en kook de tong evenals ossetong (zie het recept), maar laat ze $1\frac{1}{2}$ à 2 uur in plaats van 3 uren koken. Kook een stukje foelie en een takje peterselie mee. Vil ze dan, ontdoe ze van vet en keelstuk, leg ze op een schotel, snijd ze eenigszins schuin in plakken, hergeef het vleesch zooveel mogelijk den vorm van de tong en bedek ze met een zure eiersaus of witte ragoûtsaus (3 dL.) (zie hiervoor de recepten). Het tongnat kan maar gedeeltelijk voor de saus worden gebruikt, omdat het vrij zout is. Maak den schotel desverkiezend nog af met een rand fleurons (halve maantjes feuilletéedeeg) (zie het recept bladz. 47) of met een rand gekookte flageolets (een soort gedroogde boontjes, lichtgroen van kleur). In dit laatste geval wordt er zure saus bij gegeven.

Gefarceerde Kalfstong.

1 kalfstong. — 200 à 250 gr. kalfsgehakt. — 1 sneedje oud brood zonder korsten. — $\frac{1}{2}$ ei. — een weinig Madera of melk. — 1 truffel. — zout, peper, nootmuskaat. — 100 gr. boter. — $\frac{1}{2}$ varkensnet.

Zet het varkensnet in koud water. Kook de tong gaar (zie het recept van kalfstong koken bladz. 81). Verwijder

Het Nieuwe Kookboek, 9^e druk.

vel en keelstuk. Maak het gehakt aan met $\frac{1}{2}$ ei, het oude brood, peper, zout, geraspte nootmuskaat en Madera. Meng er de in kleine stukjes gesneden truffel door. Bedek de kalfstong aan alle kanten met een dunne laag gehakt en wikkel ze dan in het varkensnet, zóó, dat de vorm van de tong zooveel mogelijk bewaard blijft. Laat de boter in een braadslee even bruin worden, leg de tong er in en braad ze in een vrij warmen oven lichtbruin ($\frac{1}{2}$ uur à 3 kwartier). Snijd bij het opdoen de tong in nette, schuine plakken, breng ze weer in den vorm terug en leg er omheen kleine hoopjes doperwtten of gestoofde tomaten. Vul de tusschenruimten met geklopte aardappelpurée. Maak de jus af met een weinig melk en water, giet een kleingedeelte ervan over de tong en presenteer de rest erbij.

Kalfstong met Mayonnaise. (4 pers.).

(koude schotel)

1 kalfstong. — $\frac{1}{4}$ L. aspic (zie het recept van aspic.) — mayonnaise van 2 eidooiers, 2 dL. slaolie, $\frac{1}{2}$ dL. azijn, enz (zie het recept van mayonnaise). — sla.

Kook de kalfstong (zie het voorlaatste recept) en snijd ze. Vermeng de mayonnaise met 3 lepels gesmolten aspic. Giet een gedeelte der mayonnaise over de tong. Garneer de tong met eenige streepen fijngehakte aspic, die er schuin over worden gelegd. Leg er ook een randje fijngehakte aspic omheen en verder een rand gele slablaadjes. Leg op de blaadjes een weinig mayonnaise. Presenteer er sla bij, die met de rest der mayonnaise is aangeemaakt.

Gesmoord Vleesch. (4 pers. voor $\pm$ 2 dagen.

$1\frac{1}{2}$ K.G. boeuf, schouder of staartstuk. — 100 gr. rundvet. — 20 gr. zout. — een paar uitjes. — worteltjes. — kruidnagelen. laurierbladen, peper. — $\frac{1}{2}$ dL. azijn. — iets bloem. — een weinig Worcestershire-saus.

Wasch het vleesch, klop het goed aan alle kanten, wrijf het in met peper en zout en braad het in een granietpan

in het uitgesmolten en heete vet, aan alle kanten gelijkmatig bruin. Giet er dan zooveel water of slappen bouillon bij, tot het vleesch goed half onderstaat, voeg de kruiden toe, uitjes en worteltjes aan plakjes gesneden, den azijn en laat het vleesch in de goed gesloten pan zachtjes gaar smoren (minstens $\frac{1}{2}$ uur per 500 gr.). Keer het vleesch af en toe. Verwijder dan de kruiden en bind de jus, desverkiezend gedeeltelijk ontvet, met een weinig bloem, die met koud water is aangemengd. Laat ze dan nog 10 minuten doorkoken. Maak ze op smaak af met een weinig Worcestershiresaus.

Kasseler Rib. (van 4 K.G.)

Een Kasseler rib is een gepekeld en lichtgerookte varkensrib. Borstel de rib in vrij warm water schoon, zet het vleesch op met kokend water. Kook het $\pm \frac{5}{4}$ uur, tot het gaar is. Presenteer er gesmolten of gewelde boter bij.

Hamburger Rib. (van 4 K.G.)

Een Hamburger rib is een gepekeld en lichtgerookte runderrib. Bereid ze evenals de Kasseler rib.

Ham koken.

Weeg de ham. Borstel ze in lauw water goed schoon en week ze 24 uur in ruim koud water, om er het overtollige zout aan te onttrekken. Zet ze dan met zooveel kokend water op, dat ze onderstaat, doch zonder zout. Kook ze, totdat het zwaard gemakkelijk loslaat, ± 15 minuten per 500 gram. Gebruik het kooknat voor erwtensoep.

Het Bereiden van Klein Vleesch.

Zorg bij het braden van klein vleesch, dat het aan alle kanten zorgvuldig met een mes wordt afgeschraapt. Dit vervangt het wasschen en is beter, omdat vochtig vleesch gedurende het bakken aanleiding geeft tot spat-ten van het vet.

Klop het daarna aan weerszijden met een gladden vleeschklopper of houten lepel, waardoor het vleesch malscher wordt.

Wrijf het met een lepel stevig in met zout.

Runderbiefstuk. (4 pers.).

750 gr. runderbiefstuk. — 125 gr. boter. — 10 gr. zout. —
wat melk.

Schrap het vleesch, klop het en wrijf het aan alle kanten in met zout. Zet een koekepan even droog op het fornuis, zoodat ze goed warm wordt en de boter er sissend in gaat uitsmelten. Laat de grootste helft van de boter in de koekepan even bruin worden, leg de biefstuk er in en bak ze vlug op een flink vuur aan alle kanten donkerbruin van kleur, gedurende ± 6 minuten. Voeg, als de boter te donker wordt, telkens een nieuw stukje van de rest toe. Schuif het vleesch voortdurend in de pan rond om het overal gelijkmatig van kleur te doen worden, doch prik er niet in gedurende het bakken. Neem het dan uit de pan en leg het op een verwarmden schotel. Maak de jus af, door er, vlug na elkaar, een paar scheutjes melk door te roeren, waardoor de jus eenigszins wordt gebonden. Zorg dat de kleur niet te licht wordt. Roer er daarna nog, zoo noodig, wat water door. Giet een gedeelte van de jus over de biefstuk en presenteer de rest er bij. Om de biefstuk kan een rand aardappelcroquetten of pommes

frites (zie de recepten) worden gelegd. In dat geval wordt geen jus over het vleesch gegoten, daar dan de aardappelen slap worden.

Geroosterde Biefstuk. (4 pers.).

800 gr. runderbiefstuk.

Neem voor het roosteren van biefstuk lapjes van $\pm$ 200 gr. Schrap, klop en zout ze. Wrijf ze aan weerskanten dun met boter in. Leg een rooster boven een niet al te heet doorgebrand houtskoolvuur. Maak ook den rooster vet. Laat hem door en door warm worden. Bak de biefstuk boven het vuur aan alle kanten donkerbruin van kleur, onder telkens keeren, gedurende $\pm$ 10 minuten. Presenteer er gesmolten of bruine boter of *maître d' hotel*-boter bij (zie de recepten).

Kalfsbiefstuk. (4 pers.).

750 gr. kalfsbiefstuk. — 125 gr. boter. — 10 gr. zout. — wat melk.

Schrap, klop en zout de biefstuk. Laat de boter in een koekepan warm worden, maar niet bruin. Bak het vleesch aan alle kanten langzaam goudbruin van kleur. Schuif het voortdurend in de pan rond. Leg een deksel op de pan, als de biefstuk goed van kleur, doch niet gaar is en laat ze zoo verder gaar stoven, in het geheel $\pm$ 25 minuten. Neem ze dan uit de pan en leg ze op een verwarmden schotel. Maak de jus af, door er vlug na elkaar, een paar scheutjes melk door te roeren, waardoor ze eenigszins wordt gebonden; voeg daarna zoo noodig, nog wat water toe. Giet een deel van de jus over de biefstuk en presenteer de rest erbij. Om de biefstuk kan een rand aardappelcroquetten of *pommes frites* (zie de recepten) worden

gelegd. In dit geval wordt geen jus over het vleesch gegoten, daar dan de aardappelen slap worden.

Varkensbiefstuk.

Bereid ze geheel als kalfsbiefstuk.

Het Bereiden van Gepaneerd Vleesch.

Haal het vleesch, even vóór het bakken, nadat het is geschrapt, geklopt en gezouten, aan alle kanten door losgeklopt eiwit, verdund met een weinig water of door een geklopt ei met wat melk vermengd. Zorg, dat het ei overal het vleesch raakt. Leg het dan in fijn, licht paneermeel (zie het recept blz. 33), zóó dat het vleesch er geheel mee omgeven wordt. Neem het er uit en schud het overtollige paneermeel voorzichtig af. Leg het daarna op een schoon bord, tot het gebakken wordt.

Laat in een koekepan vrij veel vet warm worden; leg hierin het vleesch, en laat het stil liggen, tot zich door de hitte een stevig korstje heeft gevormd van eiwit en paneermeel. Keer dan het vleesch en bak het aan den anderen kant op dezelfde wijze.

Maak de jus af met water. Plaats hiervoor de pan op een niet al te warme plaats van het fornuis, en voeg, roerende, zooveel water toe, tot de jus niet meer te vet is.

Stoof gepaneerd vleesch heel zachtjes, daar anders de panade loslaat.

Runderlappen. (4 pers.). (gepaneerde).

I.

800 gr. runderlappen. — 140 gr. rundvet. — 12 gr. zout. —
± $\frac{1}{4}$ dL. azijn. — een paar laurierbladen. — eenige kruid-
nagelen en peperkorrels. — paneermeel. — ei.

Schrap, klop en zout het vleesch. Paneer het (zie algemeene voorschriften). Laat het vet in een koekepan heet worden, tot er een blauwe damp opstijgt en bak hierin de lappen voorzichtig aan weerskanten donkerbruin. Leg ze dan in een stoofpan. Maak de jus af met water en giet deze over het vleesch. Voeg ook den azijn toe met de kruiden en laat de lappen zachtjes stoven, gedurende ± $2\frac{1}{2}$ uur, tot ze zacht zijn geworden. Keer ze nu en dan om, zoodat de bovenste onder komen te liggen. Giet een deel van de jus bij het opdoen over de lappen, presenteer de rest er bij.

Runderlappen. (4 pers.).

II.

800 gr. runderlappen. — 150 gr. rundvet. — 12 gr. zout. —
± $\frac{1}{2}$ dL. azijn. — eenige laurierbladen, kruidnagelen en
peperkorrels.

Schrap en klop het vleesch. Doe in een granietpan zoo-
veel kokend water, als er in ± $2\frac{1}{2}$ uur zal verkoken.
Voeg het vet toe, het zout en vervolgens het vleesch, als
het vocht kookt. Wentel de lappen door het heete vocht,
doe den azijn er bij met de kruiden en laat het vleesch
gedurende ± $2\frac{1}{2}$ uur zachtjes stoven, tot de lappen zacht
zijn en het water verdampt is. Braad ten slotte de lappen
bruin in het vet (als er veel zijn, bij gedeelten) en maak
de jus af met water. Neem de kruiden er uit. Bind de jus

desverkiezend met een weinig bloem, die met wat koud water is aangemengd.

Runderlappen. (4 pers.).

(gemarineerde).

III.

800 gr. runderlappen. — $1\frac{1}{4}$ dL. azijn. — $1\frac{1}{4}$ dL. water. — een uitje. — eenige laurierbladen, peperkorrels en kruidnagelen. — 150 gr. rundvet. — 12 gr. zout.

Schrap, klop en zout het vleesch. Leg het laag om laag met de gesnipperde ui en de specerijen in een stoofpan. Giet het mengsel van azijn en water er overheen. Laat de lappen zoo 2 dagen liggen. Schep de marinade nu en dan over het vleesch of leg de onderste lappen boven, zoodat ze om beurten in het zure vocht komen te liggen. Droog daarna de lappen goed af tusschen een doek. Laat het vet in een koekepan heet worden, tot er een blauwe damp opstijgt en bak de lappen aan weerszijden bruin van kleur. Breng ze dan over in een stoofpan, maak de jus af met water, voeg een deel van de marinade toe en stoof de lappen, tot ze malsch zijn, gedurende $\pm 1\frac{1}{2}$ uur. Keer ze af en toe, zoodat de bovenste onder komen te liggen. Giet een deel van de jus bij het opdoen over de lappen, presenteer de rest er bij.

Kalfslappen. (4 pers.).

800 gr. kalfslappen. — 150 gr. kalfsvet of 175 gr. boter of van beide de helft. — 12 gr. zout. — een paar schijfjes citroen zonder pitten of schil. — paneermeel. — ei.

Schrap, klop, zout en paneer de lappen (zie het paneeren van klein vleesch blz. 86). Maak het vet in de koekepan

warm, tot er een blauwe damp opstijgt of tot de boter even bruin wordt. Bak hierin de lappen aan weerskanten goudbruin, breng ze dan over in een stoofpan. Maak de jus af met water en doe deze bij het vleesch met twee niet te dunne schijfjes citroen. Laat de lappen $\pm$ 1 uur zachtjes stoven. Keer ze af en toe, zoodat de bovenste onder komen te liggen. Giet een deel van de jus bij het opdoen over de lappen, presenteer de rest erbij.

Pikante Kalfslappen. (5 à 6 personen.)

1 K.G. dun gesneden kleine kalfslapjes. — 50 gr. rookspek. — iets Cayennepeper. — 60 gr. boter. — een uitje. — 4 dL. bouillon. — zout.

Schrap de lapjes, klop en zout ze. Wentel ze luchtig door bloem. Bak ze aan beide kanten lichtbruin in de boter. Snijd het gewasschen spek in kleine stukjes, laat deze uitsmelten. Verwijder de kaantjes. Voeg bij het spekvat de gesnipperde ui, de Cayennepeper en de overgebleven boter, waarin de lapjes zijn gebakken. Laat de ui even fruiten. Giet daarna den bouillon bij het vet. Leg hierin de kalfslappen en stoof ze op een zacht vuur in een goed gesloten pan $\pm$ 20 minuten, tot ze gaar zijn. Keer ze nu en dan. Maak de jus zoo noodig af met een weinig bloem, die met wat water is aangemengd, of met wat room. Giet bij het opdoen een gedeelte van de jus over de lapjes, presenteer de rest er bij.

Varkenslappen en Varkenskarbonaden. (4 pers.).

800 gr. varkenslappen of varkenskarbonaden. — $\pm$ 75 gr. reuzel. — 12 gr. zout.

Schrap, klop en zout het vleesch. Geef, als er breede

randen vet aan zijn, met een mes inkervingen in het vet, waardoor dit beter uitsmelt. Laat de reuzel in een koekepan warm worden, tot er een blauwe damp opstijgt. Leg de lappen er in en bak ze aan weerskanten bruin van kleur. Doe ze over in een stoofpan, maak de jus af met water en giet deze over het vleesch. Stoof het gedurende $\pm 1\frac{1}{2}$ uur, tot het zacht is. Keer de lappen of de karbonaden af en toe, zoodat de bovenste onder komen te liggen. Giet een deel van de jus bij het opdoen over het vleesch, presenteer de rest er bij.

Nierkarbonaden. (4 pers.).

1 K.G. nierkarbonaden. — 80 à 100 gr. kalfsvet. — 15 gr. zout.

Schrap, klop en zout het vleesch. Maak het vet in de koekepan goed warm, tot er een blauwe damp opstijgt. Braad de karbonaden aan weerskanten goudbruin. Zorg dat de nier niet uit het vleesch valt. Breng het dan over in de stoofpan. Maak de jus af met water en voeg ze bij de karbonaden. Laat ze zachtjes stoven, tot ze gaar zijn, gedurende ± 1 uur. Keer ze af en toe, zoodat de bovenste onder komen te liggen. Giet een deel van de jus bij het opdoen over het vleesch, presenteer de rest er bij.

Kalfscôteletten. (4 pers.).

1 K.G. kalfscôteletten. — 120 gr. kalfsvet en boter, van elk de helft. — 15 gr. zout. — paneërmeel.

Klop, schrap, zout en paneer de côteletten, waarvan langs het beentje al het vleesch en vet zijn weggesneden (zie algemeene voorschriften over het paneeren blz. 86). De beentjes mogen slechts ± 4 cM. lang zijn. Zorg, dat

er geen panade om de beentjes komt en dat ze ook gedurende het bakken niet vet worden. Houd ze daarom buiten de pan. Laat het vet met het grootste gedeelte der boter in een koekepan zeer warm worden. Bak hierin de côteletten langzaam aan weerskanten goudbruin en gaar gedurende ± 25 minuten. Voeg onder de hand de rest der boter toe. Maak de jus af met water en garneer, desverkiezend, de beentjes met een papieren manchetje. Leg dan midden op een ronden schotel een bergje vrij droge aardappelpurée, zet de kalfscôteletten hier in een kring tegenaan en schik er omheen een rand jonge doperwtten of aspergepunten. Presenteer de jus er bij.

Lamskarbonaden met Slaboonen. (4 pers.).

800 gr. lamskarbonaden. — 800 gr. stam-slaboonen. — 15 gr. zout.

Haal de boonen aan beide zijden tweemaal af, breek ze doormidden. Wasch ze en zet ze op met kokend water en zout, zooveel water als er in $\pm \frac{5}{4}$ à $1\frac{1}{2}$ uur op kan verkoken. Wasch de lamskarbonaden, doe ze bij de boonen, zoodra deze koken en kook ze hiermede bijna gaar. Neem ze er dan uit en bak ze aan beide kanten, in de koekepan, in het vet van de karbonaden geheel gaar en lichtbruin. Laat de boonen gaar en droog koken onder nu en dan schudden. Geef bij de aardappelen gesmolten boter of jus van den vorigen dag.

Lamscôteletten. (8 pers.).

I.

8 lamscôteletten. — 150 gr. boter. — aardappelpurée. — $\frac{3}{4}$ L. jonge doperwtten of snijboonen. — 8 papieren manchetjes.

Schrap, klop, zout en paneer de côteletten, waarvan

langs het beentje al het vleesch en vet zijn weggesneden (zie voor het paneeren de algemeene voorschriften blz. 86). Het beentje moet 3 à 4 cM. lang zijn. Laat een gedeelte van de boter in de koekepan warm worden en bak hierin, bij gedeelten, de côteletten lichtbruin en gaar, $\pm$ 25 minuten. Zorg, dat de beentjes gedurende het bakken niet vet worden en houd ze daarom buiten de pan. Voeg onder de hand de rest der boter toe. Maak de jus af met water en garneer de beentjes met een papieren manchetje. Leg dan midden op een ronden schotel een bergje vrij droge aardappelpurée, zet de lamscôteletten hier in een kring tegen aan en schik er omheen een rand gestoofde, jonge snijboonen of doperwten. Presenteer de jus er bij.

Lamscôteletten. (6 pers.).

(in deeg).

II.

6 lamscôteletten. — 35 gr. boter. — zout. — 6 papieren manchetjes. — voor het deeg: 30 gr. bloem. — $\frac{1}{2}$ dL. water. — $\frac{1}{2}$ ei. — $\frac{1}{2}$ theelepeltje olijfolie. — iets zout. — frituurvet.

Schrap, klop en zout de côteletten, waarvan langs het beentje al het vleesch en vet zijn weggesneden. Het beentje moet $\pm$ 4 cM. lang zijn. Bak de côteletten in de boter lichtbruin en gaar. Laat ze dan koud worden. Doe voor het deeg (pâte-à-frire) de bloem in een kom, maak er een kuiltje in, doe hierin eidooier, zout, olie en water, Roer, van uit het kuiltje, beginnend, het omliggende meel in de vloeistof, maak van het deeg een gladde massa, en voeg op het laatste oogenblik het zeer stijfgeslagen eiwit toe.

Wentel de koude lamscôteletten in het deeg en bak ze lichtbruin in frituurvet (zie voor frituurvet bladz. 33), dat zóó heet moet zijn, dat er een blauwe damp afkomt. Laat ze even uitdruipen op grauw papier. Versier de beentjes met een papieren manchetje. Leg de côteletten op een verwarmden schotel, die met een gevouwen vingerdoekje bedekt is.

Lamscôteletten. (4 pers.).

(gefarceerd à la valoise).

III.

4 lamscôteletten. — $\pm$ 100 gr. gehakt, half kalfs-, half varkensgehakt. — peper, zout, nootmuskaat. — $\frac{1}{2}$ ei. — oud brood. — $\pm$ 50 gr. boter. — $\pm$ $\frac{1}{4}$ varkensnet.

Zet het varkensnet in koud water. Schrap, klop en zout de côteletten, waarvan langs het beentje al het vleesch en vet zijn weggesneden. Het beentje moet $\pm$ 4 cM. lang zijn. Bak de côteletten in boter gaar en aan beide kanten lichtbruin. Maak de jus af met een weinig melk en water. Laat de côteletten koud worden.

Maak het gehakt op de gewone wijze aan met ei, melk, geweekt oud brood, peper, zout en noot (zie het volgende recept).

Bedek de côteletten aan weerszijden met een dun laagje van het gehakt en wikkel ze daarna in een stukje gaaf varkensnet. Laat in een braadslee de boter warm worden, leg hierin de côteletten en bak ze in den oven aan beide kanten goudbruin en gaar gedurende $\pm$ $\frac{1}{2}$ uur. Maak de jus af met water en voeg deze bij de eerste jus. Presenteer de côteletten desverkiezend met een Maderasaus (zie het recept van Maderasaus).

Gehakt. (4 pers.).

500 gr. gehakt, half kalfs- en half varkensvleesch. — 50 gr. oud brood, zonder korsten. — 1 ei. — $7\frac{1}{2}$ gr. zout. — wat peper en nootmuskaat. — $\pm$ 70 gr. vet (kalfsvet of reuzel en een klein stukje boter).

Maal bij voorkeur het geschrapte vleesch zelf. Doe de beide gehaktsoorten in een kom, vermeng ze met het zout, de kruiden, het geklopte ei en het brood, dat op een zeef met kokend water overgoten en daarna uitgedrukt is. Werk de massa met 2 lepels dooreen, tot ze van de kom loslaat. Proef, of ze goed van smaak is en maak er een grooten, ronden bal van of 2 kleinere. Zorg, dat er geen barsten in zitten. Laat een stukje boter bruin worden in een ijzeren pan of in een braadslee, voeg dan het vet toe en wacht, tot er een blauwe damp afkomt. Leg den bal er vervolgens in, strooi er, als hij in den oven wordt gebraden, een weinig paneermeel over en braad het vleesch gaar en bruin (zie regels groot vleesch braden, bladz. 73) gedurende $\pm \frac{3}{4}$ uur in den oven, als er één bal van gemaakt is; op de kachel een weinig langer. Maak de jus met water aan.

Ook kan het gehakt in plaats van met ei en oud brood, met 4 of 5 fijngestampte beschuiten worden aangemaakt, en een weinig melk.

Rundergehakt.

Maak het gemalen rundvleesch aan met gestooten kruidnagelen in plaats van nootmuskaat. Behandel het vleesch verder zooals in het vorige recept beschreven is.

Kalfsoesters. (4 pers.).

500 à 600 gr. kalfsoesters. — 100 à 125 gr. boter. — $\pm$ 8 gr. zout.

Schrap, klop, zout en paneer het vleesch (zie voor het paneeren de algemeene voorschriften blz. 86). Laat een gedeelte der boter in een koekepan warm worden, maar niet bruin. Bak de oesters, niet te vlug aan beide kanten lichtbruin en gaar. Leg ze op een schotel en versier dezen desverkiezend met een rand van gaargekookte macaroni, in kleine stukjes gebroken, of met roerei (zie het recept). Maak de jus af met water. Giet een weinig van de jus bij het opdoen over de oesters, presenteer de rest er bij.

Kalfsoesters in Witte Saus. (4 pers.).

500 gr. kalfsoesters. — 50 gr. boter. — 3 dL. witte, pikante saus, gemaakt van 4 dL. bouillon, 40 gr. bloem en 45 gr. boter (zie het recept). — een klein blikje champignons.

Schrap de kalfsoesters af, klop en zout ze. Bak ze gaar, maar niet bruin, in 50 gr. boter. Stoof ze daarna nog een paar minuten in de saus, vóórdat deze is afgemaakt met eidooier en wijn. Leg dan de oesters op een verwarmden schotel, maak de saus af met eidooier, room, wijn, fijngehakte peterselie, doormidden gesneden champignons en een gedeelte van het champignonnat. Giet de saus over de kalfsoesters.

Kalfsoesters in Witten Wijn. (4 pers.).

(Escalopes de veau au vin blanc).

500 gr. kalfsoesters. — $\pm$ 70 gr. boter. — 1 dL. bouillon. — 1 dL. witte Bordeauxwijn, b.v. Graves. — wat peper. — 8 gr. zout. — peterselie. — 1 uitje. — 1 klein blikje champignons. — wat tomatenpurée. — een weinig bloem.

Schrap en klop het vleesch. Wrijf het aan beide kanten,

in met een weinig peper en zout. Wentel de oesters luchtig door bloem en bak ze vlug lichtbruin in de boter. Doe ze dan over in een stoofpan, voeg de jus toe, die afgemaakt is met den bouillon, een paar takjes peterselie, het gesnipperde uitje en den wijn. Laat nu de oesters zachtjes stoven, tot ze gaar zijn, gedurende ± 15 minuten. Neem ze vervolgens uit de jus en schik ze op een schotel. Zeef de jus en bind ze met een weinig bloem, die met koud water is aangemengd. Maak ze af met tomatenpurée, desverkiezend nog een weinig witten wijn, de in tweeën verdeelde champignons en wat van het champignonnat. Giet deze saus over de oesters.

Blinde Vinken. (4 pers.).

500 gr. blinde vinken (± 10 stuks). — 100 gr. gebakt, half kalfs- half varkensgehakt. — ± 10 dunne lapjes kalfsnet, even groot als de blinde vinken. — peper, nootmuskaat. — wat ei. — 8 gr. zout. — ± 1 dL. bouillon. — ± 75 gr. boter. — een paar schijfjes citroen, zonder pitten en schil. — paneermeel.

Schrap, klop en zout de kalfslappen, die zeer dun gesneden moeten zijn, ± 12 cM. lang en 5 cM. breed. Maak het gehakt aan (zie het recept van gehakt bladz. 94) en verdeel het in zooveel porties, als er blinde vinken zijn. Leg over ieder kalfslapje een stukje kalfsnet, strijk het gehakt er overheen, doch niet te dicht naar den kant, rol de lapjes op, bind ze vast met een dikken draad en paneer ze (zie voor het paneeren bladz. 86). Bak ze dan in de boter aan alle kanten lichtbruin van kleur. Doe ze over in een stoofpan en stoof ze $\pm \frac{1}{2}$ uur in de jus, die met den bouillon is afgemaakt, totdat ze geheel zacht zijn. Laat de citroenschijfjes meestoven. Verwijder vóór het opdoen

de draadjes. Giet een weinig van de jus over de blinde vinken, presenteer de rest er bij.

Wiener Schnitzel. (4 pers.).

500 gr. Wiener Schnitzel ($\pm$ 8 stuks). — 100 gr. boter. — 8 gr. zout. — 2 ansjovissen. — kappertjes of augurk. — citroen. — bloem. — paneermeel. — eiresten of ei. — een weinig bouillon.

Schrap, klof en zout de kalfslapjes, die een weinig grooter en dikker dan kalfsoesters uitgesneden moeten zijn. Laat ze in $\pm$ 40 gr. boter zachtjes gaar smoren, gedurende $\pm$ 20 minuten. Zorg dat ze niet bruin worden. Maak in dien tijd de versiering klaar, bestaande uit een uitgetand citroenschijfje zonder pitten, hierop een opgerolde filet van ansjovis (zie het recept ansjovis opdoen bladz. 1) en deze weer gegarneerd met een paar kappertjes of een plakje augurk.

Neem de Wiener Schnitzel uit de boter, haal ze even luchtig door bloem en paneer ze (zie voor paneeren bladz. 86). Bak ze in de overige boter aan beide kanten lichtbruin van kleur. Leg ze op een schotel en plaats er de versiering op. Voeg de boter, die overgebleven is van het smoren, bij de andere boter, laat ze samen bruin worden en giet er, onder goed roeren, een weinig bouillon bij, tot de jus niet meer te vet is. Doe, bij het opdoen, een weinig van de jus om de Wiener Schnitzel, presenteer de rest er bij.

Châteaubriands.

(kleine Biefstukjes van den haas gesneden.)

Bak de châteaubriands evenals gewone biefstuk (zie het recept bladz. 84). Leg desverkiezend op ieder biefstukje

Het Nieuwe Kookboek, 9e druk.

een dun plakje eiergelei (zie het recept van eiergelei) en daarop een plakje truffel. Maak in dit geval de jus met een scheutje maderà af (met eiergelei en truffel afgemaakt, zijn het châteaubriands à la royale).

Tournedos.

(dezelfde Biefstukjes als de châteaubriands
doch kleiner, $\pm$ 75 gr. zwaar.)

Bak de tornedos evenals de châteaubriands à la royale (met eiergelei en truffel).

Duitsche Biefstuk. (4 pers.).

500 gr. mager, malsch rundvleesch. — 8 gr. zout. — peper. —
 $\pm$ 5 lepels melk. — $\pm$ 60 gr. boter.

Wasch het vleesch, maal het fijn en vermeng het met zout, peper en melk tot een samenhangende massa. Maak er ronde, platte koekjes van, ieder $\pm$ 100 gr. groot. Druk er daarna met den stompen kant van een mes ruitjes in. Bak ze dan in de boter bruin, als biefstuk. Maak de jus af, door er vlug na elkaar, een paar scheutjes melk door te roeren, waardoor de jus eenigszins wordt gebonden. Zorg, dat de kleur niet te licht wordt. Roer er daarna, zoo noodig, nog water door. Giet een gedeelte van de jus over de biefstukjes, presenteer de rest erbij.

Rolpens bakken. (4 pers.).

500 gr. rolpens. — $\pm$ 40 gr. rolvet of reuzel.

Laat het vet in de koekepan heet worden, tot een blauwe damp opstijgt. Snijd de rolpens in niet te dunne plakken, wentel ze door bloem. Bak ze daarna in het heete vet aan weerskanten bruin. Leg ze op een verwarmden schotel

en plaats op ieder plakje rolpens een schijfje appel, dat in hetzelfde vet even bruin en gaar gebakken is. Presenteer bij rolpens gesmolten of gebraden boter.

Gestooft Kalfspoulet. (4 pers.).

500 gr. kalfspoulet met kraakbeen. — 100 gr. kalfsgehakt. — 35 gr. bloem. — 40 gr. boter. — 1 eidooier. — een paar druppels citroensap. — zout. — foelie.

Wasch het vleesch, zet het op met 6 dL. kokend water, wat zout en foelie. Laat het op een zacht vuur gaar koken gedurende $\pm \frac{5}{4}$ uur. Voeg het laatste kwartier de balletjes gehakt toe. Snijd het vleesch van het kraakbeen en verdeel het in nette stukjes. Zeef den bouillon en maak een sausje van 5 dL. bouillon van het vleesch, bloem en boter. Roer hiervoor boter en bloem op de kachel dooreen tot een gladde massa, voeg langzamerhand, roerende, den bouillon toe en laat het sausje nog 5 à 10 minuten doorkoken. Stoof hierin de stukjes kalfspoulet en de balletjes nog ± 10 minuten. Klop den eidooier in een kommetje en voeg hierbij langzaam, steeds roerende, een weinig van de saus. Giet dit in het pannetje terug en maak de saus af met citroensap naar smaak.

Gestooft Kalfsnier. (3 pers.).

1 groote kalfsnier. — $2\frac{1}{2}$ dL. bouillon. — 25 gr. bloem. — 35 gr. boter. — peterselie. — ui. — Sp. peper. — 2 kruidnagelen. — $\frac{1}{2}$ laurierblad. — $\pm \frac{1}{4}$ eetlepel soja of bruin van jus.

Leg de kalfsnier in water, tot ze gekookt wordt.

Blancheer de nier, d.w.z. wasch ze, zet ze op met koud water, doe er dan, als de nier kookt, opnieuw koud water

op met wat zout. Kook ze gaar in $\pm \frac{1}{4}$ uur. Verwijder het vet, snijd de nier in dunne plakjes. Maak van de overige ingrediënten een lichtbruine, pikante saus (zie het recept van lichtbruine, pikante saus). Leg er de stukjes nier in en stoof ze een paar minuten in de saus. Presenteer er pommes frites bij (zie het recept van pommes frites).

Vleesch-Pie. (3 pers.).

(Veal and ham pie; voor een vuurvast schoteltje van 6 à 7 dL. inhoud.)

600 gr. kalfspoulet. — 125 gr. gekookte ham. — wat peper. — $\frac{1}{2}$ eetlepel fijngehakte peterselie. — voor het deeg: 130 gr. bloem. — 65 gr. uitgesmolten kalfsvet of boter. — wat zout. — ruim $\frac{1}{2}$ dL. water.

Wasch het poulet en kook het zachtjes in weinig water gedurende 1 uur. Voeg aan het kookwater iets zout toe. Leg dan een laag poulet, van de beentjes ontdaan, de stukjes vleesch zoo noodig nog eens doorgesneden, in een vuurvasten schotel; strooi er een weinig peper en fijngehakte peterselie tusschen. Plaats er een laag dun gesneden ham op. Vul zoo verder den schotel met vleesch en ham aan. Zorg dat de bovenste laag uit ham bestaat. Giet er, ruim $1\frac{1}{2}$ dL. bouillon van het poulet overheen.

Hak voor het deeg bloem en gewasschen kalfsvet door elkaar, voeg een weinig zout toe en het water. Roer dit met een lepel er even door en kneed het verder met de hand tot een vast deeg. Bestrooi een steenen tafel of deegplank met bloem, wrijf de deegrol eveneens met bloem in en rol het deeg uit ter dikte van $\pm \frac{1}{2}$ cM. Leg een reep van het deeg op den met water natgemaakten rand van den vuurvasten schotel, maak dit deeg weer nat en leg den lap deeg er ruim overheen. Snijd het deeg langs den rand af en druk met een vork de beide randen op elkaar. Versier

het deksel met de resten van het deeg en plak alles met water vast. Bestrijk rand en figuren met geklopt ei en prik tusschen de figuren gaatjes in het deeg of maak een vrij groot, rond gaatje in het midden, om den waterdamp te kunnen laten ontsnappen. Laat den schotel in een vrij warmen oven gaar en bruin worden, gedurende $\pm \frac{3}{4}$ uur.

Versche Worst koken.

(bij Kool).

Wasch de worst met lauw water. Prik hier en daar in het vel, om te voorkomen dat het barst. Zet ze op met lauw water en laat ze $\pm \frac{1}{2}$ uur koken, tot ze gaar is.

Versche Worst braden.

(bij Kool en Stampot).

Wasch de worst met lauw water. Prik hier en daar in het vel, om te voorkomen dat het barst. Zet ze op met zooveel lauw water als er in ± 30 minuten op verkoken kan. Voeg wat reuzel toe als de worst weinig vet is. Kook de worst ± 30 minuten, en braad ze als al het water verdampt is, nog een kwartier na in het vet van de worst, dat er gedurende het koken is uitgedropen.

Laat de worst rondom mooi bruin worden. Neem ze dan uit de pan en maak de jus af, door er op de kachel onder goed roeren, een weinig water bij te schenken, tot ze niet meer te vet is.

Rookworst koken.

(bij Boerenkool, ingemaakte Snijboonen, enz.).

Bereid ze geheel als versche worst, maar laat ze $\pm 1\frac{1}{4}$ uur koken.

Saucijsjes bakken. (4 pers.).

(bij Kool).

500 gr. saucijsjes. — 20 gr. reuzel.

Wasch de saucijsjes met lauw water. Prik hier en daar in het vel, om te voorkomen, dat dit tijdens het bakken stuk springt. Leg ze in een koekepan met de reuzel, die gesmolten, maar niet heet mag zijn. Laat ze op een zacht vuur rondom bruin worden ($\pm$ 20 minuten). Maak de jus af, door er op de kachel, onder goed roeren, een weinig water bij te schenken tot ze niet meer te vet is.

Lever koken.

(Kalfslever, Runderlever of Varkenslever).

Wasch de lever, zet ze op met kokend water en zout (10 gr. op 1 L. water) tot ze onderstaat. Laat ze daarin $\frac{1}{2}$ uur op elke 500 gr. koken. Maak de lever nu en dan van den bodem der pan los of leg onder in de pan een bordje, daar ze heel gemakkelijk aanzet. Snijd de lever, als ze koud is geworden, in dunne plakken en presenteer ze bij brood met peper en zout. Bewaar de rest onder het koude kooknat.

Lever bakken. (4 pers.).

(Kalfs-, Runder-, Varkens of Schapelever.)

750 gr. lever. — 100 gr. vet. — 10 gr. zout. — wat peper. — bloem.

Snijd de lever in niet te dikke plakken. Neem er, als het noodig is, de vellen en bloedvaten uit. Wasch het vleesch en wrijf het dun in met een mengsel van peper en zout. Wentel het luchtig door de bloem. Laat het vet in een koekepan heet worden, tot er een blauwe damp

opstijgt en bak hierin de plakken lever aan weerskanten bruin en gaar, gedurende $\pm$ 20 minuten. Keer. ze nu en dan. Maak de jus af met water.

Spek bakken. (4 pers.).

(bij bruine Boonen, grauwe Erwtten).

250 gr. vet rookspek.

Wasch het spek met lauw water of schrap het met een mes aan alle kanten af. Snijd het in plakjes of dobbelsteentjes en laat deze in een ijzeren pan of koekepan op een zacht vuur bruin en knappend worden.

Gestoofde Zwezerik. ($\pm$ 4 à 6 pers.).

2 zwezeriken. — een takje peterselie. — foelie. — een worteltje. — iets thijm. — een stukje ui. — 4 dL. kalfsbouillon of bouillon van zwezerik, smakelijk gemaakt met een weinig vloeibaar vleesch-extract. — 35 gr. bloem. — 40 gr. boter. — 1 eidooier. — een paar druppels citroensap. — zout.

Leg de zwezeriken in koud water tot ze gekookt worden. Blancheer de zwezeriken, d. w. z. zet ze op met koud water, giet dit af zoodra het kookt, zet ze opnieuw op met koud water, de kruiden en 12 gr. zout per L. water. Kook de zwezeriken gaar, gedurende $\pm$ 25 minuten. Ontdoe ze dan voorzichtig van alle vet en vellen en snijd ze in tamelijk dikke schijven. Maak ondertusschen een sausje van de boter, de bloem en den gezeefden bouillon. Roer hiervoor de boter en de bloem op de kachel dooreen tot een gladde massa, voeg, langzamerhand, roerende, den bouillon toe. Stoof in deze saus de plakken zwezerik $\pm$ 10 minuten. Klop een eidooier in een kommetje, giet hierbij, onder goed roeren, een weinig van de saus en

giet dit daarna in het pannetje terug. Voeg nog wat citroensap, naar smaak, toe.

Gebakken Zwezerik. (± 6 pers.).

(met Tomatensaus).

- 2 zwezeriken. — wat peterselie. — foelie. — een worteltje. — iets thijm. — een uitje. — zout. — 50 gr. boter. — voor de saus: 3 dL. bouillon. — 35 à 40 gr. bloem (afhankelijk van de dikte der tomatenpurée). — 40 gr. boter. — een klein fleschje tomatenpurée = ruim 1 dL. of 250 gr. versche tomaten. — Cayennepeper. — citroensap. — peterselie. — een uitje. — driekantjes gefruit brood of fleurons (halve maantjes feuilletédeeg, zie het recept bl. 47).

Leg de zwezeriken in koud water, tot ze gekookt worden. Blancheer ze (zie het vorige recept), kook ze 20 minuten in kokend water met zout en de kruiden. Haal dan alle velletjes en vet er af. Pers de zwezeriken $\frac{1}{4}$ uur tusschen 2 borden, waarvan het bovenste wat verzaard is en bak ze daarna lichtbruin en verder gaar in de boter. Leg ze dan op een verwarmden schotel, snijd ze in plakken (doch niet geheel door) en bedek ze met de tomatensaus (zie voor de bereiding hoofdstuk Sausen). Schik er omheen fleurons of driekantjes brood, die in boter lichtbruin zijn gefruit.

Zwezerik à la Jardinière. (6 pers.).

- 2 zwezeriken. — 100 gr. boter. — jonge doperwten, worteltjes, aspergepunten. — een stuk oud brood van dezelfde grootte als de zwezeriken. — een takje peterselie. — een stukje wortel en ui. — een weinig thijm. — een stukje foelie. — zout.

Leg de zwezeriken in koud water tot ze gekookt worden. Blancheer ze (zie het voorlaatste recept), kook ze 20

minuten in kokend water met zout en kruiden. Haal dan alle velletjes en vet er af. Pers de zwezeriken $\frac{1}{4}$ uur tusschen 2 borden, waarvan het bovenste wat verzwaaard is, en bak ze daarna gaar en lichtbruin in 100 gr. boter. Maak de jus af met melk en water. Rooster het stuk brood vlug lichtbruin, leg hier de zwezeriken op, snijd ze in plakken (doch niet geheel door) en schik er de jonge groenten, die vooruit gestoofd zijn, afwisselend, in bergjes, omheen. Leg een paar aspergepunten telkens tusschen de vakjes groenten, zóó, dat ze de afscheiding vormen. Presenteer er de jus van de zwezeriken bij.

Zwezerik in Getruffeerd Gehakt. (4 à 5 pers.).
(Ris de veau en surprise).

1 lange zwezerik. — 175 gr. kalfsgehakt. — 1 lepel Madera. — een weinig truffel. — $\frac{1}{2}$ ei. — peper. — zout. — nootmuskaat. — oud brood. — varkensnet. — 50 gr. boter. — een takje peterselie. — een stukje wortel en ui. — een stukje foelie. — een weinig thijm.

Leg den zwezerik en het varkensnet in koud water tot ze gebruikt worden. Blancheer den zwezerik, d.w.z. zet hem op met koud water, giet dit af zoodra het kookt, zet den zwezerik dan opnieuw op met koud water, wat zout en de kruiden en kook hem hierin gaar, $\pm$ 25 minuten. Ontdoe hem daarna van vet en velletjes. Pers dan den zwezerik $\frac{1}{4}$ uur tusschen 2 borden, waarvan het bovenste wat verzwaaard is.

Maak het gehakt aan met geweekt oud brood, $\frac{1}{2}$ lepel Madera, peper, zout, noot, $\frac{1}{2}$ ei en wat fijngehakte truffel (zie voor gehakt aanmaken blz. 94). Bedek den zwezerik aan alle kanten met een dunne laag van dit gehakt. Wikkel hem vervolgens in een lap uitgespoeld varkensnet. Laat

de boter in een braadpannetje lichtbruin worden, leg er den zwezerik in en braad het gehakt in den oven lichtbruin en gaar (± 20 minuten). Bedruip het af en toe. Maak de jus af met water en daarna met $\frac{1}{2}$ lepel Madera. Leg den zwezerik op een verwarmden schotel, snijd hem in schijven, doch niet geheel door en presenteer hem, overgoten met de jus of met Maderasaus (3 dL. zie het recept). (In dit laatste geval wordt minder boter en geen Madera in de jus gebruikt).

Zwezerikcôteletten. (± 20 stuks).

2 groote halszwezeriken. — kruiden (peterselie, een stukje ui en wortel, een weinig thijm, een stukje foelie). — 65 gr. bloem. — 65 gr. boter. — 5 dL. kalfsbouillon of bouillon van zwezerik, smakelijk gemaakt met wat vloeibaar vleesch-extract. — 1 dL. melk. — 2 blaadjes gelatine. — 2 eidooiers. — zout. — nootmuskaat. — ei. — paneermeel. — frituurvet. — 20 papieren manchetjes. — een paar dunne pijpjes macaroni.

Leg de zwezeriken in koud water tot ze gekookt worden. Blancheer de zwezeriken, d. w. z. zet ze op met koud water, giet dit af zoodra het kookt, zet ze dan opnieuw op met koud water, de kruiden en 12 gr. zout per L. water. Kook de zwezeriken gaar, gedurende ± 25 minuten. Ontdoe ze voorzichtig van alle vet en vellen en snijd ze in tamelijk dikke schijven. Roer de boter en bloem op de kachel door een tot een gladde massa, voeg langzamerhand, roerende, den bouillon met de melk toe en laat het sausje nog 5 à 10 minuten doorkoken. Los er dan de geweekte en daarna goed uitgeknepen blaadjes gelatine in op. Klop de eidooiers in een kommetje, giet hierbij, roerende, een gedeelte van de saus. Doe dit in het pannetje terug en maak de saus af met een weinig geraspte nootmuskaat en zoo noodig

wat zout. Haal de plakken zwezerik eerst door de saus, leg ze op een bord en laat ze koud worden. Wentel ze vervolgens door paneermeel, daarna door geklopt ei met melk of eiwit met water en nog eens door zeer fijn, licht paneermeel. Bak ze in heet frituurvet bruin en knappend (zie voor frituurvet bladz. 33). Steek in iedere côtelet een klein pijpje dunne macaroni en bedek dit met een papieren manchetje. Leg ze op een verwarmden schotel en schik er een rand aspergepunten omheen.

Irish Stew. (6 pers.).

- 1 K.G. lamsvleesch zonder vet of been. — 8 groote aardappelen. — $\pm$ 3 uien. — een takje peterselie. — een laurierblaadje. — $\pm$ 1 L. water. — zout. — peper.

Snijd het gewasschen vleesch in dobbelsteentjes, de geschilde aardappelen in plakjes en de schoongemaakte uien heel fijn. Leg in een vuurvasten schotel laag om laag uien, aardappelen, dan vleesch, bestrooi het vleesch met zout en een weinig peper. Zorg, dat de bovenste laag uit aardappelen bestaat. Plaats het gewasschen takje peterselie en het laurierblaadje tusschen twee lagen. Giet er dan zooveel kokend water op, dat de massa er geheel mee bedekt is. Dek den schotel dicht met een deksel en zet de stew gedurende $\pm$ 2 uren in een vrij warmen oven tot alles gaar is.

Galantine.

500 gr. kalfsvleesch. — 500 gr. varkensvleesch. — 200 gr. ge-rookte ossetong. — 200 gr. versch. vet spek. — 100 gr. oud brood. — 1 ei. — 15 gr. zout. — $\frac{1}{2}$ geraspte nootmus-kaat. — 1 theelepel peper. — wat gestooten kruidnagelen. — 1 klein fleschje truffels. — $\frac{1}{2}$ à 1 dL. Madera. — zoo noodig wat melk. — varkensnet.

Leg het varkensnet in koud water, als het van den slager komt. Snijd het gewasschen vleesch in stukjes en maal het 2 maal door den vleeschmolen. Vermeng het daarna als gehakt met ei, geweekt brood, kruiden, zout, Madera en de aan stukjes gesneden truffels. Wikkel dan de vleeschmassa in een gewasschen varkensnet en vervolgens in een doek. Bind den doek aan weerskanten stevig dicht en kook de galantine in licht gezouten water ($\pm 7\frac{1}{2}$ gr. op 1 L.) gedurende ± 1 uur. Neem ze uit het water, zet er tot den volgenden dag een zwaar voorwerp op en neem dan den doek er af. Snijd de galantine in dunne plakken, zóó, dat de vorm bewaard blijft. Garneer ze met aspic (zie het recept van aspic), takjes peterselie en hardgekookt ei (wit en geel afzonderlijk fijngewreven; ook kan het wit in dunne plakjes worden gesneden en kunnen hieruit figuren gestoken worden met blikken vormpjes). Presenteer galantine bij brood of aan een diner met mayonnaisesaus.

Geperst Vleesch.

750 gr. dunne kalfslappen. — 500 gr. kalfsgehakt. — 1 ei — oud brood. — wat melk. — peper, zout, nootmuskaat, peterselie, een stukje ui. — $\frac{1}{2}$ L. bouillon. — 1 dL. azijn. — 5 gr. gelatine per dL. vocht.

Schrap de kalfslappen en wrijf ze in met een mengsel van peper en zout. Maak het gehakt op de gewone wijze

vrij vochtig aan (zie bladz. 94) en voeg er aan toe een fijn gehakt en gefruut stukje ui en fijngehakte peterselie. Leg het kalfsvleesch en gehakt laag om laag in een vorm en giet er den bouillon met den azijn overheen. Plaats op de vleeschmassa een zwaar voorwerp en laat ze zoo 1½ à 2 uren koken in een pan met kokend water. Neem daarna den vorm uit het water, schenk er het vocht af, meet het en los er per dL. vocht 5 gr. ge-weekte gelatine in op. Doe het vocht weer over het vleesch en laat het nu koud worden. Keer den vorm, door hem even in lauw water te houden. Presenteer het vleesch, in dunne plakjes gesneden, bij brood.

Leverworst.

2 K.G. varkenslever. — 2 K.G. varkensvleesch. — 1 K.G. keelspek. — 50 gr. zout. — 12 gr. fijne kruidnagelen. — 15 gr. peper. — ± 8 dL. bouillon van het vleesch. — ± 300 gr. runderdarmen.

Wasch de lever, het spek en het vleesch in lauw water en kook deze gaar in kokend water met zout. Maal dan alles zeer fijn en vermeng de vleeschmassa met de kruiden, 50 gr. zout en den bouillon, zooveel, tot het vleesch niet meer te droog is. Keer de darmen binnenste buiten, knip de vetknobbeltjes er uit, wasch ze af in lauw water en keer ze dan weer om. Knip ze door op de vereischte lengte, bind den darm aan den eenen kant dicht met een dun touw, schuif de open zij over het worsthorentje, zet dit op de vleeschmachine en vul den darm, vrij slap, met het vleesch. Bind hem dan ook aan den anderen kant dicht. Zet de leverworsten op met lauw-warmen bouillon van het vleesch, kook ze hierin ± 4 minuten. Prik er af en toe in, om het springen

van den darm te voorkomen. Bewaar leverworsten niet langer dan een paar dagen.

Versche Worst.

4 K.G. vrij vet varkensvleesch. — 60 gr. zout. — $\pm$ 10 gr. peper. — $\pm$ 10 gr. fijne kruidnagelen. — $\pm$ 300 gr. runderdarmen.

Wasch het vleesch in lauw water, maal het grof of snijd het in kleine stukjes. Vermeng het dan met het zout en de kruiden en laat het hiermee eenigen tijd staan. Keer de darmen binnenste buiten, knip de vetknobbeltjes er uit, wasch ze af in lauw water en keer ze dan weer om. Knip ze door op de vereischte lengte. Bind den darm aan den eenen kant dicht met een dun touw, schuif de open zij over het worsthorentje, zet dit op de vleeschmachine en vul den darm, vrij slap, met het vleesch. Prik hier en daar in de worst, om later barsten te voorkomen. Bind den anderen kant eveneens dicht. Gebruik de worst versch en kook ze of laat ze rooken.

Visch-, Schaal- en Weekdieren.

Kenmerken van versche visch zijn: 1° ze moet frisch ruiken; 2° het vleesch moet vast zijn, niet week of slap; 3° de oogen moeten helder en bol staan; 4° de kieuwen moeten helderrood zijn.

Het koken van Visch.

Schub de visch in de richting van den staart naar den

kop. Maak ze schoon, d. w. z. snijd ze aan de buikzijde zoover open, als noodig is, om de ingewanden te verwijderen. Neem ook het zwarte vliesje weg, dat om de ingewanden heen zit; verwijder de kieuwen. Wasch de visch van binnen en van buiten goed schoon. Geef op gelijke afstanden met een scherp mes insnijdingen in het vel dwars over de visch, om het springen van het vel te voorkomen tijdens het koken. Bovendien wordt de visch dan eerder gaar en trekt het zout beter in het vleesch. Verdeel groote visschen in mooten.

Kook ze in ruim kokend water met zout, ± 20 gr. zout op 1 L. water. Voeg bij visch met week vleesch, zooals schol en bot, even voordat ze in het kokende water wordt gelegd, een scheut azijn: het vleesch wordt dan steviger.

Leg de visch in de pan, liefst op een vischplaat, en kook ze tot ze gaar is. Onderzoek dit door te probeeren, of een vin gemakkelijk loslaat, ook door er met een zilveren vork in te prikken: het vleesch moet dan ook volkomen zacht zijn.

Neem de visch op de vischplaat uit de pan en leg ze voorzichtig op een vischschotel.

Leg platvisschen, met den donkeren kant naar boven. Geef bij gekookte visch, aardappelen en een warme saus b.v. mosterd-, boter- of peterseliesaus.

Het bakken van Visch.

Neem voor bakvisch de kleinere soorten. Schub de visch (bij geschubde visschen) in de richting van den staart naar den kop. Maak ze schoon, d. w. z. snijd den kop er af en snijd ze aan de buikzijde zoover open, als noodig is, om de ingewanden te verwijderen. Neem ook het zwarte vliesje weg, dat om de ingewanden heen zit. Knip een

stukje van den staart en de vinnen. Wasch de visch van binnen en van buiten goed schoon. Geef op gelijke afstanden met een scherp mes insnijdingen in het vel dwars over de visch, om het springen van de huid te voorkomen tijdens het bakken. Bovendien wordt de visch dan eerder gaar en trekt het zout beter in het vleesch. Wrijf ze aan beide kanten in met het zout, zet ze hiermee eenigen tijd dichtgedekt weg, om het zout er goed in te laten trekken.

Droog de visch voorzichtig in een ouden, schoonen doek en wentel ze luchtig door bloem. Ze heeft dan minder kans om in de pan vast te kleven.

Bak de visch in vet, zooveel, dat de bodem van de koekepan er ruim mee bedekt is. Laat het vet goed heet worden, vóór de visch er in wordt gelegd. Gebruik boter of boterolie. Bak den lichten kant van de visch het eerst en leg dezen kant ook naar boven op den schotel. Laat ze aan beide kanten lichtbruin worden. Leg ze dan even op grauw papier, om het overvloedige vet te doen uittrekken, wanneer geen boter gebruikt is.

Geef bij gebakken visch sla en gekookte aardappelen met gesmolten boter of gebakken aardappelen.

Kabeljauw, Schelvisch en Wijting koken. (5 pers.).

± 2 mooten kabeljauw, 1 middelmatig groote schelvisch of
3 à 4 wijtings.

(Kabeljauw en schelvisch worden soms met elkaar verward. Kabeljauw heeft een grooten kop, een gemarmerden rug met witte zijdestreep; schelvisch heeft een zwarte zijdestreep en een zwarte vlek achter den kop ter grootte van een duim. Na het koken is schelvisch witter van vleesch en fijner van vezel dan kabeljauw.

Wijting wordt wel verkocht voor kleine schelvisch. Het is een goedkoope vischsoort, minder fijn dan schelvisch.

Wijting heeft een bruine zijdestreep en een zwarte vlek aan de borstvin).

Maak de visch schoon (zie regels visch koken blad. 110). Kook ze in ruim water gaar, met 20 gr. zout per L. water in 8 à 10 minuten, wijting nog korter. Neem ze dan voorzichtig uit de pan en leg ze op een vischschotel. Geef er een warme boter- of mosterdsaus bij of gesmolten boter (zie de recepten).

Kabeljauw en Schelvisch stoven. (4 pers.).

± 2 mooten kabeljauw of 1 middelmatig groote schelvisch of resten visch van dezelfde hoeveelheid. — 60 gr. boter. — citroen.

Kook de visch evenals in het vorige recept opgegeven is of verwarm ze in het vischwater. Neem met een zilveren vork het vleesch in groote stukken van de graat, verwijder het vel, leg de visch in een vuurvasten schotel en plaats er hier en daar een klontje boter tusschen. Bedek den bodem van den schotel met half visch-, half versch water, ± 1 cM. hoog. Voeg wat citroensap toe en bestrooi het schoteltje met fijn paneermeel. Leg boven op 2 uitgetande schijfjes citroen zonder pitten en een paar kluitjes boter. Laat de visch dichtgedekt in den oven ± 20 minuten zachtjes stoven, onder af en toe bedruipen. Neem dan het deksel van het schoteltje en laat er nog even een lichtbruin korstje op komen, gedurende ± 5 minuten.

Gestoofde Kabeljauwstaart. (4 pers.).

1 middelmatig groote kabeljauwstaart van $\frac{3}{4}$ à 1 K.G. — 125 à 150 gr. boter. — 15 gr. zout. — kleine aardappelen. — $\frac{1}{2}$ citroen.

Wasch den kabeljauwstaart. Geef met een scherp mes op gelijke afstanden, insnijdingen in het vel dwars over den

visch. Wrijf hem aan beide kanten stevig in met het zout. Laat de boter warm worden in een langwerpigen en diepen vuurvasten schotel. Leg hier den kabeljauwstaart in, bestrooi den visch met fijn, licht paneermeel en laat hem onder dikwijls bedruipen lichtbruin en gaar worden ($\pm$ 3 kwartier). Bedek hem, een kwartiertje vóór hij uit den oven komt, met een paar uitgetande schijfjes citroen zonder pitten.

Vóór het stoven kan de staart desverkiezend eerst gefileerd worden. Maak hiervoor het vleesch aan het dikke gedeelte met de vingers voorzichtig los van de graat tot de helft van den kabeljauwstaart. Zorg, dat hierbij geen vleesch verloren gaat. Snijd dan, even vóór de staartvin, de bovenste laag vleesch en de graat door; maar niet de onderste laag. Maak nu ook, van hier uitgaande, het vleesch rondom de graat los tot aan het midden, tot de graat geheel vrij komt te liggen. Trek ze er dan aan den breeden kant uit.

Leg om de gestoofde visch een rand kleine aardappelen, die vooraf zijn gaargekookt.

Roode Poon en Knorhaan koken. (4 à 6 pers.).

1 K.G. visch. — zout.

(Beide soorten hebben aan den kop op pooten gelijkende roode stralen, waarmee ze over den grond kruipen. De roode poon is roodbruin van kleur, de knorhaan grijsgrauw. Knorhaan is goedkooper dan roode poon, ze kan ook worden gebakken).

Zie voor de bereiding de algemeene regels, bladz. 110 en 111.

Geef bij gekookte poon of knorhaan gekookte aardappelen en een zure saus.

Vischgehakt. (5 pers.).

Van alle soorten visch.

500 gr. vischresten zonder graten. — 300 gr. gekookte aardappelen. — 50 gr. boter. — 1 ei. — wat zout. — peper. — citroensap. — boter om te braden.

Neem de visch met een zilveren vork van de graat. Verwarm ze hiervoor, als ze koud is geworden, in het vischwater, waarin ze gekookt heeft. Verwijder het vel en zorgvuldig alle kleine graatjes. Voeg hierbij de fijn-gemaakte aardappelen, het ei, de gesmolten 50 gr. boter, een weinig peper, zout, wat citroensap naar smaak en zoo noodig (bij droge visch) een weinig melk. Meng alles dooreen, proef of de massa goed smaakt, maak er 2 ronde ballen van en leg ze in een braadslee, waarin wat boter is warm gemaakt. Bestrijk de ballen van boven met ei, strooi er een weinig licht paneermeel over en laat ze in den oven vlug heel lichtbruin worden. Presenteer er resten vischsaus bij of gesmolten boter.

Ook kan deze massa, wat vochtiger aangemaakt met melk en boter of met resten vischsaus, in een vuurvast schoteltje worden gelegd en bedekt worden met fijn paneermeel en kleine kluitjes boter. In den oven moet er dan vlug een lichtbruin korstje op komen.

Lever koken.

Verwijder voorzichtig de galblaas. Wasch de lever en kook ze in een gedeelte van het vischwater gedurende $\pm$ 5 minuten. Presenteer er zout, peper, mosterd en gesneden roggebrood of geroosterd wittebrood bij.

Leverbroodjes.

Kook de lever (zie het vorige recept). Snijd langwerpige broodjes $\pm 3\frac{1}{2}$ cM. lang en $2\frac{1}{2}$ cM. breed. Rooster deze in een warmen oven vlug aan beide kanten lichtbruin. Beleg de broodjes met stukjes lever of fijngewreven lever. Strooi er een weinig peper en zout over. Presenteer ze vóór of na de visch.

Tong koken. (4 pers.).

2 kooktongen, middelmatig van grootte.

Stroop van de tong aan weerskanten het harde vel af. Maak hiervoor het vel aan den staart met een puntig mesje los en stroop het af tot aan den kop. Zorg, dat er geen vleesch verloren gaat. Maak de visch schoon (zie Regels visch koken bladz. 110), wasch ze en leg ze op een vischplaat in kokend water met 20 gr. zout per L. water. Kook ze gaar in ± 8 minuten. Neem ze dan uit de pan en leg ze op een vischschotel. Geef bij tong een der volgende sausen: garnalensaus, peterseliesaus, kappertjessaus, roomsaus, oestersaus of béarnaise-, Hollandsche of mousselinesaus (zie de recepten.)

Filets van Tong. (4 à 8 pers.).

2 kooktongen.

Neem voor het maken van filets tamelijk groote tongen. Stroop het vel af en maak de visch schoon (zie het vorige recept). Maak in het midden over de geheele lengte der tong een diepe insnijding in het vleesch tot op de graat en eveneens langs den omtrek der vinnen. Neem voorzichtig met een puntig mesje het vleesch aan beide kanten

van de graat af. Behandel de visch aan den anderen kant op dezelfde wijze. Wasch de vier filets, rol ze op, bind er een draadje om, steek er een toegepunt houtje in of strik ze en kook ze in kokend water met zout (10 gr. per L. water) gedurende $\pm$ 15 minuten. Neem ze dan met een schuimspaan uit het water. Presenteer de filets op een verwarmden schotel, elke filet gelegd op een bergje aardappelpurée, met $\pm$ 3 dL. van een der bovengenoemde sausen er overheen gegoten. Giet een béarnaise- of Hollandsche saus om de filets.

Tong met Roomsaus. (4 à 8 pers.).

2 tongen (middensoort grootte). — $\pm$ 60 gr. boter. — 2 dL. melk. — 1 dL. room. — 25 gr. bloem. — zout, peper.

Maak de tongen schoon (zie Regels visch koken) verwijder ook den kop, stroop het vel af. Maak hiervoor het vel bij den staart los en trek het af naar den kop toe. Wrijf de tongen aan weerszijden in met een weinig zout en smoor ze gaar in de boter. Zorg, dat deze licht van kleur blijft. Neem dan met een zilveren lepel de filets voorzichtig van de tong. Roer ondertusschen de rest der boter en de bloem op de kachel dooreen, voeg langzamerhand, steeds roerende, de melk en den room toe en laat de saus 5 à 10 minuten doorkoken. Maak ze op smaak af met peper en zout. Giet een klein deel van de saus in een vuurvasten schotel, leg hierop de filets, giet de overige saus er overheen en plaats den schotel in een warmen oven, tot de visch van boven heel lichtbruin is geworden.

Sole aux Epinards. (6 pers.).

(Tong met Spinazie).

- 1 groote tong. — 350 gr. spinazie (gestoofd gewogen). — aardappelpurée van 350 gr. gekookte aardappelen. — 4 dL. kaassaus.

Maak de tong schoon en kook ze gaar in kokend water met zout (zie het recept bladz. 116). Neem met een lepel voorzichtig de filets van de graat en leg het vleesch onder in een diepen vuurvasten schotel, die met boter is ingewreven. Leg hierop de spinazie, die gehakt en met boter is gestoofd (zie het recept), daarop een laag aardappelpurée (zie het recept van aardappelpurée) en giet 3 dL. kaassaus er overheen (zie het recept van bloemkool met kaassaus). Laat den schotel in een warmen oven lichtbruin worden, gedurende $\pm$ 10 minuten.

Tong bakken. (4 pers.).

- 4 baktongen. — $\pm$ 80 gr. boter. — paneermeel. — eiresten.
— zout.

Stroop van de tong het harde vel af, maak het hiervoor met een puntig mesje bij den staart los en trek het af in de richting van den kop. Zorg, dat geen vleesch verloren gaat. Maak de visch schoon (zie Regels visch bakken bladz. 111), doch laat den kop zitten. Wasch de visch en wrijf ze in met zout. Laat ze hiermee eenigen tijd dichtgedekt staan, droog ze daarna in een ouden, schoonen doek af. Paneer de visch, haal ze hiervoor door even geklopt eiwit, verdund met wat water en daarna door fijn paneermeel, zóó, dat de visch geheel door eiwit en paneermeel is omgeven. Laat de boter in de koekepan warm worden, bak hierin de visch aan beide kanten lichtbruin en gaar gedurende $\pm$ 6 minuten. Schuif ze niet in de pan heen en

weer. Geef bij gebakken tong, als ze warm wordt gepresenteerd, gekookte aardappelen met gesmolten boter, bij koude gebakken tong sla en mayonnaise.

N.B. Smakelijker wordt de visch, maar niet zoo mooi, als ze door bloem wordt gewenteld in plaats van door een panade. Het vischvleesch zelf wordt dan gebakken. Boter is een fijner vet dan boterolie, doch geeft een minder knappend korstje.

Waterbaars. (4 à 6 pers.).

1 K.G. waterbaars of kleine baarsjes. — 8 dunne sneetjes wittebrood. — 8 dunne, even groote sneetjes roggebrood. — een paar takjes peterselie.

Maak de baarsjes schoon (zie Regels visch koken blz. 110). Wasch ze, leg ze op een vischplaat in kokend water met 10 gr. zout op 1 L. water. Kook ze, tot ze gaar zijn, gedurende $\pm$ 5 minuten. Leg de baars in een diepen schotel met een gedeelte van het water, waarin de visch gekookt heeft en een paar samengebonden takjes frissche peterselie.

Smeer de sneedjes wittebrood dik met boter, beleg ze met een gesmeerd sneetje roggebrood en snijd er de korsten af. Presenteer deze boterhammetjes bij de visch, op een schaalte met een gevouwen vingerdoekje bedekt.

Sausbaars. (4 à 6 pers.).

1 K.G. groote baars.

Kook de baars evenals in het vorige recept beschreven is, maar kook ze in water met 20 gr. zout op 1 L. water, omdat ze niet in het vischwater worden gepresenteerd,

± 7 minuten. Leg ze op een vischschotel en presenteer er peterseliesaus bij (zie het recept van peterseliesaus).

Snoekbaars. (4 à 6 pers.).

1 K.G. Snoekbaars.

(Snoekbaars lijkt, wat lengte betreft, op snoek; de vinnen hebben overeenkomst met die van baars.).

Kook en presenteer deze visch evenals sausbaars (zie het vorige recept).

Paling koken. (4 à 5 pers.).

750 gr. dikke paling.

Snijd de gestroopte paling in mooten van 8 à 10 cM., maak deze zoo noodig van binnen schoon en wasch ze. Kook ze in kokend water met zout (20 gr. op 1 L. water), gedurende ± 10 minuten, gaar. Voeg, even vóórdát de visch in het water wordt gelegd, een scheutje azijn toe. Neem de stukken paling met een schuimspaan uit het water en leg ze op een vischschotel. Garneer deze met een paar takjes frissche peterselie. Presenteer er kapertjessaus, zure eiersaus, béarnaise- of Hollandsche saus bij (zie de recepten).

Paling stoven. (4 à 5 pers.).

750 gr. dunne paling. — 60 gr. boter. — zout. — citroen.

Snijd de gestroopte paling in mooten van 8 à 10 cM. Maak deze zoo noodig van binnen schoon en wasch ze. Wrijf ze in met zout. Leg ze in een vuurvasten schotel. Bedek den bodem van den schotel met water ± 1 cM. hoog. Leg tusschen de stukken paling kluitjes boter, voeg een weinig citroensap toe. Strooi over de visch wat fijn

paneermeel. Plaats er een paar uitgetande citroenschijfjes zonder pitten op en laat de visch dichtgedekt in een warmen oven ± 25 minuten stoven, onder af en toe bedruipen, tot ze gaar is. Neem er dan het deksel af en laat ze van boven nog heel lichtbruin worden gedurende ± 5 minuten.

Paling bakken. (4 pers.).

600 gr. dikke paling. — boter. — zout.

Snijd de gestroopte paling in mooten van 8 à 10 cM. Maak deze zoo noodig van binnen schoon en wasch ze. Wrijf ze in met zout, laat ze een poosje staan tusschen 2 borden en wrijf ze dan droog. Paneer de mooten met even los geklopt eiwit en licht paneermeel. Bind de opengesneden mooten met een draadje dicht. Bak de paling in boter aan alle kanten lichtbruin. Laat de dikke mooten nog ± 20 minuten stoven met een deksel op de pan, tot ze gaar zijn. Verwijder de draadjes. Garneer den schotel, met een paar takjes frissche peterselie. Geef de paling warm met aardappelen, gesmolten boter of warme tartarensaus of koud met kropsla en koude tartarensaus (zie de recepten).

Zalm koken. (4 pers.).

1 moot zalm van 400 gr.

Wasch de zalm, kijk na of de visch goed geschubd is. Kook de moot ± 8 minuten in kokend water zonder zout. Houd ze daarna op den vischschotel even in de buitenlucht, om de roode kleur terug te krijgen. Bestrooi ze met fijn zout en garneer den schotel met een paar takjes frissche peterselie. Presenteer er bij $\pm 2\frac{1}{2}$ dL. peterselie-, garnalen-, kappertjes-, Hollandsche saus of warme mayon-

naise, als de zalm warm gegeten wordt. Geef bij koude zalm sla en koude mayonnaise (zie de recepten).

Bot en Schol koken.

(Bot heeft ruwe schubben langs de kanten van de vinnen en langs de zijdestreep. De bovenkant heeft soms oranje vlekken.

Schol heeft altijd oranje vlekken, de huid is geheel glad).

Maak de visch schoon en wasch ze (zie Regels visch koken blz. 110). Leg ze op een vischplaat in de pan en kook ze, tot de visch gaar is, in kokend water met zout (20 gr. zout per L. water.) Voeg bij het water een scheutje azijn. Neem ze dan op de plaat uit de pan en leg ze op een vischschotel. Presenteer er een eenvoudige zure saus (zie het recept) of gesmolten boter bij.

Bot en Schol bakken. (4 pers.).

4 bakbotten of -schollen. — bloem. — zout. — boterolie.

Ontdoe de visch van den kop en verwijder de ingewanden (zie Regels visch bakken bladz. 111). Knip een stukje van de vinnen en van den staart. Wrijf de visch aan beide kanten in met zout en laat ze hiermee eenigen tijd dichtgedekt staan. Droog ze in een ouden doek, wensel ze door bloem. Laat in de koekepan boterolie heet worden, zóó, dat er een blauwe damp afkomt. Zorg, dat de bodem van de pan ruim met olie is bedekt. Bak de visch aan beide kanten lichtbruin en gaar $\pm$ 6 minuten. Laat ze daarna even op grauw papier uitlekken.

Bokking bakken. (4 pers.).

12 bokkingen. — boterolie. — bloem. — peper en zout.

Ontdoe de visch van den kop, snijd ze met een puntig mesje open aan de rugzijde, neem daardoor de graat er uit. Leg de visch plat. Verwijder de ingewanden, zwemblaas en velletjes, maar houd de kuit en hom apart. Wasch den bokking, droog hem in een ouden, schoonen doek stevig af. Wrijf hem in met een mengseltje van peper en zout. Sla de 2 helften dan dicht en laat hem zoo $\pm$ 1 uur liggen. Leg hem daarna weer open en wentel hem aan beide kanten luchtig door bloem. Laat in de koekepan boterolie heet worden, zóó, dat er een blauwe damp afkomt. Zorg, dat de bodem van de pan ruim met olie bedekt is. Bak den bokking eerst op den velkant en daarna op den vleeschkant bruin en gaar ($\pm$ 5 minuten). Laat hem op grauw papier nog even uitlekken. Bak vervolgens hom en kuit met een deksel op de pan. Presenteer er aardappelen, gesmolten boter en sla bij.

Tarbot, Heilbot en Griet koken. (4 pers.).

1 K.G. visch in mooten gesneden.

(Heilbot is de grootste van de platvisschen. Tarbot is fijner dan heilbot en griet. Tarbot heeft aan de bovenzijde talrijke stompe beenknobbeltjes. Zonder de staartvin gemeten is het lichaam ongeveer even lang als breed. Griet heeft hetzelfde model als tarbot, de beenknobbeltjes ontbreken echter, de kleur van den bovenkant is lichter. Griet wordt veel voor tarbot verkocht.)

Maak de visch schoon (zie Regels visch koken bladz. 110). Leg ze op een vischplaat in de vischpan in kokend water met zout (15 gr. op 1 L. water). Kook de visch, tot ze gaar is, gedurende $\pm$ 15 minuten. Neem ze op de

vischplaat uit de pan en leg ze op een vischschotel. Presenteer ze met gekookte aardappelen en een warme vischsaus, bij heilbot en griet: kappertjes- of zure eiersaus, bij tarbot buitendien nog: roomsaus, oestersaus, béarnaise- of Hollandsche saus (zie de recepten).

Karper koken.

Maak de karper schoon (naar verkiezing wel of niet schubben). Kook ze gaar (zie Regels visch koken bladz. 110). Presenteer ze met gekookte aardappelen en zure saus (zie het recept).

Karper krijgt een blauwe kleur, wanneer ze na het schoonmaken in kokenden azijn wordt gedompeld. Bij het kookwater wordt een gedeelte van dezen azijn gevoegd.

Zeelt koken.

Zeelt behoort tot de karpersoorten. Kook en presenteer ze evenals karper, gebruik echter geen azijn.

Elft koken.

Maak de visch schoon (zie Regels visch koken bladz. 110). Wasch ze en leg ze op de vischplaat in het kokende water met zout (20 gr. op 1 L. water). Kook ze gaar.

Neem ze op de vischplaat uit het water, leg ze op een vischschotel en presenteer ze met gesmolten boter of botersaus (zie het recept).

Snoek koken. (4 pers.).

1 K.G. Snoek.

Maak de visch schoon (zie regels visch koken bladz. 110). Wasch ze en leg ze op een vischplaat in het

kokende water met zout (20 gr. op 1 L. water). Kook ze gaar, gedurende $\pm$ 8 minuten. Neem ze dan op de vischplaat uit het water, leg ze op een vischschotel en presenteer ze met peterselie- of botersaus (zie de recepten).

Gefarceerde of aangelegde Snoek. (5 pers.).

500 gr. vischresten zonder graten. — 300 gr. gekookte aardappelen. — 50 gr. boter. — 1 ei. — wat zout, peper. — citroensap. — melk. — boter.

Neem de visch warm van de graat. Verwarm ze hiervoor, als ze koud geworden is, in het vischwater, waarin ze gekookt heeft. Verwijder het vel, verdeel de visch met een zilveren vork in kleine stukjes. Voeg hierbij de fijngemaakte aardappelen, het ei, de gesmolten 50 gr. boter, iets peper, zout en citroensap naar smaak en zoo veel melk, dat de massa aan elkaar blijft hangen. Doe ze in een blikken vorm (bij voorkeur een snoekvorm), die met boter ingewreven en met licht, fijn paneermeel bestrooid is. Laat de visch in den oven heel lichtbruin worden. Keer ze op een verwarmden schotel. Geef er gesmolten boter bij.

Forellen koken. (4 pers.).

4 forellen. — zout.

Maak de visschen schoon (zie Regels visch koken bladz. 110). Wasch ze en leg ze op een vischplaat in het kokende water met het zout (20 gr. zout op 1 L. water). Kook ze gaar, gedurende $\pm$ 7 minuten. Neem ze dan op de vischplaat uit het water, leg ze op een vischschotel en presenteer ze met botersaus.

Forellen bakken. (4 pers.).

4 forellen. — zout. — bloem. — boter.

Maak de visschen schoon, doch snijd den kop er niet af (zie Regels visch bakken bladz. 111). Bak de forellen in boter. Geef er gekookte aardappelen met gesmolten boter bij.

Stokvisch koken. ($\pm$ 3 pers.).

250 gr. ongeweeke stokvisch of leng.

Wasch de visch, zet ze een of twee nachten te weeken. maak er dan gelijke rolletjes van en bind deze vast met een touwtje. Zet ze op met ruim kokend water en 10 gr. zout op 1 L. water. Zorg, dat het water heet blijft, maar niet kookt, de visch blijft dan zachter. Neem ze met een schuimspaan uit het vocht, als ze gaar is, na $\pm$ 1½ uur, leg ze op een vischschotel en presenteer ze met gekookte aardappelen, rijst, mosterdsaus (zie de recepten) en desverkiezend gefruite uien.

Stokvischschotel.

400 gr. geweekte stokvisch of leng (= 200 gr. ongeweeke).
 — 150 gr. rijst. — 750 gr. aardappelen. — 6 dL. mosterdsaus (zie het recept van mosterdsaus). — een weinig boter.
 — paneermeel.

Wasch de geweekte stokvisch, zet ze op met ruim kokend water en 10 gr. zout op 1 L. water. Maak ze gaar evenals in het vorige recept beschreven is. Kook de rijst gaar en droog (zie het recept rijst koken) en maak de gaargekookte aardappelen fijn. Ontdoe de visch van vel, vinnen en graten en snijd ze in kleine stukjes. Vermeng deze met de rijst, de aardappelen en de mosterdsaus. Proef of de massa zout genoeg is, doe ze over in een vuurvasten

schotel, die met boter is ingewreven. Bestrooi dezen met paneermeel, leg hier en daar een paar kleine stukjes boter. Laat er in den oven vlug een lichtbruin korstje op komen.

Stamppot van Stokvisch. (4 pers.).

400 gr. geweekte stokvisch. — 150 gr. rijst. — 750 gr. aard-appelen. — 1 kleine ui. — zout, mosterd. — 60 gr. boter.
— ± 7 dL. kokend water.

Leg de geweekte stokvisch fijngesneden, zonder graten, in een pan met dikken bodem. Leg daarop de gewasschen rijst, de gesnipperde ui en de in stukjes gesneden aard-appelen. Voeg de boter er bij, een lepel zout en het kokende water. Laat de stamppot, in ± 1 uur, zachtjes gaar en droog koken. Stamp alle ingrediënten dan door elkaar, voeg wat mosterd toe en proef, of de stokvisch goed van smaak is.

Zoutevisch. (4 pers.).

600 gr. zoutevisch.

Wasch de visch, laat ze een nacht in koud water weeten, om den zouten smaak weg te nemen. Zet ze den volgenden dag op met frisch kokend water. Zorg dat het water heet blijft, maar niet kookt, de visch wordt dan zachter. Onderzoek, als de visch bijna gaar is, na $\pm 1\frac{1}{2}$ uur, of ze nog te zout smaakt en verversch in dit geval het water. Schep de visch met een schuimspaan uit het vocht, leg ze op een vischschotel en presenteer ze met gekookte aardappelen, worteltjes en peterseliesaus (zie de recepten).

Lippen en Keeltjes stoven. (4 pers.).

600 gr. lippen en keeltjes. — 60 gr. boter. — citroen.

Kook de lippen en keeltjes gaar in $\pm \frac{5}{4}$ uur, evenals

de zoutevisch (zie het vorige recept). Leg de gekookte visch in een vuurvasten schotel met een gedeelte van het vischwater, als dit niet meer te zout is of anders versch water. Bedek den bodem ± 1 cM. hoog met het vocht. Leg tusschen de visch de boter, in kluitjes verdeeld en bovenop een paar uitgetande schijfjes citroen zonder pitten, paneermeel in een paar kluitjes boter. Laat het schoteltje dichtgedekt in den oven $\pm \frac{1}{2}$ uur stoven onder af en toe bedruipen. Neem dan het deksel van het schoteltje en laat er even een lichtbruin korstje op komen.

Zeekreeft koken.

Maak de zeekreeft schoon door hem met de linkerhand stevig bij den rug vast te houden en hem dan met water en een borstel goed af te schuieren.

Zet hem op met kokend water en zout (30 gr. zout per L. water), een uitje, bestoken met een paar kruidnagelen, een worteltje, wat peterselie en een laurierblad. Breng het water zoo spoedig mogelijk weer aan de kook, en kook den kreeft gaar, een kreeft van 3 à 4 pond in 20 à 25 minuten. Laat daarna den kreeft in het kooknat koud worden, trek vervolgens den kop er af, maak dien schoon, wasch hem en gebruik hem voor garnering van den schotel. Snijd den kreeft in de lengte in twee gelijke helften, leg deze naast elkaar op een schotel op frissche slablaadjes, hak en knip de scharen open, doch zorg daarbij het vleesch niet te beschadigen. Neem dit er voorzichtig uit, leg het vleesch uit de scharen naast de kreeft-helften en versier den schotel met den kop, de uitgenomen scharen en slablaadjes, waarop wat dikke mayonnaise.

Presenteer er sla bij, die met dikke mayonnaise is aangemaakt.

Kreeftensla. (6 pers.).

een blikje kreeft, inhoudende $\pm$ 350 gr. — mayonnaise van
2 eidooiers, 2 dL. olijfolie, enz. (zie het recept). — 1 ei.
— sla.

Stapel de stukken kreeft op een schotel. Bedek ze met de mayonnaise, die niet te dik mag zijn. Garneer den schotel met een rand van afwisselend een paar gele sla-blaadjes en hardgekookt ei, in zessen gesneden. Leg op de sla-blaadjes een weinig mayonnaise. Presenteer er sla bij, die op de gewone wijze of met mayonnaise is aange-maakt (in dit laatste geval moet meer mayonnaise worden gemaakt, de opgegeven hoeveelheid is berekend voor de kreeft).

Garnalen koken.

Zoek de garnalen uit dadelijk na het vangen, wasch ze, werp ze in ziedend kokend water, waarin 15 gr. zout op 1 L. water. Laat ze, als het water weer kookt, nog 5 minuten koken. Neem ze dan met een schuimspaan uit het water en pel ze, als ze koud zijn. Presenteer er peper, azijn, en slaolie bij, als ze bij brood worden gegeten.

Mosselen koken.

Zoek de mosselen uit, verwijder die, welke een open schelp hebben. Borstel ze schoon, trek er de draden af, wasch ze en werp ze in kokend water met 10 gr. zout op 1 dL. water, waarin ook een takje selderij en een gesnip-perd uitje. Kook ze, tot de schalen goed open springen. Neem ze uit de schelpen, spoel ze vlug in water af tot al het zand verwijderd is en geef ze met azijn of citroen en peper.

Mosselen kunnen ook droog worden opgezet, zij worden dan gaar in het water, dat uit de schelpen loopt.

Mosselen bakken.

Bak de gekookte mosselen (zie het vorige recept) vlug in een koekepan in een weinig boter aan alle kanten mooi bruin.

Nieuwe Haring opdoen.

Zie onder de hors d'oeuvres bladz. 1.

Gezouten Haring opdoen.

Laat de haring een paar uren weken in water, waarbij een flinke scheut melk is gevoegd. Snijd er den kop af, verwijder het buitenste vel. Snijd de visch aan de buikzijde open, verwijder de ingewanden, de hom of kuit en het zwarte vliesje, dat om de ingewanden ligt. Wasch de haring, laat ze uitlekken op een vergiet of op een zeef van paardehaar. Snijd ze daarna in schuine mooten, leg deze naast elkaar op een schaalte in den vorm van de visch.

Ansjovis opdoen.

Zie onder de hors d'oeuvres bladz. 1.

Sprot opdoen.

Verwijder van de visschen het vel, snijd den kop er af en neem de ingewanden er zorgvuldig uit. Leg ze op een schaalte.

Gerookte Bokking opdoen.

Snijd van den bokking den kop af, verwijder het vel. Snijd hem aan de buikzijde open, verwijder zorgvuldig de

ingewanden en hom of kuit. Neem de stukken vleesch van de graat en leg de vier filets op een schaalkje.

Gerookte en gestoomde Makreel opdoen.

Snijd van den visch den kop af, verwijder het vel. Snijd den makreel aan de buikzijde open, verwijder zorgvuldig de ingewanden en hom of kuit. Snijd den visch in mooten of leg hem in filets, evenals den gerookten bokking, op een schaalkje.

(Gestoomde makreel is in vochtigen rook gerookt en daardoor minder droog dan gerookte makreel. Bij het snijden valt ze licht uit elkaar).

Wild en Gevogelte.

Het vleesch van jonge dieren is veel smakelijker dan van oude, daarom moet wild en gevogelte, behalve op verschheid, ook op den leeftijd worden gekeurd.

Bij jonge hazen zijn de ooren gemakkelijk in te scheuren. Hazen onderscheidt men van konijnen door de lange pooten en de kleinere ooren, die de eerste hebben. Het rauwe vleesch van hazen ziet donkerrood, dat van konijnen heeft de kleur van kalfsvleesch.

Jonge vogels hebben zachte schubben aan de pooten, later worden deze dik en hard. Het borstbeen bestaat nog grootendeels uit kraakbeen en is gemakkelijk in te drukken.

Jonge hanen hebben aan de pooten weinig ontwikkelde sporen.

Jonge zwemvogels zijn hieraan te herkennen, dat de

onderste lepel van den snavel gemakkelijk te breken is.

Bij eendvogels is het vleesch van de wilde soorten smakelijker dan van tamme. De eerste herkent men gemakkelijk aan de zwarte pooten. Bij tamme eenden zien ze in den regel rood. Na het braden is het vleesch van wilde eenden donkerder van kleur dan dat van tamme.

Wilde ganzen daarentegen zijn minder fijn dan de tamme; zij zijn tranig van smaak. De veeren zijn grijs van kleur; bij tamme ganzen zijn ze in hoofdzaak wit.

Jonge patrijzen hebben een zwarten bek, iets geelachtige pooten en niet volledige slagpennen; oude hebben een witten bek, zilverachtige pooten, de slagpennen zijn volledig.

Kalkoenen, faisanten en korhoenders hebben, als zij jong zijn, evenals patrijzen, een zwarten bek; bij oude vogels is de bek wit van kleur.

Jonge watersnippen zijn van oude te onderscheiden door de meer of mindere volledigheid der slagpennen.

Het Villen en Opzetten van een Haas.

Hang den haas op aan de achterpooten. Maak met een scherp mes een oppervlakkige insnijding in het vel aan den binnenkant der pooten, tot bij den staart. Snijd het vel rondom de pooten los en trek het van de pooten, maak het met de punt van het mes los rondom den staart en trek het vel af tot over den kop, verwijder de oogen. Geef een snede in de voorpooten bij het tweede gewricht en breek ze af. Snijd den haas aan de buikzijde geheel open, haal de ingewanden er uit, behalve de nieren. Snijd van de lever de galblaas weg. Wasch het vleesch van binnen goed schoon. Snijd nu ook de achterpooten in bij het tweede

gewricht en breek ze af. Leg den haas op de buikzijde, verwijder de blauwe vellen van den rug, evenals de buikvellen.

Zet den haas op, door de voor- en achterpooten dubbel te slaan en vast te binden. Leg den kop naar achteren en naai hem met een dun touw vast aan het vleesch tusschen de schouderbladen.

Haas braden.

1 middelmatig groote haas. — 125 gr. versch, vet spek. —
125 gr. boter. — 15 gr. zout.

Ontdoe den haas van alle vellen. Wasch hem van binnen uit, overgiet hem met kokend water en wrijf het zout er goed in. Wasch het spek in lauw water, snijd het in dunne plakjes en braad deze uit in de hazepan of in een gesloten braadslee. Verwijder dan de kaantjes, doe 3 dL. water bij het vet en stoof den haas hierin zachtjes, boven op de kachel, onder dikwijls bedruipen. Voeg na 1½ uur de boter toe en laat den haas verder goed gaar worden (nog 1 à 1½ uur). (De haas moet zóó gaar zijn, dat men met een lepel het vleesch van den rug af kan nemen.) Neem den haas dan uit de pan, klop het bloed met wat koud water, vermeng dit langzaam, onder flink roeren, met de jus en laat de saus nog even doorkoken. Desverkiezend kunnen hart en lever mee worden gebraden (± 1 uur). Snijd, bij het trancheeren, de pooten op de gewrichten af en verdeel het vleesch in nette stukjes. Presenteer er appelmoes bij.

Hazepeper. ($\pm$ 6 pers.).

(van rauwe haas).

1 haas, middelmatig van grootte. — marinade van: 2 dL. azijn, 2 dL. water, 1 dL. olijfolie, een groote ui in schijven gesneden, een paar takjes peterselie, iets thijm. — 125 gr. boter. — 125 gr. versch, vet spek. — 3 sjalotten of uitjes. — 50 gr. bloem. — 7 dL. vocht (3 dL. water, 3 dL. roode wijn, $\pm$ 1 dL. marinade of azijn, zooveel dat het vocht zwak zuur smaakt). — zout, peper en, naar verkiezing, suiker.

Ontdoe den haas van de vellen. Verdeel hem in nette stukken. Wasch ze. Laat ze 2 dagen marineeren in de marinade. Keer de stukken af en toe of bedruip ze. Droog ze daarna stevig af. Wrijf ze in met een mengseltje van peper en zout. Wasch het spek in lauw water, snijd het in dunne plakken, laat het zachtjes uitbraden, fruit hierin de sjalotten of uitjes lichtbruin, verwijder dan de kaantjes met de uitjes en bak in het spekvet de stukken haas aan alle kanten mooi bruin. Keer ze telkens. Voeg gedurende het braden 75 gr. boter bij gedeelten toe. Laat vervolgens den haas met de lever en het hart, onder toevoeging van 7 dL. vocht, zachtjes gaar stoven ($\pm$ 1 uur.) Keer de stukken af en toe. Roer, als het vleesch goed malsch is geworden, in een kleinere pan, 50 gr. bloem en 60 gr. boter tot een gladde massa, giet hierbij, langzaam en onder goed roeren, 9 dL. van het kooknat van den haas. Voeg naar verkiezing wat suiker toe; laat in deze saus de stukken haas nog een paar minuten stoven. Bedruip ze telkens.

Hazepeper. ($\pm$ 3 pers.).

(van gebraden haas.)

500 gr. resten van haas (zonder been gewogen) = $\pm$ $\frac{1}{2}$ haas.

— $4\frac{1}{2}$ dL. geurige bouillon, getrokken van de beentjes van den haas, aangevuld met magere haejus. — 35 gr. bloem. — 40 gr. boter of vet van jus. — 1 laurierblad. — 2 kruidnagelen. — $\frac{1}{2}$ uitje. — een paar takjes petersellie. — 3 peperkorrels. — $\frac{1}{2}$ worteltje. — $\pm \frac{1}{2}$ dL. roode wijn. — naar verkiezing een weinig suiker.

Maak den haas weer warm in de ontvette jus. Snijd het vleesch van de beentjes in nette, niet te kleine stukken. Fruit de kruiden zachtjes in het vet of de boter gedurende ± 20 minuten, zeef dan het vet, doe het in het pannetje terug, voeg de bloem toe, vermeng dit, roerende, tot een gladde massa en laat deze lichtbruin branden. Doeſer daarna langzaam, onder goed roeren, den bouillon bij en desverkiezend een weinig suiker. Laat in deze saus de stukken haas nog ± 30 minuten stoven. Maak ze op het laatst af met rooden wijn.

Konijn braden.

1 wild konijn. — 50 à 75 gr. versch spek. — 50 à 75 gr. boter. — ± 10 gr. zout. — peper.

Wasch het konijn van binnen en van buiten uit. Overgiet het met kokend water en wrijf het zout, met een weinig peper vermengd, er goed in. Wasch het spek in lauw water, snijd het in dunne plakjes en braad deze uit in een braadslee (bij voorkeur een met deksel). Verwijder dan de kaantjes, giet $1\frac{1}{2}$ à 2 dL. water bij het vet en stoof het konijn hierin zachtjes, onder dikwijls bedruipen, boven op de kachel. Voeg na $\frac{3}{4}$ uur de boter toe. Laat het konijn dan verder gaar worden ($\frac{1}{2}$ à $\frac{3}{4}$ uur).

Maak de jus af met water en een scheutje melk.

N. B. Tamme konijnen, die in den regel grooter zijn, hebben ongeveer een braadtijd als hazen.

Konijn stoven.

1 wild konijn, middelmatig van grootte. — 100 gr. boter — peper, zout, citroensap. — $\pm$ 15 gr. bloem.

Verdeel het konijn in stukken, den romp b.v. in 5 of 6 stukken, de pooten in tweeën. Wasch de stukken en droog ze. Wrijf ze in met zout met een weinig peper vermengd. Bak ze in de boter in een wijde, ijzeren pan aan alle kanten mooi bruin ($\pm$ $\frac{1}{2}$ uur). Voeg er dan 4 dL. kokend water bij en laat het konijn hierin $\pm$ $\frac{3}{4}$ uur zachtjes stoven, totdat het vleesch goed zacht is geworden. Keer de stukken af en toe. Doe ze dan op een verwarmden schotel en houd ze warm. Meng $\pm$ 15 gr. bloem aan met een beetje koud water; bind hiermee de jus, laat deze nog 10 minuten doorkoken, doe er dan wat citroensap bij en giet de saus over de stukken konijn.

Het Plukken, Uithalen en Opzetten van een Kip.

Pluk de kip, dadelijk als ze gedood is, in de richting van den staart naar den kop. Zorg dat het vel niet gescheurd wordt. Laat ze dan tot den volgenden dag besterven. Schroeï daarna de laatste sporen van veeren weg boven een gas- of spiritusvlam. Snijd het vel van den hals, over de geheele halslengte, aan de rugzijde van de kip, doormidden. Trek voorzichtig het vel van den hals los aan den romp. Maak vervolgens met den wijsvinger den krop los en trek dezen eruit. Snijd den hals bij den rug af, doch laat het vel zitten. Maak dan van voren met den vinger, de ingewanden los, geef een snede onder den staart, maak aan den achterkant de ingewanden eveneens los en trek ze eruit. Snijd de pooten op het eerste lid af. Wasch den vogel van binnen en van buiten. Leg hem daarna op den rug, druk de pooten stijf tegen de borst

aan, zoodat deze omhoog geduwd wordt. Haal dan door de gewrichten met een dresseernaald een dun touw. Bedek de halsopening met het vel, leg hierover heen, op de rugzijde, de omgeslagen vleugels, haal hier het touw ook omheen en knoop het vervolgens stevig vast. Snijd van de lever het galblaasje weg, dat anders aan het vleesch een bitteren smaak zou geven. Open de maag, verwijder den inhoud en leg ook het hart bij maag en lever. Wasch deze en voeg ze desverkiezend bij de kip, als ze $\frac{1}{2}$ uur gebraden heeft.

Kip braden.

1 middelmatig groote kip. — 70 gr. boter. — $7\frac{1}{2}$ gr. zout.

Wasch de kip van binnen en van buiten. Doe er wat zout en een stukje boter in. Zout de kip ook van binnen.

Geef ze den gewonen vorm (zie vorige beschrijving). Smelt de boter in een pannetje, wentel de kip aan alle kanten in de heete boter en braad ze, boven op de kachel, in een open pannetje, onder dikwijls bedruipen, lichtbruin. Keer ze van tijd tot tijd om, zoodat de kleur aan alle kanten gelijk wordt. Schenk dan een weinig water bij de jus, sluit de pan en stoof de kip verder gaar onder af en toe bedruipen (in het geheel 1 à $1\frac{1}{2}$ uur). Maak daarna de jus met koud water af.

Presenteer bij de kip sla of gestoofde vruchten.

Snijd, voor het trancheeren, eerst de pooten en de vleugels langs den romp op het gewricht af. Snijd de pooten nog eens in tweeën, eveneens op het gewricht. Maak dan aan weerszijden van het borstbeen het witte vleesch los, neem het er zoo volledig mogelijk af en verdeel het, naar de grootte, in 2 of meer schuine stukken.

Fricassée van Kip

of

Poulet au blanc. (6 pers.).

- 2 kleine braadkippen. — 9 dL. kokend water. — 8 gr. zout.
 — een uitje. — peterselie. — 2 kruidnagelen. — 45 gr. bloem.
 — 75 gr. boter. — een klein blikje champignons. — 1 eidooier. — citroensap. — 2 lepels room. — peper.

Kook de kippen zachtjes gedurende 20 min. met het zout, een paar takjes peterselie en het uitje, dat met 2 kruidnagelen bestoken is. Schuif dan de pan op zij. Maak een sausje van 6 dL. kippebouillon, 45 gr. bloem en 45 gr. boter. Giet vervolgens den overigen bouillon uit de pan, doe de saus over de kippen en laat ze hierin $\pm \frac{1}{2}$ uur zachtjes stoven, onder af en toe roeren, tot het vleesch gaar is. Trancheer dan vlug de kippen (zie het vorige recept), stapel de stukken netjes op een verwarmden schotel en houd dezen warm. Klop een eidooier in een kommetje, giet hierbij, onder roeren, een weinig van de saus, schenk dit terug in de pan en maak de saus verder af met room, citroensap, peper, wat van het champignonnat en de rest der boter in stukjes verdeeld. Proef of de saus goed smaakt. Schik dan de, in de lengte doormidden gesneden, champignons om de kippen en zeef er de saus overheen.

Gesauteerde Kippen

of

Poulet à la bonne femme. (± 8 pers.).

- 2 kippen, middelmatig van grootte. — een stukje wortel en ui. — 70 gr. boter. — 35 gr. bloem. — peper, zout, noot.
 — 4 dL. bouillon. — $\frac{3}{4}$ dL. witte Bordeaux, b.v. Graves. —
 2 à 3 lepels tomatenpurée. — $\frac{1}{2}$ eetlepel gehakte peterselie.
 — een paar champignons.

Maak de kippen schoon. Wasch ze en trancheer ze rauw (zie het recept van kip braden bladz. 137). Wrijt de stukken in met een mengsel van peper, zout en geraspte noot. Braad ze in de boter met een worteltje en een stukje ui aan alle kanten lichtbruin. Neem dan het vleesch en de kruiden uit de boter. Voeg de bloem toe, roer dit samen tot een gladde massa, giet hierbij langzaam, onder goed roeren, den bouillon, dan de tomatenpurée en stoof er de stukken kip in gaar. Schik ze daarna op een verwarmden schotel en giet er de saus overheen, die afge maakt is met gehakte peterselie, wijn en een paar door midden gesneden champignons.

Chaufroid van Kip. (± 12 pers.).

(koude schotel).

- 3 kippen, middelmatig van grootte, boter en zout. — $\frac{3}{4}$ L. aspic (zie het recept van aspic) in 2 kleuren, licht en donker. — 1 hardgekookt ei. — 1 fleschje truffels. — een saus op de gewone wijze gemaakt van $\frac{3}{4}$ L. kippebouillon. — 75 gr. bloem. — 80 gr. boter. — 2 eidooiers. — peper en zout.

Braad 3 kippen gaar. Trancheer ze, terwijl ze nog warm zijn (zie het recept van kip braden bladz. 137). Gebruik, voor den chaufroid, van elke kip alleen de twee witte stukken borstvliesch. Snijd elk stuk in 2 nette, schuine stukjes. Zet de beenderen op met kokend water en een weinig zout en trek hiervan geurigen bouillon. Zorg, dat er $\frac{3}{4}$ L. van komt, zeef hem daarna. Garneer den bodem van een geleipotje met hardgekookt eiwit en truffel. Steek hiervoor dunne plakjes hardgekookt eiwit uit met een blikken vormpje. Snijd een paar truffels in plakjes. Plak de versiering op den bodem vast, door er een weinig vloeibare, lichte aspic op te gieten. Laat dit stijf worden

en vul dan het potje verder aan met vloeibare aspic, die eveneens vast moet worden. Keer dan deze gelei, na het potje even in lauw water te hebben gehouden, in het midden van een grooten, ronden schotel. Giet onder-tusschen op een anderen schotel zooveel lichte aspic, dat de bodem er een $\frac{1}{2}$ cM. mee bedekt is. Plaats hierop de stukjes kip, na ze eerst met de saus dik bedekt te hebben. Keer ze dan om, zoodat de saus op de aspic, dus op den onderkant, komt te liggen. Hiervoor moet de saus bijna koud zijn geworden. Bedek vervolgens den bovenkant van de stukken kip ook met saus. Leg nu op het midden van elk stukje vleesch een kleine versiering van truffel. Laat alles koud worden en bestrijk dan voorzichtig met een kwastje de stukjes kip met gesmolten lichte aspic. Hak de donkere aspic. Leg hiervan een randje om het gestorte aspictorentje. Snijd de stukken kip met een breed mes op den schotel uit, licht ze er met een verwarmd mes af en schik ze om de aspic. Vul de tusschenruimten aan met gehakte, bruine aspic.

Kip met Mayonnaise. (2 à 3 pers.).

(koude schotel.)

een kleine, gebraden kip. — mayonnaise van 1 dL. olijfolie. —

1 eidooier. — $\frac{1}{4}$ dL. azijn (zie het recept van mayonnaise).

— $\frac{1}{4}$ L. donkere aspic (zie het recept van aspic). — sla.

Trancheer de gebraden kip op de gewone wijze (zie blz. 137). Laat ze koud worden. Maak mayonnaise. Vermeng de saus daarna met 2 lepels opgesmolten aspic. Bedek de mooie boutjes en de stukken kippevleesch met de mayonnaise, als deze een weinig stijf is geworden. Leg de stukken op een schotel. Garneer hem met gehakte aspic en schik er een rand gele, gewasschen slablaadjes omheen. Leg

op de slablaadjes een weinig mayonnaise. Presenteer er koude sla bij, die met de rest der mayonnaise is aangemaakt.

Duif braden. (2 pers.).

1 duif. — 40 gr. boter. — 5 gr. zout.

Wasch de duif van binnen en van buiten. Doe er wat zout en een stukje boter in. Zout de duif ook van buiten. Geef ze den gewonen vorm (als een kip, zie het opzetten van een kip bladz. 136). Smelt de boter in een pannetje, wentel de duif aan alle kanten door de heete boter en braad ze boven op de kachel, in een open pannetje, onder dikwijls bedruipen, bruin. Keer ze van tijd tot tijd om, zoodat de kleur overal gelijk wordt. Schenk dan een weinig koud water bij de jus, sluit de pan en braad de duif verder gaar (in het geheel $\pm$ 1 uur à 5 kwartier). Maak daarna de jus met koud water af. Presenteer de duif doormidden gesneden, met wat jus erover. Steek papieren manchetjes aan de pooten.

Geef er gestoofde vruchten of sla bij.

Gefarceerde Duif. (2 pers.).

1 duif. — 50 gr. kalfsgehakt. — 50 gr. boter. — $7\frac{1}{2}$ gr. zout.

Maak het gehakt op de gewone wijze aan. Maak het vel over de borst van de duif voorzichtig los met den wijsvinger, zoo noodig met behulp van een scherp mesje. Zorg, dat er geen gaatjes in komen. Vul de ruimte tusschen vel en vleesch met het aangemaakte gehakt, doch niet te stijf. Naai het vel dicht en braad de duif boven op de kachel $\pm$ 1 uur à 5 kwartier (zie het vorige recept).

Getruffeerde Duif. (2 pers.).

1 duif. — 50 gr. kalfsgehakt. — 1 à 2 ingemaakte truffels. —
 7½ gr. zout. — ½ lepel Madera. — 50 gr. boter.

Maak het gehakt aan op de gewone wijze, doch met de Madera in plaats van met melk. Snijd de truffels in kleine stukjes en vermeng deze met het gehakt. Maak het vel over de borst van de duif voorzichtig los met den wijsvinger, zoo noodig met behulp van een scherp mesje.

Zorg, dat er geen gaatjes in komen. Vul de ruimte tusschen vel en vleesch met het getruffeerde gehakt, doch niet te stijf. Naai het vel dicht en braad de duif boven op de kachel ± 1 uur à 5 kwartier (zie het recept duif braden).

Eend braden.

1 eend. — ± 80 gr. boter. — ± 10 gr. zout.

Snijd bij een eend de vleugels en pooten af bij het tweede gewricht, laat de vleugels los langs het lichaam hangen en steek de uiteinden der pooten in het vel bij den staart. Snijd bij den staart het traankliertje weg en naai de opening bij den hals dicht. (Ook kan de vogel als een kip worden opgezet. De vleugels worden dan zoo dicht mogelijk bij den romp afgesneden en door het halsvel bedekt, zie het opzetten van een kip bladz. 136). Wasch de eend van binnen en van buiten goed uit, zet ze op met zooveel kokend water, als er in ± 1 uur op verkoken zal en het zout. Neem na 1 uur de eend uit de pan, verwijder het vet, smelt de boter in de pan, laat ze lichtbruin worden en leg er dan de eend weer in. Keer ze van tijd tot tijd, zoodat de kleur aan alle kanten gelijk wordt. Braad ze in een open pan, nog in ± ¾ uur, op de kachel, onder dikwijls bedruipen, gaar en mooi bruin. Maak de jus af met wat van het kooknat of met wat water.

Geef er appelmoes of gestoofde vruchten bij.

Smeent braden.

(een soort eend, die aan de zeekust leeft,
met witte borstveeren).

1 smeent. — 50 gr. boter. — 8 gr. zout.

Zet de smeent op als een eend. Braad en trancheer ze als de kip (zie bladz. 137). De braadtijd is $\pm 1\frac{1}{2}$ uur. De kleur moet bruin zijn.

Taling braden.

(de kleinste soort eend).

1 taling. — 30 gr. boter. — 5 gr. zout.

Zet de taling op als de eend (zie bladz. 142). Braad en presenteer de taling als een duif (zie bladz. 141). De braadtijd is $\pm \frac{5}{4}$ uur.

Salmis van Eend.

1 gebraden eend of 350 gr. resten van eenden (zonder karkas gewogen). — 3 dL. geurige bouillon, getrokken van het karkas van de eend, zoo noodig aangevuld met magere eendjus of met bouillon van schenkelvleesch. — 25 gr. bloem. — 30 gr. jusvet of boter. — 1 lepel Madera. — 1 laurierblad. — 2 kruidnagelen. — een paar witte peperkorrels. — 1 uitje. — iets thijm. — wat peterselie.

Maak de eend even weer warm in den bouillon of de ontvette jus. Trancheer ze (zie trancheeren van een kip, bij kip braden, bladz. 137) en snijd ze in nette stukjes. Fruit de kruiden, ± 20 minuten, in de boter of het jusvet, zorg dat de boter niet bruin wordt. Zeef ze dan, doe ze in het pannetje terug met de bloem, vermeng dit, roerende tot een gladde massa, laat deze lichtbruin branden en doe er daarna, langzaam en onder goed roeren, het vocht bij. Voeg, als de saus weer kookt, de stukken eend toe en laat deze nog $\pm \frac{1}{2}$ uur zachtjes in de saus stoven. Maak ze af met een lepel Madera.

Patrijs braden.

- 1 patrijs. — 50 gr. boter. — een dun lapje lardeerspek. — 5 gr. zout.

Zet den patrijs op als een duif (zie bladz 141), bind over de borst een dun lapje gewasschen lardeerspek en braad den patrijs geheel als een duif 1 à $\frac{5}{4}$ uur.

Presenteer hem op dezelfde wijze. Verwijder het lardeerspek.

Snippen en Lijsters braden. (2 pers.).

- 2 watersnippen of lijsters. — 40 gr. boter. — 2 sneetjes geroosterd brood (zóó groot, dat één vogel elk sneetje juist bedekt). — 2 dunne lapjes lardeerspek.

Wasch de vogels van binnen en van buiten (voor de liehebbers worden snippen niet uitgehaald). Buig hals en kop achterwaarts tot boven den staart, bevestig hier den kop door de pooten, kruiselings, door de oogholten te steken. Leg op de rugzijde de omgeslagen vleugels.

Zout de vogels en bind over de borst een dun lapje gewasschen lardeerspek.

Laat de boter in een pannetje lichtbruin worden, doe er de vogels in, bedruip ze met de heete boter. Keer ze af en toe en braad ze gaar, in een open pannetje, op de kachel, in 25 à 30 minuten. Verwijder het spek. Leg elken vogel op een stukje geroosterd brood. Giet een weinig van de jus, die met koud water is afgemaakt, er omheen. Houtsnippen braden $\pm \frac{3}{4}$ uur.

Fazant braden. (± 4 pers.).

- 1 fazant. — 100 gr. boter. — een dunne lap lardeerspek. — 10 gr. zout.

Wasch den fazant van binnen en van buiten goed uit. Zet hem op als een kip (zie dit recept bladz. 136). Wasch het lardeerspek en bind het over de borst van den vogel.

Zet den fazant op met zooveel kokend water, als er in $\pm \frac{3}{4}$ uur op verkoken zal en het zout. Neem na $\frac{3}{4}$ uur den vogel uit de pan, giet de rest van den bouillon er uit, laat de boter er lichtbruin in worden en leg er dan den fazant weer in. Braad hem zachtjes nog $\pm \frac{3}{4}$ uur op de kachel, in een open pan, tot hij gaar en lichtbruin is. Bedruip en keer hem af en toe. Verwijder het spek. Maak de jus af met wat van het kooknat. Trancheer den fazant als een kip. Presenteer er perziken- of abrikozencompôte bij.

Getruffeerde Fazant. (± 5 pers.).

- 1 fazant. — een dunne lap lardeerspek. — 100 gr. boter. — 10 gr. zout. — Voor de farce: ± 150 gr. kalfsgehakt. — 1 sneetje geweekt brood zonder korsten. — 1 truffel. — $\frac{1}{2}$ lepel Madera. — $\frac{1}{2}$ ei, peper, zout en noot.

Wasch den fazant van binnen en van buiten goed uit. Maak het gehakt aan met bovengenoemde ingrediënten, de truffel in kleine stukjes gesneden. Maak dan met den wijsvinger, zoo noodig met behulp van een scherp mesje, het vel over de borst van den vogel los. Zorg, dat er geen gaatjes in komen. Vul de ruimte tusschen vleesch en vel met het getruffeerde gehakt, doch niet te stijf, en naai het vel op den rug vast. Bind over de borst den gewasschen lap lardeerspek en kook en braad den fazant als in het vorige recept beschreven is. Maak de jus, behalve met het kooknat, desverkiezend af met een lepel mader.

Kalkoen braden.

- 1 kalkoen. — ± 200 gr. boter. — een paar dunne lappen lardeerspek ± 150 gr. samen. — ± 500 gr. kastanjes. — ± 20 gr. zout.

(De hoeveelheden kunnen niet precies worden opgegeven, daar het gewicht van den vogel zeer verschillend kan zijn.)

Wasch den kalkoen van binnen en van buiten goed uit.

Steek de uiteinden der pooten in het vel bij den staart en laat de vleugels los langs het lichaam hangen. Wasch het lardeerspek en bind het over de borst van den vogel. Zet den kalkoen op met niet te veel kokend water en zout. Neem na $\pm$ 2 uur den vogel uit de pan en vul hem in het achterlijf met de kastanjes, die vooraf eerst gekruist, dan 5 à 10 minuten gekookt en daarna geschild zijn. Schep daarvoor de kastanjes bij eenige tegelijk uit het water en trek er de beide schillen samen af. Bind, na het vullen, het achterlijf van den kalkoen dicht. Giet de rest van het kooknat uit de pan, laat de boter er lichtbruin in worden en leg er dan den kalkoen weer in. Braad hem nog 1 uur of langer, op de kachel, in een open pan, onder dikwijls bedruipen, tot hij gaar en mooi goudbruin van kleur is. Keer hem van tijd tot tijd, zoodat de kleur aan alle kanten gelijk wordt. Sluit de pan, als de kleur goed is, doe een weinig koud water bij de boter en laat den kalkoen zachtjes verder gaar braden. Verwijder dan het spek. Maak de jus op het laatst af met wat van het kooknat of bouillon.

Trancheer den kalkoen op dezelfde wijze als een kip (zie dit recept, bladz. 137). Presenteer het vleesch, met wat jus er over, en een rand van de kastanjes er omheen. Geef er compôte bij.

Getruffeerde Kalkoen.

- 1 kalkoen. — $\pm$ 200 gr. boter. — een paar dunne lappen lardeerspek $\pm$ 150 gr. samen. — 20 gr. zout. — Voor de farce: $\pm$ 500 gr. kalfsgehakt. — een paar ingemaakte truffels. — een paar sneetjes geweekt, oud brood, zonder kors-ten. — $1\frac{1}{2}$ lepel Madera. — 1 ei. — peper, zout en noot.

Zie, voor het vullen, het recept van getruffeerden fazant (blad. 145). Behandel den kalkoen verder als in het vorige recept beschreven is.

Korhoen braden.

1 korhoen. — $\pm$ 100 gr. boter. — een dun lapje lardeerspek.
— 10 gr. zout.

Wasch het korhoen van binnen en van buiten. Doe er wat zout en een stukje boter in. Zout het hoen ook van buiten. Geef het den gewonen vorm (als een kip, zie bladz 136) en bind een dun lapje gewasschen lardeerspek over de borst van den vogel. Smelt de boter in een pan-
netje, wentel den vogel aan alle kanten door de heete boter en braad hem op de kachel, in een open pan, mooi goudbruin, onder dikwijls bedruipen. Keer hem van tijd tot tijd, zoodat de kleur aan alle kanten gelijk wordt. Sluit de pan als de vogel goed van kleur is, doe dan een weinig koud water bij de boter en laat het korhoen verder gaar braden ($\pm$ 1½ uur in het geheel), onder af en toe bedruipen. Verwijder het spek. Maak de jus op het laatst met wat koud water af. Presenteer er compôte bij.

Gans braden.

1 gans van 1½ à 2 K.G. — 25 gr. zout. — 175 gr. boter.
— desverkiezend een vulling.

Wasch de gans van binnen en van buiten. Zie goed na of de traanklier weggesneden is. Steek de uiteinden der pooten in het vel bij den staart en laat de vleugels los langs het lichaam hangen. Kook de gans $\pm$ 2 uur in niet te veel kokend water met zout. Neem ze dan uit de pan, vul ze in het achterlijf met een farce, gemaakt van de lever, de maag, 100 gr. rookspek, eenige takjes peterselie, een uitje, 4 gekookte aardappelen, wat melk, peper, zout, kerry, 10 gr. boter.

Fruit voor de farce, in de boter, een fijngehakt uitje met een weinig kerry, voeg hierbij fijngehakte peterselie, het zeer fijngehakte rookspek, de fijngehakte lever en maag, de drie laatste eerst gaargekookt (zie goed na of van

de lever het galblaasje verwijderd is), zout, peper en de fijngevreven aardappelen. Maak hiervan met de melk een stevige massa, die vrij gekruid mag zijn. Vul deze farce in het achterlijf, bind dit daarna dicht.

Laat de boter heet worden in de pan, waaruit de rest van het kooknat verwijderd is, leg er de gans weer in en braad deze, in ± 2 uur, mooi bruin en gaar, onder dikwijls bedruipen, eerst in een open pan. Keer ze af en toe, zoodat de kleur aan alle kanten gelijk wordt. Sluit de pan, als de kleur goed is, giet een weinig koud water bij de boter en laat de gans onder af en toe bedruipen, verder gaar worden. Maak de jus dan af met water. Presenteer er appelmoes bij.

Een gans kan ook gevuld worden met kastanjes (zie het recept van kalkoen braden, bladz. 145) of met vierde partjes zure appelen van een vast soort, die geschild en van de klokhuizen ontdaan zijn.

Zorg, dat in dit geval de opening, waardoor de appels in de lichaamsholte worden gebracht, weer goed wordt dicht gemaakt.

Reebout braden.

2 K.G. reebout. — 15 gr. lardeerspek. — 150 gr. boter. — 20 gr. zout. — iets room. — desverkiezend een marinade van azijn met water en kruiden of van rooden wijn met kruiden.

Wasch den reebout. Marineer hem desverkiezend. Leg hem daarvoor 2 of 3 dagen in een marinade van half water, half azijn of enkel rooden wijn, een gesnipperd uitje, een paar kruidnagelen, peperkorrels, laurierbladen, en wat thijm, zóó, dat het vleesch ongeveer half onder staat. Keer het van tijd tot tijd. Droog den reebout daarna, zout en lardeer hem met dunne reepjes lardeerspek. Braad hem $\pm 1\frac{1}{2}$ uur in boter, onder af en toe bedruipen, tot het vleesch goed malsch is geworden.

Maak de jus af met water en op het laatst een weinig room, wanneer voor de marinade azijn en water zijn gebruikt; doch maak de jus met gezeefden rooden wijn af, als de reebout hierin is gemarineerd. Presenteer er compôte of kastanjepurée bij.

Aardappelen.

In goede aardappelen mogen niet te veel en niet te diepe putten zitten, zij mogen niet slap zijn en geen uitloopers hebben.

Aardappelen moeten bewaard worden op een donkere en droge plaats, die vorstvrij doch niet warm is. Voor wintervoorraad, van half Oct. tot Juni, rekent men $\pm \frac{3}{4}$ H.L. per persoon.

Zoek voor het koken elken middag aardappelen van ongeveer dezelfde grootte bij elkaar, anders worden ze niet tegelijkertijd gaar. De groote kunnen, in stukken gesneden, heel goed in stampot worden gebruikt.

Aardappelen koken (oude aardappelen).

I.

Wasch de aardappelen, schil ze zoo dun mogelijk, neem er de putten uit en leg elken aardappel dadelijk in koud water. Spoel ze in nieuw water af; zie nog eens goed na of de putten eruit zijn en zet ze op met zooveel koud water tot ze juist bedekt zijn, en het zout (15 gr. per L. water). Kook ze tot een vork er niet al te gemakkelijk doorprikt, ± 20 minuten. Giet ze droog af en laat ze zonder deksel nog even op de kachel opdrogen. Schud ze een paar maal, tot ze kruimig zijn.

Schil oude, rimpelige aardappelen een dag van te voren en laat ze onder koud water staan.

II.

Boen de aardappelen af, zet ze op met kokend water en

kook ze ongeschild 10 minuten. Giet het kokende water dan af, overgiet de aardappelen met koud water, waardoor de schilletjes barsten en er gemakkelijk afgenomen kunnen worden. Pel de aardappelen, zet ze opnieuw op met kokend water en zout en kook ze gaar in $\pm$ 15 minuten. (Op deze wijze gekookt, gaat veel minder van de aardappelen bij het schillen verloren en zijn ze ook smakelijker). Giet de aardappelen droog af en laat ze zonder deksel nog even op de kachel opdrogen. Schud ze een paar maal, tot ze kruimig zijn.

Aardappelen koken (nieuwe aardappelen).

Borstel de nieuwe aardappelen in koud water af. Schrap ze met een mes, zooveel mogelijk onder water, verder schoon tot de schil geheel verwijderd is. Wasch ze en zet ze met zooveel kokend water op, dat ze juist bedekt zijn en het zout (15 gr. per L. water). Kook ze tot een vork er niet al te gemakkelijk door prikt (15 à 20 minuten).

Giet ze droog af en laat ze zonder deksel nog even op de kachel opdrogen. Schud ze een paar maal, om aanbranden te voorkomen.

Presenteer ze met koude of gesmolten boter.

Ongeschilde Aardappelen koken.

(Pommes de terre en robe de chambre).

Boen de aardappelen af, vlak voor het koken, laat ze niet in het water staan en zet ze op met kokend water (zooveel dat ze juist bedekt zijn) en 15 gr. zout per L. water. Kook ze tot een vork er niet al te gemakkelijk door prikt $\pm$ 25 minuten, schenk er dan een flinke scheut koud water bij (door de plotselinge afkoeling barsten de schilletjes van de aardappelen) en giet ze droog af. Presenteer ze met koude boter.

N.B. Oude aardappelen kunnen hiervoor niet gebruikt worden.

Aardappelen Stoomen.

Wasch de aardappelen, schil ze zoo dun mogelijk, neem er de putten uit en leg elken aardappel dadelijk in koud water. Spoel ze in nieuw water af, zie nog eens goed na of de putten er uit zijn en leg dan de aardappelen op den geperforeerden bodem van de stoompan. Stoom de aardappelen tot ze gaar zijn ($\frac{1}{2}$ à $\frac{3}{4}$ uur), bestrooi ze met zout als ze bijna gaar zijn en schenk er dan wat kokend water over, zoodat het zout aan alle kanten in de aardappelen kan dringen. Laat de aardappelen, als ze gaar zijn, op de kachel nog even opdrogen. Schud ze een paar maal, tot ze kruimig zijn.

Aardappelen bakken.

(van gekookte aardappelen).

750 gr. aardappelen. — 50 gr. reuzel of vet van jus of boter
(van boter is een weinig meer noodig).

Snijd de koude aardappelen in niet te dunne plakjes. Maak in een koekepan het vet goed warm en bak de plakjes aan beide kanten vlug lichtbruin en knappend.

Aardappelen bakken. (4 pers.).

(van rauwe aardappelen. Pommes de terre frites).

750 gr. aardappelen. — zout. — frituurvet (zie bladz. 33).

Wasch de aardappelen, schil ze zoo dun mogelijk, neem er de putten uit en leg elken aardappel dadelijk in koud water. Spoel de aardappelen in nieuw water af, zie nog eens goed na of de putten er uit zijn, snijd de aardappelen in dikke plakken, deze in reepjes en leg ze 1 uur in koud water met zout (15 gr. op 1 L. water). Laat het frituurvet, in een vrij groot pannetje, dat slechts voor de helft gevuld mag zijn, zóó warm worden, dat er een blauwe damp afkomt. Droog dan de aardappelen bij

gedeelten, stevig af met een schoonen doek en bak ze bruin en knappend. Neem ze met een schuimspaan of croquettenlepel uit het vet. Laat ze even op grauw papier uitlekken, bestrooi ze nog, zoo noodig, met een weinig fijn zout en presenteer ze o.a. bij of om biefstuk, châteaubriands, gestoofde kalfsnier.

Aardappelen souffléeren.

750 gr. aardappelen (geen oude, deze zijn te droog en souffléeren niet meer). — zout. — frituurvet (zie bladz. 33).

Wasch de aardappelen, schil ze zoo dun mogelijk, neem er de putten uit en leg elken aardappel dadelijk in koud water. Spoel ze in nieuw water af, zie nog eens goed na of de putten er uit zijn en snijd de aardappelen in dikke plakken. Leg deze 1 uur in water met zout (15 gr. per L. water). Droog ze daarna, bij gedeelten, stevig af met een schoonen doek en leg ze in een diepe pan, halfvol met lauwwarm frituurvet. Laat ze hierin gaar worden, $\pm$ 10 minuten. Neem de plakjes er met een schuimspaan of croquettenlepel uit, als ze boven komen drijven en bak ze voor de tweede maal dadelijk in zeer heet frituurvet, tot ze souffléeren en mooi bruin zijn geworden. Laat de aardappelen even op grauw papier uitlekken en geef ze zoo noodig, met fijn zout bestrooid, bij gebakken vleesch.

Aardappelen stoven. (4 pers.).

750 gr. gekookte aardappelen. — $4\frac{1}{2}$ dL. melk. — 40 gr. boter. — een weinig zout en geraspte nootmuskaat.

Maak de aardappelen fijn in een aardappelmolen of laat de aardappelen even koken met de melk, tot ze zacht zijn geworden en maak ze dan fijn met een purée-

stamper, vermeng ze met de boter, de melk, het zout en de nootmuskaat en laat ze, onder roeren, op een zacht vuur nog even stoven.

Aardappelpurée in een schoteltje. (4 pers.).

750 gr. gekookte aardappelen. — $4\frac{1}{2}$ dL. melk. — 45 gr. boter. — een weinig zout en nootmuskaat. — paneermeel.

Maak de aardappelen fijn, als in het vorige recept beschreven is. Vermeng ze met de melk, de grootste helft der boter, zout en geraspte nootmuskaat. Wrijf een vuurvast schoteltje dun met boter in, doe hierin de purée, maak den bovenkant glad, strooi er paneermeel over en leg hierop de rest der boter, in kleine stukjes verdeeld. Laat er in den oven vlug een lichtbruin korstje op komen.

Geklopte Aardappelpurée. (4 pers.).

750 gr. gekookte aardappelen. — $\pm$ 6 dL. melk. — 45 gr. boter. — een weinig zout en nootmuskaat.

Maak de aardappelen fijn (zie het voorlaatste recept), voeg wat zout en geraspte noot toe, de boter en bij gedeelten, gedurende het stoven, de melk. Stoof de aardappelen in een vrij groote pan, onder voortdurend kloppen met een houten lepel, tot ze wit en schuimig zijn geworden.

Aardappelen stoven in een Peterseliesausje. (4 pers.).

750 gr. gekookte aardappelen. — 5 dL. melk. — 25 gr. bloem. — 35 gr. boter. — wat zout. — ruim een eetlepel fijngehakte peterselie.

Verwarm op een zacht vuur, roerende, de bloem met de boter, wrijf de kluitjes er uit. Voeg dan, langzaam en onder

goed roeren, de kokende melk en iets zout toe en laat de saus nog 5 minuten doorkoken. Doe er dan de aardappelen bij, in dunne schijfjes gesneden en stoof deze nog eenige minuten in het sausje. Roer er daarna de fijngehakte peterselie door.

Aardappelkoekjes. (4 pers.).

500 gr. gekookte aardappelen. — 40 gr. boter. — 2 eieren. — een weinig zout en nootmuskaat. — $\pm$ 40 gr. reuzel of vet van jus.

Maak de aardappelen fijn, vermeng ze met de gesmolten boter, de eidooiers, zout en geraspte noot naar smaak. Klop het eiwit zeer stijf en meng dit luchtig door de aardappelmassa. Vorm nu hiervan platte, ronde koekjes, gelijk van grootte, en bak deze in de koekpan, in reuzel of jusvet aan weerszijden mooi bruin van kleur.

Presenteer de aardappelkoekjes warm, o.a. bij sla.

Aardappeltroquetten. (4 pers.).

500 gr. gekookte aardappelen. — 40 gr. boter. — 2 eieren. — $\pm$ 2 lepels melk. — een weinig zout en nootmuskaat. — frituurvet (zie bladz. 33). — paneermeel.

Maak de aardappelen fijn, roer er de gesmolten boter door, wat zout en geraspte noot, de geklopte eidooiers, de melk en, het laatst, luchtig, het stijfgeslagen eiwit. Vorm van deze massa gelijke, kleine, ronde balletjes; wentel deze door geklopt ei of door geklopt eiwit met een weinig water verdund en daarna door fijn paneermeel. Bak ze in frituurvet, dat zóó heet moet zijn, dat er een blauwe damp arkomt, lichtbruin. Neem ze met een schuimspaan of troquettenlepel uit het vet. Laat ze op grauw papier even uitdruipen en presenteer ze om of bij biefstuk.

Eieren.

Versche eieren kunnen hieraan herkend worden, dat de inhoud bij het schudden onbeweeglijk blijft. De schaal is n.l. poreus, waardoor, gedurende het bewaren, vocht verdampst en de eieren niet meer geheel gevuld blijven. Daar eieren dagelijks aan gewicht verliezen, kunnen ze nog op versheid worden gekeurd, door ze te leggen in een zoutoplossing van 100 gram zout op ± 1 L. water. Eieren van niet meer dan 4 dagen zullen in dezen pekel zinken, eieren van 4—8 dagen zullen hierin zweven, terwijl eieren van ouder dan 8 dagen zóó licht zijn geworden dat ze zullen gaan drijven.

Aan te raden is het, eieren na inkoop te wasschen; door de poreuse schaal kunnen onzuiverheden licht naar binnen dringen.

Voor korten tijd moeten eieren bewaard worden op een eierrek op een frissche plaats. Om den anderen dag moeten ze even gekeerd worden, om het naar beneden zakken van den dooier te voorkomen.

Zie voor het verduurzamen van eieren het Hoofdstuk over Inmaak.

Eieren koken. (kippeneieren).

Wasch de eieren, zoo noodig, doe ze in een eiernetje of leg ze voorzichtig met een lepel in kokend water. Reken voor zachte eieren 4 minuten, voor harde 8 à 10 minuten. Geef ze dadelijk en presenteer er zout bij. Houd harde eieren even in koud water vóór het pellen.

Kievitseieren.

Kievitseieren worden van einde Maart tot einde April gezocht.

Wasch de eieren voorzichtig, zet ze op met koud water, breng ze vlug aan de kook, laat het water, als het kookt, nog even zachtjes doorkoken (2 minuten). Presenteer ze dadelijk op een schotel, met een gevouwen vingerdoekje met franje bedekt, en leg er een randje ster- of waterkers omheen.

Spiegeleieren. (in den oven).

4 eieren. — 20 gr. boter. — wat peper en zout.

Laat in een platten vuurvasten schotel de boter warm, maar niet bruin worden. Breek voorzichtig, één voor één, de eieren en leg ze naast elkaar in den schotel. Zorg, dat de dooier heel blijft. Bak de eieren in den oven tot het wit gestold, maar niet bruin is. Presenteer er zout en peper bij.

Spiegeleieren. (op de kachel).

4 eieren. — 20 gr. boter. — wat peper en zout.

Laat in de koekpan de boter warm, maar niet bruin worden. Breek voorzichtig, één voor één, de eieren en leg ze, naast elkaar, in de koekpan. Zorg, dat de dooier heel blijft. Bak de eieren, tot het wit gestold is. Er mogen geen bruine randjes aan komen. Presenteer er zout en peper bij.

Spiegeleieren met Ham. (in den oven).

4 eieren. — 10 gr. boter (geen boter indien de ham vet is).
— 100 gr. ham niet te dun gesneden. — peper en zout.

Laat de boter in een platten, vuurvasten schotel smelten, maar niet bruin worden. Bedek dan den bodem met de sneetjes ham en laat die in den oven warm worden. Breek de eieren en laat ze één voor één, voorzichtig, naast elkaar, in den schotel vallen. Zorg, dat de dooier heel blijft. Zet den schotel in den oven, tot het wit der eieren gestold is. Er mogen geen bruine randjes aan komen. Presenteer er zout en peper bij.

Spiegeleieren met Ham. (op de kachel).

4 eieren. — 10 gr. boter (geen boter, indien de ham vet is). —
100 gr. ham. niet te dun gesneden. — peper en zout.

Laat in de koekepan de boter warm, maar niet bruin worden. Bak hierin aan beide kanten 4 sneetjes ham. Breek voorzichtig de eieren, zóó, dat op elk stukje ham een ei komt te liggen. Laat ze daarna bakken tot het wit der eieren gestold, maar niet bruin is. Presenteer er peper en zout bij.

Spiegeleieren met Rookspek.

4 eieren. — 35 gr. vet, gerookt spek. — wat peper.

Behandel de eieren geheel als in de beide vorige recepten van spiegeleieren met ham beschreven is. Gebruik echter geen boter, maar snijd het gewasschen rookspek in dunne sneden en braad deze uit, tot de schotel of de pan vet genoeg is. Presenteer er peper bij.

Spiegeleieren op gebakken Brood.

(Schotsche rib.)

3 eieren. — 3 dunne sneetjes brood zonder korsten. — $\pm$ 45 gr. boter. — peper en zout.

Bak in de koekepan de sneetjes brood, aan één kant,

lichtbruin. Keer ze, breek op ieder sneetje voorzichtig een ei en zet de koekepan even in den open oven, tot het wit der eieren gestold is. Er mogen geen bruine randjes aan komen. Presenteer er peper en zout bij.

Spiegeleieren met Uien en Kaas.

(Oeufs à l'impératrice).

4 eieren. — 20 gr. boter. — 35 gr. kaas. (Gruyère-, Parmezaansche of zoetemelksche kaas). — 1 uitje.

Maak het uitje goed schoon, hak het fijn, laat het even fruiten in de boter, die gesmolten is in een platten, vuurvasten schotel. Zorg dat het uitje niet bruin wordt. Strooi er dan de helft der geraspte kaas over. Laat hierop voorzichtig één voor één de eieren, naast elkaar, vallen, zóó, dat de dooiers niet breken. Strooi de rest der kaas over de eieren en zet den schotel in den oven, tot het wit der eieren gestold, maar niet bruin is.

Roereieren.

4 eieren. — 4 eetlepels melk. — 20 gr. boter. — een weinig peper en zout. — desverkiezend $\frac{1}{2}$ eetlepel fijingehakte peterselie.

Klop de eieren met wat peper en zout en voeg er de koude melk bij. Laat de boter in een pannetje warm, maar niet bruin worden, giet er de geklopte eieren in. Roer de massa, op een zacht vuur, met een houten lepel en laat dien krachtig over den bodem van het pannetje gaan, tot de eieren een nog weeke, maar toch klonterige massa geworden zijn. Vermeng ze dan met de fijingehakte peterselie en presenteer ze op een verwarmden schotel met een paar frissche takjes peterselie versierd.

Geef dit gerecht aan de koffie bij brood of op dunne

langwerpige sneetjes gebakken of geroosterd brood, of 's middags bij sla of spinazie.

Ook kunnen roereieren in een randje om gebakken kalfsoesters gelegd worden als garnering. De peterselie wordt dan weggelaten.

Roereieren met gebakken Brood.

4 eieren. — 4 eetlepels melk. — 20 gr. boter. — een weinig peper en zout. — $\pm$ 3 dunne sneetjes oud brood zonder korsten. — $\pm$ 30 gr. boter.

Snijd van het brood zes kleine, driekantige stukjes en van de rest kleine dobbelsteentjes. Bak de broodjes in boter mooi goudbruin (eerst een gedeelte in de helft der boter, daarna de overige in de rest der boter). Houd ze warm, terwijl de roereieren gemaakt worden (zie het vorige recept). Leg dan de eieren midden op een verwarmden schotel, schik de driehoekjes in een rand er omheen en strooi de dobbelsteentjes over de roereieren.

Roereieren met Ham of Ossetong.

4 eieren. — 4 eetlepels melk. — een weinig peper en zout. — 70 gr. ham of ossetong. — 20 gr. boter.

Bereid de roereieren als in het recept van roereieren beschreven is, doch laat ze vrij vochtig. Meng er, na het stollen der eieren, de fijn gesneden ham of ossetong door. Geef ze aan de koffietafel of bij sla.

Roereieren met Tomatenpurée.

4 eieren. — 4 eetlepels melk. — 20 gr. boter. — een weinig peper en zout. — $\pm$ 2 eetlepels tomatenpurée.

Bereid de roereieren als in het recept van roereieren

beschreven is. Laat ze vrij droog worden. Meng er dan de tomatenpurée door. Geef deze roereieren bij spinazie of bij sla.

Roereieren met Kaas.

4 eieren. — 4 eetlepels melk. — een weinig peper en zout. — 40 gr. kaas (zoetemelksche, Gruyère- of Parmezaansche kaas). — 20 gr. boter.

Roer door de geklopte eieren de melk, peper en zout en de geraspte kaas. Bereid deze massa als in het recept van roereieren beschreven is, bladz. 158. Geef ze aan de koffietafel bij of op brood.

Eieren

met kerrysaus, mosterdsaus, tomatensaus, béchamelsaus of kaassaus.

6 eieren. — $\frac{1}{2}$ L. van een der bovengenoemde sausen (zie Hoofdstuk Sausen). — driekante stukjes in boter gefruit, oud brood.

Kook de eieren 6 minuten, pel ze, snijd ze in de lengte doormidden. Leg ze met den platten kant op een verwarmden schotel. Bedek ze dan met $\frac{1}{2}$ L. gezeefde saus en schik er een rand gefruite broodjes omheen.

Gepocheerde Eieren.

Neem hiervoor zeer versche eieren. Breng in een wijd pannetje water aan de kook, waarin een weinig zout en een scheutje azijn (voor het stollen van het eiwit) gedaan zijn. Zet het pannetje even af, zoodat het water niet meer opborrelt. Breek een ei in een kommetje, laat het ei voorzichtig in het heete water vallen, schep dadelijk met een lepel het wit zooveel mogelijk om den dooier heen, zet

het pannetje weer op het vuur en laat het water 3 à 4 minuten zachtjes koken. Neem het ei dan uit het water, geef er een goed model aan, door aanhangende stukjes gestold eiwit weg te snijden en houd het ei warm boven een pan met heet water tot al de eieren klaar zijn. De dooier mag niet gestold zijn.

Geef de gepocheerde eieren:

- 1°. in soep (1 ei in elk bord geurigen, helderen bouillon);
- 2°. bedekt met een der sausen als voor de hardgekookte eieren (zie het vorige recept). Garneer in dit geval den schotel op dezelfde wijze als in dit vorige recept is aangegeven;
- 3°. op dunne sneetjes geroosterd brood, die met boter zijn besmeerd (1 ei op een sneetje).

Eierengelei.

4 eieren. — 1 dL. bouillon. — een weinig zout en peper.

Klop de eieren met wat zout en peper, voeg daarbij den bouillon en giet het mengsel in een blikken vorm, die van binnen met boter gesmeerd is. De vorm moet gevuld zijn, anders breekt de massa bij het keeren. Zet den vorm dichtgedekt, in een pan met kokend water. Zorg dat het water niet in den puddingvorm kan komen, en dat het heet blijft, maar niet kookt, omdat anders in de massa dampvorming zou ontstaan, waardoor een groot aantal gaatjes in de eierengelei zouden komen. Laat ze langzaam stollen ± 1½ uur (ze is gaar, als de bovenkant stevig aanvoelt). Laat de eierengelei geheel koud worden; keer dan den vorm, snijd de massa in blokjes of steek er figuurtjes uit met een blikken vormpje. Gebruik ze als vulling in helderen bouillon (consommé à la royale) of als garnering van châteaubriands, tournedos, enz.

Deze hoeveelheid is berekend op $2\frac{1}{2}$ L. soep. Een kleinere massa kan ook in een met boter ingesmeerd, hoog kopje stollen.

Schoteltje van Eieren en Kaas.

4 eieren. — 4 eetlepels melk. — 45 gr. kaas (Parmezaansche, Gruyère of zoetemelksche kaas). — 20 gr. boter. — zout en peper.

Wrijf een klein, vuurvast schoteltje in met boter. Smelt de rest der boter. Klop de eieren, voeg wat zout en peper toe, de melk, de helft der overgebleven boter en het grootste gedeelte der geraspte kaas. Giet dit in het vuurvast schoteltje, doe er de rest der gesmolten boter en der kaas over en laat de massa in den oven gaar en lichtbruin worden.

Omelette au naturel.

4 eieren. — 4 eetlepels melk. — een weinig peper en zout. — 30 gr. boter.

Klop de heele eieren met de peper, het zout en de melk door elkaar. Laat in een koekepan, liefst met dikken bodem, de boter heet, maar niet bruin worden; zorg, dat ook de randen der pan goed vet zijn. Giet er dan het mengsel in, zet de pan eerst vrij warm, laat de massa even rustig liggen, en schep daarna, met een lepel telkens over den bodem van de pan gaande, de eieren een weinig naar het midden, waardoor de omelette dik en luchtiger wordt. Schuif, na een paar minuten, de pan wat op zij, laat het vloeibare deel dan in de koekepan rondloopen om den ronden vorm te behouden. Bak de omelette vervolgens verder gaar. De kleur mag niet bruin zijn. Sla ze in drieën en leg ze op een verwarmden schotel. Geef ze bij sla of bij brood, of vul ze vóór het opvouwen met een vleeschfarce (zie het recept van vleesch in schelpen, bladz. 35),

met een garnalenragoût (zie het recept van garnalen in schelpen, bladz. 37) of met jam. Laat in het laatste geval de peper weg en bak in de omelette een weinig suiker.

Omelette aux fines herbes.

4 eieren. — 4 eetlepels melk. — een weinig peper en zout. —
 1½ eetlepel fijngehakte kruiden: in hoofdzaak peterselie met
 een paar takjes dragon, kervel en pimpernel vermengd, —
 30 gr. boter.

Behandel de eieren als in het vorige recept beschreven is. Klop de grootste helft der fijngehakte kruiden met de eieren, de melk, zout en peper. Strooi de rest der kruiden, na het opvouwen, over de gebakken omelette. Geef deze bij brood of bij sla.

Omelet met Kaas.

4 eieren. — 4 eetlepels melk. — 50 gr. kaas (Gruyère-, Parmezaansche of zoetemelksche kaas), — een weinig peper en zout. — 30 gr. boter.

Klop de eieren, voeg de melk toe, peper, zout en geraspte kaas en bak de omelet, evenals de omelette au naturel. Geef ze bij brood.

Omelet met Nierragoût.

Voor de omelet: 5 eieren. — 5 eetlepels melk. — een weinig peper en zout. — 35 gr. boter. — voor de nierragoût: 1 kalfsnier. — 30 gr. boter. — 15 gr. bloem. — 1 uitje. — 1 dL. bouillon of magere jus met water verdund. — 1 theelepel soja of 2 theelepeltjes Worcestershire-saus.

Leg de nier in koud water, tot ze gekookt wordt. Blancheer de nier, d. w. z. zet ze met koud water op, giet dit weg, zoodra het kookt en zet dan de nier op-

nieuw op met koud water en wat zout. Kook ze gaar in $\pm \frac{5}{4}$ uur. Verwijder het vet, snijd de nier in kleine dobbelsteentjes en fruit deze met het grof gesnipperde uitje eenige minuten in de boter. Zorg, dat de boter niet bruin wordt. Schep dan de nier uit de boter, verwijder de ui, voeg de bloem bij de boter, roer dit samen tot een gladde massa en laat deze lichtbruin branden. Giet daarna, langzaam en onder goed roeren, den bouillon bij het papje van boter en bloem en laat het sausje nog 5 à 10 minuten zachtjes koken. Roer er vervolgens de stukjes nier door. Maak het af met soja of Worcester-shiresaus. Bak, terwijl het sausje staat te koken, de omelet (zie het recept van omelette au naturel, bladz. 162). Leg ze op een verwarmden schotel, plaats den ragoût in het midden en sla de omelet in drieën dicht.

Schuimomelet.

(Omelette soufflée).

4 eieren. — 20 gr. boter. — 40 gr. suiker. — iets zout. — een weinig geraspte citroenschil of zaadjes uit een vanillestokje.

Klop de eidooiers met de suiker, het zout en het smaakje tot ze licht van kleur zijn geworden. Sla het wit van de eieren heel stijf. Laat de boter in een koekepan met dikken bodem, warm maar niet bruin worden. Zorg, dat ook de randen goed vet zijn. Roer dan geel en wit der eieren luchtig dooreen en laat het mengsel vlug in de pan glijden. Strijk het tot gelijke dikte uit. Zet de pan gedurende een paar minuten vrij warm, tot er damp boven de eieren uit komt. Onderzoek, door de omelet met een breed mes even op te lichten, of de kleur goed is, ze moet aan den onderkant lichtbruin zijn. Zet de pan nog een paar minuten in den open oven, als de kleur goed is, vóór de eieren aan den

bovenkant gaar zijn. Maak met een pannekoeksmes de omelet, zoo noodig, even los, sla ze dubbel, steek dan het mes diep onder de omelet en trek ze voorzichtig uit de pan op een verwarmden schotel. Bestrooi de omelet met wat poedersuiker en dien ze dadelijk.

Ornelet met Meel.

4 eieren. — 1 dL. melk, — 30 gr. bloem. — 25 gr. suiker. —
20 gr. boter. — een weinig zout.

Roer bloem en suiker door elkaar, doe hierbij de dooiers, roer dit samen tot een gladde massa zonder kluitjes, voeg dan, roerende, de koude melk toe, iets zout en giet dit bij het zeer stijf geslagen eiwit. Vermeng alles luchtig en vlug met elkaar. Laat ondertusschen in een groote koekepan, met dikken bodem, de boter warm, maar niet bruin worden. Bevochtig ook den rand der pan goed met de boter. Giet de massa er dan in en bak de omelet op een zacht vuur, met een deksel op de pan, $\pm \frac{1}{2}$ uur. Schud af en toe eens aan de pan om de omelet goed los te houden. Zet ze daarna zonder deksel 5 minuten in den open oven om ook van boven gaar te worden. Ze moet dan stevig aanvoelen en droog zijn. Laat ze voorzichtig op een verwarmden schotel glijden en sla ze dubbel.

Groenten.

De kooktijd van verse groenten kan niet nauwkeurig worden opgegeven. Behalve van de kwaliteit der groenten, hangt de duur van het gaar worden ook af van de soort bemesting van het land, waarop de groenten worden verbouwd. Bij gebruik van kunstmest zullen de groenten over het algemeen sneller groeien en daardoor eerder gaar zijn, dan wanneer stalmest aan den bodem wordt toegevoegd.

Boonen en Erwten. (4 pers.)

(bruine boonen, witte boonen, citroenboonen, capucijners, grauwe erwten, enz.).

4 à 5 dL. boonen of erwten. — $1\frac{1}{2}$ L. water. — 10 gr. zout.

Wasch de boonen, zet ze in koud water een nacht te weken. Breng ze den volgenden dag aan de kook met het weekwater en laat ze zachtjes koken gedurende $\pm 1\frac{1}{2}$ uur tot ze gaar zijn. Voeg, als de boonen bijna gaar zijn, het zout toe en laat dit nog $\pm \frac{1}{4}$ uur meekoken. Schep de boonen met een schuimspaan uit het vocht en gebruik dit voor boonensoep of speksaus. Geef bij bruine boonen uitgebakken rookspek (150 à 200 gr. voor 4 pers. speksaus (4 dL.) of jus; bij witte boonen zure saus of uiensaus; bij grauwe erwten uitgebakken rookspek, speksaus of jus; bij groene erwten peterseliesaus; bij citroenboonen een zure saus.

Linzen. (4 pers.).

4 à 5 dL. linzen. — ± 1 L. water. — 10 gr. zout.

Kook linzen evenals de bruine boonen (zie het vorige recept) doch korter, ± 1 uur. Geef er gefruite uien of een uiensaus bij.

Flageolets (4 pers.).

3 dL. flageolets. — ± 1 L. water. — ± 10 gr. zout.

Wasch de flageolets, zet ze een nacht in koud water te weken en kook ze zachtjes gaar in het weekwater gedurende drie kwartier à 1 uur. Laat het laatste kwartier het zout meekoken. Presenteer bij flageolets zure saus en geef ze o.a. bij gekookte kalfstong.

Boonenpurée.

per persoon 150 gr. gekookte bruine of witte boonen. — 15 gr. boter. — wat bruin van jus of vloeibaar vleeschextract.

Wrijf de gaargekookte boonen door een zeef van paar-

dehaar, vermeng de purée met zooveel van het boonennat als noodig is, om ze de dikte te geven van aardappelpurée. Verwarm ze met de boter, wat bruin van jus of vloeibaar vleeschextract en zoo noodig met wat zout. (Voor zeer dunne purée, die gedronken kan worden, laat men de boter weg en voegt wat meer boonennat en bruin van jus of vloeibaar vleeschextract toe).

Boonensla. (4 à 6 pers.).

5 dL. gekookte witte of bruine bonen. — 3 eetlepels azijn.
— 3 eetlepels slaolie. — wat mosterd. — peper. — wat
gesnipperde komkommer of een paar fijngehakte, ingemaakte
augurken.

Meng de mosterd en de peper aan met de olie en den azijn, roer deze saus door de bonen. Roer er 's zomers wat gesnipperde komkommer door en 's winters een paar fijngesneden ingemaakte augurken.

Snijbonen. (4 pers.).

80 — 100 snijbonen (dit hangt af van de grootte der bonen.)
— 10 gr. zout. — 40 gr. boter.

Haal de bonen aan beide zijden tweemaal af, wasch ze, snijd ze in lange, dunne reepjes met een snijboonenmolen of snijboonenmesje en zet ze op met het zout en met zooveel kokend water, als er in ± 5 kwartier op kan verkoken. Laat de snijboontjes gaar en droog koken, onder af en toe omschudden, voeg de boter toe en stoof de groente hiermede nog $\pm$ een kwartier. Voeg, als de bonen niet jong meer zijn, dadelijk een stukje versch spek toe of een stukje boter.

Stamppot van verse snijboonen. (3 à 4 pers.).

1 K.G. snijboonen (pronkers). — $\frac{1}{4}$ L. gekookte witte boonen = $\frac{1}{8}$ L. ongekookte. — $\frac{1}{2}$ K.G. aardappelen. — 100 gr. versch spek. — 350 gr. verse worst of rookworst of 60 à 80 gr. vet (boter, jusvet of uitgesmolten rundvet).

Haal de snijboonen aan beide zijden tweemaal af, wasch ze en snipper ze fijn in den snijboonenmolen of met een snijboonenmesje. Zet ze op met zooveel kokend water of boonenwater, als er in $\pm 1\frac{1}{2}$ uur op kan verkoken, zout, het gewasschen spek en de worst. Laat bij gebruik van rookworst, deze vooraf $\frac{3}{4}$ uur koken in niet te veel water of met de witte boonen mee. Kook de snijboonen met het spek en de worst $\frac{3}{4}$ uur, doe er dan de geschilden en in stukken gesneden aardappelen bij. Leg deze onder in de pan. Laat dit samen verder gaar worden, gedurende 3 kwartier à 1 uur. Zorg, dat het niet aanbrandt; neem daarom een pan met dikken bodem. Voeg, zoo noodig, nog wat boonenwater of bouillon van de worst toe. Stamp alles dooreen met de afzonderlijk gaargekookte witte boonen, maar leg het spek en de worst uit de pan. Proef, of de stamppot goed van smaak is. Stoof ze ± 20 minuten met het vet, indien geen spek en worst gebruikt worden.

Ook kan de worst apart worden gaargekookt in niet te veel water (zie het recept) en de bouillon bij den stamppot worden gevoegd.

Stamppot van Snijboonen uit het Zout. (2 pers.).

$\frac{1}{2}$ K.G. snijboonen uit het zout. — $\frac{1}{4}$ L. gekookte witte boonen = $\frac{1}{8}$ L. ongekookte. — $\frac{1}{2}$ K.G. aardappelen of in de plaats van witte boonen en aardappelen alleen $\frac{1}{2}$ L. gekookte witte boonen of alleen 1 K.G. aardappelen. — 40 à 60 gr. vet (boter, vet van jus of uitgesmolten rundvet) of 50 gr. versch spek en 200 gr. verse worst of rookworst.

Zet de snijboonen, den avond vóór het gebruik en zóó als ze uit den inmaakpot komen, op met zooveel kokend water, dat ze onder staan. Laat ze koken, tot ze gaar zijn. (Ze worden dan vlugger gaar dan wanneer ze eerst worden ververscht). Laat ze uitlekken op een vergiet, doe ze in de pan terug en zet ze 's nachts onder versch water. Zet ze den volgenden dag, als het zout er nog niet uit is, opnieuw in versch water. Leg de snijboonen op een vergiet; leg dan onder in de pan de rauwe, geschilde aardappelen, in stukken gesneden met een weinig boonennat. Leg bovenop de aardappelen, de snijboonen, de gaargekookte witte boonen, de gewasschen worst en het spek, die beide de laatste $\frac{3}{4}$ à $1\frac{1}{4}$ uur met de witte boonen gekookt hebben en laat de aardappelen gaar worden ($\pm \frac{3}{4}$ uur). Zorg, dat de stampot niet aanbrandt, neem daarom een pan met dikken bodem. Voeg, zoo noodig, nog wat boonenwater toe. Neem dan de worst en het spek uit de pan, stamp de overige ingrediënten door elkaar. Stoof ze nog ± 20 minuten met het vet, indien geen spek en worst worden gebruikt.

Ook kan de worst apart worden gaargekookt in niet te veel water (zie het recept), en de bouillon bij den stampot worden gevoegd.

Slaboonen. (4 pers.).

250 slaboonen. — 40 gr. boter. — 10 gr. zout.

Haal de boonen aan beide zijden tweemaal af, breek ze door, als ze niet jong meer zijn. Wasch ze en zet ze op met kokend water en zout, zooveel water als er in ± 5 kwartier op kan verkoken. Laat ze gaar en droog koken gedurende ± 5 kwartier, onder af en toe omschudden. Stoof ze ± 10 minuten met de boter en rasp er daarna wat nootmuskaat over. Voeg bij boonen, die niet jong meer zijn, dadelijk de helft der boter of een stukje versch spek toe.

Slaboonen uit het Zout.

Behandel slaboonen uit het zout op dezelfde wijze als beschreven is bij stampot van snijboonen uit het zout (blz. 168). Stooft ze dan, als ze gaar en voldoende verscht zijn, als verse slaboonen (zie het recept).

Gedroogde Slaboonen.

Wasch de gedroogde boonen af, zet ze een nacht in ruim koud water te weeken. Giet den volgende dag het weekwater af, zet ze op met versch water. Laat ze hiermee $\pm$ 10 minuten koken, giet dit water af en zet ze weer op met versch water. Ga zoo door, tot de boonen den smaak van het drogen hebben verloren. Kook ze dan gaar ($\pm$ 3 uren). Laat ze uitlekken op een vergiet en behandel ze verder als de verse slaboonen (zie het voorlaatste recept).

Tuinboonen. (4 pers.).

$\pm$ 200 tuinboonen. — 3 dL. melk. — 20 gr. bloem. — 25 à 30 gr. boter. — zout. — een eetlepel gehakt boonenkruid of half boonenkruid, half peterselie.

Dop de boonen, wasch ze en kook ze vlug gaar in ruim kokend water met zout (12 gr. op 1 L. water) en een scheutje melk, gedurende $\pm$ 20 à 30 minuten. Laat ze dichtgedekt uitlekken op een vergiet en stooft ze in een melksausje ($\pm$ 20 minuten). Roer hiervoor in een pannetje bloem en boter dooreen. Voeg hierbij, langzaam en steeds roerende, de melk en een weinig zout. Laat het sausje even doorkoken en stooft hierin de boonen op een hoekje van het fornuis. Roer er vóór het opdoen, van het vuur af, het gewasschen en zeer fijngehakte boonenkruid door.

Het Hakken van groene Kruiden.

(peterselie, kervel, selderij, boonenkruid, enz.)

Pluk van de kruiden de groene blaadjes af, wasch deze, droog ze tusschen een doek en hak ze met een hakmes op een hakbord zeer fijn.

Doperwten. (4 pers.).

1½ à 2 K.G. doperwten (ongedopt gewogen). — 30 gr. boter.

— ± 10 gr. zout. — een eetlepel fijngehakte peterselie.

Dop de erwten, wasch ze, zet ze op met ruim kokend water en zout (10 gr. zout op 1 L. water). Laat ze gaar koken gedurende ± 30 minuten. Leg op een verwarmd schaalte de boter, schep de erwten met een schuimspaan uit het water of laat ze even uitlekken op een vergiet, leg ze dan op de boter. Roer deze er door en strooi er de fijngehakte peterselie over.

2^{de} manier: Maak de doperwten schoon als in het eerste recept. Leg ze in een erwtenstoomer en stoom ze gaar gedurende ongeveer denzelfden tijd. Schud er vóór het opdoen wat zout door. Behandel ze verder als in het eerste recept.

Capucijners. (4 pers.).

1½ à 2 K.G. capucijners (ongedopt gewogen) — 30 gr. boter.

— ± 10 gr. zout.

Kook of stoom de capucijners gaar evenals de doperwten (zie het vorige recept; door stoomen worden de erwten mooier). Vermeng de witte capucijners met boter evenals de doperwten, presenteer de bruine met jus of bruine boter (zie het recept van gebraden of bruine boter.)

Peulen. (4 pers.).

1 K.G. peulen. — 30 gr. boter.

Haal de peulen aan weerskanten tweemaal af, wasch ze en zet ze op met niet te veel kokend water en zout, zoo-
veel water, als er in ± 1 uur op kan verkoken. Laat de
peulen vlug gaar en droog koken, onder af en toe om-
schudden. Stoof ze met de boter nog ± 10 minuten.

Jonge Worteltjes. (4 pers.).

± 8 kleine bosjes worteltjes. — 20 gr. boter. — 1 eetlepel
peterselie. — ± 3 gr. zout.

Snijd het groene loof van de worteltjes, schrap ze, snijd
in de dikke van boven een kruis. Wasch ze, en zet ze
op met weinig kokend water en een beetje zout, zooveel
water, als er in $\pm \frac{3}{4}$ uur op kan verkoken. Laat de
grootste worteltjes 5 à 8 minuten vooruit koken en voeg
dan de kleinere toe. Schud ze telkens, om aanbranden
te voorkomen. Kook ze gaar en droog, voeg er de boter
bij en desverkiezend wat suiker en laat ze hiermee nog
een paar minuten stoven. Schud er vóór het opdoen de
zeer finge-hakte peterselie door.

N.B. In plaats van ze te schrappen, kan men worteltjes
heel gemakkelijk en vlug schoonmaken door ze 10 min.
te koken in ruim water met een weinig soda. Het huidje
wrijft men er dan tusschen de vingers af.

Winterwortelen. (4 pers.).

800 gr. à 1 K. G. winterwortelen. — 40 gr. boter. — ± 5 gr.
zout. — een eetlepel finge-hakte peterselie.

Borstel de wortelen schoon, schrap of schil ze en snijd
ze in lange, dunne reepjes van ongeveer een halven vinger
lang. Wasch ze en zet ze op met zooveel kokend water
als er in ± 1 uur op kan verkoken, en het zout. Voeg

dadelijk de helft der boter toe. Laat de wortelen zachtjes gaar en droog koken, onder af en toe omschudden. Laat ze dan nog een paar minuten stoven met de rest der boter en desverkiezend een weinig suiker. Maak ze ten slotte af met de zeer fijngihakte peterselie.

Hutspot met Klapstuk. (3 pers.)

1 K.G. winterwortelen. — 1 K.G. aardappelen. — 200 à 300 gr. uien. — 800 gr. half vet klapstuk zonder been. — $\pm$ 5 dL. bouillon van het klapstuk.

Wasch het klapstuk, zet het op met 7 dL. kokend water en 10 gr. zout. Laat het zachtjes gedurende $\pm$ 2 uren vooruit koken, houd $\pm$ 5 dL. bouillon over. Schil of schrap ondertusschen de wortelen, snijd ze in kleine stukjes en laat ze $\frac{1}{2}$ uur in den bouillon koken met het klapstuk. Leg dan de geschilde en in stukjes gesneden aardappelen er boven op en ten slotte de geschilde en gesnipperde uien. Laat alles samen koken, tot het gaar en droog is, gedurende 3 à 4 kwartier. Zorg, dat het niet aanbrandt, neem daarom een pan met dikken bodem. Voeg, zoo noodig, nog wat bouillon of kokend water toe, Neem het klapstuk uit de pan, stamp den hutspot dooreen en stoof ze als het noodig is nog met wat vet (boter, vet van jus of rundvet). Leg het klapstuk dan zoo lang boven op den stampot.

Bieten. (4 pers.).

1 K.G. bieten. — 40 gr. boter. — 20 gr. bloem, — 4 dL. kokend water. — $\pm$ 1 dL. azijn. — $\pm$ 1 lepel suiker. — zout. — een weinig peper.

Wasch de bieten goed schoon, maar zóó, dat de huid niet wordt afgeschaafd, anders verliest de biet een gedeelte van het helderroode sap. Kook ze in ruim water met zout

(10 gr. zout op 1 L. water) gedurende 3 à 4 uren, tot het huidje er heel gemakkelijk af gaat. Wrijf dan met de vingers het vel er af en snijd of schaaf de bieten in dunne plakjes. Roer boter en bloem, in een pannetje dooreen tot een gladde massa, voeg, bij gedeelten en onder goed roeren, het kokende water toe, laat het sausje even doorkoken. Maak het af met azijn, suiker, peper en zout en stoof hierin de bieten zachtjes gedurende $\pm$ 20 minuten. Proef of ze goed van smaak zijn.

Koolrapen. (4 pers.).

1 koolraap van middelsoort grootte. — 3 dL. melk. — 20 gr. bloem, — 25 à 30 gr. boter. — nootmuscaat.

Snijd de koolraap in schijven van $\pm$ 1 cM. dikte. Schil deze dik af, verdeel ze in gelijke reepjes. Wasch ze en zet ze op met ruim kokend water en 10 gr. zout op 1 L. water. Laat ze koken tot ze gaar zijn, gedurende $\pm$ 1 uur. Leg ze op een vergiet. Maak ondertusschen het melksausje. Roer hiervoor boter en bloem, in een pannetje dooreen tot een gladde massa, voeg langzamerhand, steeds roerende, de melk toe, laat het sausje even doorkoken. Maak het op smaak af met wat zout en stoof hierin de koolrapen $\pm$ 20 minuten. Rasp er in het schaalkje wat noot over.

N. B. Ook kan de koolraap gestoofd worden, niet in een sausje, maar met 40 gr. boter en wat geraspte noot.

Koolrabi. (4 pers.).

$\pm$ 2 koolrabi. — 3 dL. melk. — 20 gr. bloem. — 25 à 30 gr. boter. — zout. — noot.

Snijd de koolrabi in tamelijk dikke plakken, schil deze en snijd ze in gelijke dunne reepjes. Kook ze gaar in kokend water met zout (10 gr. zout op 1 L. water), gedurende

± 1 uur. Laat ze uitlekken op een vergiet. Maak in dien tijd het melksausje evenals bij koolrapen staat opgegeven (zie het vorige recept) en stoof hierin de koolrabi ± 20 minuten. Rasp er in het schaalte wat noot over.

Meirapen. (4 pers.).

± 20 meirapen (1 K.G.). — 3 dL. melk. — 20 gr. bloem. — 25 à 30 gr. boter.

Schil de rapen, snijd ze in reepjes. Wasch ze en kook ze gaar in ruim kokend water met zout (10 gr. zout op 1 L. water) gedurende ± 30 minuten. Laat ze uitlekken op een vergiet. Maak in dien tijd het sausje op dezelfde manier als is opgegeven bij de koolraap (zie het voorlaatste recept). Stoof de reepjes ± 20 minuten in het sausje.

Knolletjes. (4 pers.).

1 K.G. knolletjes, — 3 dL. melk. — 20 gr. bloem. — 25 à 30 gr. boter. — zout. — noot.

Schil de knollen, snijd ze, als ze groot zijn, in tweeën of vieren of in reepjes en behandel ze op dezelfde manier als de koolraap (zie dit recept bladz. 174).

Gestoofde Knolselderij. (4 pers.).

2 grootte selderijknollen. — 3 dL. melk. — 20 gr. bloem. — 25 à 30 gr. boter. — zout. — noot.

Snijd de knolselderij in tamelijk dikke plakken, schil deze en snijd ze in gelijke, dunne reepjes. Kook ze gaar in kokend water met zout (10 gr. op 1 L. water) gedurende 15 à 20 minuten. Laat ze uitlekken op een vergiet. Roer in dien tijd boter en bloem, in een pannetje, dooreen tot een gladde massa, voeg bij gedeelten, steeds roerende, de melk toe, laat het sausje even doorkoken en stoof de knolselderij in dit sausje nog ± 20 minuten. Rasp er in het schaalte wat noot over.

Bleekselderij. (4 pers.).
(eenvoudig.)

2 groote bossen bleekselderij. — 2 dL. melk. — 1 dL. selderij-nat. — 20 gr. bloem. — 25 à 30 gr. boter. — zout.

Schrap de selderij, snijd ze in stukken van ± 8 cM. lengte, ook de dunnere stelen, maar kook deze korter mee. Leg ze dadelijk in water, wasch ze en zet ze op met kokend water en 10 gr. zout op 1 L. water. Kook ze zachtjes gaar gedurende 3 kwartier à 1 uur. Laat ze dichtgedekt op een vergiet uitlekken, maar zorg wat van het nat op te vangen. Maak dan de saus. Roer hiervoor boter en bloem, in een pannetje, dooreen tot een gladde massa, voeg langzamerhand, steeds roerende, de melk toe, vermengd met het selderijvocht. Laat het sausje even doorkoken en stoof de selderij hierin ± 20 minuten.

Bleekselderij. (4 pers.).

2 groote bossen bleekselderij. — $\frac{1}{2}$ L. saus van $\frac{1}{2}$ L. bouillon (getrokken van 200 gr. schenkelvleesch of $\frac{1}{2}$ L. water met 2 maggi's bouillon-blokjes). — 35 gr. bloem. — 40 gr. boter.
— een stukje ui.

Schrap de selderij; snijd ze in stukken van ± 8 cM. lengte, ook de dunnere stelen, maar kook deze korter mee. Leg ze dadelijk in water, wasch ze en zet ze op met kokend water en 10 gr. zout per L. water. Kook ze zachtjes gaar gedurende 3 kwartier à 1 uur. Laat ze dichtgedekt op een vergiet uitlekken. Maak ondertusschen de saus. Snijd hiervoor het uitje in grove stukken, fruit ze in de boter, neem ze dan met een schuimspaan er uit en voeg de bloem toe, roer dit samen zo lang, tot de kleur lichtbruin is. Voeg, langzamerhand en onder goed roeren, den gezeefden, warmen bouillon toe, laat het sausje even doorkoken en stoof hierin de selderij nog ± 20 minuten. Leg de groente op een

verwarmden schotel, giet de saus er overheen. Garneer den schotel desverkiezend met mergbroodjes (zie het recept kardoën à la moëlle, bladz. 178).

Artisjokken.

Verwijder de buitenste blaren, knip van de andere de harde punten af. Wasch ze goed en kook ze gaar in kokend water met zout (10 gr. op 1 L. water) gedurende $\pm$ 2 uren (ze zijn gaar, zoodra de blaadjes gemakkelijk loslaten). Neem de artisjokken met een schuimschaaf uit het water. Presenteer ze warm en geef er een citroensaus bij (zie het recept van citroensaus).

Kardoenen. (4 pers.).

2 struiken kardoën. — $\frac{1}{2}$ L. geurige bouillon (van 200 gr. schenkelvleesch of $\frac{1}{2}$ L. water met 2 maggi's bouillonblokjes). — 35 gr. bloem. — 40 gr. boter. — een stukje ui.

Snijd de struiken los, doe hiervan weg alles wat groen is en de witte gedeelten, die voos en hol zijn. Snijd de rest in vingerlange stukken, schil ze en breng ze zoo snel mogelijk over in een kom met water, waarin een flinke scheut azijn, om het zwart worden van de groente te voorkomen. Gebeurt dit toch, wrijf dan de stukken af met een doorgesneden citroen. Breng ze vlug aan de kook met kokend water en 10 gr. zout per L. water. Laat ze dan op een hoekje van 't fornuis, waar het water nauwelijks kookt, gaar worden gedurende $\pm$ 3 kwartier. Laat ze dichtgedekt op een vergiet uitlekken. Maak in dien tijd de saus op dezelfde wijze als de bruine saus van de bleekselderij (zie het voorlaatste recept).

Maak ze af met wat bruin van jus. Stoof hierin de stukken kardoën nog $\pm$ 20 minuten. Dien ze op een verwarmden schotel.

Kardoen à la Moëlle.

(Kardoen met mergbroodjes.)

Kardoen en saus als in het 1ste recept. — 1 mergpijp. — oud brood.

Bereid de kardoen als in het 1^{ste} recept. Laat een mergpijp door den slager in de lengte kloven, haal het merg er voorzichtig uit en snijd er nette, gelijke stukjes van. Snijd uit oud brood evenveel en even groote, ronde stukjes, als er plakken merg zijn. Rooster de broodjes vlug lichtbruin in een heeten oven. Leg het merg even voor het opdoen in een pan met kokend water en zout. Laat het hierin doorschijnend worden (hoogstens 5 minuten), laat het dan op een zeef, boven de pan met heet water, uitlekken en leg de stukjes merg op de plakjes geroosterd brood. Stapel de stukken kardoen, in den vorm van een pyramide, vlug op een verwarmden schotel en bedek ze met de saus, die mooi lichtbruin moet zijn. Schik de mergbroodjes er omheen of plaats ze op de groente.

(Ook kunnen de mergbroodjes worden gemaakt van kleine, ronde en vrij hooge stukjes brood, aan den bovenkant, in het midden, een weinig uitgehold, die daarna in boter lichtbruin worden gefruit. De holte, waaruit het broodkruim verwijderd is, wordt gevuld met een klein stukje gekookt merg en dit bestrooid met fijngehakte peterselie).

Schorseneeren. (4 pers.).

1 K.G. schorseneeren. — 3 dL. melk. — 20 gr. bloem. — 25 à 30 gr. boter. — melk. — zout.

Schrap de schorseneeren vlug af, door het dikke gedeelte in de hand te houden en telkens een vingerlang stukje blank te schrappen. Snijd dit af en leg dit dadelijk in

een bakje met koud water, waarin een flinke scheut melk, om de kleur blank te houden. Zie de schorseneeren dan nog eens goed na, of ze geheel schoon zijn. Kook ze gaar in ruim kokend water met melk en 10 gr. zout per L. vocht, gedurende 4 à 5 kwartier. Laat ze dichtgedekt uitlekken op een vergiet, maak in dien tijd een melksausje op dezelfde wijze als is opgegeven bij koolraap (zie blz. 174). Stoof hierin de schorseneeren nog $\pm$ 20 minuten.

Gefruite Uien. (4 pers.).

200 gr. uien. — 40 à 50 gr. boter.

Schil de uien, wasch ze, snijd ze in lange dunne snippers. Laat de boter in een pan warm worden, maar niet bruin en bak hierin de uien, tot ze heel lichbruin getint zijn. Geef ze bij linzen, bruine boonen of stokvisch.

Schoteltje van gebakken Aardappelen en gebakken Uien.

8 rauwe aardappelen. — 1 grootte ui. — $\pm$ 50 gr. boter of reuzel. — zout. — peterselie.

Schil de aardappelen, snijd ze in dunne schijfjes. Snijd de uien in lange, dunne snippers. Bak de plakjes aardappel en de snippers ui in het vet, tot ze wat kleuren. Doe ze in een vuurvast schoteltje, strooi er wat zout tuschen, voeg een scheutje kokend water toe en laat het schoteltje toegedekt $\pm$ 20 minuten in een matig warmen oven staan. Strooi er bij het opdoen wat gehakte peterselie over.

Asperges. (4 pers.).

2 bossen asperges.

Versche asperges moeten frisch ruiken en koel en vochtig aanvoelen, niet kleverig zijn aan de koppen.

Schil de asperges zoo laat mogelijk, omdat ze aan de lucht blootgesteld, leelijk van kleur worden en ze niet in het water mogen blijven liggen. Schil de asperges, door een paar vingerbreed onder het kopje met dun schillen te beginnen en naar het onderende er meer af te halen. Schrap de bovineinden, breek de taaie onderenden af bewaar die voor soep. Bind de asperges in bosjes, dunne en dikke afzonderlijk, kook de dikke ± 10 minuten vooruit in water met zout. Kook de asperges $\frac{3}{4}$ à 1 uur. Verwijder de touwtjes, leg de asperges op een verwarmden aspergeschotel, garneer dezen met overlans doorgesneden vierde partjes hardgekookte eieren. Geef er bij gesmolten of gewelde boter of aspergesaus (zie Hoofdstuk Sausen) en wat geraspte nootmuskaat.

Gestoofde Asperges. (4 pers.).

2 bossen asperges. — 3 dL. melk. — 20 gr. bloem. — 25 à 30 gr. boter.

Maak de asperges schoon op dezelfde manier als in het vorige recept. Breek de taaie onderenden af en bewaar die voor soep. Snijd de asperges verder in twee of drie stukken, wasch deze. Kook de middenstukken $\pm \frac{1}{2}$ uur vooruit in kokend water met zout. Voeg dan de koppen toe en kook deze nog 20 à 30 minuten mee, tot beide zacht zijn geworden. Laat de asperges uitlekken op een vergiet. Maak in dien tijd het sausje van boter, bloem en melk (zie het recept koolraap bladz. 174), maak het naar smaak af met zout en geraspte noot en stoof hierin de asperges ± 20 minuten.

Asperges met Kaassaus. (4 pers.).

2 bossen asperges, — 3 dL. melk. — 25 gr. bloem. — 40 gr. boter. — 20 à 30 gr. kaas (Parmezaansche-, Gruyère- of oude zoetemelksche).

Behandel de asperges geheel als de slierasperges in het eerste recept. Breek het harde onderende zoover af, dat de asperges geheel gegeten kunnen worden. Kook ze gaar. Schik ze in een vuurvasten schotel, die met boter is ingesmeerd. Maak een sausje van 25 gr. bloem, 30 gr. boter en 3 dL. melk (zie het recept van koolraap bladz. 174) en roer hierdoor ruim de helft van de geraspte kaas. Giet deze saus over de asperges in den vuurvasten schotel, strooi de rest van de kaas er overheen en giet er 10 gr. gesmolten boter over. Laat den schotel in een warmen oven vlug een heel lichtbruin korstje krijgen.

Gestoofde Prei. (4 pers.).

± 10 stuks prei. — 3 dL. melk of $2\frac{3}{4}$ dL. nat van prei en $\frac{1}{4}$ dL. azijn. — 20 gr. bloem. — 25 à 30 gr. boter. — iets peper. — zout.

Maak de prei schoon, door er de worteltjes en het buitenste vliesje af te halen. Snijd ze in stukken van ± $\frac{1}{2}$ vinger lengte. Gebruik alles wat zacht en geel is. Verwijder de harde bladeren. Wasch ze zorgvuldig een paar keer af en kook ze gaar in ruim kokend water met 10 gr. zout op 1 L. water ± $\frac{1}{2}$ uur. Laat de prei uitlekken op een vergiet en bewaar het nat desverkiezend voor het sausje. Roer boter en bloem in een pannetje dooreen tot een gladde massa, voeg langzamerhand, steeds roerende, het vocht toe, laat het sausje even doorkoken en stoof hierin de prei nog ± 20 minuten. Voeg nog wat peper en zout toe naar smaak.

(Ook kan de prei worden gestoofd in een vuurvast schoteltje met wat verdunde, magere jus; het schoteltje wordt dan afgemaakt met paneermeel en een paar kluitjes boter).

Bloemkool. (4 pers.).

- 1 middelmatig groote bloemkool. — 4 dL. melk. — 45 gr. bloem. — 50 gr. boter. — $\frac{1}{2}$ ei of 1 eidooier. — zout. — nootmuskaat.

Maak de bloemkool schoon, door er den stronk en de groene blaren af te nemen. Neem ook de kleine blaadjes weg tusschen de kool, maar zorg, dat ze in haar geheel blijft. Snijd den stronk recht af tot dicht bij de kool. Wasch ze en laat ze een half uur liggen in water met wat zout; mochten er kleine rupsjes in zitten, dan komen deze boven drijven. Breng de kool aan de kook met ruim kokend water en 12 gr. zout per L. water. Leg de kool zóó in de pan, dat ze met den stronk naar boven ligt. Kook ze gaar gedurende 2 à 3 kwartier. Leg ze met een schuimspaan in een verwarmde dekschaal en bedek ze met een bloemkoolsaus (zie Hoofdstuk Sausen). Rasp er in de schaal wat nootmuskaat over.

Bloemkool met Kaassaus. (4 pers.).

(au gratin).

- 1 middelmatig groote bloemkool. — 4 dL. melk. — 45 gr. bloem. — 60 gr. boter. — $\frac{1}{2}$ ei of 1 eidooier. — 20 à 30 gr. kaas (Parmezaansche-, Gruyère- of oude zoetemelksche).

Behandel de bloemkool geheel als in het eerste recept, kook ze gaar, leg ze in een vuurvasten schotel, die dun met boter is ingewreven. Maak een bloemkoolsaus (zie Hoofdstuk Sausen), doch houd 10 gr. boter terug, roer er

ruim de helft der geraspte kaas door. Bedek de kool geheel met de saus, strooi de rest van de kaas er overheen en giet er 10 gr. gesmolten boter over. Laat den schotel in een warmen oven vlug een heel lichtbruin korstje krijgen.

Roode Kool. (4 pers.).

- 1 middelmatig groote, roode kool. — $\frac{1}{2}$ L. kokend water. —
 5 gr. zout. — 40 à 50 gr. boter. — $\pm$ 40 gr. suiker. —
 $\pm$ 1 dL. azijn of $1\frac{1}{2}$ dL. bessensap en $\pm$ 6 zure appelen. —
 4 kruidnagelen. — in de plaats van azijn, suiker en kruidnagelen, kan een restje nat van zoetzuur worden gebruikt.

Snijd van de kool de buitenste, leelijke bladeren af, snijd ze in de helft en deze met een koolmes in lange, dunne reepjes. Snijd den stronk er uit. Was ~~oh~~ de kool niet. Zet ze op met kokend water, zout, suiker, kruidnagelen, en azijn of bessensap en de geschilden, zure appelen, in vieren gesneden. Laat de kool zachtjes gaar koken gedurende $\pm$ 3 uren, onder af en toe omschudden. Zorg, dat in dien tijd al het vocht verdampt is, voeg dan de boter toe en laat de kool hiermee nog $\pm$ 20 minuten stoven.

Savoyekool. (4 pers.).

- 1 middelmatig groote Savoyekool. — 40 à 50 gram boter. —
 $\pm$ $2\frac{1}{2}$ dL. melk. — zout, noot, bloem.

Snijd van de kool de harde, buitenste bladeren af, snijd ze in grove stukken. Neem den stronk er uit en wasch de kool. Kook ze vlug gaar in ruim kokend water met zout (10 gram op 1 L. water) gedurende 3 à 4 kwartier. Laat ze zeer droog uitlekken op een vergiet. Hak ze fijn op een hakbord. Strooi er dan een weinig bloem over, die het vocht, gedurende het stoven zal binden.

Doe ze in de pan terug, voeg boter en melk toe, wat geraspte noot en stoof de kool $\pm$ 20 minuten.

Savoyekool met Gehakt. (2 à 3 pers.).

- 1 kleine Savoyekool. — 50 gr. boter. — 250 gr. varkensgehakt of half varkens-, half kalfsgehakt. — $\frac{1}{2}$ ei. — 25 gr. oud brood zonder korsten. — $\pm \frac{1}{4}$ dL. melk. — 5 gr. zout. — peper, noot.

Maak het gehakt aan met zooveel vocht, dat het vrij week is, (zie het recept bladz. 94). Neem de kool voorzichtig uit elkaar, maar laat de bladeren in hun geheel blijven. Wasch deze en kook ze in ruim kokend water met 10 gr. zout per L. water gedurende 20 minuten. Laat ze uitlekken op een vergiet. Zoek de grootste koolbladeren uit en leg deze over den rand van een diepen, grooten, vuurvasten schotel, zóó, dat ze aansluiten. Leg nu op de koolbladeren een laagje van het gehakt en ga zoo door met koolbladeren en gehakt laag om laag in den schotel te schikken. Sla de buitenste groene bladeren, die op den rand van den schotel liggen, naar het midden, zoodat het juist weer een dichte kool lijkt. Schenk er ± 2 dL. bouillon of verdund bruin van jus overheen, strooi er wat fijn pa-neermeel op, giet er 50 gr. gesmolten boter over en plaats den schotel dichtgedekt in een warmen oven, om gaar te worden gedurende $\pm \frac{5}{4}$ uur. Bedruip de kool af en toe met het vocht en laat het laatste kwartier de kool zonder deksel even heel lichtbruin worden.

Witte kool. (4 pers.).

- 1 middelmatig groote, witte kool. — $\pm 2\frac{1}{2}$ dL. melk. — 40 à 50 gr. boter. — zout, nootmuskaat, bloem.

Schaaf de kool fijn op dezelfde manier als de roode kool (zie het recept op bladz. 183). Wasch ze, zet ze op met ruim kokend water en 10 gr. zout per L. water. Kook ze vlug gaar. Laat de kool zeer droog uitlekken op een

vergiet, hak ze fijn, strooi er dan een weinig bloem over, die het vocht, gedurende het stoven, zal binden. Stoof ze met de melk, de boter en wat geraspte noot onder af en toe omschudden $\pm$ 20 minuten.

Witte kool met Aardappelen. (4 pers.).

1 middelmatig groote, witte kool of Savoyekool. — 1 KG. aardappelen. — 750 gr. half vet runderklapstuk. — zout. — peper.

Wasch het klapstuk, zet het op met 6 dL. kokend water en 10 gr. zout en kook het zachtjes in $\pm$ 2 uren bijna gaar. Ontdoe de witte kool van de buitenste bladeren, snijd ze in de helft en deze in lange, dunne reepjes. Wasch ze en kook de kool gaar in ruim kokend water met 10 gr. zout op 1 L. water. Laat ze zeer droog uitlekken op een vergiet. Schil de aardappelen, snijd ze in stukken en leg ze onder in de pan. Leg hierop de kool, dan het vleesch, voeg een weinig van den bouillon van het klapstuk toe en laat alles samen gaar en droog koken gedurende $\pm$ $\frac{3}{4}$ uur. Zorg, dat het niet aanbrandt, neem daarom een pan met dikken bodem. Voeg zoo noodig, onder de hand nog wat bouillon toe. Laat het eerste kwartier den stampot flink doorkoken, schuif dan de pan wat opzij. Stamp, als alles gaar is, kool en aardappelen dooreen, stoof ze, als het noodig is, nog na met wat vet en zout. Roer er een weinig peper door.

Kapperkool. (4 pers.).

± 8 kapperkooltjes. — 40 à 50 gr. boter. — ± 2½ dL. melk
— zout, nootmuskaat.

Bereid de kapperkool geheel als Savoyekool (zie het recept bladz. 183).

Spruitjes. (4 pers.).

1 K.G. spruitjes. — 40 à 50 gr. boter. — zout, nootmuskaat.

Maak de spruitjes schoon, door een stukje van den stronk af te snijden als het noodig is en de leelijke, buitenste blaadjes weg te nemen. Snijd vooral niet te veel van den stronk af, daar de spruitjes dan uit elkaar vallen. Wasch ze en zet ze op met ruim kokend water en 10 gr. zout op 1 L. water. Neem het deksel van de pan, als ze goed koken (de spruitjes blijven dan mooier van kleur). Kook ze gaar gedurende ± ½ uur. Laat ze uitlekken op een vergiet en stoof ze met de boter nog ± 20 minuten. Rasp er in de schaal wat nootmuskaat over.

Spruitjes met Kastanjes. (4 pers.).

1 K.G. spruitjes. — 300 gr. kastanjes. — 50 à 60 gr. boter.

Maak de spruitjes schoon en kook ze gaar als in het vorige recept. Laat ze op een vergiet zeer droog uitlekken. Wasch de kastanjes. Snijd in het breede, platte gedeelte een kruis door de bast en het daar onder gelegen bruine huidje. Kook ze gaar in kokend water met iets zout, gedurende ± 20 minuten. Pel ze vlug, door ze bij een paar tegelijk uit het warme water te nemen en de bast er dan af te trekken, snijd ze in grove stukken, voeg ze bij de spruitjes en stoof alles samen met de boter nog ± 20 minuten.

Zuurkool. (4 pers.).

750 gr. zuurkool, — 5 gr. zout. — $\frac{1}{2}$ L. kokend water. — 60 gr. boter of vet van jus.

Spoel de zuurkool vlug af, zet ze op met het kokende water en het zout en kook ze daarmee gaar en droog gedurende $\pm 1\frac{1}{2}$ uur. Zie nu en dan of er nog voldoende vocht op is. Stoof de zuurkool met boter of vet van jus nog ± 20 minuten. Geef bij zuurkool versch, mager spek, dat dan met de zuurkool wordt gaargekookt, gebraden saucijsjes of gekookte knakworstjes en aardappel-purée.

Stampot van Zuurkool. (2 à 3 pers.).

$\frac{1}{2}$ K.G. zuurkool. — $1\frac{1}{2}$ K.G. aardappelen of 750 gr. aardappelen en 4 dL. gekookte witte boonen. — $\frac{1}{2}$ L. water.
— 75 à 100 gr. versch, mager spek en 300 gr. versche worst.

Spoel de zuurkool vlug af, zet ze op met het kokende water, wat zout en het gewasschen spek en laat dit samen koken, tot de zuurkool bijna gaar is gedurende ± 1 uur. Voeg, als de zuurkool $\frac{1}{2}$ uur gekookt heeft, de gewasschen worst toe. Leg, na ± 1 uur, de geschilden en in stukken gesneden aardappelen onder de kool, zie of er nog vocht genoeg op is, voeg anders wat kokend water of boonennat toe en laat nu alles zoolang samen koken, tot het gaar is geworden, gedurende 3 kwartier à 1 uur. Zorg, dat het niet aanbrandt, neem daarom een pan met dikken bodem. Neem het spek en de worst uit de pan stamp kool en aardappelen dooreen en, als men wil, de atzonderlijke gaargekookte witte boonen (zie het recept bladz. 165). Proef of de kool goed van smaak is, voeg, als het noodig is, nog wat boter of vet toe en laat de kool hiermee ± 20 minuten stoven.

Boerenkool. (2 à 3 pers.).

2 à 3 struiken boerenkool. — 1 K.G. aardappelen of 500 gr. aardappelen en 80 gr. boekweitgort of haverdegort. — ± 1 dL. melk. — 60 gr. boter of uitgesmolten rundvet. — 300 à 400 gr. rookworst.

Wasch de worst in lauw water, prik er hier en daar in om het springen van het vel te voorkomen en kook ze gaar $\pm 1\frac{1}{4}$ uur in niet te veel kokend water met zout. Stroop de boerenkool, d.w.z. verwijder de harde middennerven uit de bladeren, wasch deze en kook ze bijna gaar in ruim kokend water met 10 gr. zout per L. water gedurende ± 1 uur. Giet de kool af en hak ze fijn. Leg onder in de pan de geschilden en in stukken gesneden aardappelen, voeg wat zout toe, leg daarop de kool, desverkiezend de gewassen en geweekte haverdegort of de boekweitgort de worst en giet er den worstbouillon geheel of gedeeltelijk bij. Laat nu den stampot eerst een kwartier flink doorkoken, maar laat hem dan verder, op een zacht vuur, langzaam gaar en droog worden, gedurende ± 3 kwartier. Zie nu en dan of er nog voldoende vocht onder den stampot is, maar roer er niet in. Zorg, dat hij niet aanbrandt, neem daarom een pan met dikken bodem. Stamp ten slotte alles dooreen, als de worst uit de pan is genomen en stoof de boerenkool met melk en vet of boter gedurende ± 20 minuten.

N.B. In de plaats van rookworst, vet en melk kan ook versche worst worden genomen. Kook deze gaar (zie blz. 111) in $\pm \frac{1}{2}$ L. water, doe het vette kooknat van de worst bij den stampot. Proef of toevoeging van boter of rundvet daarna nog noodig is; laat de melk vervallen.

Stamppot van Appelen en Aardappelen. (4 pers.)

1 K.G. zoete appelen. — 750 gr. aardappelen = 1 L. — 40 gr. jusvet of uitgesmolten rundvet. — $\frac{1}{2}$ eetlepel stroop.
— 800 gr. varkensklapstuk.

Wasch het klapstuk, zet het op met $\frac{3}{4}$ L. kokend water en $\frac{1}{2}$ lepel zout en kook het zachtjes, gedurende $\pm$ 2 uren, bijna gaar. Schil de appelen vlug, snijd ze in vieren, haal de klokhuizen er uit en leg ieder geschild stukje dadelijk in een bakje met koud water. Wasch ze en kook ze in den bouillon van het klapstuk. Schil de aardappelen, snijd ze in stukken en leg ze onder de appelen, als deze $\pm$ 3 kwartier koken, tot appelen en aardappelen gaar zijn. Zorg, dat het niet aanbrandt, neem daarom een pan met dikken bodem. Voeg onder de hand, zoo noodig, nog wat kokend water toe. Leg het vleesch er dan uit en stamp alles door elkaar. Stoof den stamppot met vet en stroop, $\pm$ 20 minuten. Leg het vleesch er zoolang bovenop.

Jonge Spinazie of Winterspinazie. (4 pers.).

$1\frac{1}{2}$ à 2 K.G. spinazie. — 40 à 50 gr. boter. — 1 of 2 eieren.
— 8 reepjes gefruit brood.

Zoek de spinazie uit, verwijder rotte en vreemde blaadjes en, zoo noodig, de scherpe zaadjes. Wasch de spinazie in een groente-emmer of teil met ruim water. Spoel ze goed uit zoodat het zand loslaat en op den bodem zakt. Neem de spinazie tusschen de handen bijeen en doe ze over in een tweede teil of emmer. Giet er ruim water op, laat ze even in het water staan, als ze veel zand bevat en wasch ze daarna nog eens. Druk de spinazie stevig uit en doe ze in een pan zonder water. Leg ze in het begin een paar keer om. Laat de spinazie zachtjes koken met $\pm$ 8 gr. zout, tot ze gaar is. Neem het deksel van de pan als ze kookt,

om de mooie kleur te behouden. Laat ze uitlekken op een vergiet, hak ze fijn op een hakbord of maal ze door den vleeschmolen en stoof de spinazie met de boter nog ± 20 minuten. Doe de spinazie in een schaalte en garneer ze desverkiezend met vierde partjes overlans doorgesneden, hardgekookt ei (zie het recept eieren koken bladz. 155), en langwerpige reepjes in boter goudbruin gefruit brood.

Molsla. (4 pers.).

± 1 K.G molsla. — ± 40 gr. boter. — 4 dL. melk. — zout,

Zoek de molsla uit, wasch ze eenige malen en kook ze half gaar in het aanhangende water met een klein beetje zout gedurende $\pm 1\frac{1}{2}$ uur. Laat de molsla uitlekken op een vergiet, voeg de melk er bij en stoof hierin de molsla verder gaar, $\pm \frac{3}{4}$ uur. Voeg, als ze zacht is geworden, de boter toe en laat ze hiermee nog ± 10 minuten stoven.

Andijvie. (4 pers.).

12 kleine struken andijvie of 8 groote. — 2 dL. melk. — 20 gr. bloem. — 25 à 30 gr. boter. — ± 15 gr. zout.

Ontdoe de andijvie van de harde, groene en gerotte bladeren en den stronk, snijd ze in fijne reepjes. Wasch ze minstens tweemaal af, druk ze stevig uit, zet ze op met het aanhangende water en kook ze gaar met zout, gedurende 3 à 4 kwartier. Laat ze uitlekken op een vergiet, maak in dien tijd een dik melksausje. Roer hiervoor boter en bloem in een pannetje dooreen tot een gladde massa, voeg, langzamerhand, steeds roerende, de melk toe en iets zout, laat het sausje even doorkoken. Stoof hierin de andijvie ± 20 minuten. Roer af en toe het sausje goed door de andijvie.

Andijvie kan ook alleen met boter en melk worden gestoofd in plaats van in het sausje.

Andijvie uit het Zout. (5 pers.).

1 K.G. ingemaakte andijvie.

Behandel andijvie uit het zout op dezelfde wijze als beschreven is bij stampot van snijboonen uit het zout (blz. 168). Bereid de groente verder als versche andijvie of geef ze als stampot.

Stampot van Andijvie. (2 pers.).

$\frac{1}{2}$ K.G. andijvie uit het zout. — 1 K.G. aardappelen of 500 gr. aardappelen en 150 gr. rijst. — 10 gr. zout. — 40 à 60 gr. uitgesmolten rundvet of boter.

Kook de andijvie gaar volgens het vorige recept. Leg dan onder in de pan de geschildte aardappelen, in stukken gesneden, met het zout en met zooveel kokend water, tot ze half onder staan, strooi daarop de gewasschen rijst, voeg nog 3 maal zooveel kokend water toe als rijst, dus $4\frac{1}{2}$ dL., leg de uitgelekte andijvie en het vet er op en laat alles samen gaar en droog koken, $\pm \frac{3}{4}$ uur. Zorg, dat het niet aanbrandt, neem daarom een pan met dikken bodem. Voeg, zoo noodig, onder de hand nog wat kokend water toe. Stamp het daarna door elkaar.

Fransche Andijvie of gesmoorde Andijvie. (4 pers.).

12 struiken gele andijvie. — 60 gr. boter. — ± 1 dL. verdund bruin van jus of bouillon. — ± 15 à 20 gr. bloem.

Ontdoe de andijvie van de harde groene bladeren en den stronk. Snijd de mooie, gele bladeren in stukken van een vinger lengte. Wasch ze een paar maal zorgvuldig af, laat ze uitlekken op een vergiet. Laat de boter in een wijde pan bruin worden, voeg bij gedeelten de andijvie toe en laat deze, onder nu en dan roeren, slinken. Voeg wat zout er bij en kook de andijvie zachtjes gaar ± 1 uur.

Meng dan in een kommetje de bloem voorzichtig aan met den kouden bouillon, roer alle kluitjes er uit en bind hiermee het vocht van de andijvie. Stoof de andijvie in dit sausje nog ± 10 minuten.

Jonge Postelein of Winterpostelein. (4 pers.).

1½ à 2 K.G. postelein. — 40 à 50 gr. boter. — desverkiezend 1 ei. — zout.

Ontdoe de postelein van de worteltjes en de leelijke blaadjes. Wasch ze een paar maal goed af. Zet ze op met het aanhangende water en zout. Leg de postelein in het begin een paar maal om en laat ze gaar koken, gedurende $\pm \frac{3}{4}$ uur. Leg ze op een vergiet en stoof daarna de postelein met de boter nog ± 20 minuten. (Trekt er onder het stoven nog vocht uit de postelein, bind dit dan desverkiezend met een ei. Klop hiervoor een ei in een kommetje, giet hierbij, onder roeren, wat van het vocht en schenk dit, roerende, in de pan terug).

Kropsla. (4 pers.).

± 4 kroppen sla. — 1 à 2 eieren. — ± 2 eetlepels fijne slaolie. — ± 3 eetlepels azijn of kruidenazijn. — wat zout. — mosterd. — peper en soja. — desverkiezend een paar blaadjes dragon en pimperl.

Kook de eieren niet te hard (± 6 minuten) en wrijf ze fijn in een slabak met een slalepel en vork. Vermeng ze met zout, peper, mosterd, olie, azijn en soja. Ontdoe de sla van de buitenste bladeren, verwijder de harde, groene gedeelten en wasch de overblijvende bladeren een paar maal goed af. Druk ze zoo droog mogelijk uit of sla ze uit in een slamandje. Vermeng de sla, even vóór het gebruik,

goed met de saus, waarbij nog een paar blaadjes fijngehakte dragon en pimpernel kunnen worden gevoegd. Proef of de sla goed smaakt.

Gestoofde Sla. (4 pers.).

± 12 groote kroppen sla. — 2 dL. melk. — 20 gr. bloem. —
25 à 30 gr. boter. — ± 10 gr. zout.

Behandel de sla geheel als de andijvie in een melksausje (zie blz. 190).

Ingemaakte Kropsla uit Weck's flesschen.

Open de inmaakflesch door aan het lipje van den caoutchoucring voorzichtig te trekken, doe de massa over in een pan, verwarm de sla in hetzelfde vocht en behandel ze verder geheel als andijvie (zie blz. 190).

(Heele slakropjes kunnen ± 20 minuten worden gestoofd in een vuurvast schoteltje in wat verdund bruin van jus. Het schoteltje moet worden afgemaakt met paneermeel en een paar kluitjes boter).

Kropsla met Gehakt. (4 pers.).

± 12 groote kroppen sla. — 600 gr. gehakt (half kalfs-, half varkensgehakt). — 1 ei. — oud brood. — zout, peper, nootmuskaat. — ± 50 gr. boter of reuzel. — paneermeel. — boter.

Snijd van de kroppen sla de buitenste, groene bladeren af, wasch de kroppen herhaaldelijk en sla ze flink door ruim water om ze van zand te ontdoen. Kook ze daarna in water met zout (10 gr. zout op 1 L. water) half gaar. Laat ze uitlekken op een vergiet. Maak het gehakt aan met oud brood, ei, zout, peper, noot (zie het recept gehakt aanmaken blz. 94). Vorm er balletjes van. Braad deze in reuzel

of boter aan alle kanten mooi bruin van kleur. Maak de jus met water af. Schik dan slakropjes en gehaktballetjes in een vuurvasten schotel. Voeg de jus of een gedeelte er van toe. Strooi er wat paneermeel over, leg hier en daar een kluitje boter en zet het schoteltje in den oven, tot de slakropjes gaar zijn en het schoteltje mooi bruin is geworden.

(N.B. De gehaktballetjes kunnen ook rauw in het schoteltje worden gelegd, dat dan $\frac{1}{2}$ uur à 3 kwartier in den oven moet staan).

Veldsla.

Zoek de veldsla goed uit en behandel ze verder geheel als kropsla (zie blz. 192).

Snijsla.

Behandel deze sla evenals kropsla (zie bladz. 192).

Brusselsch lof. (4 pers.).

1 K.G. Brusselsch lof. — 2 dL. melk. — 12 gr. bloem. —
25 gr. boter. — zout.

Maak het lof schoon door de struiken met een mesje af te schrappen. Snijd ze in stukken evenals andijvie. Wasch het lof, zet het op met weinig kokend water en 10 gr. zout per L. water. Kook het gaar gedurende $\pm \frac{1}{2}$ uur. Laat het uitlekken op een vergiet. Maak in dien tijd het melksausje op dezelfde manier als is opgegeven bij andijvie (zie bldz. 190). Stoof het lof hierin nog ± 20 minuten. (In plaats van in een melksausje kan het enkel in een weinig melk met de boter worden gestoofd. De struiken kunnen dan ook heel blijven).

Brusselsch Lof au Jus. (4 pers.).

1 K.G. Brusselsch lof. — $\pm$ 2 dL. verdund bruin van jus. —
20 gr. boter.

Schrap de struikjes zorgvuldig af, maar laat ze in hun geheel. Wasch en kook ze gaar in kokend water met 10 gr. zout op 1 L. water gedurende 2 à 3 kwartier. Laat ze dan even op een vergiet uitlekken. Schik de struiken naast elkander in een vuurvast schoteltje, giet het verdunde bruin van jus er over, strooi er paneermeel overheen, leg hier en daar een kluitje boter en laat het schoteltje in den oven een lichtbruin korstje krijgen. Bedruip nu en dan de struikjes met jus.

Brusselsch Lof en Branches. (4 pers.).

1 K.G. Brusselsch lof. — 2 eieren. — gewelde of gesmolten boter. — zout, nootmuskaat.

Maak de struiken schoon als in 't voorgaande recept. Kook ze gaar, laat ze dichtgedekt, even uitlekken op een vergiet en stapel ze in hun geheel op een verwarmden schotel. Garneer dezen met overlangs doorgesneden stukjes harde eieren. Geef er bij gesmolten of gewelde boter (zie Hoofdstuk Sausen) en geraspte nootmuskaat.

Cichoreilof. (4 pers.).

1 K.G. cichoreilof. — 2 dL. melk. — 12 gr. bloem. — 25 gr. boter. — zout.

Maak het lof schoon, door er de harde bladeren af te nemen. Snijd het in stukken, wasch deze en zet ze op met een weinig kokend water en 10 gr. zout per L. water. Kook het gaar gedurende $\pm \frac{1}{2}$ uur. Laat het uitlekken op

een vergiet. Maak in dien tijd het melksausje op dezelfde manier als voor andijvie (zie bladz. 190). Stoof hierin het lof nog ± 20 minuten. (In plaats van in een melksausje kan het ook enkel in een weinig melk met de boter worden gestoofd.)

Raapstelen. (4 pers.).

± 8 bosjes raapstelen. — 40 gr. boter. — $\pm \frac{3}{4}$ dL. melk.

Verwijder van de raapstelen de worteltjes en de groote, harde bladeren. Snijd de raapstelen bij bosjes in kleine stukjes. Wasch ze eenige keeren in ruim water af. Kook ze gaar in weinig kokend water met zout, ± 1 uur. Laat ze uitlekken op een vergiet en stoof ze met boter en een beetje melk ± 20 minuten.

Zuring. (4 pers.).

$1\frac{1}{2}$ K.G. zuring. — 40 gr. boter. — ± 75 gr. suiker. — zout.

Ontdoe de bladeren van de stelen en de dikke middenerven. Wasch de groente, zet ze op met het aanhangende water en laat ze met een weinig zout gaar koken gedurende $\pm \frac{1}{2}$ uur. Laat ze uitlekken op een vergiet en stoof de zuring met de boter en de suiker nog ± 20 minuten.

Zuring met krenten. (4 pers.).

$1\frac{1}{2}$ K.G. zuring. — 75 gr. krenten. — ± 50 gr. suiker. — 40 gr. boter.

Kook de groente gaar als in het vorige recept. Laat ze uitlekken op een vergiet en stoof de zuring nog ± 20 minuten met de boter, de suiker en de goed gewasschen krenten, die in weinig water ± 5 minuten hebben gekookt.

Busgroenten stoven.

Keur een bus groente door te letten op het deksel, dat niet bol mag staan. Open de bus en laat de groente uitlekken op een vergiet. (De bus moet van binnen onaangestast zijn. De groente moet frisch van smaak en geur zijn, ook de kleur moet goed wezen. Is er een weinig inmaaksmak aan de groente, spoel ze dan af met frisch water). Proef of de groente zout genoeg is en stoof ze, zooals in de verschillende recepten staat opgegeven. Laat resten groente nooit in een geopend blik staan.

Paddestoelen.

(Cantarellen, in het Duitsch Eierschwamm).

Schrap de cantarellen dun af (hoedje, steel en lamellen). Snijd van den steel het zandige gedeelte af. Wasch ze een paar maal. Zet ze zonder water met iets zout op en kook ze gaar (15 à 20 minuten). Geef ze in een ragoût van kip of kalfsvleesch of leg ze in een rand om een schotel van warm gesneden kalfsfricandeau. De cantarellen moeten dan even gestoofd zijn in een tomaten- of een witte pikante saus (zie de recepten).

Ramenas.

Schil de ramenass, wasch ze, schaaft ze zeer dun. Presenteer ze bij brood, geef er zout bij.

Komkommersla. (4 pers.).

2 kleine komkommers of 1 groote. — 2 eetlepels beste olijfolie.
± 3 eetlepels azijn. — peper, zout. — peterselie.

Schil de komkommers, snijd zoo noodig de bittere punten er af, schaaft ze in dunne plakjes of trek er met den sambaltrekker dunne draden van tot op het zaad.

Vermeng deze met de overige ingrediënten, behalve met de peterselie. Maak de komkommers op het laatste oogenblik aan. Proef of ze goed smaken. (Door de schijfjes met zout bestrooid eenige uren weg te zetten, gaan er met het uitgelekte vocht veel van de geurige bestanddeelen verloren.) Strooi er in den slabak wat fijngehakte peterselie over.

Fransche Sla. (± 9 pers.).

150 gr. worteltjes. — 150 gr. stelen van Fransche selderij. — 150 gr. bloemkool. — 450 gr. koude gekookte aardappelen. — 3 ingemaakte augurken. — 1 eetlepel fijngehakte peterselie. — 1 eetlepel soja. — zout. — azijn. — aspic of zure geel (zie het recept van aspic). — 1 hardgekookt ei. — dikke mayonnaise van 3 eidooiers, 2 dL. slaolie, $\frac{1}{2}$ dL. azijn, zout, witte peper, mosterdpoeder. (Zie voor de bereiding Hoofdstuk Sausen.)

Snijd de aardappelen in dunne schijfjes, verdeel deze in tweeën of vieren. Snijd eveneens de geschrapte worteltjes en de dun geschilden stelen van de selderij in plakjes. Verdeel de bloemkool in kleine stukjes, wasch de groenten en kook ze afzonderlijk in water met een weinig zout tot ze bijna gaar, maar toch nog iets hard zijn. Laat ze goed uitlekken op een vergiet en vermeng ze dan met de aardappelen, een paar lepels mayonnaise, de fijngehakte peterselie, de fijngehakte augurken, soja en azijn naar smaak. Zorg, dat de groenten heel blijven. Breng de massa over in een slabak, giet de rest der mayonnaise er geheel of gedeeltelijk overheen en garneer de sla met gehakte aspic en hardgekookt eiwit en -geel.

Rabarber. (4 pers.).

1 groote bos rabarberstelen. — $\pm$ 100 gr. suiker of basterd-suiker. — een theelepeltje dubbelkoolzure soda. — zoo noodig een weinig Van Veen's meel of maïzena, $\pm$ 20 gr.

Ontdoe de stelen van de bladeren. Schil de stelen, indien ze oud zijn. Snijd ze in blokjes. Wasch ze, zet ze op in een pan met dikken bodem en iets water. Kook ze gaar gedurende 10 à 15 minuten. Zorg er voor, dat de rabarber niet aanzet. Wrijf ze tot moes, roer er de dubbelkoolzure soda door en de suiker. Meng, als de rabarber nog te vochtig is, het meel aan met een weinig koud water, roer het glad en kook dit even met de rabarber, tot ze ter dikte van appelmoes is gebonden. Geef ze warm of koud naar verkiezing. (Rabarber kan ook gedeeltelijk met een geklopt ei worden gebonden. Roer, in dit geval, eerst een weinig van de rabarber bij het geklopte ei; doe dit samen daarna in het pannetje terug).

Rabarber met Schuimkop.

Bereid de rabarber als is opgegeven in het vorige recept. Doe ze in een vuurvasten schotel. Sla twee eiwitten zoo stijf mogelijk en roer er op het laatste oogenblik 100 gr. suiker door. Leg dit schuim op de rabarber, strooi er een lepel poedersuiker overheen en plaats den schotel in een lauwen oven. Laat het eiwit langzaam bros en droog en heel lichtgeel worden, gedurende 1 uur à 5 kwartier. (De beide dooiers kunnen in de rabarber worden gebruikt.)

Vruchten.

Tomatensla.

4 groote tomaten of 6 kleinere. — 2 eetlepels fijne slaolie. —
± 3 eetlepels azijn. — peper, zout. — peterselie.

Verwijder van de tomaten de kelkblaadjes, wasch ze en snijd ze in dunne plakken. Leg ze in een slabak, bestrooi ze met peper en zout en giet er olie en azijn overheen. Overgiet de plakken eenige keeren met olie en den azijn. Strooi er wat fijngehakte peterselie over. Laat de sla voor 't gebruik eenigen tijd staan.

(In plaats van met olie en met azijn kunnen de plakken tomaten ook worden aangemengd met mayonnaise van 1 dL. olijfolie, 1 dooier, $\frac{1}{4}$ dL. azijn [zie het recept van mayonnaise]. Gebruik ze dan dadelijk).

Gevulde Tomaten.

Hol rijpe tomaten met een theelepeltje uit, na ze eerst gewasschen en er dan een kapje te hebben afgesneden. Bestrooi ze van binnen met een weinig zout. Vul ze met komkommer door den sambaltrekker in draden gesneden en aangemengd met mayonnaise (zie het recept). Gebruik ze dadelijk. Presenteer ze bij voorkeur op een kristallen schotel, bedekt met een paar gewasschen klimopbladeren.

Gestoofde Tomaten. (± 4 pers.).

750 gr. tomaten. — peper, zout. — 30 gr. boter.

Verwijder van de tomaten de kelkblaadjes. Wasch ze en snijd ze in vrij dikke schijfjes. Leg hiervan een laag in een beboterd, vuurvast schoteltje, bestrooi deze met een mengseltje van peper en zout, leg hier en daar een klein kluitje boter, hierop weer een laag tomaten en vul op deze wijze het schoteltje. Bestrooi de bovenste laag extra met

wat fijn, licht paneermeel en laat de tomaten gedurende ± 20 minuten in een vrij warmen oven gaar worden.

Gedroogde Appelen. (4 pers.).

300 gr. gedroogde, zure appelen (heele of vierdepartjes). —
 ± 6 dL. water. — 1 dL. bessensap. — ± 80 gr. suiker. —
 15 gr. boter. — ± 4 gr. aardappelsago. — een stukje pijp-
 kaneel of citroenschil.

Verwijder uit de vierdepartjes zoo noodig de klokhuisresten. Wasch de appelen een paar malen in koud water af, tot ze goed schoon zijn. Zet ze een nacht in het koude water te weeken, zet ze den volgenden dag op met het zelfde water, het smaakje, de boter, de suiker en het bessensap. Breng ze langzaam aan de kook en laat ze zachtjes koken tot ze gaar zijn, gedurende $\frac{1}{2}$ à $\frac{3}{4}$ uur.

Schep de appelen met een schuimspaan uit het vocht, meng de sago in een kommetje aan met wat koud water, giet dit bij het vocht van de appelen en laat het, onder roeren, even doorkoken. Doe dit sausje over de appelen en verwijder pijpkaneel of citroenschil.

Gestoofde Appelen. (4 pers.).

300 gr. geschaafde, gedroogde, zure appelen. — ± 6 dL. koud water. — ± 60 gr. suiker.

Verwijder zoo noodig uit de schijfjes de klokhuisresten. Wasch de appelen een paar keer in lauw water af, tot ze goed schoon zijn. Zet ze een nacht in het koude water te weeken. Breng ze den volgenden dag aan de kook met hetzelfde water en laat ze koken, tot ze heel zacht zijn, gedurende $\pm \frac{1}{2}$ uur. Voeg de suiker toe, wrijf de appelen fijn met een houten lepel of, als het noodig is, door een zeef van paardehaar. Geef de appelmoes naar verkiezing warm of koud.

Appelmoes. (4 pers.).

± 2 L. of 1500 gr. zure moesappelen. — ± 1 dL. kokend water. — desverkiezend 1 ei. — ± 100 gr. suiker. — een citroenschilletje.

Schil de appels, snijd ze in partjes, haal de klokhuizen er uit, leg elk geschild stukje dadelijk in koud water, om de blanke kleur te behouden. (Laat de appels echter niet lang in het water blijven, ze verliezen anders aan smaak.) Wasch de appels even af en zet ze op met een weinig kokend water en het citroenschilletje in een pan met dikken bodem. Laat ze hard koken gedurende ± 15 minuten, Schud ze af en toe, maar roer er niet in. Wrijf de appels fijn, als ze zacht zijn, met een houten lepel of wrijf ze door een zeef van paardehaar. (In dit laatste geval is het niet noodig, de appels te schillen en van klokhuizen te ontdoen.) Voeg de suiker toe. Breng de appelmoes, als ze te veel is afgekoeld, even op de kachel terug, laat ze, roerende, weer warm worden en roer er daarna desverkiezend het ei door, waarvan wit en geel afzonderlijk geklopt zijn. (Wordt de appelmoes niet met ei afgemaakt, dan kan ze met ruitjes fijne kaneel worden gearneerd.)

Zoete Appelen. (4 pers.).

± 2 L. of 1500 gr. zoete appelen. — ± 50 gr. suiker, afhankelijk van de soort appelen. — pijpkaneeel of citroenschil. — desverkiezend ± ½ dL. bessensap. — 20 gr. boter. — ± 5 gr. aardappelsago.

Schil de appels, snijd ze in vieren en verwijder de klokhuizen. Leg ieder geschild stukje dadelijk in een bakje met koud water. (Laat de appels echter niet lang in het water blijven, ze verliezen anders aan smaak.) Wasch ze, zet ze op met het smaakje, het bessensap,

de suiker en de boter en zooveel water, tot de appels goed half onderstaan. Laat ze zachtjes koken, tot ze gaar zijn, gedurende ± 3 kwartier. Schud ze af en toe, maar roer er niet in. Schep de appels, als ze volkomen zacht zijn, met een schuimspaan uit het vocht en bind dit met wat aangemengde sago tot een dun sausje (zie het recept van gedroogde appels bladz. 201). Giet dit over de appels en verwijder pijpkaneeel en citroenschil.

Compôte van Appelen. (4 pers.).

- 4 rijpe handappelen van een frisch zuur en vast soort. — 4 dL. water. — 2 dL. Rijnwijn (of $5\frac{1}{2}$ dL. water, in plaats van water en Rijnwijn). — de schil van $\frac{1}{2}$ citroen. — $\pm$ 40 gr. suiker. — aardappelsago.

Schil en halveer de appels. Verwijder de klokhuizen. Leg iederen halven appel dadelijk in een bakje met koud water. (Laat de appels echter niet lang in het water blijven, ze verliezen anders aan smaak.) Spoel ze vlug af. Kook ze voorzichtig, opdat ze niet stuk koken, naast elkaar, in een platte pan met water, Rijnwijn, citroenschil en suiker. Leg iederen halven appel, die gaar is, in een compôteschaaltje. Kook, als alle appels er uit zijn, het vocht nog wat in en bind het een weinig met aangemengde sago (zie het recept van gedroogde appels bladz. 201). Maak het sausje, als geen Rijnwijn gebruikt wordt, af met citroensap. Giet deze saus, zoo noodig gezeeft, over de appels. (De appels kunnen nog gegarneerd worden, leg ze daarvoor met den platten kant naar boven en plaats in de opening van het klokhuis een half geconfijt kersje).

Gebraden Appelen.

- 8 groote, zure appelen. — $\pm$ 60 gr. suiker. — 1 dL. water. — 2 theelepeltjes fijne kaneeel. — 40 gr. boter.

Boor de appelsen, schil ze en schik ze in een vuurvast schoteltje. Vul elke opening met suiker en kaneel en leg daarop een kluitje boter. Giet het water in het schoteltje, zet het, met een deksel er op, in een matig warmen oven en laat de appelsen gaar worden ($\pm \frac{3}{4}$ uur). Bedruip ze af en toe.

Peren. (4 pers.).

2 L. of 1500 gr. peren. — ± 50 gr. suiker of minder, afhankelijk van de soort peren. — ± 1 dL. bessensap, afhankelijk van de soort peren. — een stukje pijpkaneeel of citroenschil. — ± 5 gr. aardappelsago.

Schil de peren, snijd ze in vieren of in tweeën of laat ze heel. Laat in het laatste geval het steeltje er aan, schil dit dun af. Verwijder in de beide eerste gevallen het klokhuis. Wasch de peren en zet ze op in een pan met dikken bodem met zooveel water, dat ze onder staan. Voeg dadelijk pijpkaneeel of citroenschil toe en laat ze zachtjes koken, gedurende 3 à 4 uren. Voeg, zoo noodig, onder de hand nog wat water er bij. Laat het laatste $\frac{1}{2}$ uur de suiker en ook het bessensap meekoken, als de peren uit zichzelf niet rood worden. Schep de peren als ze mooi rood en gaar zijn, uit het vocht en bind dit met een weinig sago tot een dun sausje (zie het recept van gedroogde appelsen bladz. 201). Giet dit over de peren en verwijder pijpkaneeel of citroenschil.

Gedroogde Peren. (4 pers.).

300 gr. gedroogde peren. — ± 40 gr. suiker. — $\frac{3}{4}$ L. water. — het sap van ± 1 citroen of 2 dL. bessensap, afhankelijk van het soort peren. — 1 citroenschilletje. — ± 5 gr. aardappelsago.

Wasch de peren een paar keer in lauw water af, tot ze goed schoon zijn. Zet ze een nacht in koud water te weeken.

Zet ze den volgenden dag op met het weekwater, het citroenschilletje (en het bessensap). Kook ze gaar gedurende $\frac{3}{4}$ à 1 uur. Laat het laatste kwartier de suiker meekoken. Voeg het citroensap toe, wanneer geen bessensap gebruikt is, als de peren gaar en zacht zijn. Schep ze met een schuimspaan uit het vocht en bind dit met een weinig sago tot een dun sausje (zie het recept van gedroogde appels bladz. 201). Giet dit over de peren, en verwijder het schilletje.

Gestoofde versche Pruimen. (4 pers.).

1½ K.G. pruimen. — ± 100 gr. suiker. — ± 5 gr. aardappelsago.

Wasch de pruimen af, verwijder, zoo nodig, de steel-tjes, naar verkiezing ook de schillen (leg onrijpe pruimen daarvoor even in warm water) en zet ze op met 1½ dL. water en de suiker. Laat ze daarmee zachtjes in een paar minuten gaar koken. Bind het vocht met de aangemengde sago (zie het recept van gedroogde appels bladz. 201), of laat het een weinig inkoken.

Gedroogde Pruimen. (4 pers.).

400 gr. gedroogde pruimen. — $\frac{3}{4}$ L. water. — ± 65 gr. suiker. — 5 gr. aardappelsago. — pijpkaneeel of citroenschil.
— naar verkiezing 1 dL. bessensap.

Wasch de pruimen eenige malen in lauw water af, tot ze volkomen schoon zijn. Zet ze in het koude water te weeken. Breng ze den volgenden dag aan de kook met het weekwater, het smaakje, de suiker en het bessensap. Laat ze gaar koken gedurende ± $\frac{1}{2}$ uur. Schep de pruimen met een schuimspaan uit het vocht en bind dit met een weinig sago tot een dun sausje (zie het recept van gedroogde appels bladz. 201). Giet dit sausje over de pruimen en verwijder pijpkaneeel of citroenschil.

Gedroogde Pruimedanten.

Bereid deze op dezelfde wijze als de gedroogde pruimen.
(Vorige recept).

Gestoofde Vijgen.

500 gr. vijgen. — $\pm$ 100 gr. suiker. — het sap van 1 citroen
of meer. — $\pm$ 5 gr. aardappelsago.

Wasch de vijgen, zet ze een nacht te weeken met zoveel water, dat ze bijna onderstaan. Kook ze den volgende dag zachtjes gaar in het weekwater. Voeg citroensap toe naar smaak en bind het vocht met wat sago (zie het recept van gedroogde appelen bladz. 201).

Gestoofde Kersen.

1 K.G. kersen. — $\pm$ 50 gr. suiker. — $\pm$ 5 gr. aardappelsago.

Bereid de kersen geheel als de verse pruimen (zie bladz. 205).

(Kersen kunnen vóór het koken worden ontpit met een kersenpitter).

Gestoofde Bessen.

1 K.G. bessen. — $\pm$ 100 gr. suiker. — $\pm$ 10 gr. aardappelsago.

Ris de bessen af, wasch ze, zet ze op zonder water en bereid ze als opgegeven staat bij de pruimen (blz. 205), maar voeg de suiker toe als de bessen gaar zijn.

Kruisbessenmoes.

1 K.G. onrijpe kruisbessen. — $\pm$ 100 gr. suiker. — $\pm$ 5 gr.
aardappelsago of 1 ei.

Verwijder van de kruisbessen de kelkblaadjes en de steeltjes. Wasch ze, zet ze op met $\pm$ 1 dL. water. Laat

ze op een zacht vuur tot moes koken. Wrijf ze fijn met een houten lepel, roer er de suiker en het geklopte ei door of bind het moes een weinig met de aangemengde sago. (zie het recept van gedroogde appelsen bladz. 201.). Van rijpe kruisbessen moet het moes gezeefd worden door een zeef van paardehaar, de schillen zijn zooveel harder. Men heeft dan ook minder suiker noodig.)

Gedroogde Abrikozen.

300 gr. gedroogde abrikozen. — 6 dL. water. — $\pm$ 75 gr. suiker. — een citroenschilletje. — $\pm$ 5 gr. aardappelsago.

Wasch de abrikozen eenige malen in lauw water, tot ze volkomen schoon zijn. Zet ze een nacht in 6 dL. koud water te weeken met de suiker en het citroenschilletje. Breng ze den volgenden dag aan de kook in het weekwater en laat ze zachtjes koken, tot ze gaar zijn, $\pm$ 20 minuten. Schep de abrikozen voorzichtig met een schuimschaap uit het vocht, bind dit met een weinig sago tot een dun sausje en giet dit over de abrikozen (zie het recept van gedroogde appelsen bladz. 201.)

Compôte van gedroogde Abrikozen.

Behandel de abrikozen volgens het vorige recept: laat ze, als ze gaar zijn, uitlekken op een zeef van paardehaar. Bind het vocht met een weinig aardappelsago (zie het recept van gedroogde appelsen bladz. 201.) Giet dit over de vruchten in het compôteschaaltje en garneer de bovenste laag met groene, geconfijte, Hollandsche vruchten en desverkiezend wat zilveren pilletjes (verkrijgbaar bij den banketbakker).

Compôte van Abrikozen uit flesschen.

Leg de abrikozen in een compôteschaaltje. Proef, of het vocht zoet is, voeg anders nog wat suiker toe en bind het vocht met een weinig aangemengde aardappelsago tot een dun sausje (zie het recept van gedroogde appelen bladz. 201.) Giet dit na bekoeling over de abrikozen.

Compôte van verse Abrikozen.

500 gr. abrikozen. — $\pm$ 100 gr. suiker. — 1 dL. water. — $\pm$ 5 gr. aardappelsago.

Wasch de vruchten af, leg ze zoo noodig even in warm water, om het huidje er gemakkelijk af te kunnen nemen. Verwijder het huidje. Halveer ze en verwijder de pitten. Zet de vruchten op met het water en de suiker en kook ze zachtjes gaar in een paar minuten. Leg de vruchten in een compôteschaaltje en bind het vocht een weinig met aangemengde aardappelsago (zie het recept van gedroogde appelen, bladz. 201.)

Gedroogde Prunelles of gedroogde gele Pruimpjes.

Bereid de prunelles of de pruimpjes geheel als de gedroogde abrikozen (zie bladz. 207).

Perzikencompôte.

Zie compôte van verse abrikozen.

Rabarbercompôte. (2 pers.).

300 gr. rabarber. — $\pm$ 100 gr. suiker. — 1 dL. koud water. — een citroenschilletje. — een weinig aardappelsago en bessensap.

Ontdoe de rabarber van de bladen, schil, zoo noodig, de stelen, snijd ze in stukken van $\pm$ 5 cM. lengte en wasch ze.

Doe ze in een gave pan, zonder water en zet deze in een groote pan met kokend water. Voeg de suiker en het citroenschilletje toe, en laat de stukjes rabarber au Bain-Marie geheel zacht worden (± 40 minuten). Leg deze dan in een compôteschaaltje. Doe bij het vocht desverkiezend een weinig bessensap en bind het dun met aardappelsago met wat water aangemengd. Verwijder de citroenschil. Proef of het sausje zoet genoeg is. Giet dit na bekoeling over de compôte.

Sinaasappelcompôte.

Schil de sinaasappelen, verwijder zorgvuldig de witte velletjes. Snijd de vruchten in schijven van $\pm \frac{1}{2}$ cM. dikte. Bestrooi ze met suiker, meer naarmate de vruchten zuurder zijn. Giet het sap van eenige sinaasappelen of mandarijnen er overheen. Laat de compôte eenige uren staan en bedruip de schijven herhaaldelijk met het vocht. Laat ze echter niet te lang staan, omdat ze dan bitter worden.

Kastanjes koken.

Wasch de kastanjes, maak met een mesje een kruis in het breede, platte gedeelte der beide schillen. Zet ze op met ruim kokend water en kook ze, tot een vork er gemakkelijk doorprikt, ± 15 minuten. Giet ze dan droog af, laat ze zonder deksel even opdrogen op de kachel en schud ze een paar maal, waardoor de schillen openspringen. Presenteer ze warm, omdat ze anders lastig pellen. Geef er koude boter bij.

Gebraden of gepofte Kastanjes.

Veeg de kastanjes af. Maak met een mesje in het breede, platte gedeelte een kruis door de schil en ook door het onderliggende bruine huidje. Braad de kastanjes in een

Het Nieuwe Kookboek, 9e druk.

gesloten koekepan, onder nu en dan omschudden, op een vrij warm vuur, tot ze gaar zijn geworden, gedurende 45 à 60 minuten. Geef ze met koude boter.

Kastanjepurée. (4 pers.).

500 gr. kastanjes. — 40 gr. boter. — 3 dL. melk of half melk, half bouillon. — (voor nagerecht nog 60 gr. suiker, — $\frac{1}{4}$ stokje vanille.)

Wasch de kastanjes. Snijd in het breede, platte gedeelte een kruis door de schil en ook door het onderliggende bruine huidje. Kook ze tien minuten in kokend water. Breng in een andere pan de melk langzaam aan de kook met de vanille en iets zout. Neem de kastanjes bij een paar tegelijk uit het water, trek de beide schillen er te zamen af, breng de kastanjes dan over in de melk en kook ze hierin langzaam gaar ($\pm$ 25 minuten). Wrijf ze vervolgens door een zeef van paardehaar en vermeng ze met de boter en de suiker.

Geef zoete kastanjepurée als nagerecht, desverkiezend met stijfgeslagen room ($\pm$ 3 dL. slagroom en 1 of 2 eiwitten). Geef de puree zonder suiker en vanille bij reevleesch.

Sausen.

Warme sausen bij vleesch, visch, gevogelte, groenten.

Speksaus

bij bruine boonen, capucijners.

$\frac{1}{2}$ L. boonennat. — 1 ui. — 45 gr. bloem. — 100 gr. door-regen rookspek. — $\pm$ $\frac{1}{4}$ dL. azijn. — peper.

Schrap het spek aan alle kanten dun af en snijd het in blokjes. Bak deze tot er genoeg vet uit is getrokken. Neem

dan de dobbelsteentjes uit de pan, fruit in het vet het grof gesnipperde uitje, zorg, dat dit niet bruin wordt. Verwijder het uitje, voeg de bloem toe en roer dit met het gesmolten vet tot een gladde massa. Laat deze licht-bruin branden. Voeg daarna onder goed roeren, het boonen-nat erbij en laat de saus nog 5 à 10 minuten doorkoken. Maak ze af met wat azijn, peper en de dobbelsteentjes spek.

Gebraden of bruine boter (± 3 pers.).

bij geroosterde biefstuk, gekookte aardappelen,
bruine capucijners.

100 gr. boter. — $\frac{1}{2}$ dL. half water, half melk.

Laat 100 gr. boter in een steelpannetje zoo bruin worden als voor biefstukjus. Doe er dan, van het vuur af, onder goed roeren, druppelsgewijze, $\frac{1}{2}$ dL. warm water en melk bij, waardoor de boter wat gebonden wordt.

Botersaus

bij gekookte aardappelen, ham, Hamburgerrib, gekookte visch als snoek, kabeljauw, schelvisch.

$\frac{1}{2}$ L. water. — 35 gr. bloem — 60 gr. boter. — iets zout.

Verwarm op een zacht vuur, roerende, bloem met 40 gr. boter. Wrijf de kluitjes eruit. Voeg dan langzaam, onder goed roeren, het kokende water toe met iets zout en laat de saus nog 5 à 10 minuten doorkoken. Doe er, van de kachel af, de rest der boter bij en presenteer ze dadelijk. (Wordt een met boter afgemaakte saus warm gehouden op de kachel, dan is er kans, dat de boter geheel uitsmelt en boven komt drijven).

Peterseliesaus

bij sausbaars, snoek, zalm, zeetong, zoutevisch.

$\frac{1}{2}$ L. water of vischbouillon, getrokken van een goedkoop vischje met kruiden (ui, wortel, peterselie, peperkorrels, thijm) of van de vischgraten, wanneer b.v. van tong de filets afgenomen zijn, met kruiden. — 35 gr. bloem. — 50 gr. boter. — een volle eetlepel zeer fijn gehakte peterselie. — iets zout.

Bereid deze saus als de botersaus (zie het vorige recept). Maak ze af met peterselie, maar laat die niet meekoken, ze zou dan leelijk van kleur worden.

Mosterdsaus

bij schelvisch, stokvisch, hardgekookte eieren.

$\frac{1}{2}$ L. water of stokvischwater of bouillon, als de saus bij eieren gebruikt wordt. — 35 gr. bloem. — 50 gr. boter. — iets zout. — 1 eetlepel mosterd.

Bereid deze saus evenals de botersaus (zie het voorlaatste recept). Maak ze af met den mosterd, die niet mee mag koken.

Neem, als de saus bij eieren gepresenteerd wordt, 45 gr. bloem.

Laat in de boter een gesnipperd uitje fruiten, als de saus gegeven wordt bij stokvisch.

Uiensaus

bij stokvisch en witte boonen.

$\frac{1}{2}$ L. vischwater of boonenwater. — bij visch 35 gr. bloem, bij boonen 40 gr. — 50 gr. boter. — 50 gr. uien. — iets zout. — $\pm \frac{1}{4}$ dL. azijn.

Maak de uien schoon, wasch en snipper ze in lange reepjes, en fruit ze in de boter. Zorg dat ze licht van kleur blijven. Voeg dan de bloem toe, roer dit samen tot de kluitjes er uit zijn; doe hierbij, langzamerhand en steeds roerende, het kokende water en, zoo noodig, iets zout en laat de saus nog

5 à 10 minuten zachtjes doorkoken. Maak ze af met $\pm$ $\frac{1}{4}$ dL. azijn, als ze bij boonen gebruikt wordt.

Eenvoudige Zure Saus

bij witte boonen, gekookte bot en schol.
 $\frac{1}{2}$ L. water of boonenwater. — bij visch 35 gr. bloem, bij
 boonen 40 gr. — 45 gr. boter. — 1 ei. — $\frac{1}{2}$ dL. azijn. —
 iets zout.

Verwarm op een zacht vuur, roerende, de bloem met de boter, wrijf de kluitjes er uit. Voeg dan langzaam, onder goed roeren, het kokende water toe met, zoo noodig, iets zout en laat de saus nog 5 à 10 minuten doorkoken. Klop het ei in een kommetje, verwarm het, onder goed roeren, met een weinig saus, giet dit dan bij de rest der saus en voeg ook den azijn toe.

Fijnere Zure Eiersaus

bij kalfstong, tarbot, gekookte paling, zeetong,
 10 gr. bloem. — 2 eieren. — 2 dL. water. — iets zout. — $\pm$
 $\frac{1}{2}$ dL. azijn. — 50 gr. boter.

Klop de eieren. Meng in een pannetje de bloem aan met een gedeelte der eieren, roer alle kluitjes er uit, voeg dan de rest der eieren toe, het water, den azijn en iets zout. Laat dit langzaam, onder goed roeren, koken, tot de bloem gaar is. Maak de saus, van de kachel genomen af met de boter, die in kleine stukjes verdeeld is.

Neem voor vischsous $\frac{1}{2}$ dL. water meer.

Kappertjessaus

bij zeetong, zalm, tarbot, kalfstong.
 $\frac{1}{2}$ L. bouillon of vischbouillon, indien de saus bij visch gebruikt wordt, getrokken van vischgraten, b.v. van de graten van gefleerde visch of van een goedkoop vischje, met iets

zout en kruiden (wortel, ui, peterselie, thijm, witte peperkorrels). — 60 gr. boter. — 35 gr. bloem voor een vischsous, 55 gr. voor een deksous over gesneden kalfstong. — 1 eetlepel kappertjes. — wat citroensap.

Bereid deze sous evenals de botersous (zie bladz. 211).
Neem voor het mengsel van boter en bloem 5 gr. meer boter dan bloem. Maak de sous af met kappertjes en citroensap naar smaak.

Garnalensous

bij zeetong, zalm.

$\frac{1}{2}$ L. vischbouillon, getrokken van een goedkoop vischje of van vischgraten, b.v. van de graten van gefleerde visch met zout en kruiden (wortel, ui, peterselie, thijm, witte peperkorrels). — 35 gr. bloem. — 60 gr. boter. — 175 gr. gepelde Zuiderzeegarnalen. — $\frac{3}{4}$ eetlepel zeer fijngehakte peterselie. — een weinig citroensap en peper.

Bereid deze sous evenals de botersous (zie bladz. 211).
Wasch de garnalen, laat ze goed uitlekken op een paardeharen zeef en voeg, als de sous gaar is, van de kachel af, peterselie, garnalen, citroensap en peper toe.

Oestersous

bij tarbot, zeetong.

$\frac{1}{2}$ L. vischbouillon (zie het vorige recept). — 40 gr. bloem. — 60 gr. boter. — 1 eidooier. — $1\frac{1}{2}$ dozijn oesters. — $\frac{1}{2}$ dL. Rijnwijn. — citroensap. — zout, peper.

Bereid deze sous evenals de botersous (zie bladz. 211).
Maak ze af met een eidooier. Kook de oesters even in $\frac{1}{2}$ dL. water en $\frac{1}{2}$ dL. Rijnwijn. Snijd ze dan doormidden, laat het vocht nog wat inkoken en doe dit met de oesters bij de sous. Voeg, als het noodig is, nog een paar druppels citroensap toe, iets zout en peper.

Roomsaus

bij tarbot, zeetong.

$\frac{1}{4}$ L. vischbouillon (zie recept garnalensaus bladz. 214). — $\frac{1}{4}$

L. room. — 35 gr. bloem. — 40 gr. boter. — 1 eidooier. —
zout, peper.

Bereid deze saus evenals de botersaus (zie bladz. 211), maar voeg eerst den vischbouillon toe en daarna den room. Bind ze niet af met boter. Maak ze af met een eidooier en, zoo noodig, een weinig zout en peper.

Hollandsche Saus¹⁾ (4 à 6 pers.)

bij gekookte paling, tarbot, zalm, elft, zeetong,

I.

150 gr. boter. — 2 eidooiers. — 5 eetlepels melk. — een goede
theelepel maïzena. — een weinig peper. — het sap van $\pm$
 $\frac{1}{2}$ citroen.

Meng in een pannetje met dikken bodem de maïzena aan met de helft der melk, voeg de dooiers toe en een lepel van de boter. Klop het mengsel flink dooreen met een eierklopper of bezempje. Zet het dan op een matig warm plaatsje van het fornuis en blijf flink kloppen, tot de saus dik is en even gekookt heeft. Neem nu het pannetje van het vuur, doe er een klontje boter door en laat dit, onder goed kloppen, op een hoekje van het fornuis week worden en er in verdwijnen. Zorg, dat de boter niet uitsmelt. Herhaal deze bewerking tot alle boter verbruikt is. Voeg tegen het laatst de overgebleven melk geheel of gedeeltelijk toe. Druppel er dan het citroensap in en maak de saus verder af met een weinig peper. Presenteer ze dadelijk in een verwarmden sauskom of giet ze bij tongfilets om de filets.

¹⁾ Overgenomen uit „In en Om de Keuken”, uitgave J. Noorduyn en Zoon.

Hollandsche Saus (2 pers.)

bij gekookte paling, zalm, elft, zeetong.

II.

2 eidooiers. — 80 gr. boter. — 2 lepels geurige azijn. —
1 lepel water. — peper.

Laat den azijn tot op $\frac{1}{4}$ deel inkoken. Neem hem van het vuur af, voeg het water toe, doe dit vocht bij de geklopte eidooiers en een klein stukje van de boter. Bind de saus, onder flink roeren, op de kachel. Klop daarna op een hoekje van de kachel de rest van de boter, in stukjes verdeeld, er door. Maak de saus af met peper. Voeg zoo noodig nog wat zout en azijn toe. Presenteer ze in een verwarmden sauskom.

Béarnaisesaus

bij tongfilets of chateaubriands.

Bereid Hollandsche saus volgens een der vorige recepten. Maak ze af met een halven eetlepel gehakte kruiden, 's winters alleen peterselie, 's zomers buitendien een weinig kervel, dragon en pimperl.

Mousselinesaus

bij tarbot, tong.

Bereid deze saus geheel als de Hollandsche saus (zie een der voorlaatste recepten). Maak ze af met $\frac{1}{2}$ dL. slagroom en een weinig warm water.

Kerrysaus

bij hardgekookte eieren, gestoofd kalfspoulet.

$\frac{1}{2}$ L. bouillon, getrokken van 150 gr. schenkelvleesch of $\frac{1}{2}$ L. bouillon van kalfspoulet of vloeibaar vleeschextract met water ($\frac{1}{2}$ eetlepel op $\frac{1}{2}$ L. water zonder zout), of maggi-blokjes met water (2 bouillonblokjes op $\frac{1}{2}$ L. water.) — 45 of 40 gr. bloem, 45 gr. als de saus gevuld wordt met poulet en balletjes; wordt ze over hardgekookte eieren met rijst gedaan, dan 40 gr. — 45 of 50 gr. boter. — $\pm \frac{1}{4}$ of $\frac{1}{2}$ eetlepel kerry, $\pm \frac{1}{2}$ eetlepel als er rijst bij gepresenteerd wordt. — $\pm \frac{1}{2}$ dL. melk of room. — een uitje. — een stukje Spaansche peper. — een weinig zout.

Maak de ui schoon, wasch, snipper en fruit ze met een klein stukje Spaansche peper en de kerry in de boter. Zorg, dat alles geel van kleur blijft. Voeg dan de bloem toe, roer dit samen tot de kluitjes er uit zijn; doe hierbij langzamerhand en steeds roerende, den kokenden bouillon. Laat de saus nog zachtjes 5 à 10 minuten doorkoken en zeef ze daarna. Maak ze af met melk of room.

Sauce aux fines herbes

bij lamsvleesch.

$\frac{1}{2}$ L. bouillon, getrokken van 200 gr. schenkelvleesch met iets zout en een paar takjes van de kruiden. — 35 gr. bloem. — 40 gr. boter, — 1 uitje. — een eetlepel zeer fijngehakte kruiden (peterselie, waarbij een enkel takje van de volgende kruiden: kervel, dragon, pimpernel, selderij). — 2 eetlepels witte Bordeauxwijn, b.v. Graves. — 1 eidooier of ei.

Zeef den bouillon door een doek. Snipper het uitje, fruit het even in de boter. Vermeng dan, roerende, boter en bloem met elkaar. Zorg, dat de bloem licht van kleur blijft. Doe hierbij, langzaam en onder goed roeren, den

gezeefden bouillon. Laat de saus nog 5 à 10 minuten doorkoken, zeef ze en maak ze af met de fijngehakte kruiden, witte Bordeaux en een eidooier of ei.

Soubisesaus

bij lamsvleesch.

$\frac{1}{2}$ L. bouillon, getrokken van 200 gr. schenkelvleesch. — 350 gr. uien. — 120 gr. boter. — 35 gr. bloem. — 4 eetlepels room. — iets zout en peper.

Schil de uien. Wasch ze, snijd ze in stukken en kook ze 5 minuten af voor den sterken smaak, als ze oud zijn. Laat ze goed uitlekken. Fruit ze dan in 80 gr. boter gedurende $\pm$ 20 minuten. Zorg, dat de kleur licht blijft. Roer er de bloem door en voeg langzamerhand, steeds roerende, den gezeefden bouillon toe. Laat de saus nog $\frac{3}{4}$ uur zachtjes doorkoken. Zeef ze met de uien door een zeef van paardehaar en maak ze vlug af met de rest der boter, in kluitjes verdeeld, den room en peper en zout naar smaak.

Citroensaus

bij artisjokken, champignons, gekookte kalfstong, gestoofd kalfspoulet.

$\frac{1}{2}$ L. bouillon, getrokken van 200 gr. schenkelvleesch of bouillon van het kalfsvleesch. — 40 gr. bloem, 55 gr. indien de saus gegeven wordt over gesneden kalfstong. — 45 of 60 gr. boter. — 1 eidooier of 1 ei. — het sap van $\pm \frac{1}{2}$ citroen. — peper.

Verwarm op een zacht vuur, roerende, de boter met de bloem, wrijf de kluitjes er uit. Voeg dan, langzaam en onder

— 50 gr. bloem, voor een deksaus 60 gr. — 55 gr. boter voor een deksaus 65 gr. — een schijfje rookspek. — 1 ut. — een worteltje in plakjes gesneden. — een paar takjes peterselie. — een weinig thijm. — een stukje Spaansche peper. — 2 kruidnagelen. — 1 laurierblad. — wat bruin van jus. — 1 lepel soja of wat Worcestershiresaus. — 1 lepel Madera. — zoo noodig iets caramel.

Fruit de kruiden met het spek eenigen tijd in de boter. Zorg dat deze licht van kleur blijft. Zeef ze, doe ze terug in het pannetje met de bloem, wrijf de kluitjes er uit en laat dit samen lichtbruin branden. Giet er dan, onder roeren, den door een doek gezeefden bouillon bij, laat de saus nog 5 à 10 minuten doorkoken en maak ze op smaak en kleur af met soja of Worcestershiresaus, bruin van jus, Madera en zoo noodig iets caramel. De kleur moet donkerbruin zijn.

Caramel.

(kleurmiddel voor donkere soepen en sausen.)

Brand in een ijzeren pannetje 100 gr. suiker donkerbruin. Neem dan de pan van het vuur, leg een deksel er schuin op en giet, voorzichtig over het deksel (omdat zich veel damp gaat ontwikkelen), $\frac{1}{2}$ dL. warm water bij de caramel. Bewaar de caramel in een jampotje. Gebruik er slechts weinig van, omdat de smaak bitter is.

Bruine Ragoûtsaus

over ossetong en ander fijn, donker vleesch.

$\frac{1}{2}$ L. bruine, pikante saus. — 75 gr. kalfsgehakt. — $\frac{1}{2}$ blikje champignons.

Maak $\frac{1}{2}$ L. bruine pikante saus (zie het voorlaatste recept) van 65 gr. bloem, 70 gr. boter en alle overige

ingrediënten. Vul deze met kleine gehaktballetjes, die op de gewone wijze aangemaakt zijn en eerst in weinig kokend water met zout zijn gaar gekookt ($\pm$ 10 minuten). Maak de saus af met $\frac{1}{2}$ blikje doormidden gesneden champignons en een weinig van het champignonnat.

Lichtbruine pikante Saus

bij gevulde komkommers, gestoofde kalfsnier,
warme kalfsvleeschpudding.

$\frac{1}{2}$ L. geurige bouillon, getrokken van 200 gr. schenkelvleesch met weinig zout. — 50 gr. bloem. — 55 gr. boter (wordt de saus bij warmen kalfsvleeschpudding en gevulde komkommers gebruikt, dan zijn 45 gr. bloem en 50 gr. boter voldoende). — een paar takjes peterselie. — een ui. — Spaansche peper. — 2 kruidnagelen. — 1 laurierblad. — een worteltje in plakjes gesneden. — iets thijm. — een eetlepel soja, zoo noodig een weinig bruin van jus.

Fruit de kruiden een tijdje in de boter. Zorg, dat alles licht van kleur blijft. Zeef de boter, doe ze terug in het pannetje met de bloem, roer dit samen, tot de kleur heel lichtbruin is. Giet er dan, langzaam en onder roeren, den door een doek gezeefden bouillon bij en laat de saus nog 5 à 10 minuten doorkoken. Maak ze af met soja en kleur, zoo noodig, de saus nog wat bij met een weinig bruin van jus. Ze moet echter licht van kleur blijven.

Witte pikante Saus

bij licht vleesch.

$\frac{1}{2}$ L. geurige bouillon, getrokken van 200 gr. schenkelvleesch. — 55 gr. bloem en 60 gr. boter voor een deksaus, b.v. over gekookte kalfstong; voor een saus, die bij vleesch wordt gepresenteerd, 40 gr. bloem en 45 gr. boter. — 1 ei of 1

eidooier. — $\frac{1}{2}$ dL. room. — 1 eetlepel witte Bordeauxwijn.
 — 1 uitje. — een paar takjes peterselie. — een worteltje in
 plakjes gesneden. — iets thijm. — een stukje foelie.

Fruit de kruiden eenigen tijd in de boter. Zorg, dat deze
 geel van kleur blijft. Voeg dan de bloem toe, roer dit
 samen, tot de kluitjes er uit zijn, doe hierbij, langzamer-
 hand en steeds roerende, den warmen en door een doek
 gezeefden bouillon. Laat de saus nog 5 à 10 minuten
 doorkoken en zeef ze daarna. Klop het ei, verwarm dit,
 roerende, met een weinig saus, giet er dan de rest der
 saus bij en maak ze af met den room en den wijn.

Witte Ragoûtsaus

bij licht vleesch.

$\frac{1}{2}$ L. witte, pikante saus. — 75 gr. kalfsgehakt. — $\frac{1}{2}$ blikje
 champignons.

Maak $\frac{1}{2}$ L. witte, pikante saus (zie het vorige recept),
 maar neem 5 gr. bloem en 5 gr. boter meer. Vul deze
 met kleine balletjes van 75 gr. kalfsgehakt, die op de
 gewone wijze zijn aangemaakt en daarna eerst in weinig
 kokend water met zout zijn gaargekookt ($\pm$ 10 minuten).
 Maak de saus af met $\frac{1}{2}$ blikje doormidden gesneden
 champignons en wat van het nat.

Lichte Maderasaus

bij hamsoufflé, getruffeerde kalfstong en ander fijn,
 licht vleesch.

$\frac{1}{2}$ L. bouillon, getrokken van 200 gr. schenkelvleesch. — 45
 gr. bloem. — 50 gr. boter. — een paar takjes peterselie.
 — een worteltje aan plakjes gesneden. — een uitje. — 1
 laurierblad. — 2 kruidnagelen, — een weinig thijm en Spaan-
 sche peper. — een eetlepel soja, zoo noodig iets bruin van
 jus. — $\pm$ $\frac{1}{2}$ dL. Madera.

Bereid deze saus evenals de lichtbruine, pikante saus (zie bladz. 221). Voeg de Madera toe, als de saus klaar is.

Donkere Maderasaus

bij ossenhaas, ossetong en ander fiin, donker vleesch.

Bereid deze saus evenals de donkerbruine, pikante saus (zie bladz. 219), maar neem 5 gr. bloem en 5 gr. boter meer. Maak ze, in plaats van met 1 lepel Madera, met $\pm \frac{1}{2}$ dL. Madera af.

Lichte Champignonsaus

bij kalfstong, kalfsfricandeau.

$\frac{1}{2}$ L. witte, pikante saus. — een klein blikje champignons.

Bereid deze saus evenals de witte, pikante saus (zie bladz. 221), maar neem 5 gr. bloem en 5 gr. boter meer. Voeg, als de saus klaar is, den inhoud van een klein blikje champignons toe, doormidden gesneden, en wat van het champignonnat.

Donkere Champignonsaus

bij ossenhaas, ossetong, châteaubriands.

$\frac{1}{2}$ L. donkerbruine, pikante saus. — een klein blikje champignons.

Bereid deze saus geheel als de donkerbruine, pikante saus (zie bladz. 219), maar neem 5 gr. bloem en 5 gr. boter meer. Voeg, als de saus klaar is, den inhoud van een klein blikje champignons toe, doormidden gesneden en wat champignonnat.

Lichte Maître d'hotelsaus

bij zwezerik, kalfstong en ander fijn, licht vleesch.

$\frac{1}{2}$ L. witte, pikante saus zonder room en Bordeauxwijn, gemaakt van 40 gr. bloem en 45 gr. boter en de overige ingrediënten (zie bladz. 221). — wat citroensap. — 1 eetlepel zeer fijngehakte peterselie. — 25 gr. boter.

Maak van de witte, pikante saus (zie bladz. 221) een lichte maître d'hotelsaus, door, van de kachel af, als de eerste saus gaar en met een dooier afgemaakt is, 25 gr. boter toe te voegen, in stukjes verdeeld, wat citroensap en de gehakte peterselie.

Lichtbruine Maître d'hôtelsaus

bij gestoofde kalfsnier.

$\frac{1}{2}$ L. lichtbruine, pikante saus van 50 gr. bloem 55 gr. boter. — wat citroensap. — een eetlepel zeer fijngehakte peterselie. — 25 gr. boter.

Maak van de lichtbruine, pikante saus (zie bladz. 221) een lichtbruine maître d'hotelsaus, door, van de kachel af als de eerste saus klaar is, 25 gr. boter toe te voegen, in stukjes verdeeld, wat citroensap en de gehakte peterselie.

Lichte Tomatensaus van Tomatenpurée

bij gebakken zwezerik en ander licht vleesch, gevulde komkommers.

$\frac{1}{2}$ L. bouillon, getrokken van 200 gr. schenkelvleesch. — 60 à 70 gr. bloem, afhankelijk van de dikte der tomatenpurée. 65 à 75 gr. boter. — 2 dL. tomatenpurée. — Cayennepeper. — citroensap. — peterselie. — een uitje.

Bak het grof gesnipperde uitje met een paar takjes peterselie in de boter. Zorg, dat deze licht van kleur blijft. Verwijder dan de kruiden. Voeg de tomatenpurée toe en fruit deze met de boter nog een paar minuten. Doe daarna

de bloem erbij, roer dit tot een gladde massa, verdun deze, onder goed roeren, met den door een doek gezeefden bouillon. Laat de saus nog ± 10 minuten zachtjes koken en maak ze af met Cayennepeper en citroensap naar smaak.

Lichte Tomatensaus van verse Tomaten.

$\frac{1}{2}$ L. bouillon, getrokken van 200 gr. schenkelvleesch. — 500 gr. tomaten. — 75 gr. bloem. — 50 gr. boter. — Cayennepeper. — citroensap. — peterselie. — een uitje.

Snijd de gewasschen tomaten in stukken, zet deze op met de boter, een paar takjes peterselie, een gesnipperd uitje en smoor ze langzaam gaar (± 15 minuten). Zeef dan de tomaten door een paardeharen zeef, giet er den door een doek gezeefden bouillon bij. Doe de bloem in het pannetje, meng ze voorzichtig aan met het mengsel van tomatenpurée en bouillon en laat de saus nog ± 10 minuten zachtjes doorkoken. Maak ze af met Cayennepeper en citroensap naar smaak.

Warme Mayonnaise

bij warme gekookte zalm, hardgekookte eieren.

voor 8 eieren $1\frac{1}{2}$ dL. kookroom. — 3 eidooiers. — 3 eetlepels olijfolie. — 2 eetlepels kruiden- en 1 eetlepel gewone azijn. — zout. — mosterdpoeder. — peper.

Klop de eidooiers in het pannetje, voeg den room toe, giet vervolgens, in een dun straaltje, de olie er bij. Laat dit, onder goed roeren, op de kachel binden, vermeng het dan voorzichtig met den azijn en mosterdpoeder, peper, en zout naar smaak.

Neem, als deze mayonnaise koud gebruikt wordt, 2 dL. room in plaats $1\frac{1}{2}$ dL. en laat de saus, onder af en toe roeren, bekoelen, om het vormen van een vel te voorkomen.

Koude Sausen.

Gewelde Boter

bij nieuwe aardappelen, rolpens, ham, asperges,
Brusselsch lof „en branches.”

80 gr. boter. — $\frac{3}{4}$ dL. water ('s zomers koud, 's winters warm water).

Roer de boter tot room. Spoel hiervoor, als de boter hard is, een kom met heet water om en kneed en roer met een houten lepel de boter zoolang, tot ze zalfachtig is geworden. Voeg er dan, druppelsgewijze, onder roeren, het water aan toe.

Maître d' hôtelboter

bij geroosterde biefstuk.

80 gr. boter. — een paar druppels citroensap. — wat zout. —
 $\frac{1}{2}$ eetlepel fijngehakte peterselie.

Roer de boter tot room (zie het vorige recept), voeg dan citroensap, gehakte peterselie en, zoo noodig, wat zout toe. (Deze boter smelt door aanraking met de heete biefstuk.)

Gewelde Boter met Eidooiers

bij asperges.

Voor 2 groote bossen: 100 gr. boter. — 2 eidooiers. — een weinig geraspte nootmuskaat.

Roer de boter tot room (zie het voorlaatste recept). Voeg dan, onder flink roeren, één voor één de eidooiers toe. Maak de boter op smaak af met wat noot en, zoo noodig, iets zout.

Mayonnaisesaus

bij sla, koud vleesch, koude visch, kreeft.

I.

2 eidooiers (3 indien de mayonnaise een deksaus moet zijn).

1 dL. olijfolie. — $\frac{1}{2}$ dL. azijn, desverkiezend kruidenazijn. — peper, zout, mosterdpoeder.

Klop in een groote kom met een garde de dooiers even los met peper, zout en mosterdpoeder. Voeg dan, onder flink kloppen, een eetlepel azijn erbij, vervolgens bij kleine scheutjes, de olie en daarna de rest van den azijn, steeds goed kloppend. Olie en azijn mogen niet te koud zijn.

Is de mayonnaise te dun geworden, dan kan men ze dikker krijgen door toevoeging van een opgelost blaadje gelatine of door een stukje boter zalfachtig uit te roeren en daarbij, goed roerende, de te dunne mayonnaise te voegen.

Mayonnaise kan eenigen tijd bewaard worden in een jampotje onder een laagje olie en afgesloten met perkamentpapier, waarin een paar gaatjes geprikt zijn tegen het ranzig worden der olie. Vóór het gebruik wordt deze afgegoten.

Mayonnaisesaus.

II.

Dezelfde ingrediënten als in het 1e recept en 20 gr. boter.

Roer de boter in een kom met een houten lepel zoo lang tot ze zalfachtig is geworden. Voeg dan, onder flink roeren, één voor één, de eidooiers toe met iets zout, peper en mosterdpoeder.

Roer er vervolgens bij kleine scheutjes eerst al de olie bij en daarna, eveneens bij kleine hoeveelheden, den azijn.

Dikke Mayonnaisesaus.

Geschikt voor deksaus.

III.

100 gr. boter. — 1 dL. olijfolie. — $\frac{1}{2}$ dL. azijn, desverkiezend
kruidenazijn. — peper, zout, mosterdpoeder. — 2 eieren.

Roer in een kom de boter met peper, zout en mosterdpoeder, totdat de boter zeer zacht is geworden. Voeg dan onder goed roeren, bij kleine scheutjes, de olie toe, dan langzaam de goed geklopte heele eieren en daarna voorzichtig den azijn.

Mayonnaisesaus.

IV.

10 gr. maïzena. — 1 dL. water. — ruim $\frac{1}{4}$ dL. kruidenazijn. —
2 eidooiers. — 1 dL. olijfolie. — zout, peper, mosterdpoeder.

Breng 1 dL. water aan de kook, voeg dan de maïzena toe, die met koud water is aangemengd en laat dit even koken tot een dik papje. Vermeng het daarna met zout, peper, mosterdpoeder en den azijn. Laat dit bekoelen onder af en toe roeren, om het vormen van een vel te voorkomen; roer er de eidooiers door en giet er vervolgens onder flink kloppen, de olijfolie in een dun straaltje bij.

Ravigottesaus

bij koud vleesch.

Bereid deze saus geheel als mayonnaise, maar roer er ten slotte 1 vollen eetlepel zeer fijngehakte kruiden door, in hoofdzaak peterselie, met een paar takjes kervel, dragon en pimpernel vermengd.

Remouladesaus

bij koud vleesch.

Bereid deze saus geheel als mayonnaise, maar roer er ten slotte nog wat mosterdpoeder en Cayennepeper door met $\pm$ 3 augurken en 2 ingemaakte sjalotten, zeer fijn gehakt.

Tartarensaus

bij koud vleesch en koude visch (b.v. paling).

Bereid deze saus evenals de mayonnaise, maar roer er ten slotte $\frac{1}{2}$ eetlepel zeer fijngehakte kruiden door (in hoofdzaak peterselie met een paar takjes kervel, dragon en pimpernel vermengd) en nog wat mosterdpoeder en Cayennepeper met ± 2 augurken en 1 ingemaakt sjalotje, zeer fijn gehakt.

Zoete Sausen.

Kaneelsaus

bij rijst met krenten.

$\frac{1}{2}$ L. melk. — 35 gr. bloem. — 60 gr. boter. — 50 gr. suiker. —
 ± 2 theelepeltjes kaneel.

Verwarm op een zacht vuur, roerende, de bloem met 40 gr. boter. Wrijf de kluitjes er uit. Voeg dan, langzaam en onder goed roeren, de kokende melk toe en laat de saus nog 5 à 10 minuten zachtjes doorkoken. Roer suiker en fijne kaneel, dooreengemend, door de saus en maak ze, van de kachel genomen, af met de rest der boter, in kleine kluitjes verdeeld.

Stroopsaus

bij grutjes, gort met rozijnen, trommelkoek.
 per persoon: 1 eetlepel stroop. — $\frac{1}{2}$ eetlepel boter.

Doe stroop en boter in een pannetje, verwarm deze, roerende, op een zacht vuur, tot de stroop en de boter zich goed vermengd hebben, maar neem de saus dan dadelijk af, opdat de boter niet geheel uitsmelt. (Ze komt dan bovendrijven en de saus wordt te dun.)

Vanillesaus

bij chocoladepudding, hopjespudding, rüdgröd enz.

3 dL. melk. — 3 gr. Van Veen's puddingmeel of maïzena. —
20 gr. suiker. — $\frac{1}{4}$ stokje vanille. — 1 eidooier.

Breng de melk met de vanille heel langzaam aan de kook, zoodat de vanille goed aftrekt. Roer den eidooier met de suiker dooreen, voeg hierbij de maïzena, roer de kluitjes er uit. Giet er dan, langzaam, onder goed roeren, de vanillemelk bij en laat alles samen, onder roeren, ± 2 minuten doorkoken. Verwijder de vanille.

Neem een weinig meer maïzena als de saus bij een warmen pudding gegeven wordt en dus warm moet zijn.

Wasch een stukje vanille, dat eenmaal gebruikt is, in heet water schoon, droog het en bewaar de vanille in een fleschje met wat suiker. Gebruik het een tweeden keer doormidden gespleten en ten slotte de geurige suiker.

Citroensaus

bij kouden en warmen griesmeelpudding, warmen broodpudding enz.

Bereid deze saus evenals de vanillesaus, maar gebruik, in plaats van vanille, de goed schoongeborstelde en dun afgenomen schil van $\frac{1}{2}$ citroen. Verwijder deze als de saus klaar is.

Warme Orgeadesaus.

1 rolletje amandelpers (verkrijgbaar bij den banketbakker). —
2 eidooiers. — 25 gr. suiker. — 5 gr. maïzena. — $\frac{1}{4}$ L.
melk. — $\frac{1}{4}$ L. room.

Roer de eidooiers met de suiker dooreen, wrijf hierin de amandelpers fijn. Voeg de maïzena toe, roer de kluitjes er

uit en giet hierbij, langzaam en onder goed roeren, de kokende melk met den room. Laat de saus nog, onder roeren, 5 minuten doorkoken.

Warme Caramelsaus

bij Weener pudding.

$\frac{1}{2}$ L. melk of half melk, half room. — 15 gr. maïzena. — 200 gr. suiker.

Meng de maïzena aan met een weinig van de koude melk. Breng de rest der melk aan de kook. Brand de suiker tot caramel. Doe ze hiervoor in een ijzeren panetje en laat ze tot een roodbruine stroop branden.

Giet dan, onder flink roeren, dadelijk de caramel bij de kokende melk, laat de vloeistof, onder roeren, zachtjes koken, tot de caramel geheel is opgelost. Voeg daarna de aangemengde maïzena toe en kook de saus nog 2 à 3 minuten.

Bessensapsaus

bij rijst in water gekookt, griesmeel-, maïzenapudding, enz.

2 dL. bessensap. — $\frac{1}{2}$ dL. water. — $\pm$ 60 gr. suiker. — een stukje pijpkaneeel of citroenschil. — 10 gr. aardappelsago (17 gr. voor een warme saus).

Breng het water met het bessensap, de suiker en de kaneeel of het citroenschilletje langzaam aan de kook. Meng de sago aan met wat koud water, giet dit, roerende, in de kokende vloeistof en laat deze 2 minuten doorkoken. (De saus moet dan geheel helder zijn.) Neem er vóór het opdoen de kaneeel of het citroenschilletje uit.

Saus van Frambozen- en Bessensap

bij rijst in water gekookt, griesmeel-, maïzenapudding, enz.

1 dL. frambozensap. — 1 dL. bessensap. — 1 dL. water. — 50 à 60 gr. suiker. — 10 gr. aardappelsago (17 gr. voor een warme saus.) — een stukje pijpkaneeel of citroenschil,

Bereid deze saus evenals bessensapsaus (zie het vorige recept).

Saus van ingemaakt Aardbeiensap

bij rijst in water gekookt, griesmeel-, maïzenapudding, warmen brood- of griesmeelpudding, enz.

2½ dL. aardbeiensap. — 35 gr. suiker. — de schil van ½ citroen. — 10 gr. aardappelsago voor een koude saus, 17 gr. aardappelsago voor een warme saus.

Bereid deze saus evenals de bessensapsaus (zie het voorlaatste recept).

Sinaasappelsaus

bij sneeuwpudding, kouden griesmeel- en maïzenapudding.

2 dL. gezeefd sinaasappelsap van ± 4 sinaasappelen. — ½ dL. water. — ± 30 gr. suiker. — een paar tablettensuikertjes. — 10 gr. aardappelsago.

Neem met een paar suikertjes de helft der schil dun af van een goed schoongeborstelden sinaasappel, door met de suikertjes stevig over de schil te wrijven. Breng dit samen met het vruchtensap en de suiker aan de kook en bind vervolgens de saus met de dun aangemengde aardappelsago (zie het recept van bessensapsaus bladz. 231).

Abrikozensaus

warm bij warmen brood- en griesmeelpudding,
koud bij maïzena- of kouden griesmeelpudding,
riz à la Condé, rijstpudding.

100 gr. gedroogde abrikozen. — ½ L. water. — 75 gr. suiker.
— de schil en het sap van ½ citroen. — 5 gr. aardappelsago.

Wasch de abrikozen een paar maal in lauw water, zet ze in ½ L. water met de suiker een nacht te weeken.

Breng ze dan aan de kook met hetzelfde water en een citroenschilletje en laat ze gaar koken (± 20 minuten). Wrijf ze daarna door een paardeharen zeef, doe het abrikozenmoes in het pannetje terug en bind de saus met de aangemengde sago (zie het recept van bessensapsaus bladz. 231). Voeg het citroensap naar smaak toe. Neem voor een koude saus de helft der sago.

Prunellensaus

bij dezelfde puddingen als de abrikozensaus, behalve bij riz à la Condé.

100 gr. prunellen. — $\frac{1}{2}$ L. water. — ± 70 gr. suiker. — het sap en de schil van $\frac{1}{2}$ citroen. — 15 gr. aardappelsago voor een warme saus, voor een koude 7 gr. — desverkiezend 1 dL. Rijnwijn (in dit geval neemt men slechts 4 dL. water en 25 gr. suiker meer).

Wasch de prunellen een paar maal in lauw water af, zet ze in $\frac{1}{2}$ L. water met de suiker eenige uren te weken. Breng ze dan aan de kook met hetzelfde water en een citroenschilletje en laat ze gaar koken (10 à 15 minuten). Zorg, dat de prunellen heel blijven. Schep ze daarna uit het vocht, bind dit met de aangemengde aardappelsago (zie het recept van bessensapsaus bladz. 231). Maak de saus af met citroensap, desverkiezend Rijnwijn en suiker en doe de prunellen er weer bij.

Aromatische Saus

bij warme puddingen.

2 eieren. — 2 eidooiers. — 60 gr. suiker. — 2 dL. geurig aftreksel van een stukje pijpkaneeel, $\frac{1}{2}$ citroenschil, 4 kruidnagelen op water. — het sap van 1 citroen.

Laat in $2\frac{1}{4}$ dL. water de kruiden geruimen tijd trekken. Klop in een pannetje met dikken bodem de heele eieren,

de dooiers en de suiker gedurende 5 minuten. Voeg, roerende, het citroensap en het gezeefde, geurige aftreksel der kruiden toe en laat, onder flink kloppen, de saus op het vuur binden. Ze behoeft hiervoor niet te koken.

Witte Wijnsaus

bij warme puddingen.

2 eieren. — 2 eidooiers. — 60 gr. suiker. — het sap van $\frac{1}{2}$ citroen. — 2 dL. Rijnwijn of witte bessenwijn (in het laatste geval 45 gr. suiker).

Klop in een pannetje met dikken bodem de heele eieren en de dooiers met de suiker gedurende 5 minuten. Voeg roerende, het citroensap en den wijn toe en laat, onder flink kloppen, de saus op het vuur binden. Ze behoeft hiervoor niet te koken.

Roode Wijnsaus

bij een warmen broodpudding.

2 dL. roode wijn. — 1 dL. water. — een stukje pijpkaneeel. — de schil van $\frac{1}{2}$ citroen. — 3 kruidnagelen. — 40 gr. suiker. — 12 gr. aardappelsago.

Zet het water op met de kruiden, laat deze geruimen tijd trekken, zeef dan het vocht. Voeg den wijn en de suiker toe en bind de saus, zoodra als ze kookt, met de aangemengde sago (zie het recept van bessensapsaus, bladz. 231).

Marasquinsaus

bij warme puddingen.

$\frac{1}{2}$ dL. marasquin, — $1\frac{1}{2}$ dL. water. — 25 gr. suiker. — 2 eieren. — 2 eidooiers.

Bereid deze saus evenals de witte wijnsaus (zie het voorlaatste recept), doch verwarm den marasquin niet mee.

Nagerechten.

Rijst in water. (4 pers.).

I.

200 gr. rijst. — 6 dL. water. — 3 gr. zout.

Wasch de rijst in ruim water, flink wrijvende tusschen de handen, tot het water helder ziet. Doe ze in een pan met dikken bodem, voeg 6 dL. kokend water toe en het zout en breng ze vlug aan de kook. Laat ze daarna op een zacht vuur langzaam gaar koken, gedurende $\pm \frac{1}{2}$ uur. Roer niet in de rijst. Laat ze geheel droog worden. Neem het laatste oogenblik het deksel van de pan, als de rijst nog iets vochtig is. Geef er boter en suiker, kneelsaus, vruchtensapsaus of gestoofde vruchten bij.

(Ook kan de rijst, in plaats van op de kachel, dadelijk in den oven worden gezet; ze zet dan niet aan. De duur voor het gaar worden is moeilijk vooruit op te geven.)

II.

200 gr. rijst. — 5 dL. kokend water. — 3 gr. zout.

Wasch de rijst in ruim water, flink wrijvende, tusschen de handen, totdat het water helder ziet. Doe ze in een pan met het kokende water en het zout, dek deze dicht en zet ze in een grootere pan met kokend water, zóó, dat

de pan met rijst halverwege in 't kokende water staat. Sluit de grootere pan eveneens, vul het omringende kokende water nu en dan bij. Kook de rijst gaar in $\pm \frac{5}{4}$ uur. (Door de rijst op deze wijze gaar te stoomen, krijgt men mooie, droge korrels).

Rijst in een Rijstbal gekookt.

Vul den rijstbal voor $\frac{1}{3}$ deel met rijst. Wasch de rijst in ruim water, flink wrijvende, tusschen de handen, tot dat het water helder ziet. Spoel den rijstbal om, doe er de rijst weer in. Sluit hem en leg hem in een pan met ruim koud water, waarin 5 gr. zout op 1 L. water. Kook de rijst $\pm \frac{1}{2}$ uur, tot ze gaar is. Laat den bal even uitlekken en neem er de rijst uit.

Rijst met krenten. (4 pers.).

200 gr. rijst. — 100 gr. krenten. — 7 dL. kokend water. —
3 gr. zout.

Wasch de rijst (zie het voorlaatste recept). Leg de krenten, met een weinig bloem bestrooid, op een grove zeef en wrijf ze over de oppervlakte. De steeltjes breken dan af en vallen er door. Wasch de krenten een paar maal in lauw water, tot ze schoon zijn. Doe de rijst, de krenten, het kokende water en het zout in een pan met dikken bodem. Breng de rijst vlug aan de kook, laat ze daarna op een zacht vuur langzaam gaar koken, gedurende $\pm \frac{1}{2}$ uur. Roer niet in de rijst en laat ze droog worden. Neem het laatste oogenblik het deksel van de pan, als de rijst nog iets vochtig is. Roer dan de krenten voorzichtig met een houten lepel door de rijst.

Rijst met Appelen. (4 pers.).

200 gr. rijst. — $\pm$ 18 zure appelen van gemiddelde grootte. —

40 gr. boter. — $\pm$ 200 gr. suiker. — 3 gr. zout.

Zet de gewasschen rijst op met 7 dL. kokend water en het zout in een pan met dikken bodem. Schil de appelen, snijd ze in vieren, verwijder de klokhuizen en leg ieder stukje dadelijk in koud water (Laat de appelen niet lang in het water blijven, ze verliezen anders aan smaak.). Voeg ze bij de rijst, als deze $\pm$ 10 minuten gekookt heeft. Leg de suiker tusschen de rijst en de appelen. Laat dit, zonder roeren, zachtjes gaar koken, roer er de boter dan voorzichtig met een houten lepel door, zoodat de rijstkorrels niet worden fijngedrukt.

Rijst met Appelen in een schoteltje.

Bereid rijst met appelen volgens het vorige recept, doch gebruik niet alle boter. Smeer een vuurvast schoteltje in met boter, doe er de rijst met appelen in, bestrooi den bovenkant met fijn, licht paneermeel, leg hier en daar een kluitje boter van de overgebleven boter en laat er in een warmen oven een lichtbruin korstje op komen ($\pm$ 15 minuten).

Rijst met Rabarber. (4 pers.).

200 gr. rijst. — 8 middelmatig grootte rabarberstelen. — $\pm$ 200 gr. suiker. — 3 gr. zout.

Zet de gewasschen rijst op met 6 dL. kokend water en het zout in een pan met dikken bodem. Snijd de rabarberstelen in blokjes, wasch ze en voeg ze bij de rijst, als deze $\pm$ 10 minuten gekookt heeft. Leg de suiker tusschen de rijst en de rabarber. Laat dit, zonder roeren, zachtjes gaar koken ($\pm$ $\frac{3}{4}$ uur). Roer dan de massa met een houten lepel voorzichtig door elkaar, om de rijstkorrels niet te breken.

Rijst in melk. (3 pers.).

1 L. melk. — 150 gr. rijst. — 4 gr. zout.

Breng de melk met het zout aan de kook in een pan met dikken bodem. Wasch de rijst. Strooi ze in de kokende melk, breng ze weer aan de kook. Roer de rijst even van den bodem, maar roer er verder niet in. Laat ze zachtjes koken tot ze gaar is, gedurende $\pm 1\frac{1}{2}$ uur. Geef bij de rijst in melk bruine of witte suiker.

Rijst in Taptemelk. (3 pers.).

1 L. taptemelk. — 150 gr. rijst. — 4 gr. zout.

Bereid de rijst geheel als de rijst in melk in het vorige recept. Kook de pan vóór 't gebruik 5 minuten uit met water en breng de taptemelk, onder af en toe roeren, aan de kook, om aanzetten te voorkomen. Geef bij rijst in taptemelk boter en bruine of witte suiker.

Vanillerijst. (4 pers.).

I.

1 L. melk. — 150 gr. rijst. — 1 of 2 eieren. — 60 gr. suiker. — $\frac{1}{2}$ stokje vanille. — 4 gr. zout.

Kook rijst in melk (zie het vóórlaatste recept), maar laat een stukje vanille meekoken. Roer voorzichtig, om de korrels niet te breken, met een houten lepel door de gaargekookte rijst eerst de eidooiers, die met de suiker geroerd zijn en daarna, luchtig, het stijfgeslagen eiwit. Verwijder de vanille. Doe de massa in een vuurvasten schotel, die met boter is ingewreven en plaats dezen in een warmen oven, tot de bovenkant lichtbruin is (± 15 minuten).

Laat desverkiezend de eieren weg, neem dan 50 gr. suiker en doe de rijst niet in den oven.

Vanillerijst. (4 pers.).

II

1 L. melk. — 65 gr. rijst. — een stukje vanille. — 4 gr. zout.
— 15 gr. maizena. — 50 gr. suiker.

Kook rijst in melk (zie het recept), laat een stukje vanille meekoken. Kook de rijstkorrels gaar, maar niet droog. Meng de maizena aan met een weinig koude melk giet dit bij de rijst, als de korrels zacht zijn en laat de maizena, onder voorzichtig roeren met een houten lepel 5 minuten koken. Meng er dan de suiker door en laat de rijst koud worden.

Saffraanrijst. (4 pers.).

1 L. melk. — 150 gr. rijst. — 50 gr. suiker. — $\frac{1}{4}$ gr. saffraan.
— 4 gr. zout.

Kook rijst in melk (zie het recept bladz. 238), maar laat de saffraan meekoken. Bind ze hiervoor in een neteldoeksch lapje. Roer er, als de rijst gaar en droog is, de suiker voorzichtig met een houten lepel door na de saffraan verwijderd te hebben.

Spaansche Rijst. (4 pers.).

1 L. melk. — 150 gr. rijst. — 1 of 2 eieren. — 65 gr. suiker
— 4 gr. zout. — 1 dL. cognac of rum.

Kook rijst in melk (zie het recept bladz. 238). Roer voorzichtig, om de korrels niet te breken, met een houten lepel door de gaargekookte rijst eerst de eidooiers, die met de suiker geroerd zijn, de cognac of de rum, en daarna, luchtig, het stijfgeslagen eiwit. Doe de massa in een vuurvasten schotel, die met boter is ingewreven en plaats dezen in een warmen oven, totdat de bovenkant lichtbruin is ($\pm$ 15 minuten).

Deensche rijst. (4 pers.).

1 L. melk. — 150 gr. rijst. — 50 gr. suiker. — 100 gr. bitterkoekjes. — 1 ei. — 15 gr. boter. — 4 gr. zout.

Kook rijst in melk (zie het recept bladz. 238), maar laat ze vrij vochtig. Roer, als de rijst gaar is, met een houten lepel de boter er door, dan de suiker en voorzichtig het geklopte ei. Leg in een met boter ingewreven vuurvasten schotel de rijst en de bitterkoekjes laag om laag. Zorg dat de bovenste laag uit rijst bestaat. Zet den schotel in een warmen oven, tot ze van boven heel lichtbruin is ($\pm$ 15 minuten).

Rijstvlokkenpap. (4 pers.).

1 L. melk. — 80 gr. rijstvlokken. — 50 gr. suiker. — 4 gr. zout.

Breng de melk aan de kook met zout, strooi er, roerende, de rijstvlokken in en laat ze zachtjes, onder af en toe roeren, gaar koken, gedurende $\pm$ 10 minuten. Roer er daarna de suiker door.

Rijstvlokkenschoteltje. (4 pers.).

1 L. melk. — 80 gr. rijstvlokken. — 60 gr. suiker. — 1 à 2 eieren. — 50 gr. amandelen. — 4 gr. zout.

Kook rijstvlokkenpap (zie het vorige recept). Laat de amandelen even koken in weinig water, spoel ze daarna af met koud water, pel en droog ze en maal ze fijn in den amandelmolen. Roer de gemalen amandelen door de pap, dan de eidooiers, die met de suiker geroerd zijn en het laatst, luchtig, het stijfgeslagen eiwit. Doe de massa in een vuurvast schoteltje, dat met boter is ingewreven, plaats dit in een warmen oven en laat het souffléeren en heel lichtbruin worden ($\pm$ 15 minuten).

Rijst met Appelen en Schuimkop. (4 pers.).

$\frac{1}{2}$ L. melk. — 75 gr. rijst. — $\frac{1}{4}$ stokje vanille. — $\pm$ 75 gr. suiker. — 2 gr. zout. — 400 gr. moesappelen. — $\pm$ 50 gr. abrikozenmarmelade. — 2 eieren. — 75 gr. suiker. — 1 lepel poedersuiker.

Kook de vanillerijst (zie het recept bladz. 239). Roer, als ze gaar is, er voorzichtig de helft der 75 gr. suiker en 2 eidooiers door. Maak ondertusschen appelmoes van de appelen, maak deze af met $37\frac{1}{2}$ gr. suiker (zie het recept bladz. 202). Plaats daarna de appelmoes in een met boter ingewreven vuurvast schoteltje, leg daarop de vanillerijst. Bestrijk deze laag met marmelade. Klop de beide eiwitten zeer stijf, voeg 75 gr. suiker toe en strijk dit schuim over de marmelade. Strooi er door een zeef een lepel poedersuiker overheen en zet het schoteltje $\frac{3}{4}$ uur in een lauwen oven om heel lichtbruin te worden.

(Maakt men een dubbele portie, dan zijn toch 2 eiwitten voor den schuimkop voldoende.)

Warme Riz à la Condé. ($\pm$ 8 pers.).

(voor een grooten rijstrand.)

1 L. melk. — 150 gr. rijst. — 2 eieren. — 80 gr. suiker. — $\frac{1}{2}$ stokje vanille. — 4 gr. zout. — 200 gr. gedroogde abrikozen. — $\pm$ 45 gr. suiker. — aardappelsago.

Kook op de gewone wijze rijst in melk (zie het recept bladz. 238), maar laat de vanille meekoken. Roer er, als de rijst gaar en droog is, de suiker door en de eieren, geel en wit afzonderlijk geklopt. Verwijder de vanille. Vul deze massa dadelijk in een rijstrand, die van te voren met boter is ingewreven en met fijn paneermeel bestrooid is. Bak den rand $\frac{1}{2}$ uur in een matig warmen oven. Keer dan den rand op een verwarmden schotel, garneer hem met een

Het Nieuwe Kookboek, 9^e druk.

paar abrikozen, die op de gewone wijze gekookt en dik gebonden zijn en leg de rest der abrikozen er binnen in (zie het recept van gedroogde abrikozen bladz. 207).

Griesmeelpap. (3 à 4 pers.).

1 L. melk. — 80 gr. griesmeel. — 50 gr. suiker. — 3 gr. zout.
— de dun afgenomen schil van $\frac{1}{2}$ citroen.

Breng de melk langzaam aan de kook met het zout en het citroenschilletje. Vermeng het griesmeel met de suiker, strooi dit, steeds roerende, in de kokende melk en laat ze roerende, zachtjes koken gedurende $\pm$ 15 minuten, tot het griesmeel gaar en de pap vrij gebonden is. Verwijder de citroenschil.

Griesmeelschoteltje. (4 pers.).

1 L. melk. — 80 gr. griesmeel. — 60 gr. suiker. — 3 gr. zout.
— 1 à 2 eieren. — $\frac{1}{4}$ stokje vanille of een dun afgenomen stukje citroenschil.

Kook griesmeelpap (zie het vorige recept). Laat het stukje vanille of het citroenschilletje meentrekken. Vermeng de pap, van de kachel genomen, met de eidooiers en het stijfgeslagen eiwit. Verwijder vanille of citroenschil en doe de massa in een vuurvast schoteltje, dat met boter is ingewreven. Laat ze in een warmen oven souffleren en heel lichtbruin worden ($\pm$ 15 minuten).

Griesmeelschoteltje met Bitterkoekjes. (4 pers.).

1 L. melk. — 80 gr. griesmeel. — 50 gr. suiker. — $\frac{1}{4}$ stokje vanille of een dun afgenomen stukje citroenschil. — 3 gr. zout. — 1 ei. — 30 gr. boter. — 100 gr. bitterkoekjes.

Kook griesmeelpap (zie het voorlaatste recept). Laat het stukje vanille of het citroenschilletje meentrekken. Vermeng de pap, van de kachel genomen, met het geklopte ei.

Verwijder het smaakje. Voeg de boter toe, op 5 gr. na om het schoteltje in te wrijven, en roer dit goed door. Wrijf het vuurvast schoteltje in met de boter, leg hierin de helft van de griesmeelpap, daarop de bitterkoekjes naast elkaar en giet er de andere helft van de pap overheen. Laat het schoteltje in een warmen oven heel lichtbruin worden ($\pm$ 15 minuten).

Griesmeelschoteltje met Appels. (6 à 8 pers.).

8 à 10 groote, zure appels, gelijk van grootte. — 50 gr. suiker. — $2\frac{1}{2}$ theelepel fijne kaneel. — 30 gr. boter. — 150 gr. griesmeel. — $1\frac{1}{2}$ L. melk, — 100 gr. suiker.

Boor en schil de appels. Plaats ze dan naast elkaar in een vuurvasten schotel. Vul de holten van de geboorde appels met een mengseltje gemaakt van 50 gr. suiker en $2\frac{1}{2}$ theelepeltje kaneel, zet het schoteltje in een matig warmen oven en laat de appels gaar worden. Kook in tusschen griesmeelpap van griesmeel, melk en suiker (zie het recept van griesmeelpap, bladz. 242), giet deze uit over de appels als ze gaar zijn. Leg op de pap hier en daar een kluitje boter en laat op het schoteltje in den oven nog even een lichtbruin korstje komen.

Boekweitengrutten. (3 à 4 pers.).

1 L. melk. — 120 of 135 gr. boekweitengort (de laatste hoeveelheid, als de grutten den volgenden dag gebakken moeten worden). — 3 gr. zout.

Breng de melk aan de kook met het zout. Strooi er, steeds roerende, de grutten in en laat ze zachtjes koken, gedurende $\pm$ 15 minuten, tot ze gaar zijn en de massa dik is. Kook de grutten zeer stijf in, als ze later gebakken moeten worden. Geef de grutjes met stroopsaus.

Gebakken Boekweitengrutten.

Snijd de koud geworden grutten in niet te dikke plakken. Maak reuzel in de koekenpan warm, tot er een blauwe damp opstijgt. Leg hierin de plakken boekweitengort, die even door bloem zijn gewenteld, naast elkaar. Bak ze niet te vlug, omdat ze anders niet door en door warm worden, aan weerskanten mooi bruin van kleur. Geef ze met stroop of suiker.

Gort met Rozijnen. (4 pers.).

200 gr. groote gort. — 100 gr. sultanen. — 12 dL. water. —
3 gr. zout.

Wasch de gort op een zeef onder een straal koud water. Zet ze in 12 dL. water een nacht te weeken. Breng ze den volgende dag aan de kook met het weekwater en het zout in een pan met dikken bodem en laat ze zachtjes koken gedurende ± 2 uren. Zoek de steeltjes van de rozijnen. Wasch ze een paar maal in lauw water af, tot ze schoon zijn. Doe de rozijnen bij de gort en laat nu gort met rozijnen nog ± 1 uur koken, tot ze gaar en droog is. Geef de gort met boter en met suiker of stroop.

Havermout in melk of taptemelk. (3 à 4 pers.).

1 L. melk of taptemelk of $\frac{2}{3}$ L. melk en $\frac{1}{3}$ L. water. — 70 gr. havermout. — 4 gr. zout.

Breng de melk, de taptemelk of de melk en het water aan de kook met het zout in een pan met dikken bodem. Laat, vóór de taptemelk gekookt wordt, de pan 5 minuten met water uitkoken en breng de taptemelk, onder af en toe roeren, aan de kook, om aanbranden te voorkomen. Strooi er de havermout in. Laat deze onder af en toe roeren, zachtjes gaar koken en gebonden worden, gedurende 20 à 25 minuten. Geef ze met suiker of zout.

Havermout in Water. (4 pers.).

150 gr. havermout. — $4\frac{1}{2}$ dL. water. — 3 gr. zout.

Zet de havermout op in een pan met dikken bodem met het kokende water en het zout. Laat ze, onder af en toe roeren, zachtjes gaar en bijna droog koken, gedurende 10 à 15 minuten. Geef ze met suiker of zout en warme melk.

Vermicellipap. (3 à 4 pers.).

1 L. melk. — 150 gr. vermicelli. — 40 gr. suiker, — 3 gr. zout.

Breek en wasch de vermicelli, laat ze $\pm$ 1 uur in koud water staan, spoel ze dan af in nieuw water (deze bewerking is alleen noodig bij vermicelli, die lang gelegen heeft, het meel wordt dan iets zuur, waardoor de melk kan schiften). Breng de melk aan de kook met het zout in een pan met dikken bodem. Strooi er de vermicelli in en laat de pap, onder nu en dan roeren, zachtjes koken tot de vermicelli gaar en de pap vrij gebonden is, gedurende $\pm$ 3 kwartier. Roer er daarna de suiker door.

Vermicellischoteltje. (4 pers.).

1 L. melk. — 150 gr. vermicelli. — 60 gr. suiker. — een citroenschilletje. — 4 gr. zout. — 1 à 2 eieren. — 40 gr. boter.

Kook vermicellipap (zie het vorige recept), laat een citroenschilletje meekoken. Vermeng de pap, van de kachel genomen, met de boter, roer er de eidooiers door en daarna, luchtig, het stijfgeslagen eiwit. Doe de massa in een vuurvast schoteltje, dat met boter is ingewreven en laat ze in een warmen oven souffléeren en heel licht-bruin worden ($\pm$ 15 minuten).

Macaroni in een Schoteltje. (4 pers.).

- 1 L. melk. — 150 gr. macaroni. — 100 gr. sultanen. — 60 gr. suiker. — 40 gr. boter. — 3 gr. zout.

Breek de macaroni in stukjes, blancheer ze, d. w. z. zet ze met koud water op, laat ze hierin 5 minuten koken, giet het water af en overspoel ze met frisch water. Voeg dan de melk toe, het zout en de boter op 15 gr. na en laat de macaroni koken, onder af en toe roeren, tot ze gaar en de massa vrij gebonden is, gedurende $\pm$ 3 kwartier. Roer er daarna de suiker door en de sultanen, die van de steeltjes ontdaan en gewasschen zijn en gedurende $\pm$ 15 minuten in weinig water gaar zijn gekookt. Doe de massa in een beboterden, vuurvasten schotel, strooi er wat fijn paneermeel over, leg hier en daar kleine kluitjes boter, genomen van de overgehouden 15 gr. en laat het schoteltje in een warmen oven een licht-bruin korstje krijgen ($\pm$ 15 minuten.).

Sago- en Tapiocapap. (3 à 4 pers.).

- 1 L. melk. — 80 gr. sago of tapioca. — 40 gr. suiker. — 3 gr. zout.

Wasch de sago of de tapioca en laat ze in een weinig water eenige uren weeken. Breng ze dan, in een pan met dikken bodem, met de melk en het zout aan de kook en laat de pap op een zacht vuur gaar en gebonden worden, gedurende $\pm$ 1 uur, af en toe roerende, om vastkleven op den bodem te voorkomen. Roer er daarna de suiker door.

Sago- en Tapiocaschoteltje. (4 pers.)

- 1 L. melk. — 80 gr. sago of tapioca. — 60 gr. suiker — vanille of citroenschil. — 1 à 2 eieren. — 4 gr. zout.

Kook sago- of tapiocapap (zie het vorige recept), maar laat een stukje citroenschil of vanille meetrekken. Roer er

de geklutste eidooiers door en daarna, luchtig, het stijf-
geslagen eiwit. Verwijder citroenschil of vanille. Doe de
massa in een vuurvast schoteltje, dat met boter is inge-
wreven en laat ze in een warmen oven souffléeren en
heel lichtbruin worden ($\pm$ 15 minuten).

Broodpap. (3 à 4 pers.).

1 L. melk. — 100 gr. oud brood. — 50 gr. suiker — 1 thee-
lepeltje fijne kaneel. — 3 gr. zout.

Breng de melk aan de kook met het zout. Snijd de
broodresten, ook de korsten, in dobbelsteentjes en laat
ze in de melk, onder af en toe roeren, $\pm$ 15 minuten
zachtjes koken. Vermeng de suiker en de kaneel met
elkaar en roer dit door de pap.

Maïzenapap. (4 pers.).

1 L. melk. — 50 gr. maïzena of Van Veen's puddingmeel. —
45 gr. suiker.

Breng de melk aan de kook, maar houd 3 dL. achter,
om het meel aan te mengen tot een dunne, gladde massa.
Giet het aangemengde meel, roerende, in de kokende
melk en laat de pap, onder roeren, $\pm$ 5 minuten door-
koken. Meng er dan de suiker door.

Karnemelksche Pap. (4 pers.).

I.

1 L. karnemelk, — 70 gr. tarwebloem.

Doe de bloem in een pan, vermeng ze met een weinig
karnemelk, wrijf alle kluitjes er uit. Voeg, roerende, lang-
zamerhand de overige karnemelk toe. Breng de pap aan de

kook en laat ze, onder voortdurend roeren, 5 à 10 minuten doorkoken. Geef ze met stroop of suiker.

Karnemelksche Pap. (4 pers.).

II.

1 L. karnemelk. — 70 gr. tarwebloem.

Meng het meel aan met een weinig karnemelk tot een gladde massa, voeg nog wat karnemelk toe, zooveel dat de massa gemakkelijk geschonken kan worden. Breng de overige karnemelk, onder nu en dan roeren, aan de kook, giet er, roerende, het aangemengde meel in. Laat de pap, onder roeren, 10 minuten doorkoken. Geef ze met stroop of suiker.

Rijstebrij van Zoetemelk. (3 pers.).

1 L. melk. — 70 gr. rijst. — 3 gr. zout.

Breng de melk aan de kook met het zout in een pan met dikken bodem. Wasch de rijst op een zeef onder een straal koud water. Doe de gewasschen rijst in de kokende melk. Roer de rijst even van den bodem, maar roer er verder niet in. Laat ze zachtjes koken, gedurende ± 1 uur, tot de brij voldoende gebonden is. Geef ze met suiker.

Rijstebrij van Karnemelk. (2 pers.).

1 L. karnemelk. — 60 gr. rijst. — 2 gr. zout.

Wasch de rijst op een zeef onder een straal koud water. Doe ze in een pan met dikken bodem, voeg de karnemelk toe en het zout, breng dit, onder af en toe roeren, aan de kook. Laat de brij zachtjes koken, tot ze gaar en gebonden is, gedurende $\pm 1\frac{1}{2}$ uur. Roer er nu en dan in. Presenteer er suiker bij.

Gortebrij van zoete Melk. (3 pers.).

1 L. melk. — 70 gr. gort. — 3 gr. zout. — ruim 4 dL. water.

Wasch de gort op een zeef onder een straal koud water. Laat ze een nacht in ruim 4 dL. koud water weeken. Zet ze den volgenden dag op met het weekwater en het zout en kook ze zachtjes gaar, gedurende ± 2 uur in een pan met dikken bodem. Voeg dan de melk toe. Laat ze, onder nu en dan roeren, inkoken, tot de brij gebonden is, nog ± 1 uur. Presenteer er suiker bij.

Gortebrij van Karnemelk. (2 à 3 pers.).

1 L. karnemelk. — 60 gr. gort. — 2 gr. zout. — 4 dL. water.

Wasch de gort in een zeef onder een straal koud water. Laat ze een nacht in het koude water weeken. Zet ze den volgenden dag op met het weekwater en het zout en laat ze zachtjes koken, gedurende ± 2 uren, in een pan met dikken bodem. Voeg dan de karnemelk toe. Laat ze, onder nu en dan roeren, koken, tot de brij voldoende gebonden is, gedurende $\pm 1\frac{1}{2}$ uur. Presenteer er stroop of suiker bij.

Pap van Gort in Melk gekookt. (3 pers.).

8 dL. melk. — 100 gr. groote of parelgort. — 3 gr. zout. — 4 dL. water.

Wasch de gort op een zeef onder een straal koud water. Week ze een nacht in 4 dL. koud water. Zet ze den volgenden dag op met het weekwater, het zout en de melk in een pan met dikken bodem. Laat de gort, onder af en toe roeren, zachtjes gaar koken (parelgort ± 2 uren, groote gort in ± 3 uren). Geef bij de pap suiker.

Hangop. (4 pers.).

3 L. karnemelk.

Leg over den binnenkant van een vergiet een schoonen doek, plaats er een diepen schotel onder en giet de karnemelk in den doek. Laat ze zoo eenigen tijd staan, tot het dunne, waterachtige vocht er door gelekt is en het dikke gedeelte van de karnemelk in den doek is achtergebleven. Schep, om het gerecht vlugger klaar te krijgen, de dikke massa af en toe met een lepel uit den doek en leg ze in een daarvoor bestemd schaaltje. Geef de hangop met bruine suiker, beschuiten, kaneel en een weinig zoeten room.

Broodschoteltje met Krenten en Rozijnen. (5 à 6 pers.).

± 10 niet te dikke sneetjes oud brood zonder korsten. — ± ½ L. melk. — 2 eieren. — 50 gr. suiker. — 60 gr. krenten. — 60 gr. sultanen. — 40 gr. boter. — 1 theelepel fijne kaneel. — paneermeel.

Snijd van het brood langwerpige, driehoekige punten, die, naast elkaar gelegd, den bovenkant van het schoteltje moeten vormen. Gebruik de stukjes, die afgesneden zijn, om onder in het schoteltje te leggen. Vermeng suiker en kaneel droog met elkaar, voeg de geklopte eieren toe en de melk. Roer het door elkaar, tot de suiker is opgelost. Week hierin het brood, tot al het vocht er in is getrokken. Leg het geweekte brood laag om laag met de gewasschen en even in weinig kokend water opgewelde krenten en rozijnen in een vuurvasten schotel, die met boter is ingewreven. Plaats hier en daar tusschen het brood een kluitje boter, bedek de bovenste laag brood met paneermeel en een paar kleine kluitjes boter en plaats het schoteltje in een niet te warmen oven, gedurende ± 3 kwartier. Laat er van boven een bruin korstje op komen.

N.B. Ook kan het brood ongeweekt in het schoteltje worden gelegd, laag om laag met krenten en rozijnen en het sausje daarover worden uitgegoten.

Broodschoteltje met Appelmoes. (4 pers.).

± 8 dunne sneetjes oud brood zonder korsten. — 500 gr. =
 ± 8 moesappelen van gemiddelde grootte. — ± 50 gr.
 suiker. — 45 gr. boter. — wat fijne kaneel.

Maak appelmoes van de appelen (zie het recept bladz. 202), zorg, dat het moes tamelijk vochtig is. Voeg hierbij de suiker. Smeer het brood en plaats het laag om laag met de appelmoes in een beboterd vuurvast schoteltje, zóó, dat de bovenste laag uit aaneengesloten stukken brood bestaat. Bestrooi deze nog met een mengseltje van suiker en fijne kaneel en laat het schoteltje in een warmen oven een lichtbruin korstje krijgen (± 15 minuten).

Zweedsch Appelschoteltje. (3 pers.).

650 gr. zure appelen (geschild gewogen). — 7 beschuiten. —
 70 gr. boter. — 70 gr. suiker. — de schil van ½ citroen.

Kook van de appelen met het citroenschilletje appelmoes (zie het recept bladz. 202), dat vrij vochtig mag zijn. Zeef dit door een paardeharen zeef. Roer er dan de suiker door, de boter (op een weinig na) en 6 gestampde beschuiten. Doe deze massa over in een vuurvast schoteltje, dat met boter is ingewreven, bedek ze met een gestampde beschuit en een paar kluitjes boter en laat er in een warmen oven een lichtbruin korstje op komen (± 15 minuten).

één voor één de eieren. Besla het deeg nog een paar minuten. Boor de appels, schil en wasch ze vlug en zet ze naast elkaar en rechtop in een vuurvast schoteltje, dat met boter ingewreven is. Vul de holten in de appels met bessengelei. Bedek ze met het deeg. Zorg, dat ze er geheel door omgeven zijn en goed onder liggen. Plaats het schoteltje in een matig warmen oven, om gaar en lichtbruin te worden, gedurende ± 1 uur.

Appel-pie. (3 à 4 pers.).

120 gr. bloem. — 60 gr. boter. — 30 gr. suiker. — wat zout.
— $\pm \frac{1}{2}$ dL. water. — ± 8 moesappelen, — ± 50 gr. suiker.

Doe in een kom boter en bloem. Verdeel, met een mes, de boter in stukjes in de bloem. Voeg 30 gr. suiker, iets zout en $\pm \frac{1}{2}$ dL. water toe. Roer dit even met een houten lepel door elkaar, en kneed het deeg verder met een koele hand tot een stevige massa. Bestrooi een steenen tafel of deegplank met bloem, wrijf de deegrol eveneens in met bloem en rol het deeg gelijkmatig uit tot een groote lap. Leg een reep van deze lap op den nat gemakten rand van een vuurvast schoteltje, vul den schotel met in schijfjes gesneden rauwe appels, zorg, dat het schoteltje in het midden wat hooger gevuld wordt. Strooi de suiker er tusschen. Maak den rand deeg weer nat en leg de lap deeg er ruim overheen. Snijd het deeg langs den rand af en druk met een vork de beide randen op elkaar. Versier het deksel met de resten van het deeg en plak alles met water op elkaar. Bestrijk het deeg met ei en prik tusschen de figuren gaatjes in het deeg voor het ontsnappen van den waterdamp. Laat de pie in een matig warmen oven bruin en gaar worden ($\pm \frac{3}{4}$ uur).

De appels kunnen ook heel blijven, geboord en geschild en daarna gevuld worden met wat suiker, vermengd met fijne kaneel. Op dezelfde wijze worden andere vruchtenpies gemaakt van rauwe of gestoofde, gedroogde vruchten.

Watergruel. (4 pers.).

70 gr. parelgort. — $1\frac{1}{2}$ L. water. — 80 à 100 gr. suiker. —
2 dL. bessensap. — 60 gr. krenten. — 60 gr. sultanen. —
een stukje pijpkaneeel. — een citroenschilletje.

Wasch de gort op een zeef onder een straal koud water en zet ze met het koude water een nacht te weeten. Zet ze den volgenden dag op met het weekwater, pijpkaneeel en citroenschil. Laat dit samen zachtjes koken gedurende $\pm 1\frac{1}{2}$ uur. Maak in dien tijd de krenten schoon, door ze, met een weinig bloem bestrooid, op een grove zeef te leggen. Wrijf ze over de oppervlakte, waardoor de steeltjes afbreken en er door vallen. Zoek de steeltjes van de sultanen en wasch ze met de krenten een paar keer in lauw water. Voeg dan de gewasschen krenten, sultanen en suiker bij de gort en laat alles nog $\pm \frac{3}{4}$ uur, onder af en toe roeren, koken, tot de watergruel gebonden is. Neem pijpkaneeel en citroenschil er uit en voeg daarna bessensap toe.

Vruchtengruel.

70 gr. parelgort. — $1\frac{1}{2}$ L. water (gebruik bij gedroogde vruchten ook het weekwater). — een stukje pijpkaneeel. — een citroenschilletje. — 2 appels. — 100 gr. gedroogde abrikozen. — 100 gr. gedroogde pruimen. — 100 gr. suiker. — (peren, aardbeien, kersen, perziken). — citroensap.

Bereid de vruchtengruel evenals de watergruel, maar neem, in de plaats van krenten, sultanen en bessensap,

bovengenoemde vruchten (zie het vorige recept). Laat de gedroogde pruimen en abrikozen, nadat ze gewasschen zijn en een nacht geweekt hebben, $\frac{1}{2}$ uur meekoken. Kook de in schijfjes gesneden appels 5 minuten mee. Maak de vruchtengruel af met citroensap naar smaak.

(Kersen, aardbeien, de in stukjes gesneden peren, perziken, enz. worden op het laatste oogenblik toegevoegd en behoeven niet te koken.)

Deensche Rijstsoep. (4 pers.).

75 gr. rijst. — $1\frac{1}{2}$ L. water. — 2 dL. bessensap of ander vruchtensap. — sap en schil van 1 citroen. — 100 gr. sultanen. — $\pm$ 100 gr. suiker.

Wasch de rijst. Zet ze op met het koude water en het citroenschilletje. Laat dit 1 uur zachtjes koken. Zoek de steeltjes van de sultanen, wasch ze een paar keer in lauw water. Voeg ze met de suiker bij de rijst. Kook alles samen nog $\pm \frac{1}{2}$ uur, onder af en toe roeren, tot de soep gebonden is. Neem de citroenschil er uit en voeg het vruchtensap met het citroensap toe.

Abrikozensoep. (2 à 3 pers.).

100 gr. gedroogde abrikozen. — $\frac{3}{4}$ L. water. — 100 gr. suiker. — 5 gr. aardappelsago. — een citroenschilletje. — wat citroensap.

Wasch de abrikozen een paar maal in lauw water, zet ze een nacht in $\frac{3}{4}$ L. koud water te weeken met de suiker. Kook ze den volgenden dag in het weekwater met een citroenschilletje gaar en stuk. Neem het citroenschilletje er uit. Wrijf de abrikozen met het vocht door een zeef van paardehaar. Bind de soep met de sago, die met een weinig koud water is aangemengd. Maak ze naar smaak af met citroensap. Voeg, zoo noodig, nog wat suiker toe.

Brood met Bessensap.

5 sneetjes oud brood. — $2\frac{1}{2}$ dL. bessensap. — 1 dL. water. —
65 gr. suiker. — een stukje pijpkaneeel of citroenschil. —
 $\pm$ 5 gr. aardappelsago.

Laat het bessensap en het water trekken met het citroenschilletje of het stukje pijpkaneeel. Breng dit langzaam aan de kook. Voeg de suiker toe. Snijd de korsten van het brood en week het op een schuimspaan in het bessensap, door het telkens met het vocht te overgieten, zoodat het geheel doorweekt wordt. Stapel de sneetjes op een schaalte. Breng het overgebleven bessensap weer aan de kook en bind het met de sago, die met een weinig koud water is aangemengd, tot een vrij dik sausje. Verwijder pijpkaneeel of citroenschil. Giet het bessensap over het brood. Presenteer het gerecht warm of koud.

Beschuut met Bessensap. (2 pers.).

5 beschuiten. — $2\frac{1}{2}$ dL. bessensap. — 1 dL. water. — 65 gr. suiker. — $\pm$ 5 gr. aardappelsago. — citroenschil of pijpkaneeel.

Breng het bessensap langzaam aan de kook met het water en het smaakje. Roer de suiker er door en laat de beschuiten een voor een op een schuimspaan er in weken, door ze telkens met het vocht te overgieten. Stapel ze dan op elkaar in een schaalte. Bind het overgeblevene vocht met de aardappelsago, die met wat koud water is aangemengd en giet dit over de beschuiten. Presenteer het gerecht warm of koud.

Wentelteefjes. (3 pers.).**I.**

6 à 7 sneetjes oud brood. — $2\frac{1}{2}$ dL. melk. — 1 ei. — 1 theelepeltje fijne kaneel of $\frac{1}{2}$ geraspte citroenschil. — 35 gr. suiker. — 40 gr. boter.

Snijd de korsten van het brood, zóó, dat er iets aan blijft zitten om de sneetjes steviger te houden. Klop het ei met de suiker en het smaakje, roer er de melk door en week hierin de plakjes brood. Zorg, dat ze geheel doorweekt worden, maar dat ze niet stuk gaan. Laat een gedeelte van de boter warm, doch niet bruin worden in de koekenpan en bak de sneetjes aan beide kanten langzaam lichtbruin.

Wentelteefjes.**II.**

6 sneetjes oud brood. — $\frac{3}{4}$ dL. melk. — 3 eieren, — 1 theelepeltje fijne kaneel of $\frac{1}{2}$ geraspte citroenschil. — 50 gr. suiker. — 40 gr. boter.

Bereid de wentelteefjes evenals in het vorige recept beschreven is. Klop de eieren flink met de suiker en het smaakje.

Broodpannekoeken. (4 à 5 pers.).

200 gr. oud brood zonder korsten. — $\pm$ 2 dL. melk. — 2 eieren. — $\pm$ 50 gr. boter. — 20 gr. suiker. — 1 theelepeltje kaneel en $\frac{1}{2}$ geraspte citroenschil. — vruchtenmoes of marmelade.

Verwarm de melk, wrijf het brood hierin fijn, roer er de suiker door, het smaakje, de eidooiers en het laatst het stijfgeslagen eiwit. Laat in de koekenpan een lepel boter smelten, giet er de helft van het deeg in en bak

het aan één kant lichtbruin. Keer den pannekoek om met behulp van een deksel. Schuif hem daartoe uit de pan op een omgekeerd deksel met den bruinen kant naar onderen, keer vervolgens de koekepan over den koek heen en keer dan tegelijk deksel en pan om, zoodat het deksel nu boven komt en de koek met den lichten kant naar onderen in de pan ligt. Bak hem aan den anderen kant eveneens lichtbruin. Bak een tweeden koek op dezelfde wijze. Leg ze op een schotel. Besmeer de bovenkanten met vruchtenmoes of marmelade.

Rijstkoekjes. (5 pers.).

400 gr. gekookte rijst = 130 gr. rauwe rijst, indien ze in water gekookt is; van rijst in melk krijgt men 400 gr. van 4 dL. melk en 80 gr. rijst. — 2 eieren. — 70 gr. suiker. — 70 gr. bloem. — de geraspte schil van $\frac{1}{2}$ citroen. — een theelepeltje fijne kaneel. — $\pm$ 60 gr. boter. — een weinig zout.

Klop de eidooiers met de suiker, roer hierdoor de bloem, de fijne kaneel, de citroenschil, iets zout, de gekookte rijst en het laatst het stijfgeslagen eiwit. Meng alles luchtig door elkaar. Zorg, dat de rijstkorrels niet worden fijngemaakt. Laat een gedeelte van de boter in de koekepan warm, maar niet bruin worden. Leg hierin een weinig van de rijstmassa waarvan nette, ronde, niet te groote koekjes worden gevormd. Bak deze langzaam gaar en aan beide kanten lichtbruin.

Dunne Pannekoeken. (3 pers.).

4 dL. melk. — 1 ei. — 120 gr. bloem. — $\pm$ 45 gr. boter. — een weinig zout.

Doe het ei in een kom met zout, voeg de bloem toe en

een weinig van de melk. Roer dit tot een dikke en gladde massa. Vermeng ze dan met de rest der melk. Bak er dunne pannenkoeken van, aan beide kanten lichtbruin.

Flensjes. (4 pers.).

$\frac{1}{2}$ L. melk. — 100 gr. bloem. — 3 eieren. — 4 gr. zout. —
± 70 gr. boter.

Doe de bloem in een kom, voeg een scheutje van de koude melk toe, wrijf de kluitjes uit het meel. Giet dan de rest van de melk, onder roeren, er bij. Klop de eieren met het zout en roer hierbij de melk en de bloem. Smelt de boter in een flensjespan, maar zorg, dat ze niet bruin wordt. Roer de gesmolten boter door het beslag of smelt voor ieder flensje een stukje boter. Laat in het laatste geval een klein stukje boter warm worden, doch niet bruin, giet een weinig beslag in de pan, zóóveel, dat de flensjes zeer dun worden. Laat het beslag even in de pan rondloopen, de bodem van de koekepan moet er overal door bedekt zijn. Bak de flensjes voorzichtig en niet te vlug gaar en alleen aan de onderzijde lichtbruin. Strooi er in de pan wat poedersuiker over, rol de flensjes op twee vorken op en leg ze ruitsgewijze op een verwarmden schotel. Roer het beslag telkens even om. (Ook kunnen de flensjes worden opgestapeld op een schotel. Tusschen elke 2 of 3 flensjes wordt een laagje roomvla [zie het recept van roomvla] of appelmoes gelegd. Ze kunnen dan aan beide kanten en een weinig dikker worden gebakken van 120 gr. bloem op $\frac{1}{2}$ L. melk).

Eierpannekoeken. (± 9 pannenkoeken).

$\frac{1}{2}$ L. melk. — 140 gr. bloem. — 3 eieren. — 5 gr. zout. —
± 60 gr. boter.

Doe de bloem in een kom met het zout, voeg een weinig

van de melk toe, roer dit tot een gladde massa. Vermeng ze dan met de dooiers, die één voor één worden toegevoegd en daarna met de overige melk. Roer er het laatst het stijfgeslagen eiwit luchtig door. Bak van deze massa dunne pannekoeken, aan beide kanten lichtbruin.

Gistpannekoeken. ($\pm$ 6 stuks.).

100 gr. tarwebloem. — 100 gr. boekweittenmeel. *) — 4 dL. lauwarme melk. — 20 gr. gist. — 5 gr. zout. — reuzel om te bakken. — desverkiezend 1 ei.

Maak een gistbeslag (zie het recept drie in de pan bladz. 261). Laat het beslag rijzen op een hoekje van de kachel, gedurende $\pm$ 3 kwartier. Voeg daarna het zout toe en roer dit er luchtig door. Smelt een stukje reuzel in de koekepan, laat den bodem van de pan goed vet worden. Wacht, tot er een blauwe damp af komt en doe er wat van het beslag in, zooveel dat de pannekoeken niet te dik worden. Laat het beslag even in de pan rondloopen; de bodem van de koekepan moet er overal door bedekt zijn. Bak ze langzaam gaar en aan beide kanten bruin. Geef er stroop of suiker bij.

Spekpannekoek. $\pm$ (6 stuks.).

100 gr. tarwebloem. — 100 gr. boekweittenmeel. *) — 4 dL. lauwarme melk. — 20 gr. gist. — 4 gr. zout. — $\pm$ 150 gr. vet rookspek. — desverkiezend 1 ei.

Bereid de spekpannekoeken geheel als gistpannekoeken, maar bak ze in het vet van het rookspek. Snijd hiervoor het afgeschrapte rookspek in dunne plakjes, leg er eenige van in de koekepan en laat het spek, op een matig warm vuur uitbakken, tot er zooveel vet uit is getrokken, dat de bodem van de pan geheel vet is. Giet er

*) Zuiver boekweittenmeel, geen gemengd meel.

wat van het beslag in, zóóveel, dat de pannekoeken niet te dik worden. Laat het beslag even in de pan rondloopen; de bodem van de koekepan moet er overal door bedekt zijn. Bak ze langzaam gaar en aan beide kanten bruin. Geef er stroop of suiker bij.

Drie in de Pan. (3 à 4 pers.).

100 gr. tarwebloem. — 100 gr. boekweittenmeel. *) — 1 ei. —
 ± 2 dL. lauwwarme melk. — 20 gr. gist. — 5 gr. zout. —
 120 gr. krenten, sultanen en sucade. — reuzel of reuzel en
 boter, om te bakken.

Doe de beide meelsoorten in een kom, maak in het midden een kuiltje, breek hierin het ei, giet er de gist in, die met een weinig lauwe melk of bruine suiker is glad geroerd. Voeg een gedeelte van de overige melk toe. Roer nu, vanuit het kuiltje beginnend, met een houten lepel, het omringende meel bij de vloeistof. Vermeng daarna alles tot een stevig beslag. Besla de massa flink ± 6 minuten. Roer de rest der melk er dan door, neem den lepel eruit en laat het beslag op een lauwe plaats dichtgedekt rijzen gedurende ± $\frac{3}{4}$ uur. Maak in dien tijd de krenten schoon, leg ze hiervoor op een grove zeef met een weinig bloem bestrooid, wrijf ze over de oppervlakte zoodat de steeltjes afbreken en er door vallen. Zoek ook de steeltjes van de rozijnen en wasch de krenten en de rozijnen een paar keer in lauw water af. Laat ze even drogen. Roer ze met de fijngesnipperde sucade en het zout door het beslag, als dit voldoende is gerezen. Smelt wat reuzel in de koekepan (of half reuzel, half boter), laat het vet heet worden en bak hierin ronde koekjes, gelijk van grootte, niet te vlug gaar en aan beide kanten bruin. Presenteer drie in de pan met suiker.

*) Zuiver boekweittenmeel, geen gemengd meel.

N.B. In plaats van krenten, sultanen, sucade, kunnen stukjes zure appel door het beslag worden geroerd.

Trommelkoek, (3 à 4 pers.).
met Gist.

100 gr. tarwebloem. — 100 gr. boekweittenmeel*) — 1 ei. —
ongeveer 2 dL. lauwwarme melk. — 20 gr. gist. — 5 gr.
zout. — 50 gr. krenten. — 50 gr. sultanen. — paneermeel.

Maak een gistbeslag. Doe hiervoor het meel in een kom, maak in het midden een kuiltje, breek hierin het ei, doe er de gist bij, die met wat bruine suiker of met een weinig van de lauwe melk is glad geroerd. Voeg een gedeelte van de overige lauwe melk toe. Roer nu, vanuit het kuiltje beginnend, met een houten lepel, het omringende meel bij de vloeistof. Vermeng daarna alles tot een stevig beslag. Besla de massa flink, $\pm$ 6 minuten; roer de rest van de melk er dan door. Neem den lepel er uit. Laat het beslag op een lauwe plaats dichtgedekt rijzen, gedurende $\pm$ 3 kwartier. Maak in dien tijd de krenten schoon, leg ze hiervoor op een grove zeef met een weinig bloem bestrooid, wrijf ze over de oppervlakte, zoodat de steeltjes afbreken en door de zeef vallen. Zoek de steeltjes van de sultanen. Wasch de krenten en sultanen een paar keer in lauw water. Laat ze even drogen. Roer ze, als het beslag gerezen is, met het zout er door. Doe de massa in een warme-puddingvorm, die met boter is ingewreven (ook het deksel) en met paneermeel bestrooid is. Vul den vorm voor $\frac{2}{3}$ deel. Kook den trommelkoek zachtjes $\pm$ 2 uren in een pan met water. Zorg, dat het water een paar vingers breed onder den sluitingsrand van den vorm staat. Vul het verdampende water af en toe bij. Neem, als de trommelkoek gaar is, het deksel er af en zet hem even in den oven, om van de

*) Zuiver boekweittenmeel, geen gemengd meel.

kanten wat los te trekken. (Onderzoek of de trommelkoek gaar is, door er in het midden met een lardeer- of breinaald in te steken, die er dan droog weer uit moet komen).

Keer hem op een verwarmd bord. Geef er stroopsaus of boter en suiker bij.

Trommelkoek, (3 à 4 pers.),
met zelfrijzend Bakmeel.

200 gr. zelfrijzend bakmeel of 185 gr. bloem of half bloem, half boekweittenmeel *) met 15 gr. bakpoeder (zie het recept van bakpoeder). — 1 ei. — $\pm$ 2 dL. koude melk. — 5 gr. zout. — 50 gr. krenten. — 50 gr. sultanen.

Wrijf een warme-puddingvorm (ook het deksel) in met boter, bestrooi hem met paneermeel. Doe het bakmeel of de bloem met het boekweittenmeel en het bakpoeder, alle drie droog, goed dooreengemengd, in een kom, maak in het midden een kuiltje, breek hierin het ei, voeg het zout en een gedeelte der melk toe en roer, van uit het kuiltje beginnend, het omringende meel bij de vloeistof. Vermeng daarna alles tot een gelijke massa zonder kluitjes. Roer dan de rest der melk en de gewasschen en gedroogde krenten en rozijnen er door. Giet het deeg dadelijk over in den geprepareerden vorm, plaats deze in een pan met kokend water en kook den pudding zachtjes $\pm$ 2 uur (zie het vorige recept).

Poffert. (3 à 4 pers.).

100 gr. tarwebloem. — 100 gr. boekweittenmeel. *) — 1 ei. — ongeveer 2 dL. lauwe melk. — 20 gr. gist. — 5 gr. zout. — 100 gr. krenten en sultanen. — een weinig reuzel.

Maak een gistbeslag (zie het recept van trommelkoek met gist bladz. 262). Laat het beslag rijzen, gedurende $\pm$ 3 kwartier. Maak de krenten en sultanen schoon, laat ze

*) Zuiver boekweittenmeel, geen gemengd meel.

even drogen. Roer ze, als het beslag gerezen is, met het zout er door. Doe de massa in een rond, ijzeren pannetje, waarin wat reuzel is gesmolten. Laat deze eerst in het pannetje rondloopen, zoodat het van binnen overal goed vet is. Zet den poffert in een oven met veel onderwarmte om gaar te worden, gedurende $\pm$ 3 kwartier. Laat hem het laatste kwartier boven in den oven bruin worden. Geef er stroopsaus of boter en suiker bij.

Vanillesoufflé. (4 pers.).

$\frac{1}{2}$ L. melk. — $\frac{1}{2}$ stokje vanille. — 80 gr. suiker. — 30 gr. bloem. — 4 eieren. — 1 lepel poedersuiker. — 10 gr. boter.

Verwarm de melk langzaam met de vanille. Roer de eidooiers met de suiker, voeg hierbij de bloem, wrijf de kluitjes er uit, voeg onder roeren, de kokende melk met de vanille toe. Laat dit, roerende, 5 minuten koken. Verwijder dan de vanille. Meng de massa vervolgens onder de stijfgeslagen witten. Doe den soufflé daarna zoo vlug mogelijk over in een beboterden vuurvasten schotel. Bestrooi den bovenkant door een zeefje met poedersuiker en zet het schoteltje 20 minuten in een matig warmen oven. Dien den soufflé onmiddellijk, om neerslaan te voorkomen en breng hem binnen onder een warm deksel.

Citroensoufflé. (4 pers.).

60 gr. boter. — 125 gr. suiker. — 3 eieren. — wat geraspte citroenschil. — het sap van $\pm$ 2 citroenen. — 15 gr. bloem.

Roer de boter met een houten lepel in een kom, tot ze zeer zacht is geworden. Voeg één voor één de eidooiers, roerende, toe, dan de suiker, de bloem, wat geraspte citroenschil en het citroensap. Laat deze massa, onder goed roeren, een paar minuten koken. Meng ze dan onder de stijfgeslagen witten. Doe den soufflé daarna zoo vlug mogelijk over in een beboterden vuurvasten schotel. Zet

hem in een matig warmen oven, gedurende $\pm$ 15 minuten. Dien den soufflé onmiddellijk, om neerslaan te voorkomen, en breng hem binnen onder een warm deksel.

Bananenschoteltje. (4 pers.).

6 rijpe bananen. — $\frac{1}{3}$ potje abrikozenjam. — 50 gr. boter. — 3 eiwitten. — een lepel suiker.

Pel de bananen, snipper ze. Voeg de jam en de boter toe. Verwarm dit samen een weinig en wrijf de bananen zoo veel mogelijk fijn. Doe de massa in een vuurvast schoteltje en laat ze bekoelen. Klop het eiwit zeer stijf met de suiker, stapel het op het vruchtenmoes. Zet het schoteltje ongeveer 20 minuten in een lauwen oven.

Chocoladevla. (3 pers.).

I.

$\frac{1}{2}$ L. melk. — 20 gr. poederchocolade. — 17 gr. maïzena. — 60 gr. suiker. — $\frac{1}{4}$ stokje vanille.

Laat op een hoekje van de kachel de vanille in de melk trekken, op een klein gedeelte na, om poederchocolade en maïzena aan te mengen. Breng de melk met de vanille aan de kook. Roer ondertusschen de maïzena door de poederchocolade en de suiker en meng dit samen met de rest der melk tot een gladde, dunne massa. Giet deze roerende, bij de kokende melk en laat de vla, onder roeren, nog 5 minuten doorkoken. Verwijder de vanille. Laat de vla, onder af en toe roeren, om het vormen van een vel te voorkomen, afkoelen en giet ze dan, als ze lauwwarm is geworden, in een vlaschaaltje. Garneer de vla met kleine witte schuimpjes of met vlokjes stijfgeslagen eiwit. (Deze laatste garneering kan niet lang staan, daar het eiwit dan weer uitloopt).

Chocoladevla. (5 pers.).**II.**

5 eieren. — 5 reepen chocolade (Kwatta). — 30 gr. boter. — 30 gr. suiker.

Smelt de chocolade in een kom, zonder toevoeging van water, op den wasem van een ketel. Wrijf ze geheel glad. Roer er daarna de boter door, één voor één de eidooiers en het laatst, luchtig, het eiwit, dat met de suiker stijf is geslagen.

Presenteer, daar de vla vrij machtig is, soezen of ander droog gebak erbij.

Maïzenavla met Bitterkoekjes. (4 pers.).

$\frac{1}{2}$ L. melk. — $\frac{1}{4}$ stokje vanille. — 1 eidooier of ei. — 20 of 15 gr. maïzena (20 gr. bij gebruik van 1 dooier). — 40 gr. suiker. — 100 gr. bitterkoekjes ($\pm$ 10 stuks).

Laat op een hoekje van de kachel de melk trekken met de vanille en breng ze langzaam aan de kook. Week de bitterkoekjes een oogenblikje in de heete melk, zorg dat ze niet stuk gaan. Laat ze uitdruipen en leg ze dan in een vlaschaaltje. Roer den eidooier of het ei met de suiker gedurende $\pm$ 5 minuten, roer hierdoor de maïzena, tot de kluitjes er uit zijn en voeg langzamerhand, steeds roerende, de kokende melk toe. Doe de massa in het pannetje terug. Kook de vla, onder voortdurend roeren, een paar minuten. Verwijder de vanille. Laat ze bekoelen, onder af en toe roeren om het vormen van een vel te voorkomen. Giet ze daarna over de bitterkoekjes. Plaats bij grootere hoeveelheden, bitterkoekjes en vla, laag om laag.

Maïzenavla met Abrikozen. (4 à 5 pers.).

$\frac{1}{2}$ L. melk. — $\frac{1}{4}$ stokje vanille. — 1 eidooier of ei. — 20 of 15 gr. maïzena (20 gr. bij gebruik van 1 dooier). — 40 gr. suiker. — 150 gr. gedroogde abrikozen. — $\pm$ 40 gr. suiker. — aardappelsago.

Wasch de abrikozen, week ze een paar uur met 40 gr. suiker en zooveel water, dat ze ruim bedekt zijn. Kook ze gaar, gedurende $\pm$ 20 minuten. Leg de abrikozen in een vlaschaaltje. Bind het vocht vrij dik met aardappelsago, die met wat koud water is aangemengd; laat dit even doorkoken en giet het over de vruchten.

Laat, voor de vla, de melk op een hoekje van de kachel langtrekken met de vanille, breng ze aan de kook. Vermeng den eidooier of het ei met de suiker, roer hierdoor de maïzena en, onder goed roeren, de kokende melk, waaruit de vanille verwijderd is. Kook de vla onder goed roeren, $\pm$ 5 minuten. Laat ze, onder af en toe roeren, om het vormen van een vel te voorkomen, bekoelen. Giet de vla, als ze bijna koud is, over de abrikozen.

Maïzenavla met Biscuits en Jam. (4 pers.).

$\frac{1}{2}$ L. melk. — $\frac{1}{4}$ stukje vanille. — 1 eidooier of ei. — 20 of 15 gr. maïzena (20 gr. bij gebruik van 1 dooier). — 40 gr. suiker. — 75 gr. zachte biscuit. — $\pm$ 125 gr. abrikozenjam.

Maak op de gewone wijze de vanillevla (evenals voor de maïzenavla met bitterkoekjes, zie het voorlaatste recept). Bestrijk de biscuits met de jam en leg deze laag om laag met de vla in een vlaschaaltje. Zorg dat de bovenste laag uit vla bestaat.

Maïzenavla met Jam. (6 pers.).

1 L. melk. — 40 gr. maïzena. — 2 eieren. — 80 gr. suiker. — 2 lepels geurige jam van frambozen of aardbeien, niet te vochtig.

Kook de melk. Vermeng de eidooiers met de suiker, roer hierdoor de maïzena en, onder goed roeren, de kokende melk. Kook de vla, onder goed roeren, 5 minuten. Laat ze, onder af en toe roeren, om het vormen van een vel te voorkomen, bekoelen. Giet ze in een vlaschaal-

tje en laat ze koud worden. Klop het eiwit stijf, meng de jam er door en doe dit over de vla.

Caramelvla. (4 pers.).

I.

180 gr. suiker. — 4 dooiers. — $\frac{1}{2}$ L. melk. — 5 gr. maïzena.

Bring de melk aan de kook. Meng de maïzena aan met een dooier, voeg de andere dooiers toe en daarna voorzichtig de kokende melk. Brand ondertusschen de suiker in een ijzeren pannetje tot een bruine stroop (caramel). Giet deze, onder flink roeren, bij de saus en kook de vla, onder roeren, nog een paar minuten. Laat ze bekoelen, onder af en toe roeren, om het vormen van een vel te voorkomen. Doe ze daarna in een vlaschaaltje. Garneer de vla desverkiezend met een weinig stijfgeklopt eiwit, dat echter niet lang kan staan. Presenteer er soezen of ander droog gebak bij.

Caramelvla. (4 pers.).

II.

$\frac{1}{2}$ L. melk. — 150 gr. suiker. — 17 gr. maïzena.

Brand de suiker in een ijzeren pannetje tot een bruine stroop (caramel). Giet deze onder flink roeren, in 4 dL. kokende melk, voeg dan de maïzena toe die met 1 dL. koude melk is aangemengd. Kook de vla, onder roeren, nog een paar minuten. Laat ze bekoelen, onder af en toe roeren, om het vormen van een vel te voorkomen. Doe ze daarna in een vlaschaaltje.

Bessenvla. (3 à 4 pers.).

2 dL. bessensap. — 2 eieren. — 1 afgestroken lepel maïzena.

— 70 gr. basterdsuiker. — 1 citroenschilletje.

Laat een citroenschilletje aftrekken in het bessesap.

Meng de maïzena aan met 1 eidooier, roer hierdoor 1 heel ei en de basterdsuiker. Klop het wit van één ei stijf, voeg, onder goed roeren, het kokende bessensap bij de dooiers en de maïzena en laat dit een paar minuten zachtjes koken. Verwijder het citroenschilletje. Giet dan de vla dadelijk, onder luchtig kloppen met een houten lepel, bij het stijfgeslagen wit. Doe de vla in een vlaschaaltje en presenteer er soezen, spritsen of biscuits bij.

Citroenvla. (5 à 6 pers.).

4 eieren. — 1 dL. citroensap = het sap van $\pm$ 3 citroenen. —
1 dL. water. — 150 gr. basterdsuiker.

Roer de eidooiers met de suiker in een pan met dikken bodem, gedurende $\pm$ 5 minuten, tot ze dik en wit van kleur zijn geworden. Klop het eiwit zeer stijf. Giet roerende, het citroensap en het water bij de dooiers en de suiker en laat deze massa, onder voortdurend roeren, op het vuur vrij dik binden. Ze heeft hiervoor niet te koken. Voeg ze, van het vuur af, luchtig kloppende met een houten lepel, bij het zeer stijfgeslagen eiwit. Doe de vla in een vlaschaaltje. Presenteer er soezen, spritsen of biscuits bij.

Citroenvla. (4 pers.).

(met Rijnwijn.)

3 eieren. — $\frac{1}{2}$ dL. citroensap = het sap van $\pm$ $1\frac{1}{2}$ citroen. —
1 dL. Rijnwijn. — $\pm$ 90 gr. basterdsuiker.

Klop 1 heel ei en 2 dooiers met de suiker gedurende $\pm$ 5 minuten in een pan met dikken bodem, tot ze licht en schuimig zijn geworden. Klop het wit van 2 eieren zeer stijf. Voeg, roerende, het citroensap en den wijn bij de dooiers en de suiker, en laat de massa, onder goed roeren op het vuur binden. Ze heeft hiervoor niet te koken. Roer dit dan zoo heet mogelijk, met een houten lepel,

luchtig door de stijfgeslagen witten. Doe de vla in een vlaschaaltje. Presenteer er soezen, spritsen of biscuits bij.

Citroenrijst. (6 pers.).

200 gr. rijst. — $8\frac{1}{2}$ dL. water, — het sap van ± 3 citroenen. — een citroenschilletje. — 225 gr. suiker. — Voor de vla $\frac{1}{2}$ L. melk. — $\frac{1}{2}$ stokje vanille. — 1 eidooier of ei. — 20 of 15 gr. maïzena (20 gr. bij gebruik van 1 dooier). — 40 gr. suiker.

Wasch de rijst in ruim water, flink wrijvende, tusschen de handen, totdat het water helder ziet.

Doe ze in een pan met dikken bodem, voeg $8\frac{1}{2}$ dL. kokend water toe, het citroenschilletje en iets zout. Kook ze zeer gaar, maar niet droog. Roer dan het uitgeperste sap van 3 citroenen er door en de suiker. Verwijder het citroenschilletje. Doe de rijst in een vlaschaaltje.

Trek, voor de vla, de melk lang met de vanille op een hoekje van de kachel; breng ze aan de kook. Roer den eidooier met de suiker, gedurende ± 5 minuten, dooreen, roer hierdoor de maïzena, tot de kluitjes er uit zijn en voeg langzamerhand, steeds roerende, de kokende melk toe. Doe de massa in het pannetje terug. Kook dan de vla, onder voortdurend roeren, nog een paar minuten. Laat ze, onder nu en dan roeren om het vormen van een vel te voorkomen, bijna koud worden. Giet ze over de citroenrijst.

Sultanen met Vanillevla. (5 pers.).

100 gr. sultanen. — 2 dL. water. — $1\frac{1}{4}$ dL. bessensap. — 50 gr. suiker. — 10 gr. aardappelsago. — Voor de vla: $\frac{1}{2}$ L. melk. — $\frac{1}{4}$ stokje vanille. — 1 eidooier of ei. — 20 gr. of 15 gr. maïzena (20 gr. bij gebruik van 1 dooier). — 40 gr. suiker.

Zoek de steeltjes van de sultanen. Wasch ze eenige

keeren in lauw water. Zet ze op met het koude water en laat ze koken, tot ze gaar en mooi gezwollen zijn, gedurende $\pm \frac{1}{2}$ uur. Voeg het bessensap en de suiker toe en bind de massa met de sago, die met een weinig koud water is aangemengd. Giet ze dan in een vlaschaaltje en bedek ze met de maïzenavla. Trek voor de vla, op een hoekje van de kachel de melk lang met de vanille. Roer den eidooier of het ei met de suiker dooreen, meng de maïzena hierdoor en voeg langzaam, onder goed roeren, de kokende melk toe. Kook de vla nog een paar minuten en laat ze, onder af en toe roeren, bekoelen, tot zich geen vel meer vormt. Giet de vla over de sultanen.

Koffievla met Room. (4 pers.).

2 dL. slagroom. — 1 eiwit. — 35 gr. poedersuiker. — 2 eetlepels sterk koffie-extract (50 gr. koffie voor 1 dL. koffie-extract) — (1 blaadje gelatine).

Klop den room en het eiwit samen stijf, roer de poedersuiker, waaruit de kluitjes gewreven zijn, en het koffie-extract er door met een blaadje opgeloste gelatine, als de vla eenige uren moet staan, voor ze gebruikt wordt. Geef ze in een vlaschaaltje. Presenteer er colombijnen, soezen of biscuits bij.

Sinaasappelvla, (5 à 6 pers.).

met Eieren.

4 sinaasappelen. — 1 citroen. — 4 eieren. — $\pm$ 100 gr. suiker. — 2 tablettensuikertjes.

Roer in een pannetje 2 heele eieren en 2 dooiers met de suiker en de schil van 1 schoongeborstelden sinaasappel (door met een paar tablettensuikertjes stevig over de schil te wrijven), $\pm$ 5 minuten. Voeg het gezeefde sinaasappel- en citroensap, onder roeren, toe. Klop het wit van 2 eieren zeer stijf. Laat de eieren en de dooiers.

met het sap, onder goed roeren op de kachel binden en roer deze massa dan zoo heet mogelijk met een houten lepel, luchtig door het stijfgeslagen eiwit. Geef de vla in een schaaltje. Presenteer er soezen, spritsen of biscuits bij.

Sinaasappelvla, (4 pers.).

met Room.

5 sinaasappelen. — 1 citroen. — $\pm$ 120 gr. suiker. — 3 blaadjes gelatine. — $\frac{1}{4}$ L. slagroom. — 2 eiwitten. — 2 tabletten suikertjes.

Pers de vruchten uit, na eerst van 1 schoongeborstelden sinaasappel met een suikertje de schil te hebben weggenomen, door met het suikertje stevig over de schil te wrijven. Doe de schil met de tabletten suikertjes bij het gezeefde sap. Verwarm het even, om er de suiker en de in koud water geweekte gelatine in te kunnen oplossen. Laat het sap, onder af en toe roeren, bekoelen. Klop den room stijf met de eiwitten en roer hier het vruchtensap door. Geef de vla in een vlaschaaltje. Presenteer er colombijnen, soezen of biscuits bij.

Brusselsche Vla. (6 pers.).

75 gr. biscuit de Savoye. — 75 gr. bitterkoekjes. — 75 gr. abrikozenjam. — 4 dL. melk. — 1 dL. room. — 45 gr. suiker. — 2 eidooiers. — 15 gr. maïzena. — $\frac{1}{2}$ stokje vanille.

Laat op een hoekje van de kachel de melk trekken met de vanille en breng ze aan de kook. Week de bitterkoekjes een oogenblik in de heete melk; zorg, dat ze niet stuk gaan. Laat ze uitlekken. Leg ze dan in een vlaschaaltje. Bestrijk de biscuits met jam en leg deze op de bitterkoekjes. Roer de eidooiers met de suiker $\pm$ 5 minuten, meng hierdoor de maïzena en voeg, langzamerhand, steeds roerende, de kokende melk en den room toe. Doe de massa in het pannetje terug, kook de vla, onder

voortdurend roeren, een paar minuten. Laat ze bekoelen onder af en toe roeren, om het vormen van een vel te voorkomen. Giet ze daarna over de koekjes, na het vanillestokje verwijderd te hebben.

Appelmoes met Slagroom. (5 à 6 pers.).

1½ K.G. moesappelen (ongeschild gewogen). — suiker. — 5 beschuiten. — ¼ L. slagroom. — een weinig roode suiker (verkrijgbaar bij den banketbakker). — poedersuiker.

Kook van de appelen appelmoes, dat niet vochtig mag zijn (zie het recept bladz. 202). Zeef dit door een paardeharen zeef. Voeg suiker naar smaak toe. Laat het moes koud worden en doe het in een vlaschaaltje. Stamp de beschuiten fijn, vermeng ze daarna met 3 lepels suiker, strooi dit over de appelmoes. Klop den slagroom stijf met een weinig poedersuiker, bedek er beschuiten en appelmoes mee en garneer het geheel met wat roode suiker.

In de plaats van appelmoes kan ook ander vruchtenmoes genomen worden.

Nogavla. (8 pers.).

4 dL. slagroom. — 125 gr. vanillebiscuits. — 50 gr. nogakruimels (verkrijgbaar bij den banketbakker). — 50 gr. poedersuiker. — 2 eiwitten.

Klop den room met de eiwitten stijf, roer er dan 35 gr. nogakruimels en de poedersuiker, waaruit eerst de kluitjes gewreven zijn, door. Leg den room laag om laag met de biscuits in een vlaschaaltje. Zorg, dat de bovenste laag uit room bestaat. Strooi de rest der nogakruimels er overheen. Bereid deze vla op het laatste oogenblik, omdat anders de biscuits uitsmelten.

Het bereiden van koude Puddingen.

Kies den vorm in verhouding tot de hoeveelheid pudding; is de vorm te groot, dan breekt de pudding licht bij het storten. Vul den vorm met koud water en laat hem zoo een tijdje staan. De poriën vullen zich dan met water; het indringen der puddingmassa in de poriën en het blijven haken van den pudding wordt hierdoor voorkomen. Spoel den vorm, voor schuimige puddingen, die gemakkelijk vastkleven, om met het eiwit, voordat dit wordt stijfgeslagen. Zorg, dat de vorm overal goed geraakt wordt.

Giet puddingen, die door zetmeel gebonden zijn, als griesmeel-, maizenapuddingen, warm in den vorm; door ze te laten bekoelen, zou de massa te stijf worden en niet meer het model van den vorm aannemen.

Wacht echter bij puddingen, die door gelatine gebonden zijn, tot de massa gelijkmatig geleichtig is geworden; werd ze dadelijk in den vorm gedaan, dan zou de zwaardere gelatine gedeeltelijk op den bodem zakken en hij het keeren een minder smakelijk, glimmend kapje vormen.

Stort een zetmeelpudding op een met koud water vochtig gemaakte schaal; gebruik voor een gelatinepudding lauwwarm water. In beide gevallen dient het vocht, om den pudding gemakkelijk wat te kunnen verschuiven, als hij niet precies in het midden is gekomen.

Houd een gelatinepudding even in lauwwarm water, als hij niet wil loslaten bij het storten. Hierdoor smelt het buitenste gelatinelaagje en glijdt de pudding er gemakkelijk uit.

Gebruik voor zure puddingen geen blikken vorm.

N. B. Bij alle gelatinepuddingen in dit kookboek zijn de hoeveelheden gelatine er op berekend, dat de puddingen den vorigen dag worden gemaakt. Voor denzelfden

dag zijn 1 of 2 blaadjes gelatine meer noodig; de puddingen zijn dan echter niet zoo smakelijk.

Griesmeelpudding. (4 pers.).

I.

1 L. melk. — 100 gr. griesmeel. — 75 gr. suiker. — 30 gr. boter. — een citroenschilletje.

Laat de melk op een hoekje van de kachel eenigen tijd trekken met het citroenschilletje, breng ze dan aan de kook. Meng griesmeel en suiker dooreen. Verwijder het schilletje en strooi griesmeel en suiker, roerende, in de kokende melk. Kook de griesmeel tot ze gaar is en zóó dik, dat de bodem van de pan even zichtbaar is, als men met een lepel door de pap gaat. Roer, van het vuur, de boter er door en doe de massa dadelijk in den vorm, die eenigen tijd met koud water is weggezet. Geef er een koude vruchtensapsaus (3 dL.) of gestoofde vruchten bij.

Griesmeelpudding. (6 pers.).

II.

1 L. melk. — 100 gr. griesmeel. — 75 gr. suiker. — 30 gr. boter. — een citroenschilletje. — 1 ei. — 75 gr. gemalen amandelen.

Bereid den pudding op dezelfde wijze als in het 1e recept is opgegeven. Voeg, van het vuur, met de boter ook voorzichtig het geklopte ei toe en de gepelde en gemalen amandelen, (werp, om ze gemakkelijk te kunnen pellen, de amandelen even in kokend water, overspoel ze daarna met koud water).

Griesmeelrand met gedroogde Vruchten.

Maak dezelfde massa als voor griesmeelpudding I. Vul ze in een rand, die eenigen tijd met koud water is weggezet. Laat ze koud worden. Stort den rand en vul de opening met gestoofde vruchten, die vrij dik gebonden zijn. Doe ze warm in den rand, opdat ze gelijkmatig uitvloeien.

Maïzenapudding. (4 pers.).

1 L. melk. — 80 gr. maïzena of 100 gr. maïzena zonder eieren. —
2 eieren. — $\frac{1}{2}$ stokje vanille. — 60 gr. suiker.

Trek de melk op een hoekje van de kachel eenigen tijd met de vanille, breng ze dan aan de kook. Roer de eieren met de suiker, doe hier de maïzena bij, roer de kluitjes uit het meel en voeg langzamerhand, steeds roerende, de kokende melk toe. Verwijder de vanille. Doe de massa terug in de pan en laat ze, roerende op het vuur doorkoken, tot de maïzena gaar is en de massa zoo dik, dat de bodem van de pan even zichtbaar is, als men met een lepel door de pap gaat. Giet de massa dadelijk in den vorm, die eenigen tijd met water is weggezet.

Geef er een koude vruchtensapsaus (3 dL.) of gestoofde vruchten bij.

Sneeuwpudding. (6 pers.).

1 L. melk. — 100 gr. maïzena — 90 gr. suiker. — $\frac{1}{2}$ stokje vanille. — 4 eiwitten (= 1 dL. eiwit).

Trek $\frac{3}{4}$ L. melk op een hoekje van de kachel eenigen tijd met de vanille, breng ze dan aan de kook met de suiker. Meng met de overige melk de maïzena aan tot een dunne, gladde massa. Verwijder de vanille. Schenk de aangemengde maïzena, roerende in de kokende melk.

Laat den pudding koken, tot de maïzena gaar is en de massa zoo dik, dat de bodem van de pan even zichtbaar is, als men met een lepel door de pap gaat. Klop het eiwit zeer stijf. Roer er dan den pudding door, onder flink kloppen. Doe hem dadelijk in den vorm, die met het ongeklopte eiwit is omgespoeld. Laat hem koud worden. Geef er een koude vanille- of vruchtensapsaus bij (4 dL.).

Rödgröd. (4 à 5 pers.).

Deensch gerecht.

$\frac{1}{2}$ L. bessensap. — $\frac{1}{2}$ L. water. — een stukje pijpkaneeel. —
200 à 250 gr. suiker. — 80 gr. aardappelsago.

Meng de aardappelsago glad aan met een gedeelte van het water. Breng het overige water met de bessensap en een stukje pijpkaneeel langzaam aan de kook. Verwijder de kaneeel. Voeg de suiker toe. Giet de sago, die nog eerst even is omgeroerd, roerende in het kokende vocht. Laat den pudding, onder goed roeren, nog een paar minuten koken, totdat de sago glad en doorschijnend is geworden. Proef of de rödgröd zoet genoeg is. Laat ze, onder nu en dan roeren, bekoelen. Giet ze dan, volgens Deensch gebruik, in een vlaschaal en presenteer ze hierin met een kannetje room met suiker.

In de plaats van room kan er vanillesaus bij gegeven worden (3 dL.).

Chocoladepudding, (4 pers.),

met Maïzena.

1 L. melk. — 50 gr. cacaopoeder. — 80 gr. maïzena. — 150 gr. suiker.

Breng de melk aan de kook. Vermeng in een kom

cacaopoeder, maïzena en suiker droog met elkaar, giet hierbij langzaam, onder goed roeren, de kokende melk. Doe de massa in de pan terug en laat ze, onder roeren, inkoken, tot de bodem van de pan zichtbaar wordt, als men met een lepel door de pap gaat. Doe de massa in den vorm, die gedurende eenigen tijd met koud water is weggezet. Laat ze koud worden. Geef er een koude vanillesaus bij (3 dL.), of slagroom, die met wat poedersuiker stijf is geslagen.

Chocoladepudding, (4 pers.),
met Gelatine.

1 L. melk. — 60 gr. cacaopoeder. — 18 gr. gelatine. — 160 gr. suiker.

Breng de melk aan de kook. Meng suiker en cacao dooreen. Roer dit glad met een beetje kokende melk; voeg langzamerhand de rest toe. Kook de massa $\pm$ 8 minuten. Voeg, van de kachel af, de gelatine toe, die in ruim koud water geweekt heeft en goed uitgedrukt is. Laat, onder af en toe roeren, den pudding staan, tot hij gelijkmatig geleichtig begint te worden. Doe hem dan in den vorm, die eenigen tijd met koud water is weggezet. Geef er een koude vanillesaus bij (3 dL.). of slagroom, die met wat poedersuiker stijf is geslagen.

Karnemelkpudding. (4 pers.).

1 L. karnemelk. — 4 citroenen. — 1 dL. water. — 35 gr. gelatine, waaronder 4 gr. roode. — 400 gr. suiker.

Week de gelatine een poosje in ruim koud water, druk ze dan uit en los ze op in 1 dL. kokend water. Roer hierdoor de suiker, de geraspte schil van $\frac{3}{4}$ citroen en het citroensap. Giet het mengsel, als het bijna koud is,

voorzichtig en onder goed roeren, bij de karnemelk (anders schift deze). Doe den pudding in den omgespoelden vorm, als de massa stijf begint te worden. Geef er 3 dL. koude vanillesaus of room met suiker bij.

Hopjespudding. ($\pm$ 6 pers.).

1 L. melk. — 4 eidooiers. — 170 gr. suiker. — 20 gr. gelatine. — $\frac{1}{2}$ dL. sterk koffie-extract, gezet van 25 gr. koffie.

Roer de eidooiers met 50 gr. suiker dooreen. Kook de melk. Brand in een ijzeren pannetje de rest der suiker tot een bruine stroop. Voeg dan langzaam, onder goed roeren, de caramel bij de heete melk en dit samen bij de eidooiers. Laat de massa voorzichtig op de kachel binden. Doe er dan de gelatine bij, die eerst in ruim koud water geweekt heeft en daarna goed uitgedrukt is. Voeg ook het koffie-extract toe. Giet den pudding in den vorm, als hij stijf begint te worden. Geef er 4 dL. vanillesaus bij.

Rijstpudding. (7 pers.).

1 L. melk. — 200 gr. rijst. — 140 gr. suiker. — 100 gr. amandelen. — 4 eieren. — 20 gr. gelatine. — een stukje citroenschil of $\frac{1}{2}$ stokje vanille.

Breng de melk aan de kook met een beetje zout en het smaakje. Roer er de gewasschen rijst door en laat ze zachtjes gaar en tot een dikke pap koken ($\pm$ $1\frac{1}{2}$ uur). Neem de pan dan van het vuur, roer er de suiker door, de gepelde en gemalen amandelen, de gelatine, die in koud water geweekt heeft en daarna in een weinig kokend water is opgelost en de eidooiers. (Kook, om ze gemakkelijk te kunnen pellen, de amandelen een paar minuten. Overspoel ze daarna met koud water). Klop het eiwit zeer stijf. Vermeng de rijstmassa luchtig met het stijf-

geslagen eiwit. Laat den pudding staan onder af en toe roeren tot hij begint stijf te worden. Doe hem in den vorm, die met het ongeklopte eiwit is omgespoeld. Geef er 3 dL. abrikozensaus bij (zie het recept blz. 232) of leg er na het storten een rand gedroogde abrikozen omheen (zie het recept bladz. 207).

Rijstpudding met Abrikozen. (± 8 pers.).

(Riz à la Condé).

1 L. melk. — 150 gr. rijst. — $\frac{1}{2}$ stokje vanille. — 100 gr. suiker. — $\frac{1}{4}$ L. slagroom. — 2 eiwitten. — 16 gr. gelatine. — 1 blik abrikozen op water van 500 gr. inhoud of 250 gr. gedroogde abrikozen, die op de gewone wijze eerst gekookt zijn.

Kook van melk, rijst, vanille en iets zout een dikke pap (zie het vorige recept). Roer hierdoor de suiker en de gelatine, die eerst in ruim koud water geweekt heeft en daarna opgelost is in weinig kokend water. Laat de massa wat bekoelen. Klop den room stijf met de eiwitten, vermeng hiermee de rijstmassa en vul den vorm laag om laag met de abrikozen en de rijst, als de rijst stijf begint te worden. Gebruik het nat van de abrikozen bij de saus. Geef er $\frac{1}{2}$ L. abrikozensaus bij (zie blz. 232).

Citroenpudding. (6 pers.).

200 gr. suiker. — 3 of 4 citroenen = 1 dL. citroensap. — 16 gr. gelatine. — 1 dL. Rijnwijn, water of witte bessensap. — 6 eieren.

Roer de eidooiers met de suiker en de geraspte schil van 1 citroen in een pannetje dik en wit. Voeg dan 1 dL. citroensap (van 3 of 4 citroenen) en Rijnwijn of water of sap voorzichtig toe. Laat de eidooiers op de kachel, onder sap flink roeren, binden. Roer, van het vuur af, de gelatine er door, die eerst in ruim koud water geweekt heeft en

daarna goed uitgeknepen is. Klop het eiwit zeer stijf en giet hierbij de gebonden massa, als deze wat bekoeld is. Doe den pudding in den vorm, die met het ongeklopte eiwit is omgespoeld, als ze stijf begint te worden.

Oeufs au Caramel. (3 pers.).

3 eieren. — $\frac{1}{4}$ L. warme melk. — 60 gr. suiker, — 80 gr. suiker.

Klop de heele eieren met 60 gr. suiker, tot de suiker is opgelost. Roer de melk er bij. Brand ondertusschen in een ijzeren pannetje de 80 gr. suiker tot een bruine stroop (caramel). Spoel een blikken warme puddingvorm met warm water om. Giet de caramel, als de kleur roodbruin is geworden, er in. Laat ze vlug in den vorm rondloopen, zoo dat de bodem en de wand gedeeltelijk er mee bedekt worden. Vul den vorm dan met de eiermassa, sluit hem en laat den pudding $\pm$ 1 uur au Bain-Marie (d.w.z. in een pan met warm water) stollen, tot ze geheel vast is geworden. (Het omringende water moet zeer heet zijn, maar mag niet koken; de pudding krijgt dan kleine gaatjes en wordt niet glad. Hij is gaar, als een brei- of lardeernaald, middenin gestoken, er droog weer uitkomt). Keer den pudding, als hij bekoeld is, op een diepen schotel. De caramel vormt de saus.

Flan d'Orange. (4 pers.).

4 eieren. — $2\frac{1}{2}$ sinaasappel. — $\frac{1}{2}$ citroen. — 75 gr. suiker. — 80 gr. suiker. — een paar tablettensuikertjes.

Neem met de suikertjes de schil af van een goed schoon-geborstelden sinaasappel, door met de suikertjes stevig over de schil te wrijven. Los de suikertjes op in het citroensap. Pers ook de sinaasappelen uit. Klop de eieren even uit elkaar met 75 gr. suiker, voeg hierbij al het gezeefde vruchtensap. Brand ondertusschen in een ijzeren pannetje de 80 gr. suiker tot een bruine stroop en laat

deze vlug rondloopen in een met heet water omgespoelden blikken warme-puddingvorm, zoo, dat de bodem en de wand gedeeltelijk met caramel bedekt zijn. Giet hierin het mengsel van eieren en vruchtensap en laat den pudding gedurende ± 1 uur au Bain Marie (d.w.z. in een pan met warm water) stollen, tot ze geheel vast is geworden. (Dit kan onderzocht worden, door middenin een brei- of lardeernaald te steken, die er dan droog weer uit moet komen). Zorg er voor, dat het omringende water wel heet blijft, doch niet kookt, want dan zou in den pudding dampvorming ontstaan en de massa vol gaatjes komen.

Keer den pudding, als hij bekoeld is, op een diepen schotel. De caramel vormt de saus.

Appelpudding. (4 pers.).

500 gr. handappelen van een frisch, zuur soort. — $\frac{1}{2}$ L. water.
— 160 gr. suiker. — het sap van ± 2 citroenen. — de schil van $\frac{1}{2}$ citroen. — 18 gr. gelatine (de helft roode).

Schil de appelen, verdeel ze in gelijke dobbelsteentjes. Leg de gesneden stukjes in koud water, doch vooral niet te lang, daar ze anders aan smaak zouden verliezen. Spoel ze af en kook ze voorzichtig gaar in het water, dat met de suiker en de citroenschil eerst langzaam aan de kook is gebracht. Probeer met een zilveren vork of de stukjes appel gaar zijn. Voeg dan het citroensap toe. Giet de massa door een zeef van paardehaar. Los in het doorgelakte vocht de gelatine op, die in ruim koud water heeft geweekt en flink is uitgedrukt. Voeg de stukjes appel bij het vocht. Laat de massa koud worden. Roer nu en dan in den pudding. Doe hem in den vorm, die eenigen tijd met koud water is weggezet, als hij geleiachtig begint te worden. Presenteer er vanillesaus bij (3 dL.) of room, waardoor wat poedersuiker is geklopt.

Blanc Manger. (4 pers.).

$\frac{1}{4}$ L. melk. — $\frac{1}{4}$ L. room, of alleen room. — 50 gr. bitterkoekjes — $\frac{1}{4}$ stokje vanille. — 25 gr. suiker. — 10 gr. gelatine.

Laat de melk op een hoekje van de kachel eenigen tijd trekken met de vanille en de bitterkoekjes, breng ze dan aan de kook met den room. Zeef de massa door een doek. Voeg de suiker toe en de gelatine, die eenigen tijd in ruim koud water geweekt heeft en daarna goed uitgeknepen is. Doe den pudding in den vorm, als hij stijf begint te worden.

Deel voor een pudding in twee kleuren, de pudding-massa in de helft. Kleur dan de eene helft met half witte, half roode gelatine, laat de rest geheel wit. Giet een laag van de witte kleur in den vorm, laat deze bijna stijf worden, leg daarop voorzichtig de roode laag, die nog vloeibaar gehouden is.

Presenteer er vanillewafeltjes bij.

Koffiepudding. (8 pers.).

$\frac{1}{2}$ L. melk. — $\frac{1}{2}$ L. room, of alleen room. — 20 gr. gelatine. — 200 gr. suiker. — 2 dL. koffie-extract, gezet van 100 gr. koffie.

Week de gelatine in koud water. Verwarm den room, los er dan de geweekte en goed uitgeknepen gelatine en de suiker in op. Voeg het koffie-extract toe. Doe den pudding in den vorm, als de massa begint te binden. Presenteer er biscuits bij.

Turquoise. (8 pers.).

$\frac{1}{2}$ L. melk — $\frac{1}{2}$ L. room, of alleen room. — 80 gr. suiker. — 20 gr. gelatine, waaronder 1 of 2 blaadjes roode. — $\frac{1}{2}$ dL. marasquin. — 100 gr. rose schuimpjes zonder amandelen.

Kook den room en de melk, roer er de suiker door,

de gelatine, die eerst in ruim koud water geweekt heeft en daarna goed uitgedrukt is en, als de massa wat bekoeld is, de marasquin. Snijd de schuimpjes in twee of drie stukken en voeg deze bij den pudding. Roer er af en toe in, tot de massa geleachtig begint te worden. Vul er dan den vorm mee.

Presenteer er vanillewafeltjes bij.

Ananaspudding. (8 pers.).

$\frac{1}{2}$ L. slagroom. — 2 eiwitten. — 1 blik ananas. — 15 à 20 gr. gelatine (afhankelijk van de hoeveelheid ananassap). — 125 gr. suiker.

Snijd de ananas in stukjes, neem er zoo noodig de harde puntjes uit. Doe het ananassap in een pannetje. Verwarm het, los hierin de gelatine op, die in koud water heeft geweekt. Roer er de suiker door en de stukjes ananas. Laat de massa eenigszins bekoelen, maar niet stijf worden. Klop in dien tijd den slagroom stijf met de eiwitten, vermeng ze dan met de ananasmassa. Doe ze in den vorm, die met het ongeklopte eiwit is omgespoeld. als de stukjes ananas niet meer zakken.

Riz à l'Impératrice. (4 pers.).

50 gr. rijst (1ste kwaliteit). — 90 gr. suiker. — iets zout. — $\frac{1}{2}$ L. melk. — $1\frac{1}{2}$ dL. slagroom. — 1 eiwit. — 50 gr. Hollandsche geconfijte vruchten. — 3 eidooiers. — 4 blaadjes gelatine. — $\frac{1}{4}$ stokje vanille. — $\frac{1}{4}$ dL. marasquin.

Snijd de geconfijte vruchten in kleine stukjes en week deze in marasquin. Kook de rijst gaar en droog met de helft der melk, de vanille en iets zout. Voeg dan de helft der suiker toe. Roer de eidooiers met de rest der suiker, giet hierbij de helft der melk en laat deze vla, onder flink roeren, op de kachel binden. Vermeng ze dan met de gelatine,

die eerst in ruim koud water geweekt heeft en daarna goed uitgedrukt is, de gaargekookte rijst en, als de massa een weinig bekoeld is, den slagroom, die met 1 eiwit is stijfgeslagen. Vul een omgespoelden puddingvorm laagsgewijze met de rijst en de geconfijte vruchten, als de rijst-massa stijf begint te worden.

Bavaroise au Café. (6 pers.).

3 dL. melk. — 2 eieren. — 150 gr. suiker. — 1 dL. koffie-extract
gezet van 50 gr. koffie. — 18 gr. gelatine. — 2 dL. slagroom.

Roer de eidooiers met de suiker dooreen, giet hierbij de kokende melk. Laat de vla, onder flink roeren, op de kachel binden. Voeg er dan, van het vuur genomen, de gelatine bij, die eerst in ruim koud water geweekt heeft en daarna goed uitgedrukt is, het koffie-extract en na bekoeling den room, die met de eiwitten is stijfgeslagen. Vul den vorm als de pudding begint stijf te worden. Presenteer er soezen, colombijnen of een ander droog gebakje bij.

Bavaroise aux Fraises. (5 pers.).

$\frac{1}{2}$ L. = 400 gr. aardbeien. — 100 gr. suiker. — het sap van
 $\frac{1}{4}$ citroen. — $\frac{1}{4}$ L. slagroom. — 1 eiwit. — 12 gr. gelatine
— $\frac{1}{4}$ L. kleine, geurige aardbeien (Bredasche).

Spoel den puddingvorm om met het ongeklopte eiwit. Wasch de 400 gr. aardbeien en wrijf ze door een paardeharen zeef. Voeg bij de purée het citroensap en de suiker. Roer tot deze is opgelost. Los de gelatine op in een weinig kokend water. Doe ze dan bij de gezeefde aardbeien. Klop den room stijf met eiwit. Vermeng hiermee de aardbeien-purée en de gewasschen en uitgelekte heele Bredasche aardbeien. Vul den vorm als de laatste vruchten niet meer zakken.

N. B. Deze puddingmassa kan ook in een char-

lottevorm worden gedaan met biscuits tegen den wand geplaatst op dezelfde wijze als bij den Charlotte Russe staat aangegeven (blad. 289).

Bavaroise à l'Orange. (6 pers.).

6 sinaasappelen. — $\pm$ 85 gr. suiker. — 2 eieren. — $\frac{1}{4}$ L. slagroom. — 15 gr. gelatine. — een paar tablettsuikertjes.

Neem met een paar tablettsuikertjes de schil af van een schoon geborstelden sinaasappel, door met een suikertje stevig over de schil te wrijven. Klop, in een pannetje de eidooiers met de suiker, voeg de tablettsuikertjes met de schil toe en het gezeefde sinaasappelsap. Laat dit, onder flink roeren, op de kachel binden. Voeg er dan, van de kachel genomen, de gelatine bij, die eerst in ruim koud water geweekt heeft en daarna goed uitgedrukt is en, als de massa wat bekoeld is, den slagroom, die met de eiwitten is stijfgeslagen. Vul den vorm, als de pudding begint stijf te worden. Presenteer er soezen, colombijnen of een ander droog gebakje bij.

Bavaroise à la Vanille. (6 pers.).

4 dL. melk. — 3 eieren. — $\frac{1}{2}$ stokje vanille. — 60 gr. suiker. — 18 gr. gelatine. — 2 dL. slagroom, — $\frac{1}{4}$ dL. marasquin.

Laat op een hoekje van de kachel de melk eenigen tijd trekken met de vanille. Breng ze dan aan de kook. Roer de eidooiers met de suiker, giet hierbij de kokende melk. Laat de vla, onder flink roeren, op de kachel binden. Verwijder de vanille. Voeg, van het vuur genomen, de gelatine toe, die eerst in ruim koud water geweekt heeft en daarna goed uitgeknepen is en, als de massa wat bekoeld is, den room, die met 2 eiwitten is stijfgeslagen, en de marasquin. Vul den vorm, als de pudding stijf begint te worden. Presenteer er soezen, colombijnen of een ander droog gebakje bij.

Nesselrodepudding. (6 pers.).

2 dL. melk. — 30 gr. suiker. — 4 eieren. — $\frac{1}{4}$ stokje vanille. —
 12 gr. gelatine. — 100 gr. amandelen. — 60 gr. suiker. —
 $\frac{1}{2}$ dL. marasquin. — 100 gr. geconfijte, Hollandsche vruchten.

Maal de gepelde amandelen fijn. Snijd de geconfijte vruchten in stukjes. Laat op een hoekje van de kachel de melk eenigen tijd trekken met de vanille. Breng ze dan aan de kook. Roer de eidooiers met 30 gram suiker, giet hierbij, langzaam en onder goed roeren, de kokende melk en laat dit samen, roerende op de kachel binden. Verwijder de vanille. Brand ondertusschen de 60 gr. suiker, in een ijzeren pannetje, tot een roodbruine stroop. Giet deze, onder sterk roeren, bij de roomvla. Voeg dan bij de vla verder de gelatine, die eerst in ruim koud water geweekt heeft en daarna goed uitgeknepen is, de gemalen amandelen, de gesneden vruchten, de marasquin, en het stijfgeslagen eiwit. Vul den vorm, die met eiwit is omgespoeld, met de puddingmassa, als de vruchten niet meer zakken.

Diplomaatpudding. (3 à 4 pers.).

$\frac{1}{4}$ L. room. — $\frac{1}{4}$ L. melk. — 3 eidooiers. — 60 gr. suiker. —
 10 gr. gelatine. — 50 gr. geconfijte, Hollandsche vruchten. —
 30 gr. zachte biscuit. — $\frac{1}{4}$ dL. marasquin. — $\frac{1}{4}$ stokje vanille.

Roer de eidooiers met de suiker dooreen. Laat op een hoekje van de kachel de melk eenigen tijd trekken met de vanille. Breng ze dan aan de kook met den room. Giet ze, goed roerende, bij de dooiers en laat deze massa, onder goed roeren, op de kachel binden. Verwijder de vanille. Voeg, van het vuur genomen, de gelatine toe, die eerst in ruim koud water geweekt heeft en daarna goed uitgedrukt is en dan, als de massa wat bekoeld is, de marasquin. Laat de vla bijna stijf worden, onder af en toe

roeren om het vormen van een vel te voorkomen. Leg in een puddingvorm, laag om laag, de vla met de biscuits en de vruchten, de laatste in stukjes gesneden. Zorg, dat de biscuits nergens den rand van den vorm raken, daar ze anders tegenhouden bij het keeren.

Fransche Pudding.

Neem dezelfde ingrediënten als voor den diplomaatpudding, behalve de geconfijte vruchten. Gebruik hiervoor in de plaats $\pm$ 75 gr. abrikozenmarmelade, waarmee de zachte biscuits worden bestreken. Bereid den pudding geheel als in het vorige recept aangegeven is.

Kabinetpudding.

Bereid dezen pudding van dezelfde ingrediënten en op dezelfde wijze als de diplomaatpudding (zie bladzijde 287), doch neem in plaats van de geconfijte vruchten 25 gr. krenten, 25 gr. sultanen en 15 gr. sucade. Snipper de sucade fijn en kook de gewasschen krenten en sultanen vooruit even gaar in weinig kokend water. Roer ze met de sucade door de vla.

Chipolata.

Bereid dezen pudding van dezelfde ingrediënten en op dezelfde wijze als de diplomaatpudding (zie bladz. 287), doch neem inplaats van geconfijte vruchten 15 gr. geconfijte oranjessnippers en 30 gr. sultanen. Kook de gewasschen sultanen vooruit even gaar in een weinig kokend water en roer ze met de fijngesneden snippers door de vla.

Charlotte Russe. (5 pers.).

$\frac{1}{4}$ L. slagroom. — 2 eiwitten. — 5 à 6 gr. gelatine. — 100 gr. zachte biscuits. — $\frac{1}{2}$ dL. marasquin. — 50 gr. suiker. — geconfijte Fransche vruchten.

Zet rondom tegen den charlottevorm de biscuits met den bollen kant naar buiten, zóó stevig tegen elkaar aan, dat men den vorm onderst boven kan keeren, zonder dat de biscuits er uit vallen. Los de geweekte gelatine op in een weinig kokend water, voeg hierbij de suiker, laat deze smelten, doe er dan de marasquin bij en dit samen bij den room, die met de eiwitten stijf geslagen is. Vul hiermee den vorm. Laat den room koud worden. Snijd zoo noodig de biscuits af op de hoogte van den room. Keer den pudding, strik er een smal lintje omheen en garneer den room van boven met geconfijte vruchten.

Een charlotte- of timbalvorm is een blikken vorm met effen, platten bodem en rechtopgaanden wand.

Charlotte aux Amandes. (5 pers.).

3 dL. melk — 3 eidooiers. — 30 gr. suiker. — $\frac{1}{4}$ stokje vanille.
— $\pm$ 150 gr. lange, zachte biscuits. — 75 gr. amandelen, —
75 gr. boter. — 80 gr. poedersuiker. — 5 blaadjes gelatine.

Laat op een hoekje van de kachel de melk eenigen tijd trekken met de vanille. Breng ze dan aan de kook. Klop de eidooiers met de suiker, voeg hierbij, onder goed roeren, de kokende melk. Laat de massa, onder sterk roeren op de kachel binden en vervolgens koud worden, onder af en toe roeren om het vormen van een vel te voorkomen.

Leg eenige biscuits naast elkaar op de tafel, plaats hierop den timbalvorm en snijd de biscuits rondom den rand af. Leg ze naast elkaar in den vorm met den bollen kant onder, zóó, dat de bodem er precies mee bedekt

wordt. Zet de andere biscuits, op een paar na, stevig aan elkaar gedrukt, tegen den wand op met den bollen kant naar buiten.

Pel de amandelen, na ze eerst een paar minuten gekookt en ze daarna overspoeld te hebben met koud water, rooster ze in een matig warmen oven bruin, maal ze fijn. Roer de boter met een houten lepel in een kom, tot ze geheel zacht is geworden, voeg hierbij de poedersuiker, de gemalen amandelen en 1 dL. van de vanillevla. Klop dit mengsel een tijdje; het moet zeer luchtig worden. Giet er dan in een dun straaltje de opgeloste en een weinig bekoelde gelatine in. Doe de helft van de massa in den vorm, leg er de overige biscuits op en hierop de rest der massa. Snijdt de opstaande biscuits dan af op de hoogte van den pudding. Giet als de charlotte gekeerd is geworden, de rest der vanillevla er overheen.

Charlotte au Café. (6 pers.).

250 gr. lange, zachte biscuits. — 150 gr. boter. — 150 gr. basterdsuiker, — $\frac{1}{2}$ dL. sterk koffie-extract, gezet van 25 gr. koffie. — 2 eidooiers.

Roer in een kom de boter met de basterdsuiker geheel zacht, voeg, onder goed roeren, het koffie-extract druppelsgewijze toe, vervolgens de 2 eidooiers. Bedek den bodem van een vorm met biscuits, zet deze ook met den bollen kant naar buiten, stevig tegen elkaar aangedrukt, tegen den rand op, vul den vorm verder laag om laag met de koffievla en de biscuits. De bovenste laag moet uit biscuits bestaan. Plaats hierop een bordje met een zwaar voorwerp en pers den pudding $\pm$ 24 uren.

(Deze hoeveelheid is berekend op een grooten charlottevorm of bij gebreke daaraan op een boterpot van 9 cM. middellijn en 16 cM. hoogte).

Rijnwijnpudding. (4 pers.).

20 gr. gelatine (half witte, half roode). — 150 gr. suiker. —
 het sap van 1½ citroen. — de schil van ½ citroen. — ½
 L. Rijnwijn.

Week de gelatine in koud water. Laat ondertusschen het citroenschilletje trekken in weinig kokend water, verwijder het daarna. Los dan de gelatine, na ze goed te hebben uitgeknepen, op in het kokende water, waarin het citroenschilletje getrokken heeft. Voeg de suiker en het citroensap toe en, na bekoeling, den wijn. Vul de massa in den vorm, als ze begint te binden.

Presenteer er vanillesaus bij (3 dL.).

Het bereiden van Warme Puddingen.

Zie goed na, of de vorm niet lekt. Neemt de warme pudding, gedurende het koken, water op, dan zal hij bij het storten inzakken.

Smeer den vorm en het deksel goed in met boter, bestrooi den vorm buitendien met fijn paneermeel of poedersuiker.

Vul den vorm voor $\frac{3}{4}$ met de puddingmassa, zoodat er ruimte voor den pudding blijft om te rijzen.

Zorg voor een pan met kokend water, om er den vorm, dadelijk na het vullen, in te kunnen zetten. (Men noemt dit koken au Bain-Marie.) Het kokende water moet onder de sluiting van den vorm blijven.

Zorg er voor, dat het water steeds zachtjes blijft koken en vul het verdampende vocht af en toe bij met nieuw kokend water.

Stort een warmen pudding bij het opdoen, op een verwarmden schotel, na hem eerst even zonder deksel te hebben laten indrogen in een open oven. De pudding trekt dan een weinig van den wand los en laat zich gemakkelijker keeren.

Geef bij een warmen pudding ook een bijpassende, warme saus.

Wasch den vorm alleen af in zeepwater, niet in soda-water.

Warme Vermicellipudding. (6 pers.).

$\frac{1}{2}$ L. melk. — 120 gr. fijne, Fransche vermicelli. — 80 gr. suiker. — 3 à 4 eieren. — 80 gr. boter. — 35 gr. amandelen. — de schil van 1 citroen of $\frac{1}{2}$ stokje vanille.

Breng de melk langzaam aan de kook met de vanille of de citroenschil en iets zout, verwijder daarna het smaakje. Strooi er de vermicelli in, voeg de boter toe en laat dit, onder roeren, inkoken tot een dikke massa. Vermeng de pap met de suiker en de eidooiers, die samen geroerd zijn, met de gepelde en gemalen amandelen en het laatst luchtig met het zeer stijf geslagen eiwit. Doe de massa dadelijk in den geprepareerden puddingvorm (zie algemeene voorschriften) en laat den pudding $1\frac{1}{2}$ à 2 uur koken au Bain-Marie. Geef er een warme vanille-, vruchtensap-, wijn- of aromatische saus bij.

Warme Griesmeelpudding. (4 pers.).

3 dL. melk. — 40 gr. griesmeel. — 30 gr. sultanen of 25 gr. amandelen. — 50 gr. boter. — 50 gr. suiker. — 2 à 3 eieren. — de schil van $\frac{1}{2}$ citroen of $\frac{1}{4}$ stokje vanille.

Breng de melk langzaam aan de kook met de vanille of de citroenschil en iets zout. Verwijder daarna het smaakje. Vermeng de suiker en het griesmeel met elkaar, strooi dit, onder goed roeren, in de kokende melk, voeg de gewasschen sultanen toe, de boter, en laat dit samen koken tot een dikke massa. Doe bij gebruik van amandelen, deze gepeld en gemalen bij de puddingmassa, als ze dik genoeg is ingekookt. Roer er, van de kachel genomen, de geklopte eidooiers door en het laatst luchtig het zeer stijf geslagen eiwit. Doe de massa dadelijk in den geprepareerden puddingvorm (zie algemeene voorschriften) en laat den pudding $1\frac{1}{2}$ à 2 uur koken au Bain-Marie. Geef er een warme vanille-, vruchtensap-, wijn- of aromatische saus bij.

Warme Broodpudding. (6 pers.).

$\pm \frac{1}{2}$ L. melk. — 250 gr. oud brood zonder korsten. — 80 gr. boter. — 30 gr. suiker. — 3 à 4 eieren. — 35 gr. amandelen. — de schil van 1 citroen of $\frac{1}{2}$ stokje vanille.

Breng $\frac{1}{2}$ L. melk of iets meer (afhankelijk van de droogte van het brood) langzaam aan de kook met het citroenschilletje of de vanille en iets zout. Verwijder daarna het smaakje. Brokkel er dan het brood in en laat dit samen inkoken tot een dikke massa. Vermeng de pap met de suiker en de eidooiers, die eerst samen geroerd zijn met de gepelde en gemalen amandelen, de boter en het laatst luchtig met het zeer stijfgeslagen eiwit. Doe de massa dadelijk in den geprepareerden puddingvorm (zie algemeene voorschriften) en laat den pudding $1\frac{1}{2}$ à 2 uur koken

au Bain-Marie. Geef er een warme vanille-, vruchtensap-, wijn-, of aromatische saus bij.

Weener Pudding. (5 pers.).

200 gr. suiker. — 125 gr. oud brood zonder korsten. — $2\frac{1}{2}$ dL. melk. — 4 eieren. — 100 gr. sultanen. — 30 gr. sucade.
— het sap en de schil van 1 citroen.

Laat 100 gr. suiker in een ijzeren pannetje tot een rood-bruine stroop branden. Voeg deze, roerende, bij de koken-de melk en laat het mengsel zachtjes koken, tot al de caramel is opgelost. Snijd het brood in dobbelsteentjes, vermeng hiermede de goed gewasschen sultanen, de gesnipperde sucade, de geraspte citroenschil en het citroensap. Klop de eieren met de overige suiker en giet daar-bij, onder flink roeren, de melk met de caramel en deze saus vervolgens over het brood met de verdere ingre-diënten. Laat het brood een oogenblik weeken. Smeer een warme puddingvorm met boter in. Vul den vorm met de puddingmassa en kook die $1\frac{1}{2}$ à 2 uur au Bain-Marie (zie algemeene voorschriften). Stort den pudding op een verwarmden schotel. Geef er een warme vanille- of een warme caramelsaus bij.

Warme Bitterkoekjespudding.

120 gr. oud brood zonder korsten. — 150 gr. bitterkoekjes. — 100 gr. sultanen. — 80 gr. boter. — $\frac{1}{2}$ L. melk. — 4 eieren. — 150 gr. suiker.

Breng de melk aan de kook, voeg de boter toe, brokkel hierin het brood, doe de bitterkoekjes er bij. Maak het brood en de bitterkoekjes fijn, voeg de gewasschen sul-tanen toe en roer dit samen tot een dikke pap. Vermeng deze met de suiker en eidooiers, die eerst samen geroerd zijn en het laatst luchtig met het zeer stijf geslagen eiwit.

Doe deze massa dadelijk in den geprepareerden pudding-vorm (zie algemeene voorschriften) en laat den pudding 1½ à 2 uur koken au Bain-Marie. Geef er een warme vanille-, een orgeade-, een wijn- of aromatische saus bij.

Warme Beschuitpudding. (4 pers.).

10 beschuiten. — 3 eieren. — ½ L. melk. — 70 gr. boter. — 50 gr. krenten. — 50 gr. sultanen. — 50 gr. suiker. — 25 gr. sucade. — de geraspte schil van ½ citroen. — iets zout.

Klop de heele eieren met iets zout en de suiker, tot deze geheel is opgelost. Voeg er dan de melk bij, de geraspte citroenschil, de gewasschen krenten en sultanen en de gesnipperde sucade. Smeer de beschuiten met de boter (op een weinig na voor het inwrijven van den vorm) en wrijf de beschuiten vervolgens in de saus van melk en eieren geheel fijn. Vul den geprepareerden vorm met de puddingmassa en kook den pudding 1 uur au Bain-Marie (zie de algemeene voorschriften). Geef er een warme wijn-, vanille- of orgeadesaus bij.

Warme Gemberpudding. (6 pers.).

250 gr. oud wittebrood zonder korsten. — 300 gr. geconfijte gember (natte). — wat gemberstroop. — 3 à 4 eieren. — 4½ dL. melk (of meer, als het brood erg droog is). — 50 gr. boter. — 75 gr. suiker. — de schil van 1 citroen. — een weinig zout.

Laat de melk eenigen tijd trekken met het citroenschilletje. Verwijder het daarna. Voeg dan iets zout en het gebrokkelde brood toe, wrijf dit fijn in de melk en laat de pap inkoken tot een dikke massa. Snijd de gember in kleine stukjes. Roer de boter in een kom met een houten lepel, tot ze geheel zacht is geworden, roer hier-

door één voor één de eidooiers, dan de suiker, de broodpap, de gember met de gemberstroop en het laatst luchtig het zeer stijf geslagen eiwit. Doe de massa in den puddingvorm, die op de gewone wijze is klaargemaakt (zie algemeene voorschriften) en kook den pudding 1½ uur au Bain-Marie. Presenteer er een warme vanille- of orgeadesaus bij.

Zwampudding. (4 pers.).

100 gr. bloem. — 100 gr. boter. — 75 gr. poedersuiker. — 2 dL. melk. — 4 eieren. — iets zout. — het merg van ½ stokje vanille.

Zeef de bloem in een pan, voeg hierbij de helft der boter, en de poedersuiker, dan bij kleine beetjes, onder roeren, de lauwe melk. Roer de massa op een matig vuur, tot ze heel dik en glad is. Laat ze bekoelen. Voeg vervolgens één voor één de eidooiers toe, de rest der boter en de vanillezaadjes. Klop de massa flink met een houten lepel ± 10 minuten, roer er dan luchtig het zeer stijfgeslagen eiwit doorheen (eerst de helft, daarna de rest) en kook den pudding in den vorm, die met boter ingewreven is en met poedersuiker, of fijn paneermeel bestrooid is, gedurende 1½ uur au Bain-Marie (zie algemeene voorschriften). Presenteer er Rijnwijn-, marasquin-, aromatische of orgeadesaus bij.

Plumpudding. (5 pers.).

80 gr. bloem. — 50 gr. oud brood. — 80 gr. krenten. — 150 gr. rozijnen met pitten. — 50 gr. kalfsniervet. — 50 gr. amandelen. — 80 gr. donkerbruine suiker. — 2 eieren — 2 handappelen. — 50 gr. sucade. — 15 gr. geconfijte snippers. — het sap en de geraspte schil van ½ citroen. — iets zout. — wat noot. — ½ dL. sherry, rum of melk.

Wasch het niervet. Trek het met 2 vorken in stukjes,

verwijder alle daardoor zichtbaar wordende velletjes, bestrooi het vet met een weinig bloem, hak het fijn. Wasch de krenten en de rozijnen; haal uit de laatste de pitten. Pel en maal de amandelen. Snijd de sucade, de snippers en de appelen fijn. Rasp het brood. Vermeng alle droge bestanddeelen met elkaar, roer er dan de geklopte eieren, de geraspte citroenschil en het citroensap, de sherry of de melk, wat zout en noot door. Doe de massa in een geprepareerden puddingvorm en kook den pudding minstens 5 uur au Bain-Marie (zie algemeene voorschriften). Giet er desverkiezend, als de pudding opgedaan en binnen gebracht is, wat rum over en steek die aan. Versier den pudding met een takje hulst. Geef er een aromatische saus of wijschuimsaus bij.

(¹) **Surinaamsche Pudding.** (5 pers.).

5 groote beschuiten. — 60 gr. bloem. — 60 gr. krenten. — 60 gr. sultanen. — 3 eieren. — 50 gr. amandelen. — 60 gr. suiker. — 125 gr. boter. — $\frac{1}{2}$ theelepeltje zout. — 1 theelepeltje bakpoeder. — de geraspte schil van $\frac{1}{2}$ citroen. — $\frac{1}{2}$ dL. melk.

Wrijf een warme-puddingvorm in met boter en bestrooi hem met fijn paneermeel. Roer de boter met een houten lepel in een kom, tot ze zeer zacht is geworden; roer daardoor één voor één de eidooiers, dan de suiker, het zout, de bloem, de gestampte beschuiten, de melk, de gewasschen krenten en sultanen, de gepelde en gemalen amandelen, de geraspte citroenschil en ten slotte luchtig het stijfgeslagen eiwit en het bakpoeder. Doe deze massa in den puddingvorm en kook den pudding 2 uren au Bain-Marie (zie algemeene voorschriften). Presenteer er een schuimsaus bij.

(¹) Overgenomen uit „In en Om de Keuken,” uitgave J. Noorduyn & Zoon.

Bakpoeder.

50 gr. dubbelkoolzure soda. — 50 gr. cremor tartari. — 50 gr. fijn rijstmeel.

Vermeng de drie bestanddeelen met elkaar en bewaar ze droog en van de lucht afgesloten.

Diplomaatpudding. (6 pers.).

200 gr. lange, zachte biscuits. — 6 eidooiers. — $\frac{1}{2}$ L. room.
— 100 gr. suiker. — 4 geconfijte, Hollandsche abrikozen.
— 100 gr. geconfijte Hollandsche kersjes. — desverkiezend
 $\frac{1}{2}$ dL. Marasquin.

Wrijf een puddingvorm in met boter en bestrooi hem met poedersuiker. Snijd de abrikozen in vieren en de kersjes in tweeën. Week de biscuits een poosje in de marasquin. Leg de vruchten daarna laag om laag met de koekjes in een vorm. De eerste en de laatste laag moet uit biscuits bestaan. Kook den room, klop de eidooiers met de suiker, giet hierbij, onder goed roeren, den kokenden room en giet deze saus voorzichtig over de biscuits in den vorm. Kook den pudding $1\frac{1}{2}$ uur au Bain-Marie (zie algemeene voorschriften). Presenteer er een marasquin-, een orgeade-, of een warme abrikozen-saus bij.

Chambordpudding. (6 pers.).

4 eieren. — 10 bitterkoekjes. — $\frac{1}{4}$ L. room. — $\frac{1}{4}$ L. melk. —
70 gr. suiker. — 100 gr. geconfijte Hollandsche kersjes. —
 $\frac{1}{3}$ stokje vanille.

Wrijf een warme-puddingvorm met boter in, bestrooi hem met poedersuiker. Klop de eieren met de suiker, voeg hierbij den room, de melk en de vanille. Laat dit samen, onder flink roeren, op de kachel binden. Verwijder de vanille. Plaats op den bodem van den puddingvorm

halve bitterkoekjes, hierop doormidden gesneden kersjes, dan weer bitterkoekjes enz. Vul den vorm aan met de vanillevla. Kook den pudding zachtjes gedurende 40 minuten au Bain-Marie (zie algemeene voorschriften). Presenteer er een orgeade-, een marasquin- of Rijnwijnsaus bij.

Grunopudding. (5 pers.).

5 eieren. — 75 gr. bitterkoekjes. — 75 gr. vanillebiscuits. —
 7 beschuiten. — 75 gr. sultanen en krenten. — 75 gr. suiker.
 80 gr. boter. — 1 dL. melk. — $\frac{1}{2}$ dL. marasquin.

Snijd de bitterkoekjes in kleine stukjes. Stamp de beschuiten en de vanillebiscuits fijn in een mortier. Roer 5 eidooiers met de suiker dooreen, voeg hierbij de gesneden bitterkoekjes, de gestampte beschuiten en vanillebiscuits, de gewasschen krenten en sultanen, de gesmolten boter, de melk en de marasquin. Laat alles samen een paar uren dichtgedekt weeken. Wrijf dan de bitterkoekjes fijn. Klop het eiwit zeer stijf, roer dit luchtig door de puddingmassa. Doe ze in den vorm, die met boter is ingewreven en met fijn paneermeel bestrooid is. Laat den pudding $\pm 1\frac{1}{2}$ uur au Bain-Marie koken (zie algemeene voorschriften). Presenteer er een orgeadesaus bij.

Het bakken van Taarten.

Gebruik voor het bakken van taarten een oven met onderwarmte (circulatiefornuis) of leg bij een ouderwetse kachel een paar doorgegloeide briketten in de lade onder den oven.

Wrijf een springvorm goed in met boter, bestrooi hem met bloem of paneermeel (zie de recepten). Wasch een springvorm alleen af in zeepwater, niet in sodawater.

Bedek de taart, als de kleur gedurende het bakken donker mocht worden, met een stuk papier, dat met boter is ingewreven of met een oud deksel van een pan.

De taart is gaar, als de massa van den kant van den vorm begint los te laten en als een lardeer- of breinaald, in het midden gestoken, er droog weer uitkomt.

Neem de taart, als ze gaar is, uit den vorm door haar, zoo noodig, met een mes zorgvuldig van den wand vrij te maken, den rand weg te nemen en met een breed mes de taart van den bodem los te maken en op te lichten, Laat haar op een taartroostertje of paardeharen zeef uitwasemen, vóórdat ze op den schotel gelegd wordt.

Versier den schotel desverkiezend met taartepapier.

Rijsttaart.

1 L. melk. — 200 gr. rijst. — de schil van 1 citroen. — 100 gr. boter. — 125 gr. suiker. — 50 gr. amandelen. — 3 eieren. — iets zout.

Kook van de melk en de rijst met iets zout en het citroenschilletje een dikke, stijve pap. Roer dan de boter met de suiker in een kom met een houten lepel tot de boter zeer zacht is geworden. Roer er 1 heel ei door, dan 2 dooiers, de gepelde en gemalen amandelen en bij gedeelten de rijst, waaruit het citroenschilletje verwijderd is. Voeg tenslotte het stijfgeslagen wit van 2 eieren erbij, meng dit luchtig door elkaar en doe de massa dadelijk over in een springvorm, die met boter is ingewreven en met licht, fijn paneermeel bestrooid is. Bak de taart ($\pm$ 1 uur) in een

vrij warmen oven mooi goudbruin van kleur en gaar. Neem ze pas als ze koud is geworden uit den vorm, bestrooi ze dan met een weinig poedersuiker.

Vermicellitaart.

200 gr. fijne, Fransche vermicelli in de plaats van rijst. — Verder dezelfde hoeveelheden en dezelfde bereiding als de rijsttaart.

Laat de rauwe vermicelli, vóórdat ze in de kokende melk wordt gedaan, een poosje staan in lauw water, giet ze daarna af en spoel ze flink na. Er is dan geen gevaar dat ze de melk zal doen schiften.

Amandeltaart.

150 gr. amandelen. — 150 gr. suiker. — 6 eieren. — 50 gr. aardappelmeel. — de schil van $\frac{1}{2}$ citroen. — een paar lepels water of brandewijn. — iets zout.

Roer 1 heel ei en 5 dooiers met de suiker, de geraspte citroenschil en iets zout dooreen, tot de dooiers licht en schuimig zijn geworden. Voeg hierbij de gepelde en gemalen amandelen en het water of den brandewijn. Zeef het meel. Klop het eiwit zeer stijf en vermeng de dooiers met het meel en het stijfgeslagen eiwit. Doe de massa dadelijk over in een springvorm, die met boter goed is ingewreven en met bloem bestrooid is en bak de taart in een vrij warmen oven mooi lichtbruin en gaar ($\pm \frac{1}{2}$ uur). Bestrooi ze na bekoeling met een weinig poedersuiker, of bestrijk den bovenkant met een dun laagje abrikozenjam en bedek dit met doorschijnend glazuur (zie het recept bladz. 302).

Opgerolde Koek.

4 eieren. — 50 gr. suiker. — 70 gr. bloem. — 300 gr. abrikozen- of frambozenjam. — glazuur van 100 gr. poedersuiker (zie het volgende recept). — geconfijte, Fransche vruchten.

Roer de eidooiers met de suiker $\pm$ 10 minuten dooreen, tot ze licht en schuimig zijn geworden. Wrijf een groot, wit vel papier goed met boter in, leg dit op een beboterd bakblik. Vermeng dan eidooiers en bloem met elkaar en deze samen daarna luchtig met het stijf geslagen eiwit. Strijk de massa gelijkmatig uit op het beboterde papier en laat den koek in een vrij warmen oven met onderwarmte gaar worden ($\pm$ 15 minuten). De kleur mag niet bruin zijn. Neem den koek, zoodra hij gaar is, uit den oven, keer hem op een bakblik, verwijder het papier en bestrijk den koek van boven heel vlug met de marmelade, die van te voren, zoo noodig, even opgesmolten is. Rol hem dan op, terwijl hij nog warm en slap is, omdat hij anders licht barst. Snijd de kanten een weinig gelijk. Bestrijk den koek als hij koud is geworden, met glazuur en garneer hem met geconfijte, Fransche vruchten.

Doorschijnend Glazuur.

100 gr. poedersuiker. — een paar theelepeltjes water. — een weinig citroensap of marasquin.

Zeef de poedersuiker, roer ze met het water en het citroensap dooreen, $\pm$ 10 minuten, tot het glazuur glimmend is geworden en als een lint van den lepel afloopt. Voeg, bij gebruik van marasquin, dit toe als het glazuur klaar is.

Strijk het glazuur met een mes over het gebak. (Glazuur moet de dikte hebben van zachte boter; voeg, als het te dun is geworden, nog een weinig poedersuiker erbij).

Dof Glazuur.

100 gr. poedersuiker. — 1 eiwit. — een weinig citroensap of marasquin.

Zeef de poedersuiker, roer ze $\pm$ 10 minuten met een ongeklopt eiwit en het citroensap dooreen, tot het glazuur glimmend is geworden en als een lint van den lepel afloopt. Voeg, bij gebruik van marasquin, dit toe als het glazuur klaar is. Strijk het glazuur met een mes over het gebak. (Glazuur moet de dikte hebben van zachte boter; voeg, als het te dun is geworden, nog een weinig poedersuiker erbij.)

Mokkataart.

Voor de taart: 125 gr. suiker. — 5 eieren. — 80 gr. bloem.
 — 20 gr. aardappelmeel. — de geraspte schil van $\frac{1}{2}$ citroen
 — Voor de crème: 125 gr. boter. — 50 gr. poedersuiker.
 — $\frac{1}{2}$ dL. koffië-extract, gezet van 25 gr. koffië. — een blad gelatine.

Bereiding van de taart:

Roer de eidooiers met de suiker en de geraspte citroenschil dooreen tot de dooiers licht van kleur en schuimig zijn geworden. Zeef de bloem en het aardappelmeel samen. Klop het eiwit zeer stijf. Vermeng de dooiers dan afwisselend met wat van het gezeefde meel en een gedeelte van het stijfgeslagen eiwit. Doe de massa vlug over in een springvorm, die met boter goed is ingewreven en met bloem bestrooid is en bak de taart in $\pm \frac{3}{4}$ uur in een vrij warmen oven heel lichtbruin en gaar. Snijd de taart, na bekoeling, in twee plakken; leg een gedeelte van de crème er tusschen. Garneer den bovenkant met crème, die er met een boterspuit op wordt gespoten.

(In de plaats van een boterspuit kan ook een peper-

huisje van perkamentpapier worden gebruikt, waarvan het puntje afgekipt is. Het zakje wordt van boven dichtgehouden en door een lichten druk, met de hand, de crême er uitgeperst.)

Bereiding van de crême:

Roer de boter in een kommetje met een houten lepel, totdat ze zeer zacht is geworden. Los de gelatine op in het koffie-extract, dat een weinig verwarmd is. Vermeng daarna de boter met de poedersuiker en het koffie-extract. Het extract moet eerst afgekoeld zijn.

Roomtaart.

Bereid deze taart als de morkkataart (zie het vorige recept), maar leg er in de plaats van een koffievla een roomvla tusschen van: 3 eidooiers. — $2\frac{1}{2}$ dL. melk. suiker — 20 gr. bloem. — $\frac{1}{4}$ stokje vanille.

Zie hiervoor het recept van roomvla bij roomhoorns.

Garneer de taart met glazuur en geconfijte vruchten (zie het recept van dof glazuur bladz. 303).

Colombijntaart.

Bereid deze taart als de morkkataart (zie het voorlaatste recept), doch zonder vla. Snijd ze desverkiezend, na bekoeling, in 2 of 3 plakken en leg er jam tusschen. Bestrooi den bovenkant met poedersuiker.

Kruidtaart.

125 gr. boter. — 125 gr. bloem. — 125 gr. donkerbruine suiker. — 125 gr. krenten. — 125 gr. sultanen. — 3 eieren. — 1 theelepeltje fijne kaneel. — 1 theelepeltje fijne kruidnagelen. — $\frac{1}{2}$ geraspte nootmuskaat.

Wrijf een springvorm in met boter en bestrooi hem met bloem. Roer in een kom met een houten lepel de boter met de suiker, tot de boter zeer zacht is geworden, roer hierdoor één voor één de heele, ongeklopte eieren, dan de bloem, de gewasschen en op een hoekje van de kachel gedroogde krenten en sultanen en de kruiden. Doe deze massa over in den springvorm, strijk den bovenkant glad en bak de taart (± 1 uur) in een vrij warmen oven met onderwarmte, tot ze gaar en bruin is.

Muskaatkoek.

250 gr. bloem. — 125 gr. boter. — 250 gr. suiker. — 5 eieren. — 4 lepels brandewijn, of een groote theelepел bakpoeder. — $\pm 1\frac{1}{2}$ nootmuskaat. — een weinig zout.

Wrijf een springvorm in met boter en bestrooi hem met bloem. Roer de suiker en de boter met een houten lepel in een kom, tot de boter zeer zacht is geworden. Roer hierdoor één voor één de eidooiers, dan de gezeefde bloem, de geraspte nootmuskaat, het zout en den brandewijn. (Voeg, bij gebruik van bakpoeder, dit het laatst toe). Kneed dit met een houten lepel goed door elkaar. Sla het eiwit zeer stijf. Vermeng het deeg eerst met de helft van het eiwit, daarna luchtig met de rest. Doe de massa dadelijk over in den springvorm en bak den koek in een warmen oven lichtbruin en gaar (± 1 uur).

Ontbijtkoek.

250 gr. bloem. — 250 gr. donkerbruine suiker. — 4 eieren. —
80 gr. sucade. — 50 gr. amandelen. — 2 kleine theelepeltjes
bakpoeder. — 2 theelepeltjes fijne kaneel. — 2 theelepeltjes
fijne kruidnagelen. — $\frac{1}{2}$ geraspte nootmuskaat. — iets zout.

Snijd de sucade fijn, hak de gepelde amandelen in grove stukken. Zeef de bloem. Wrijf een broodbus in met boter, bestrooi ze met bloem. Roer de eidooiers met de suiker dooreen, tot ze schuimig zijn geworden. Kneed er dan de gezeefde bloem door, de specerijen, iets zout, de amandelen, de sucade en voeg ten slotte eerst een gedeelte van het stijfgeslagen eiwit toe, roer dit er door en daarna de rest met het bakpoeder. Doe de massa dadelijk over in een broodbus en bak den koek in een vrij warmen oven ($\pm \frac{5}{4}$ uur) gaar en bruin.

Boluskoeken. (2 stuks).

Voor het deeg: 175 gr. bloem. — 10 gr. gist. — 40 gr.
boter. — 1 klein ei. — $\pm \frac{1}{2}$ dL. melk. — een weinig
zout. — Voor het vulsel: 100 gr. boter. — 50 gr. suiker. —
 $\frac{1}{2}$ theelepeltje kaneel. — 15 gr. geconfijte oranjesnippers. —
 $\frac{1}{2}$ dL. stroop.

Leg, voor het deeg, de bloem (op 20 gr. na om er later de tafel mee te bestuiven) in een kom, maak in het midden een kuiltje, doe hierin de gist, die met een weinig bruine suiker of wat lauwwarme melk is aangemengd, de rest der lauwe melk, het ongeklopte ei, wat zout en de gesmolten boter. Roer, van uit het kuiltje beginnend, alles tot een stevig beslag. Laat dit, dichtgedekt, 1 uur op een lauwe plaats rijzen. Roer, voor het vulsel, de boter en de suiker met een houten lepel in een kom dooreen, tot de boter zeer zacht is geworden, roer hierdoor de overige ingrediënten, de snippers heel fijn gesneden. Smeer dan, als het deeg

voldoende gerezen is, 2 ijzeren pannetjes of vuurvaste schoteltjes goed in met boter. Werk het deeg nog even luchtig dooreen op een met 20 gr. bloem bestoven tafel en rol het daarna tot een $\frac{1}{2}$ cM. dikken lap uit. Snijd hiervan reepen, die $2\frac{1}{2}$ cM. breed zijn, maak deze, zoo noodig, los van de tafel en leg op het midden van elke reep over de geheele lengte een weinig van het vulsel. Sla de kanten van den reep naar het midden toe, doch zóó, dat het vulsel gedeeltelijk onbedekt blijft. Verdeel vervolgens het deeg in twee gelijke deelen, neem dan reep voor reep voorzichtig op, leg ze in den vorm van een slakkenhuis in de pannetjes of de schoteltjes. Begin hiervoor in het midden en schik ze, goed aaneengesloten, in een steeds wijderen cirkel. Bedek ze met de rest van het vulsel, als dit ten minste niet reeds is opgebruikt, en laat den boluskoek, in $\pm \frac{3}{4}$ uur, gaar en lichtbruin worden in een vrij warmen oven met onderwarmte. Bedruip den koek af en toe met het uitgelekte vocht of met wat afzonderlijk gesmolten boter en stroop. Neem het gebak, dadelijk als het gaar is, uit de pan of het schoteltje, om het vastkleven van de stroop te voorkomen. Snijd den koek, na bekoeling, in punten.

Spekkoek.

(voor een kleinen springvorm).

65 gr. bloem. — 125 gr. boter. — 125 gr. suiker. — 4 eieren.
 — 1 theelepeltje gestooten kruidnagelen. — 2 theelepeltjes
 fijne kaneel. — 2 gestampte cardamons. — $\frac{1}{4}$ nootmuskaat.

Wrijf een springvorm in met boter, bestrooi hem met een weinig bloem. Zeef de bloem. Roer 80 gr. boter in een kom met een houten lepel, tot ze zeer zacht is geworden. Roer hierdoor één voor één de ongeklopte eidooiers

en dan de suiker. Roer dit samen tot de suiker is opgelost, vermeng er daarna de gezeefde bloem mee, de specerijen en het laatst het stijfgeslagen eiwit. Bak van deze massa eerst een $\frac{1}{2}$ cM. hoog laagje in een oven met onderwarmte, laat dit bruin worden, bestrijk het vervolgens met boter, voeg een nieuw laagje deeg toe, bak dit weer bruin en ga zoo voort, tot al het deeg en de boter verwerkt zijn in 5 à 6 lagen. Zet, na het bakken van het eerste laagje, de taart hoog in den oven, zoodat ze veel bovenwarmte kan krijgen.

Gevulde Koek.

Voor den koek: 250 gr. bloem. — 150 + 25 gr. suiker. — 175 gr. boter. — 1 ei. — $\frac{1}{2}$ theelepel kaneel. — $\frac{1}{2}$ theelepel bakpoeder. — $\frac{1}{2}$ theelepel gestooten kruidnagelen. — Voor de vulling: 25 gr. suiker. — 50 gr. sultanen. — 75 gr. amandelen. — 25 gr. sucade. — de zaadjes van $\frac{1}{2}$ vanillestokje. — $\frac{1}{2}$ ei.

Hak in een kom boter en bloem dooreen, tot de boter in kleine stukken verdeeld is. Kneed dit met 150 gr. suiker, een eidooier, de specerijen en het bakpoeder tot een bal. Rol dezen uit tot 2 ronde plakken op een met bloem bestoven tafel, de eene een weinig grooter dan de andere, beide $\frac{1}{2}$ cM. dik. Leg de grootste, ronde plak op een beboterd bakblik. Vermeng, voor de vulling, de gepelde en gemalen amandelen met de gesnipperde sucade, de gewasschen sultanen, 25 gr. suiker, $\frac{1}{2}$ geklopt ei en het vanillemerg en strijk dit mengsel over het deeg tot $1\frac{1}{2}$ cM. van den rand. Leg den tweeden lap deeg hier overheen, druk hem stevig op de onderste laag. Bestrijk daarna den koek met ongeklopt eiwit en strooi er 25 gr. suiker over. Bak hem in een matig warmen oven in $\frac{1}{2}$ à $\frac{3}{4}$ uur lichtbruin en gaar. Snijd hem in punten, vóórdat hij bekoeld is.

Cake.

250 gr. zelfrijzend bakmeel of 240 gr. bloem met 10 gr. bakpoeder. — 150 gr. suiker. — 125 gr. boter. — 150 gr. sultanen. — 2 eieren. — ruim 1 dL. melk. — de geraspte schil van een $\frac{1}{2}$ citroen. — iets zout.

Wrijf een springvorm in met boter en bestrooi hem met bloem. Roer in een kom de boter en de suiker met een houten lepel dooreen, tot de boter zeer zacht is geworden. Roer hierdoor de geraspte citroenschil, één voor één de beide eieren, dan iets zout, het gezeefde meel (of bloem en bakpoeder samen gezeefd), de melk en de gewasschen en op een hoekje van de kachel gedroogde sultanen. Doe de massa vlug over in den vorm en bak de cake in een vrij warmen oven lichtbruin en gaar, in ± 1 uur. Bestrooi ze na bekoeling met poedersuiker.

Citroencake.

150 gr. bloem. — 2 theelepeltjes bakpoeder. — 100 gr. suiker. — 50 gr. boter. — 5 eiwitten. — 1 dL. melk. — de geraspte schil van 1 citroen.

Wrijf een springvorm in met boter en bestrooi hem met bloem. Roer de boter en de suiker, met de geraspte citroenschil, in een kom met een houten lepel dooreen, tot de boter zeer zacht is geworden. Voeg dan de gezeefde bloem toe, de melk en het bakpoeder. Roer dit door elkaar. Klop het eiwit zeer stijf. Vermeng de deegmassa eerst met een gedeelte van het stijfgeslagen eiwit om ze wat lossen te maken, daarna vlug met de rest. Doe het deeg over in den vorm en bak de cake in een vrij warmen oven lichtbruin en gaar, in $\pm \frac{3}{4}$ uur. Snijd ze na bekoeling in 2 plakken en leg er de volgende citroenvla tusschen:

100 gr. suiker. — 1 ei. — de geraspte schil en het sap van 1 citroen. — 1 eetlepel water. — 2 theelepeltjes bloem.

Vermeng in een pannetje suiker en bloem met elkaar. Voeg het ei toe, het water, citroenschil en sap. Kook dit samen, onder goed roeren, tot een dikke vla.

Lurakoek.

100 gr. bloem. — 100 gr. boter. — 100 gr. suiker. — 100 gr. amandelen. — iets zout. — desverkiezend jam.

Pel de amandelen, maal ze fijn. Doe de bloem in een kom, verdeel hierin de boter met een mes in kleine stukjes. Voeg dan de gemalen amandelen toe, de suiker en iets zout. Knead alles tot een samenhangend deeg. Verdeel dit in twee gelijke helften, druk deze beide vervolgens dun uit op een beboterd bakblik. Zorg zooveel mogelijk, er ronde plakken van te krijgen. Bak de koeken $\pm$ 20 minuten, in een matig warmen oven lichtbruin en gaar. Steek er, terwijl ze nog warm zijn, met een kom 2 ronde koeken uit. Plaats hiervoor een kom omgekeerd op het deeg en snijd met een scherp mesje, alles wat uitsteekt, af. Laat de koeken bekoelen, neem ze van het bakblik en leg ze dan op elkaar desverkiezend met een weinig jam er tusschen. Strik er kruiselings een smal gekleurd lintje omheen.

Zandtaart.

200 gr. bloem. — 200 gr. boter. — 80 gr. poedersuiker.

Zeef de bloem, de poedersuiker eveneens. Doe de boter in een kom, roer ze met een houten lepel tot ze zeer zacht is geworden; voeg bij gedeelten, al knedende (in het geheel $\pm$ $\frac{1}{2}$ uur), bloem en poedersuiker toe. Wrijf een springvorm in met boter, bestrooi hem met bloem. Doe hier de deegmassa in, strijk den bovenkant glad en bak de taart, $\pm$ $\frac{3}{4}$ uur, in een vrij warmen oven met onderwarmte, lichtbruin en gaar.

(Het deeg kan ook in kleine vormpjes worden gebakken. Deze worden gevuld tot een eindje onder den rand; de oppervlakte van het deeg moet glad en gelijk worden gestreken. De baktijd is $\pm \frac{1}{2}$ uur. Deze hoeveelheid is voldoende voor ± 7 zandtaartjes.)

Zachte Zandtaart.

125 gr. bloem. — 125 gr. boter. — 125 gr. suiker. — 2 eieren.
— $\frac{1}{2}$ theelepelje bakpoeder. — de geraspte schil van $\frac{1}{2}$ citroen.

Wrijf een springvorm in met boter en bestrooi hem met bloem. Roer in een kom de boter en de suiker met een houten lepel dooreen, tot de boter zeer zacht is geworden; roer hierdoor één voor één de eieren en de geraspte citroenschil. Roer dit mengsel 10 minuten. Meng er dan de bloem en het bakpoeder, die samen gezeefd zijn, luchtig door. Doe de massa over in den springvorm, strijk het deeg goed tegen de kanten op, zóó, dat het hol inloopt naar het midden en bak de taart, $\frac{3}{4}$ à 1 uur, in een matig warmen oven. Bestrooi de taart, als ze koud is geworden, met wat poedersuiker. (Desverkiezend kan ze ook in twee plakken gesneden en wat abrikozenjam er tusschen worden gelegd. De bovenkant wordt dan met doorschijnend glazuur [zie het recept bladz. 302] bedekt.)

Valançaytaart.

5 eieren. — 130 gr. suiker. — 80 gr. amandelen. — 110 gr. bloem. — 100 gr. boter. — 1 citroen. — abrikozenmarmelade. — doorschijnend glazuur (zie het recept bladz. 302.)
— Fransche geconfijte vruchten.

Wrijf een springvorm in met boter en bestrooi hem met bloem. Roer 1 heel ei met de suiker en de geraspte

citroenschil $\pm$ 10 minuten dooreen; roer er dan één voor één de dooiers door, de gepelde en gemalen amandelen, het citroensap, de bloem, het stijfgeslagen eiwit en vervolgens, in een dun straaltje, de lauwe, gesmolten boter. Doe de massa vlug over in den springvorm en bak de taart in $\pm$ 45 minuten in een vrij warmen oven gaar en lichtbruin. Laat ze bekoelen, keer ze dan om, om den vlakken kant te garneeren. Bestrijk dezen hiervoor eerst met abrikozenmarmelade, zoo noodig even opgesmolten, en dan dik met doorschijnend glazuur. Maak de garnering af met Fransche, geconfijte vruchten.

Moscovisch Gebak.

100 gr. bloem. — 100 gr. boter. — 100 gr. suiker. — 5 eieren.
 — de schil van $\frac{1}{2}$ citroen. — 50 gr. krenten. — 50 gr. sultanen — 25 gr. sucade.

Wrijf een springvorm of tulbandvorm dik in met boter; bestrooi hem met bloem. Wasch de krenten en sultanen een paar maal in lauw water en laat ze in een weinig kokend water even opzwellen. Droog ze daarna op een hoekje van de kachel. Snipper de sucade fijn. Hak in een kom boter en bloem door elkaar, zóó dat de boter in kleine stukjes verdeeld is. Roer de eidooiers met de suiker en de geraspte citroenschil licht van kleur en schuimig. Klop het eiwit zeer stijf. Vermeng dan eidooiers en eiwit luchtig met elkaar, roer hierdoor boter en bloem en het laatst vlug de krenten en sultanen en de sucade. Doe de massa dadelijk over in den vorm en bak de taart in den oven, die in het begin heet moet zijn, om het zakken der mélange te voorkomen, in $\pm$ 1 uur, gaar en lichtbruin.

Bijoutaart.

Moscovisch gebak (zie het vorige recept), — roomvla [zie het recept van roomvla bij roomhoorns van 3 eidooiers. — $2\frac{1}{2}$ dL. melk. — 50 gr. suiker. — 20 gr. bloem. — $\frac{1}{3}$ stokje vanille]. — glazuur (zie het recept van glazuur bladz. 302) van 100 gr. poedersuiker. — geconfijte Fransche vruchten.

Snijd de taart in 2 plakken, als ze wat bekoeld is; leg er dan een roomvla tusschen en garneer den bovenkant met glazuur en geconfijte Fransche vruchten.

Appeltaartje.

I.

Voor het deeg: 120 gr. bloem. — 75 gr. boter. — 60 gr. suiker. — iets zout. — $\frac{1}{2}$ ei. — Voor het vulsel; een paar handappelen. — 1 ei. — 5 gr. bloem. — 3 lepels melk. — 35 gr. suiker.

Zeef de bloem in een kom, verdeel hierin de boter in kleine stukjes, voeg de suiker toe, iets zout, het halve ei en kneed dit samen met een koele hand, tot het deeg van de kom loslaat. Neem voor dit deeg harde boter, leg ze, zoo noodig, van te voren in koud water of op ijs. Rol dan het deeg, onder telkens keeren, uit op een met bloem bestrooide tafel. Snijd er een ronde plak uit, zoo groot als de bodem van een springvorm van gemiddelde grootte. Wrijf den springvorm met boter in tot halfweg de hoogte en leg den lap deeg er op. Maak van de rest deeg een opstaand randje, een paar cM. hoog. Vul het taartje met plakjes appelen, die geschild en van de klokhuizen ontdaan zijn. Giet er dan een sausje over, van de opgegeven ingrediënten gemaakt. Doe hiervoor de bloem en de suiker in een kommetje, roer hier het geklutste ei door, wrijf de kluitjes er uit, giet er vervolgens de lepels melk bij. Bestrijk het deeg

met geklopt ei. Bak het taartje in $\pm \frac{3}{4}$ uur, gaar en lichtbruin in een matig warmen oven met onderwarmte. Neem het uit den vorm, als het bijna koud is geworden.

(Ook kan het taartje, in plaats van met appelen, na het bakken, worden gevuld met versche of gestoofde vruchten. Om te voorkomen, dat de bodem gedurende het bakken gaat blazen, moet hierin af en toe even met een vork worden geprikt. Het opstaand randje deeg wordt dan voor de stevigheid vervangen door 2 lange rolletjes, die om elkaar heen worden geslingerd.)

Appeltaart.

II.

Voor het deeg: 250 gr. bloem. — 160 gr. boter. — 80 gr. suiker. — 2 eieren. — de geraspte schil van $\frac{1}{2}$ citroen. —
 Voor de vulling: ± 14 zure appelen. — suiker. — desverkiezend 100 gr. krenten.

Wrijf een springvorm in met boter. Maak van bloem, boter, suiker, geraspte citroenschil en 2 kleine eieren (op een weinig na voor het bestrijken van het deeg) een roldeeg. Neem hiervoor harde boter. Laat deze, als ze zacht is, in koud water of op ijs vast worden. Zeef de bloem in een kom, verdeel hierin de boter in kleine stukjes, voeg de suiker, de citroenschil en de geklutste eieren toe en vermeng alles samen met een houten lepel. Kneed het daarna met een koele hand tot een gelijke massa, die van de kom moet loslaten. Laat het even rusten op een koele plaats, als het onder deze bewerking week wordt. Rol dan het deeg op een met bloem bestrooide tafel. Maak er een groote plak van. Bedek met het grootste deel den bodem van den springvorm en bekleed den rand van den vorm eveneens met deeg.

Druk den rand deeg stevig op den bodem vast. Vul den vorm met de appelen, waarvan met de suiker een niet te vochtig moes is gekookt en dat daarna bekoeld is. (Ook kunnen de appelen in kleine stukjes worden gesneden en met een weinig water, suiker en de gewasschen krenten eenige minuten worden gekookt). Garneer den bovenkant met reepjes deeg, die er ruitsgewijze over worden gelegd. Bestrijk de reepjes met geklopt ei. Bak de taart, in $\pm \frac{1}{2}$ uur, in een vrij warmen oven met onderwarmte, gaar en lichtbruin. Neem de taart pas uit den vorm, als ze koud is geworden.

In de plaats van met appelmoes kan de taart ook worden gevuld met gestoofde, gedroogde vruchten, als pruimen en kersen. Het vocht moet dan dik worden gebonden).

Zwitsersche Taart.

(voor een grooten springvorm.)

200 gr. amandelen. — 200 gr. bloem. — 200 gr. boter. — 200 gr. suiker. — de geraspte schil van 1 citroen. — een klein ei. — ± 500 gr. pruimen- of abrikozenjam.

Roer de suiker en de boter in een kom met een houten lepel dooreen, tot de boter zeer zacht is geworden. Wrijf de amandelen schoon tusschen een doek, maal ze, ongepeld, fijn. Voeg ze dan bij de boter en de suiker met de citroenschil, 1 klein ei en de bloem. Meng dit alles met een houten lepel door elkaar en kneed er vervolgens met een koele hand een stevig deeg van. Laat dit wat indrogen. (Het smakelijkst wordt het deeg, wanneer 2 eieren er in worden gebruikt. Het moet dan echter den vorigen dag worden gemaakt, omdat het te week is om dadelijk verwerkt te worden.) Rol het deeg uit op een met bloem bestrooide tafel. Bedek met een ronde, vrij dikke plak den bodem van een springvorm, die met boter is ingewreven.

Maak van de rest deeg een opstaand randje in den springvorm, een paar cM. hoog, dat stevig op den bodem gedrukt moet worden. Snijdt van het overige deeg gelijke, smalle reepen. Bedek de plak deeg met jam, even hoog als het opstaand randje, leg hierover, ruitsgewijze, reepen deeg, bestrijk deze met geklopt ei en bak de taart in een warmen oven met onderwarmte, in ± 1 uur, gaar en lichtbruin. Laat ze koud worden, voordat ze uit den vorm wordt genomen.

Polonaise.

6 eiwitten = $1\frac{1}{2}$ dL. eiwit. — 550 gr. poedersuiker. — 50 gr. amandelen. — de zaadjes van $\frac{1}{2}$ vanillestokje.

Zeef de poedersuiker. Wrijf een bakblik met boter in, bestrooi het met poedersuiker. Geef hierop 4 cirkels aan van ± 18 cM. middellijn. Klop 5 eiwitten zoo stijf mogelijk. Roer er vlug de vanillezaadjes met 500 gram poedersuiker door. Het eiwit moet dan een taaie, samenhangende massa geworden zijn. Spuit door een papieren zakje een van de cirkels, in den vorm van een slakkenhuis, zoo vlug mogelijk, vol met stijfgeslagen eiwit; bespuit van de 3 anderen slechts den rand, eenige keeren boven elkaar, zoodat men ringen krijgt, elk van ± 2 cM. hoogte. Bestrooi al het eiwit met poedersuiker en laat het in een zeer lauwen oven, met zoo weinig mogelijk onderwarmte, geheel bros worden ($\pm 2\frac{1}{2}$ uur). De kleur moet wit blijven. Leg dan op den eiwittenbodem de 3 ringen, kleef deze aan elkaar en op den bodem vast met 1 eiwit, dat met 25 gr. poedersuiker is stijfgeslagen. Strijk eveneens een weinig eiwit langs den buitenrand der polonaise, strooi daartegen aan de gepelde en gesnipperde amandelen, die eerst even lichtbruin zijn geroosterd. Bestrooi dan alles nog eens met poedersuiker en laat ook het laatste eiwit in den oven opdrogen.

Vul de polonaise, na bekoeling en kort voor het gebruik met $\frac{1}{4}$ L. slagroom, die met een paar eiwitten stijfgeslagen en afgemaakt is met poedersuiker naar smaak.

Boter- of Banketletters.

(voor 2 groote letters.)

Voor het deeg: 250 gr. bloem. — 175 gr. boter. — $\pm 1\frac{1}{4}$ dL. water. — iets zout. — Voor het vulsel: 250 gr. amandelen — 250 gr. suiker. — 2 eieren. — de geraspte schil van $\frac{1}{2}$ citroen.

Maak feuilletédeeg (zie het recept van feuilletée, blad. 44) van bloem, boter, water en zoo noodig iets zout. Verdeel het deeg in zooveel stukken als men letters maken wil. Rol deze stukken uit in reepen van ± 18 cM. breedte, die overal even dik moeten zijn. Leg hierop in het midden de rolletjes vulsel aan elkaar, vouw het deeg hier omheen, zóó, dat de randen elkaar bedekken. Plak deze met een kwastje water op elkaar. Sla de uiteinden van iederen reep, zonder vulsel, naar boven om en plak die eveneens vast. Geef de letters nu den gewenschten vorm en leg ze op een met bloem bestrooid bakblik, den geplakten kant onder. Bestrijk den bovenkant met het geklopte ei. Laat de letters in een heeten oven lichtbruin en gaar worden, in ± 20 minuten.

Neem ze pas van het bakblik als ze bekoeld zijn.

Maal, voor het vulsel, de gepelde amandelen, vermeng ze met de suiker, de eieren, de geraspte citroenschil en, zoo noodig, een weinig water tot een massa, die aan elkaar blijft hangen, maar niet vochtig mag zijn. Vorm hiervan gelijke rolletjes met de hand, die met bloem bestrooid is. (Het vulsel is geuriger als het eenige dagen van te voren wordt gemaakt.)

Kerstkransen.

Ingrediënten als voor boterletters. — dof glazuur (zie het recept bladz. 303). — Fransche geconfijte vruchten.

Maak reepen deeg als bij de boterletters beschreven is, maar leg ze in een cirkel. Plak de einden op elkaar. Bak ze op de gewone wijze. Garneer ze, na bekoeling, met glazuur en geconfijte Fransche vruchten.

Appelbollen. (8 à 10 stuks).

Feuilletéedeeg (zie het recept bladz. 44). — zure appelen van een vast soort b. v. winterparadijzen of goudreinetten. — suiker. — fijne kaneel.

Rol het feuilletéedeeg zeer dun uit. Snijd er dunne plakjes van, groot genoeg om er een appel in te wikkelen. Boor en schil de appelen. Leg op elken lap deeg een appel. Vul de opening met wat suiker en een weinig fijne kaneel. Wikkel den appel dan in het deeg, leg aan den onderkant een paar plooien, bestrijk den bovenkant met geklopt ei en bak de appelbollen op een met bloem bestrooid bakblik in een heeten oven, ± 15 minuten. (Door ze langer in den oven te laten, worden de appelen licht te gaar, waardoor ze uit elkaar zakken.)

Roomhoorns. (6 stuks).

Feuilletéedeeg van: 100 gr. bloem. — 100 gr. boter. — $\pm \frac{1}{2}$ dL. water. — zoo noodig iets zout (zie het recept blz. 44). — Roomvla van: $2\frac{1}{2}$ dL. melk. — $\frac{1}{4}$ stokje vanille. — 50 gr. suiker. — 30 gr. bloem. — 3 eidooiers.

Rol het feuilletée zeer dun uit. Snijd het in lange, smalle reepen, wikkel deze om de roomhoornvormen, die met boter zijn ingewreven, zóó, dat de reepen elkaar telkens met een smal randje bedekken. Begin hiervoor aan de punt. Be-

strijk den bovenkant der roomhoorns met geklopt ei en bak ze op een met bloem bestrooid bakblik ± 15 minuten, in een heeten oven gaar en lichtbruin. Laat ze daarna bekoelen, licht de vormen er uit en vul ze met roomvla.

Laat, voor de vla, de melk op een hoekje van de kachel eenigen tijd trekken met de vanille. Breng ze dan aan de kook. Roer de eidooiers met de suiker en de bloem dooreen tot een gladde massa. Voeg hierbij, onder flink roeren, de kokende melk en de vanille, giet de vla in het pannetje terug en laat ze, onder goed roeren, 10 minuten koken. Verwijder de vanille, laat de vla bekoelen, onder af en toe roeren.

Allumettes. (± 18 stuks.).

Feuilletéedeeg van: 180 gr. bloem. — 180 gr. boter. — $\pm \frac{3}{4}$ dL. water. — zoo noodig iets zout — (zie het recept bladz. 44). — glazuur.

Rol het deeg uit ter dikte van $\frac{1}{3}$ cM. Snijd er langwerpige reepen van lang 9 cM., breed 4 cM. Bak ze op een met bloem bestrooid bakblik, ± 20 minuten, in een vrij warmen oven. Bestrijk ze, na bekoeling, met glazuur, gemaakt van 150 gr. poedersuiker, een kleinen eetlepel water, citroensap (zie het recept bladz. 302).

Madeleines. (6 à 8 stuks).

65 gr. bloem. — 65 gr. suiker. — 65 gr. boter. — 2 eieren. — de geraspte schil van $\frac{1}{2}$ citroen.

Roer in een kom de eieren met de suiker en de geraspte citroenschil dooreen gedurende 10 minuten. Roer dan het gezeefde meel en de gesmolten boter er door. Vul met deze massa de met boter ingewreven madeleine-

of zandtaartvormpjes tot op $\frac{2}{3}$. Plaats de vormpjes op een bakblik en bak de madeleines in een niet te warmen oven heel lichtbruin en gaar (± 25 minuten.). Laat ze een weinig bekoelen, vóórdat de vormpjes gekeerd worden.

Amandeltaartjes. (6 stuks).

Voor het deeg: 125 gr. bloem. — 80 gr. boter. — 40 gr. suiker. — 1 ei. — Voor het vulsel: 100 gr. amandelen. — 90 gr. suiker. — 1 ei. — de geraspte schil van $\frac{1}{2}$ citroen — ± 2 lepels melk.

Wrijf zandtaartvormpjes in met boter. Zeef de bloem in een kom. Verdeel hierin de boter in kleine stukjes, voeg 40 gr. suiker en het geklutste ei toe en vermeng alles samen met een houten lepel. Kneed het daarna met een koele hand tot een gelijke massa, die van de kom moet loslaten. Laat het deeg even rusten op een koele plaats, als het onder deze bewerking week wordt. Rol het deeg uit op een met bloem bestrooide tafel. Verdeel het dan in zes gelijke vierkante stukken. Bekleed hiermede de beboterde vormpjes. Snijd het overhangende deeg weg. Verzamel deze restjes, rol ze opnieuw uit en gebruik ze voor garneering. Maal, voor het vulsel, de gepelde amandelen, vermeng ze met suiker, het geklutste ei, de geraspte citroenschil en de melk. Maak de massa vrij vochtig. Vul er de bekleede vormpjes mee, sla het randje een weinig naar binnen om en garneer de taartjes met smalle reepjes deeg, die er ruitsgewijze over worden gelegd. Bestrijk het deeg met geklopt ei en bak de taartjes in een warmen oven lichtbruin en gaar (± 20 minuten). Laat ze een weinig bekoelen, vóór de vormpjes gekeerd worden.

Oliebollen.

200 gr. bloem. — 25 gr. gist — $\pm$ 2 dL. lauwe melk. —
 100 gr. krenten of 100 gr. krenten, sultanen en sucade. —
 5 gr. zout. — desverkiezend 1 ei (in dit geval wat minder
 melk). — boterolie om te bakken.

Maak een stevig gistbeslag (zie het recept van trommelkoek bladz. 262). Laat dit op een lauwwarme plaats $\frac{1}{2}$ à 1 uur dichtgedekt rijzen. Vermeng het dan luchtig met het zout, de goed gewasschen en gedroogde krenten, sultanen en de gesnipperde sucade. Verwarm in een ijzeren pan-
 netje de boterolie, tot er een blauwe damp afkomt. Vorm
 tusschen 2 lepels kleine, ronde balletjes van het deeg;
 laat deze in het heete vet glijden en bak ze hierin licht-
 bruin en gaar, $\pm$ 5 minuten. Laat ze daarna even uit-
 druipen op grauw papier.

Stapel de olieballen op een schotel en bestrooi ze met
 poedersuiker.

Berliner Bollen. (10 stuks).

200 gr. bloem. — 60 gr. boter. — 25 gr. suiker. — 20 gr.
 gist. — ruim $\frac{1}{2}$ dL. melk. — 2 eidooiers. — $\pm$ 200 gr.
 jam. — een weinig zout. — reuzel om te bakken.

Roer de boter en de suiker in een kom met een houten
 lepel, tot de boter zeer zacht is geworden; roer hierdoor één
 voor één de eidooiers. Vermeng dit goed met elkaar. Doe er
 daarna de bloem, en een weinig zout, de aangemengde gist
 en de lauwe melk bij. Vorm vervolgens, op een met bloem
 bestoven tafel, van het deeg een overal even dikke rol,
 verdeel deze met een mes in 20 gelijke deelen, vorm daar-
 van balletjes zonder barsten en laat deze op een met bloem
 bestrooid bakblik $\frac{3}{4}$ uur rijzen. Bedek ze tegen het uitdrogen
 met een vochtigen doek. Druk dan de platte kanten der

balletjes een weinig in, leg in de helft van het aantal balletjes telkens ± 2 theelepeltjes jam, bestrijk de randen met ongeklept eiwit en leg op ieder gevuld balletje een ongepulde helft. Druk de randen stevig op elkaar. Laat daarna de Berliner bollen, als ze allen gevuld zijn, nog $\frac{1}{4}$ uur rijzen en bak ze dan langzaam in warmen reuzel bruin en gaar (6 à 7 minuten). Bestrooi ze na bekoeling met poedersuiker. Geef ze bij voorkeur koud.

Poffertjes.

250 gr. bloem. — $2\frac{1}{2}$ dL. melk. — 2 eieren. — 20 gr. gist — iets zout. — 60 gr. boter om te bakken.

Maak op de gewone wijze een gistbeslag van alle ingrediënten behalve de boter (zie het recept van trommelkoek). Smelt de boter en bevochtig hiermee de vakjes van de verwarmde poffertjespan. Giet in elk vakje een weinig beslag, zoodat de poffertjes klein worden, en bak ze aan beide kanten lichtbruin. Presenteer ze met koude boter en bestrooi ze met poedersuiker.

Sneeuwballen. (± 30 stuks.)

60 gr. boter. — 120 gr. bloem. — 2 dL. melk. — 4 eieren. — 20 gr. suiker. — 50 gr. krenten en sucade. — een weinig zout. — reuzel om te bakken.

Verwarm de melk met de boter, tot deze gesmolten is, voeg een weinig zout en de gezeefde bloem in eens toe. Roer dit samen op de kachel tot een zeer stijven bal dooreen. Laat het deeg bekoelen. Voeg er dan de suiker bij, 1 ei, roer dit weer tot een gelijke massa, voeg vervolgens nog 1 ei toe en ga zoo voort, steeds roerende, tot alle eieren er in verwerkt zijn. Klop het beslag daarna minstens nog 5 minuten. Vermeng het deeg met de gewassen krenten en

de gesnipperde sucade. Vorm er met twee lepels ronde balletjes van, laat ze in den reuzel glijden, die eerst niet te warm mag zijn, maar langzamerhand heeter moet worden. De sneeuwballen moeten sterk opzwellen. Laat ze als ze gaar zijn, even uitlekken op grauw papier. Stapel ze op een schotel en bestrooi ze dik met poedersuiker.

Appelbeignets.

125 gr. bloem. — 2 dL. lauwe melk. — 10 gr. gist — iets zout — frituurvet. — $\pm$ 6 mooie zure appelen.

Maak op de gewone wijze een gistbeslag (zie het recept van trommelkoek bladz. 262) laat het, dichtgedekt, $\frac{1}{2}$ à 1 uur rijzen en vermeng het dan met een weinig zout. Boor en schil, even voor het bakken, de appelen, snijd ze in vrij dikke plakken. Verwarm het frituurvet, totdat er een blauwe damp afkomt. Dompel eenige schijven appel in het beslag, laat ze daarna in het heete vet glijden en bak ze daarin bruin en knappend. Laat ze even uitdruipen op grauw papier en presenteer ze warm, dik bestrooid met poedersuiker.

Abrikozenbeignets.

125 gr. bloem. — 2 dL. lauwe melk. — iets zout. — 10 gr. gist. — $\pm$ 30 gr. suiker. — 300 gr. gedroogde abrikozen. — frituurvet.

Maak hetzelfde beslag als voor appelbeignets (zie het vorige recept). Week de abrikozen eenige uren in niet te veel koud water en laat ze 5 minuten koken. Leg ze op een vergiet, bestrooi ze nog warm met de suiker en laat die er intrekken. Dompel dan de abrikozen in het beslag en bak ze evenals de appelbeignets.

Drabbelkoeken. ($\pm$ 16 stuks).

100 gr. boekweittenmeel. — 150 gr. bloem. — 200 gr. suiker.
 — 1 ei. — 3 theelepels fijne kaneel. — 3 dL. melk. —
 iets zout. — kalfsvet en reuzel om te bakken.

Klop het ei met iets zout, voeg het meel, de kaneel en de suiker, roerende, toe en verder onder roeren, bij gedeelten de melk. Maak in een klein steelpannetje frituurvet van half reuzel, half kalfsvet, zóó warm, dat er een blauwe damp afkomt. Laat het deeg door een drabbelkoektrechter in het heete vet loopen, terwijl de trechter steeds langzaam wordt rondgedraaid, zoolang tot er voldoende deeg in is voor een drabbelkoek. Bak dezen aan beide zijden lichtbruin, neem hem dan met een schuimspaan uit het vet, laat hem goed uitdruipe en leg hem in een klein kommetje om den bollen vorm te krijgen gedurende het hard worden. Laat hem daarna nog even uitdruipe op papier. Bestrooi hem als hij koud is geworden met poedersuiker. Bewaar de drabbelkoeken in een trommel.

Borstplaat.**I.**

100 gr. gewone suiker. — $\pm$ 100 gr. gezeefde poedersuiker.
 — $\pm$ $\frac{1}{2}$ dL. water. — eenige druppels essence, of een
 scheutje koffië-extract, of marasquin, of 2 theelepeltjes cacao.

Zet de gewone suiker met het water op en kook dit samen tot een dun stroopje, waarvan de laatste druppel, die van den lepel valt, in een draadje trekt. Voeg een smaakje toe en daarna, onder sterk roeren, bij 1 of 2 lepels te gelijk, zooveel poedersuiker, tot de bodem van de pan zichtbaar wordt bij het roeren.

Giet de massa zoo snel mogelijk, in beboterde springvormpjes, die elk afzonderlijk op een beboterd stukje papier gezet worden. Laat de borstplaat bekoelen. Keer de vormpjes, verwijder het papier en neem de vormpjes dan van de borstplaat af.

(Is de borstplaat te week om ze na het drogen te kunnen oplichten, dan kan alles in de pan worden geschept, iets kokend water opgegoten en de massa weer tot stroopdikte worden ingekookt. De dubbele hoeveelheid poedersuiker moet dan worden toegevoegd).

Bij chocoladeborstplaat moet de cacao dadelijk meekoken.

Kook, voor het maken van gemberborstplaat, 250 gr. suiker met 70 gr. water en 1 lepel fijngesneden gember met stroop tot stroopdikte in. Giet de massa in beboterde vormen en laat ze koud worden.

Borstplaat.

II.

200 gr. gewone suiker, in de plaats van 100 gr. gewone suiker en 100 gr. poedersuiker. — $\pm \frac{1}{2}$ dL. melk of water (melk maakt de borstplaat zachter). — verder dezelfde ingrediënten als in het vorige recept.

Kook van al de suiker met de melk of het water een dun stroopje, waarvan de laatste druppel, die van den lepel valt, in een draadje trekt. Voeg een smaakje toe en laat het stroopje, goed roerende, zoover bekoelen tot de suikermassa ondoorschijnend wordt. Giet ze dan vlug uit in de beboterde vormen.

Roomborstplaat.

III.

150 gr. suiker. — 2 eetlepels room. — een weinig water, zoo-
veel tot de suiker vochtig is.

Maak deze borstplaat als beschreven is in het tweede recept.

Noga.

150 gr. suiker. — 80 gr. amandelen. — 1 citroen.

Ontdoe de amandelen van de schil. Kook ze daarvoor een paar minuten en overspoel ze dan met koud water. Laat ze op een bakblik even lichtbruin roosteren en hak ze fijn. Brand ondertusschen de suiker in een ijzeren pan-
netje tot een goudbruine stroop, voeg dan dadelijk de amandelen toe. Roer dit goed door elkaar en spreid de noga vervolgens vlug en gelijkmatig dun uit op een met boter ingewreven bakblik. Gebruik hiervoor een ongeschilde citroen om het vastkleven der noga te voorkomen. Verdeel ze, zoodra als ze gesneden kan worden, in gelijke stukken en neem deze van het bakblik. (Zijn de stukjes vastgekleefd, dan moet het bakblik even op een niet te warm plaatsje van de kachel gezet worden; de boter smelt dan weer uit en de noga kan er gemakkelijk worden afgenomen). Laat de stukjes noga naast elkaar koud worden. Bewaar ze in een trommeltje of bus.

Toffee. (zacht).

I.

250 gr. blanke basterdsuiker. — 100 gr. boter. — $\frac{1}{2}$ dL. wa-
ter. — 1 lepel keukenstroop.

Laat alle ingrediënten samen hard koken gedurende 3
à 4 minuten; laat de massa daarna, onder roeren, bekoelen

totdat ze vrij dik is geworden. Laat ze echter niet te stijf worden, ze moet nog tot een gladde massa kunnen worden uitgegoten. Giet ze dan vlug uit op een bakblik, dat met boter is ingesmeerd, maak met een mes, de kanten gelijk, strijk den bovenkant glad met een mes, dat even in heet water is gehouden en snijd daarna de toffee, zoodra als ze gesneden kan worden, in gelijke vierkante stukjes.

Toffee. (hard).

II.

225 gr. suiker. — 40 gr. boter. — $\frac{1}{2}$ dL. water.

Kook de suiker met het water, tot dit lichtbruin ziet. Roer er dan de boter door en laat de suiker hiermee nog even koken, tot de massa glad is geworden. Giet ze daarna vlug uit op een beboterd bakblik en snijd ze in gelijke stukken.

Macarons. ($\pm$ 22 stuks).

125 gr. suiker. — 140 gr. amandelen. — de geraspte schil van $\frac{1}{2}$ citroen. — $\frac{1}{2}$ dL. eiwit of 2 eiwitten. — ouwel.

Ontdoo de amandelen van de schil, droog ze en maal ze fijn. Vermeng ze met de suiker, de geraspte citroenschil en het laatst het zeer stijfgeslagen eiwit. Plaats van deze massa op een bakblik, met ouwel belegd, telkens een theelepeltje vol en laat de koekjes in een warmen oven lichtbruin worden. Breek de uitstekende stukjes ouwel van de koekjes weg, als ze van het bakblik genomen zijn.

Magdalenakoekjes.

125 gr. boter. — 125 gr. suiker. — 35 gr. amandelen, — 170 gr. bloem. — 2 kleine eieren (van één slechts de dooier).

Roer de boter en de suiker in een kom met een houten lepel, tot de boter zeer zacht is geworden. Voeg hierbij,

steeds roerende, 1 heel ei en 1 dooier. Meng er daarna de bloem door. Ontdoe de amandelen van het schilletje, snijd ze in lange dunne snippers. Wrijf een bakblik in met boter. Strijk hierover de deegmassa in een gelijkmatig dunne laag uit, strooi er de gesneden amandelen over en laat het deeg in een matig warmen oven lichtbruin worden. Snijd het dan dadelijk, op een hoekje van het fornuis, omdat het daar zacht blijft, in gelijke ruiten en neem deze voorzichtig van het bakblik.

Citroenkoekjes.

125 gr. bloem. — 75 gr. boter. — 75 gr. poedersuiker. —
1 ei. — de geraspte schil van 1 citroen.

Zeef de bloem in een kom. Verdeel hierin de boter in kleine stukjes, voeg de suiker toe, het geklutste ei en de geraspte citroenschil. Vermeng alles samen met een lepel. Kneed het daarna met een koele hand tot een gelijke massa, die van den wand der kom moet loslaten. Laat het deeg even rusten op een koele plaats, als het onder deze bewerking week wordt. Rol het een paar maal uit op een met bloem bestoven tafel. Rol er ten slotte een lap van, 1 cM. dik. Steek hieruit koekjes met blikken ringen of met een glas, leg deze op een met bloem bestrooid bakblik, bestrijk ze met geklopt ei en bak ze in een warmen oven gaar en lichtbruin.

Kattetongen.

100 gr. bloem. — 100 gr. boter. — 100 gr. poedersuiker. —
2 groote eiwitten of 2 kleine eiwitten met een paar druppels water. — de zaadjes van $\frac{1}{2}$ vanillestokje.

Roer de boter in een kom met een houten lepel tot ze zeer zacht is geworden. Voeg de gezeefde poedersuiker toe, dan het slechts even losgeklopt eiwit, vervolgens de

gezeefde bloem en de vanillezaadjes. Vermeng alles vlug met elkaar omdat de koekjes niet luchtig mogen worden. Wrijf een bakblik in met boter, spuit hierop met een boterspuit (of anders met een zakje van papier, waarvan het puntje afgeknipt is) gelijke lange, rechte stokjes, die op eenigen afstand van elkaar moeten liggen. Bak de kattetongen heel lichtbruin in een niet te warmen oven.

Zandkoekjes.

130 gr. bloem. — 120 gr. boter. — 50 gr. poedersuiker.

Doe de bloem en de boter in een kom, verdeel met een mes de boter in kleine stukjes door de bloem, voeg dan de gezeefde poedersuiker toe en kneed de massa zoo vlug mogelijk (de koekjes mogen niet luchtig worden) met een koele hand tot een samenhangend deeg. Rol dit vrij dik uit op een met bloem bestrooide tafel. Steek er ronde koekjes van met een ring of glas en bak deze op een met bloem bestrooid bakblik in een matig warmen oven gaar ($\pm$ 20 minuten). De kleur moet heel lichtbruin zijn.

Russische Cakes. (8 à 9 stuks.).

130 gr. bloem. — 100 gr. boter. — 50 gr. poedersuiker. — $\pm$ 150 gr. jam of gelei. — angélique. — geconfijte Fransche vruchten. — glazuur.

Maak een deeg als voor zandkoekjes (zie het vorige recept). Steek met een groot glas hieruit niet te dikke plakken en bak ze gaar en lichtbruin. Leg tusschen twee plakken telkens jam of gelei. Bestrijk de bovenkanten dun met waterglazuur van $\pm$ 100 gr. poedersuiker (zie het recept bladz. 302), en garneer ze verder met angélique, gelei of geconfijte vruchten en een randje eiwitglazuur, zie bladz. 303.

Boterkrakelingen.

100 gr. boter. — 200 gr. bloem. — 100 gr. suiker. — 1 groot ei. — 7 gr. bakpoeder, — iets zout. — de geraspte schil van $\frac{1}{2}$ citroen.

Zeef de bloem in een kom, verdeel hierin de boter in kleine stukjes, voeg de suiker, iets zout, de geraspte citroenschil en het geklutste ei toe. Roer dit met een houten lepel dooreen en kneed er vervolgens met een koele hand een deeg van, dat van de kom loslaat. Kneed er op het laatst het bakpoeder door. Bestrooi een tafel met bloem. Maak van het deeg eerst een bal en dan een overal even dikke rol, snijd deze in gelijke stukjes, zóó, dat van elk een dun rolletje gedraaid kan worden van ± 10 cM. lengte. Wrijf hiervoor ook de handen met bloem in. Leg de rolletjes in den vorm van een krakeling op een beboterd bakblik, niet te dicht naast elkaar, omdat ze gedurende het bakken uitvloeien, en bak ze dadelijk in een matig warmen oven ($\pm \frac{1}{4}$ uur) lichtbruin.

Gebuild Tarwebrood.

350 gr. bloem. — 10 gr. gist — $7\frac{1}{2}$ gr. zout. — $\pm 2\frac{1}{4}$ dL. melk met warm water vermengd.

Maak van bloem, de aangemengde gist, zout en melk een gistbeslag (zie voor het maken van een gistbeslag het recept van drie in de pan bladz. 261.)

Kneed het deeg ongeveer een kwartier met de handen dooreen totdat het gemakkelijk van de hand loslaat. Sla het daarna een paar minuten op een met bloem bestrooide tafel. Leg het deeg in een met olie of boter ingewreven broodvorm, die voor ruim de helft met deeg gevuld moet

zijn, laat het $\pm \frac{3}{4}$ uur op een lauw warme plaats onder een vochtigen doek rijzen. De vorm moet dan gevuld zijn. Plaats hem daarna voorzichtig, zonder stooten in den oven, die niet te heet mag wezen. Bak het brood ongeveer in 1 uur bruin en gaar.

Het brood is goed, als een brei-of lardeernaald, midden door het brood gestoken, er geheel droog wordt uitgethaald. Bestrijk het, zoodra, als zich een korst gevormd heeft, met water, om deze te doen glimmen.

Ongebuild Tarwebrood.

350 gr. ongebuild tarwemeel. — 15 gr. gist. — 10 gr. zout. — $2\frac{1}{4}$ dL. melk met warm water vermengd.

Bereid het brood op dezelfde wijze als gebuild tarwebrood. Zie het vorig recept.

Krentenbrood.

350 gr. bloem. — 15 gr. gist. — $7\frac{1}{2}$ gr. zout. — $2\frac{1}{4}$ dL. melk met water vermengd. — 150 gr. krenten. — 25 gr. sucade.

Bereid het krentenbrood als het gebuilde tarwebrood. Kneed de krenten en de gesnipperde sucade direct door het beslag heen. Sla het voorzichtig op de tafel, omdat anders de krenten stuk gaan.

Fijn Krentenbrood of Tulband.

300 gr. bloem. — 100 gr. krenten. — 100 gr. sultanen. — 40 gr. sucade. — 20 gr. gist. — 40 gr. boter. — 2 dL. melk. — 1 ei. — $7\frac{1}{2}$ gr. zout.

Maak op de gewone wijze een gistbeslag van de bloem, de aangemengde gist, de melk, het zout, de gesmolten

boter, het geklopte ei en de overige ingrediënten. Bereid het deeg verder als bij het krenten-en tarwebrood beschreven is, doch sla of gooi het niet op de tafel, daar dan de sultanen licht stuk zouden gaan. Bestrijk het deeg met geklopt ei in plaats van met water.

Geleien.

Aspic of heldere, zure Gelei.

(voor garneering van vleesch- en vischschotels)

- 1 L. water met een weinig vloeibaar vleeschextract. — 50 à 55 gr. gelatine. — 1 dL. azijn. — verse en gedroogde kruiden (een stukje ui en wortel, een paar takjes peterselie, 2 laurierbladen, een paar peperkorrels en kruidnagelen, iets thijm). — 3 eiwitten.

Doe in een pannetje het water met het vleeschextract, de gelatine, die eenigen tijd in koud water heeft geweekt, al de kruiden en het slechts even losgeklopt eiwit. Laat de massa, onder af en toe roeren, langzaam aan de kook komen en gedurende 10 minuten koken. Voeg op het laatst den azijn toe, giet de massa door een dichten doek van flanel, op een zeef uitgespreid, een- of tweemaal, tot ze volkomen helder is geworden. Laat ze koud worden. Gebruik deze gelei voor het versieren van vleesch- en vischschotels.

(Met een paar druppels caramel [zie het recept bladz. 202] toe te voegen, kan ze, vóór het afkoelen, bruin worden gekleurd. Gehakte aspic wordt verkregen, door ze, stijf geworden, in alle richtingen met een mes te snijden. Dient de gelei b.v. om galantine te garneeren, dan neemt

men van de kristalletjes telkens wat op een lepel en drukt ze met een mes, dat even in warm water is gehouden, voorzichtig tegen het vleesch aan, tot dit aan alle kanten ermee bedekt is.)

Kreeft in Aspic. (± 10 pers.).

Een blikje kreeft inhoudende 300 gr. — $\frac{3}{4}$ L. aspic (licht van kleur). — peterselie, — kappertjes — het wit van 1 hard gekookt ei. — sla. — mayonnaise.

Maak op de gewone wijze aspic van $\frac{3}{4}$ L. water en 35 gr. gelatine (zie het vorige recept). Leg hiervan een laagje in een omgespoelden aspicrand. Zet dezen op ijs en laat de gelei koud worden. Leg dan hierop een versiering van peterselie, kappertjes en uitgestoken figuurtjes eiwit. Bevestig deze met wat dik-vloeibare aspic. Plaats, als de aspic weer stijf is, een rand van mooie stukken kreeft erop. Zorg, dat deze den vorm nergens raken, daar ze anders tegenhouden bij het keeren. Vul den vorm aan met de rest der aspic, die geleiachtig moet gehouden zijn, en laat ze stijf worden. Keer daarna den rand door hem slechts even in lauw water te houden. Leg vervolgens in de opening aangemaakte sla en op de sla hier en daar stukken kreeft; om den rand een krans van mooie gele slablaadjes, waarop wat dikke mayonnaise. Presenteer er bij sla, die met mayonnaise is aangemaakt.

Zalm met Aspic en Mayonnaise. (4 à 6 pers.).

1 dikke moot zalm van 400 gr. — mayonnaise van 2 eidooiers
 $\frac{1}{2}$ dL. kruidenazijn, 2 dL. olijfolie, mosterdpoeder, zout en
 peper (zie bladz. 227). — $\frac{1}{4}$ L. aspic (zie bladz. 332). — sla.

Kook de moot zalm op de gewone wijze, ontdoe ze van

het vel, laat ze koud worden. Vermeng dan een gedeelte der mayonnaise met twee lepels gesmolten aspic. Bedek er, als ze bijna stijf geworden is, de zalm mee; garneer deze verder met een randje gehakte aspic en gele blaadjes sla, waarop wat mayonnaise. Presenteer er bij sla, die met de rest der mayonnaise is aangemaakt of een groentensla.

Bordure Richelieu.

(voor een grooten, geëmailleerden rand.)

Voor den rand: 1 flesch Rijnwijn. — ananassap. — 2 dL. water, — 40 gr. gelatine. — 60 gr. suiker. — 2 eiwitten. — een klein blik ananas.

Voor het vulsel: $\frac{1}{2}$ L. slagroom. — 80 gr. poedersuiker. — 2 eiwitten. — 1 dL. marasquin.

Maak op de gewone wijze een heldere gelei van ananassap, water, suiker gelatine en eiwitten (zie het recept van aspic maken bladz. 332). Voeg, als de gelei wat bekoeld is, den Rijnwijn toe. Snijd de ananas in stukjes, neem de harde puntjes er uit en leg de ananas in een aspicrand. Vul hem aan met de gelei en laat deze koud worden. Keer den rand en vul de opening met den room, die met de eiwitten is stijfgeslagen en vermengd is met poedersuiker en marasquin.

Gevulde Sinaasappelen.

(± 16 partjes, indien de sinaasappelen sappig zijn.)

het sap van 8 sinaasappelen. — het sap van 2 citroenen. — 150 gr. suiker. — 15 gr. gelatine (half witte, half roode of enkel witte).

Neem sappige sinaasappelen met mooie, gave schillen.

Borstel ze goed schoon. Snijd de vruchten doormidden. Pers voorzichtig, zonder de schil te beschadigen, het sap er uit en verwijder zorgvuldig met een mesje alle vezels uit de schil. Pers ook de citroenen uit. Verwarm het vruchtensap, laat er de in koud water geweekte en daarna goed uitgeknepen gelatine in oplossen en vervolgens de suiker. Giet de vloeistof door een flanelle doek en vul er de sinaasappelhelften mee. Laat de gelei stijf worden. Snijd dan met een scherp, in warm water gehouden mes elke sinaasappelhelft doormidden, snijd, zoo noodig, de schil nog wat bij. Schik deze stukjes op een vlaschaaltje.

IJs maken.

Een goede ijsmachine is o. a. de Amerikaansche ijs-emmer „The Blizzard”.

Spoel, vóór het gebruik, de ijsbus en den vleugel flink af. Vul de bus met de een of andere koud geworden vla (zie de volgende recepten), plaats de bus in het emmertje op de daarvoor bestemde spil. Sluit de bus en leg er de draaiinrichting overheen. Klop het ruwe ijs fijn, vul de opening tusschen bus en emmer met ijs en zout, 3 kopjes ijs tegen 1 kopje zout, tot aan het deksel der bus. Breng nu de bus in draaiende beweging, eerst langzaam, later iets vlugger, tot het draaien moeilijker gaat, waaruit blijkt, dat de vla bevroren is. Neem dan den vleugel uit de bus, strijk er, zoo vlug mogelijk, het aanhangende ijs af, sluit de bus weer en plaats een kurk in de opening van het deksel. Zorg er voor, dat hierbij geen pekels in de bevroren vla komt. Bedek nu de ijsbus geheel met

fijngesklopt ijs en zout, plaats den emmer in een bak, om het water op te vangen, dat door een opening in den wand loopt. Laat het geheel, in een wollen kleed gepakt, een paar uur „rijpen”, waardoor het ijs smakelijker wordt.

Bij gebrek aan een ijsemmer kan ook in de hooikist ijs worden gemaakt. Giet hiervoor de vla, welke moet bevroren, in een goed sluitende bus, plaats deze in het hooikistpannetje en omring de bus met ijs en zout. Maak af en toe de bus even open om het ijs, dat zich het eerst aan den wand der bus vormt, met het overige vlug te vermengen. Bevroert de vla zonder roeren, dan wordt het ijs niet glad. Behandel de vla, als ze geheel bevroren is, als is aangegeven bij het gebruik van den ijsemmer.

Vanilleijs.

$\frac{1}{2}$ L. melk. — $\frac{1}{2}$ L. room. — 4 eidooiers. — 150 gr. suiker. —
 $\frac{1}{2}$ stokje vanille.

Breng op een hoekje van de kachel de melk langzaam aan de kook met de vanille, voeg dan den room toe. Klop de eidooiers met de suiker, voeg hierbij het kokende mengsel van melk en room, waaruit de vanille verwijderd is en laat de vla, onder goed roeren, op de kachel binden. Laat ze daarna, onder af en toe roeren, om het vormen van een vel te voorkomen, geheel koud worden. Behandel de vla dan verder als beschreven is bij het ijs maken.

Koffieijs.

3 dL. melk. — $\frac{1}{2}$ L. room. — 2 dL. koffië-extract, gezet van
 100 gr. koffië. — 4 eidooiers. — 200 gr. suiker.

Bereid de koffievla als de vanillevla in het vorige recept.

Voeg het koffie-extract toe, als de vla gebonden is. Laat deze massa bevriezen als bij het ijs maken beschreven is.

Aardbeienijs.

1 K.G. geurige aardbelen. — 375 gr. poedersuiker. — het sap van 1 citroen, — 3 dL. water.

Wasch de aardbeien, wrijf ze door een zeef van paardehaar. Kook het water met de suiker, laat het dan koud worden en voeg er het citroensap en de fijngevreven aardbeien bij. Laat deze massa bevriezen als beschreven is bij het ijs maken.

Dranken.

Thee zetten.

Spoel den theepot, passend voor het aantal personen, om met kokend water, doe er dan per persoon 1 schepje = 5 gr. thee in, maar reken 1 schepje in het geheel over. Giet den theepot vol met kokend water, dat slechts even gekookt heeft. Laat de thee 5 minuten trekken, liefst onder een theemuts of op den wasem van den ketel. Doe in de kopjes desverkiezend een schepje suiker, giet ze dan half vol met thee, schenk in den theepot nog wat kokend water, vul daarmee de kopjes tot $\frac{3}{4}$ aan en schenk er vervolgens wat melk bij. Giet op de overblijvende thee kokend water en laat ze opnieuw trekken.

Koffie zetten.

Maal de koffie, $\frac{1}{2}$ lood ($\pm$ 5 gr.) per persoon. Stamp ze stevig in den filter van de koffiekan, zet er het vergietje

op, giet daarin een weinig kokend water en herhaal het opschenken tot de koffie lichter wordt. Sluit de tuit van de kan, als de koffie een tijdje moet staan, met een propje papier af. Doe in de kopjes, desverkiezend, een schepje suiker, vul het kopje naar smaak voor de helft of met minder kokende melk en voeg er dan tot ongeveer $\frac{3}{4}$ van het kopje de koffie bij.

Presenteer na een diner warme sterke koffie in kleine mokka-kopjes. Geef er room, desverkiezend stijfgeslagen, en suiker bij.

Anijsmelk.

1 L. melk. — 30 gr. suiker. — 10 gr. anijszaad. — 12 gr. Van Veen's meel of maïzena.

Bind het anijszaad in een neteldoeksch lapje. Breng het dan met de melk (op een weinig na voor het aanmengen van het meel) en de suiker heel langzaam aan de kook. Meng het meel aan met de koude melk, giet het, onder roeren, in de kokende melk, laat het, roerende, 5 minuten meekoken. Verwijder dan het anijszaad en giet de melk in een melkketeltje.

Vanillemelk.

1 L. melk. — 30 gr. suiker. — $\frac{1}{2}$ stokje vanille. — 12 gr. Van Veen's meel of maïzena.

Bereid deze melk geheel als de anijsmelk, maar laat in de plaats van het anijszaad de vanille er in meekoken.

Citroenmelk.

1 L. melk. — 30 gr. suiker. — de zeer dunne schil van 1 citroen. — 12 gr. Van Veen's meel of maïzena.

Bereid deze melk geheel als de anijsmelk, maar laat in de plaats van het anijszaad het citroenschilletje er in meekoken.

Sleppmelk.

- 1 L. melk. — 30 gr. suiker. — 5 gr. thee. — $\frac{1}{4}$ gr. saffraan. —
 4 kruidnagelen. — een stukje pijpkaneeel, — een stukje foelie. —
 12 gr. Van Veen's meel of maïzena.

Bind al de kruiden met de thee in een neteldoersch lapje.
 Bereid deze melk evenals de anijsmelk.

Melkchocolade.

- 1 L. melk of $\frac{2}{3}$ melk. en $\frac{1}{3}$ water. — 50 gr. suiker. — 25
 gr. cacao poeder.

Vermeng de cacao goed met de suiker. Breng de melk
 aan de kook, strooi er, roerende, het droge mengsel van
 cacao en suiker in, laat alles nog even doorkoken en
 schenk dan de chocolade in een keteltje.

Limonade van Vruchtensap. ($\pm$ 4 L.).

- 3 K.G. vruchten (bessen, aardbeien of frambozen). — 2 L. water.
 — 75 gr. citroenzuur. — suiker.

Wasch de vruchten zorgvuldig. Laat ze dan 24 uur staan
 met het water en het citroenzuur en daarna, zonder er op
 te drukken of te persen, op een doek uitlekken. Meet het
 sap. Reken op $\frac{1}{2}$ L. sap 500 gr. suiker. Los de laatste
 in het koude sap op. Roer er af en toe in tot de suiker
 geheel is opgelost. Vul er vervolgens goed schoongemaakte
 flesschen mee en sluit deze, enkel voor het stof, af met een
 neteldoersch lapje. Verdun het sap voor het gebruik, naar
 smaak, met water. Het kan geruimen tijd bewaard worden.

(De overgebleven vruchten kunnen nog worden uitge-
 perst. Het sap, dat hieruit verkregen wordt, is minder duur-
 zaam en moet daarom vlug worden gebruikt.)

Citroenlimonade. (1 flesch).

$\frac{1}{2}$ L. water. — 500 gr. suiker. — 14 gr. citroenspiritus. —
20 gr. citroenzuur.

Los de suiker en het citroenzuur in het kokende water op. Zeef de vloeistof door een neteldoeksch lapje. Laat ze bekoelen. Giet de limonade in een goed schoongemaakte flesch, voeg er dan de citroenspiritus bij. Verdun de limonade vóór het gebruik met 3 maal de hoeveelheid water.

Sinaasappellimonade. ($\pm 1\frac{1}{2}$ flesch).

1 K.G. suiker, waaronder een paar tablettensuikertjes. — 6 sinaasappelen. — 2 mandarijntjes. — 1 citroen. — 30 gr. citroenzuur. — 2 à 3 dL. water, zooveel dat men met al het vruchtensap 6 dL. vocht heeft.

Borstel 2 mandarijntjes goed schoon en rasp er met een paar suikertjes de schil dun af. Pers de sinaasappelen, de mandarijntjes en den citroen uit en zeef het sap door een neteldoeksch lapje. Kook het water, de suiker, sinaasappelschil en citroenzuur 5 minuten, laat dit koud worden, voeg er dan het gezeefde vruchtensap bij en giet de stroop in een flesch.

Verdun ze vóór het gebruik met 3 maal de hoeveelheid water.

Limonade van Sinaasappelschillen. (± 3 flesschen).**I.**

6 sinaasappelen. — 2 K.G. groote stukken melissuiker. — $1\frac{1}{4}$ L. koud water. — 30 gr. citroenzuur.

Borstel de sinaasappelen schoon. Rasp met een gedeelte der suiker de schil der sinaasappelen af tot op het wit. Doe dit met de rest der suiker in het koude water en laat het

water $\pm$ 3 dagen staan, tot de suiker is opgelost. Roer er nu en dan eens in. Voeg daarna het citroenzuur toe, dat in een dL. warm water is opgelost. Zeef de limonade door een doek. Giet ze in de schoongemaakte flesschen, kurk en lak deze en bewaar de limonade liggend in den kelder.

Verdun ze vóór het gebruik.

Limonade van Sinaasappelschillen.

II.

Voor de tinctuur: de schillen van 8 sinaasappelen. — 2 dL. sterke alcohol $\pm$ 90%.

Laat de dun afgenomen schillen van de goed schoon-geborstelde sinaasappelen met den alcohol $\pm$ 4 weken trekken in een gesloten stopflesch. Giet dan het vocht door een doek, wring er de schillen stevig in uit en bewaar de tinctuur in een goed gekurkte flesch.

Voor de limonade: $1\frac{1}{2}$ L. kokend water. — 750 gr. suiker. — 30 gr. citroenzuur. — 1 dL. van de tinctuur.

Los in het kokende water de suiker en het citroenzuur op. Zeef de suikerstroop, zoo noodig, door een neteldoeksch lapje, laat ze bekoelen en giet er vervolgens de tinctuur bij. Verdun vóór het gebruik, de limonade met bijna dezelfde hoeveelheid water.

Napolitaine. ($\frac{3}{4}$ flesch).

6 sinaasappelen. — 1 citroen. — 180 gr. suiker, waaronder een paar tablettensuikertjes. — 1 dL. water. — 2 dL. bessensap.

Rasp met een paar suikertjes de schil dun af van een goed schoongeborstelden sinaasappel. Pers al de vruchten uit. Breng ondertusschen het water aan de kook, voeg hierbij de sinaasappelschil en de suiker. Los deze in het

water op. Giet, na bekoeling, het vruchtensap erbij, dat eerst door een flanellen doek is gezeefd, tot het volkomen helder is geworden. Doe de napolitaine in een schoongemaakte flesch.

Verdun ze bij gebruik met $\frac{1}{3}$ deel aan water. Bewaar ze niet lang.

Fosco. (1 flesch).

50 gr. poederchocolade. — 250 gr. suiker. — $\frac{1}{2}$ stokje vanille. — $\frac{1}{2}$ L. water.

Laat de vanille op een hoekje van het fornuis lang in het water trekken. Vermeng dan in een pannetje chocolade en suiker, meng dit aan met wat water. Voeg de rest van het water en de vanille toe en laat dit samen 20 minuten zachtjes koken. Neem daarna de vanille er uit. Giet de fosco in de schoongemaakte flesch.

Verdun ze bij gebruik met ± 2 deelen koude melk.

Fosco kan niet veel langer dan 3 weken bewaard worden.

Frambozenstroop.

Wasch de frambozen, kneus ze en pers ze na een paar dagen, zoo volledig mogelijk, uit. Doe dan bij het sap een weinig aangemengde gist. Laat dit op een warme plaats ± 3 dagen gisten. Verhit het sap daarna tot *aan* het kookpunt. Zet het dan weg om te bezinken. Schenk, vervolgens het heldere sap af, filtreer de rest door filtreerpapier.

Neem voor de frambozenstroop op 2 flesch sap 2.1 KG. suiker en 50 gr. citroenzuur.

Verwarm het sap tot *aan* het kookpunt met de suiker, roer er het citroenzuur door, tot dit is opgelost. Giet de stroop warm in de schoongemaakte flesschen. Kurk ze dadelijk. Bewaar ze in een koelen kelder.

Verdun bij gebruik de stroop met 3 deelen water.

Bessensap.

Wasch de bessen, zet ze op met het aanhangende water en laat ze even doorkoken. Pers ze uit in een daarvoor bestemden zak (van gerstekorrel b.v.), of gebruik een vruchtensapapparaat (verkrijgbaar in een winkel van huishoudelijke artikelen). Doe het sap in de schoongemaakte flesschen, plaats deze in een hooge pan of ketel met lauw water op een ouden doek en steriliseer ze $\frac{1}{4}$ uur met de kurk er los op geplaatst. Druk de kurk er daarna stevig in. Snijd de kurken met den hals van de flesch gelijk af en dompel den hals, al ronddraaiende, in gesmolten fleschenlak.

Pruimen op Brandewijn.

1 K.G. reine claudes. — 150 gr. kandij. — $\frac{1}{2}$ L. water. — $\frac{1}{2}$ flesch Fransche brandewijn.

Kook de kandij met het water in tot een dunne suikerstroop. Laat hierin de gewasschen pruimen een paar minuten koken, tot de schillen een weinig gebarsten zijn en het vruchtvleesch geheel zacht is geworden. Doe de massa, als ze wat bekoeld is, in een schoongemaakte stopflesch en giet er den brandewijn op. Laat de pruimen vóór gebruik eerst eenige dagen staan.

N.B. Wil men de pruimen sterker — deze zijn vrij slap — dan neemt men minder water, meer brandewijn en kandij.

Warme Wijn.

1 flesch roode wijn. — $\pm$ 75 gr. suiker. — 1 citroen. — wat kruidnagelen en pijpkaneeel.

Steek in een goed schoongeborstelden citroen eenige kruidnagelen en een paar stukjes pijpkaneeel. Laat in een

melkketeltje den wijn met de suiker en den citroen $\pm$ 1 $\frac{1}{2}$ uur zachtjes trekken. Sluit de tuit van het keteltje af met een propje papier.

Ananassorbet.

1 groot blik ananas. — het sap van 1 citroen. — 1 dL. water. —
300 gr. suiker. — 1 dL. slagroom. — een volle eetlepel
poedersuiker. — carmijn.

Snijd de harde puntjes uit de ananas. Verdeel de helft in kleine stukjes; hak de rest heel fijn. Wrijf de gehakte ananas door een paardeharen zeef. Vermeng dit sap met het citroensap, het water, het ananassap uit het blik en de suiker; roer er in, tot de laatste geheel is opgelost. Laat dit mengsel half bevrozen (zie het recept van ijs maken). Kleur het dan lichtrose door een paar druppels carmijn. Roer er daarna de stukjes ananas door en den stijfgeslagen room, die eerst met een lepel poedersuiker vermengd is.

Presenteer de sorbet in glaasjes met een lepeltje er bij.

Inmaken.

Het inmaken of conserveeren dient om levensmiddelen gedurende langeren tijd te bewaren. Men onderscheidt de volgende inmaakmethoden:

- 1°. het inmaken in bussen en flesschen.
 - 2°. het drogen van levensmiddelen.
 - 3°. het inmaken in azijn.
 - 4°. het inmaken in zout.
 - 5°. het inmaken in suiker.
-

De Inmaak in Bussen en Flesschen.

Deze methode berust op het feit, dat micro-organismen, die het bederf veroorzaken, door verhitting worden gedood, terwijl het binnendringen van nieuwe, in de lucht aanwezige organismen, wordt voorkomen door afsluiting der lucht. Het inmaken in bussen en flesschen heeft voor boven elke andere inmaakmethode, dat de levensmiddelen hun natuurlijke smaak en geur behouden. De blikken bussen worden tegenwoordig meer en meer vervangen door flesschen.

Flesschen zijn beter, omdat ze zuiverder zijn; bussen geven vaak aan den inhoud een blikmaak en bovendien kan men in glas het ingemaakte beter controleeren. Bij gebruik van bussen neemt men bij voorkeur de goed geverniste soorten.

Vóór men flesschen in gebruik neemt, moet men ze nauwkeurig bezien, of ze volkomen onbeschadigd zijn en of er geen scherfje uit den rand mist. Dit kan de inmaak doen mislukken. Ook de deksels moeten volkomen gaaf zijn. Caoutchouc ringen zijn goed, als ze geen openingen vertoonen wanneer men ze uitrekt en ze daarbij tegen het licht houdt. Nieuwe ringen worden eerst ± 1 uur in sodawater uitgekookt tot de sterke lucht er af is en daarna flink afgespoeld. Flesschen en bussen, caoutchouc ringen, deksels en kurken worden vóór het gebruik gewasschen. Het glaswerk wordt met lauw water opgezet. Heeft men geen Weck's ketel, dan legt men op den bodem van de pan een ouden doek.

De inmaak in flesschen en bussen wordt bewaard zonder knippen en veeren. Van tijd tot tijd moet ze worden nagezien, door te controleeren, of de deksels vast zitten; bij bussen moeten deze ook hol staan. Zitten de deksels los en is de inhoud nog goed, dan worden de flesschen of bussen 10 minuten overgekookt.

Een bus opent men, door ze te plaatsen in kokend water (een flesch in lauwwarm water), tot even onder het deksel. De bus zal dan het eerst uitzetten, waardoor men het deksel er kan afnemen. Heeft de caoutchouc ring een lipje, dan opent men eenvoudig de flesch door hieraan voorzichtig te trekken.

Een veel gebruikte sterilisator is die van Weck, met gebruiksaanwijzing verkrijgbaar in de meeste groote winkels van huishoudelijke artikelen.

Groenten, die men gaat steriliseeren, moeten altijd volkomen versch zijn, en liefst jong.

De beste bewaarplaats is een droge, goed geluchte, liefst donkere ruimte. Bij gebrek hieraan is het aan te raden de groenten tweemaal te verhitten, den 2en keer binnen 24 uur, eveneens tot 100° C., gedurende 1/2 uur. Vooral geldt dit voor asperges, doperwten, capucijners en worteltjes. Bij vruchten wordt de gefractioneerde sterilisatie niet toegepast.

Snijboonen in Bussen of Flesschen.

Haal de snijboonen aan beide zijden tweemaal af, wasch ze, snijd ze met een snijboonenmes of snijboonenmolen, laat ze in weinig kokend water 10 minuten slinken. Stamp ze stevig in de flesschen of bussen tot 3 vingerbreed onder den rand, vul de flesch of bus verder aan met water (waarin de boontjes hebben gekookt) en zout ($\pm$ 5 gr. op 1 L. water), tot de groente 2 vingerbreed onderstaat. Steriliseer de snijboonen 2 uren bij 100° C. Laat de bussen of flesschen koud worden en neem dan knippen of veeren weg. Plak op de bussen of flesschen een etikette met vermelding van naam en datum van de inmaak.

Prinsesseboonen of Slaboonen.

Haal jonge, versche slaboonen aan beide zijden tweemaal af, wasch ze, laat ze in kokend water $\pm$ 10 minuten slinken en stamp ze voorzichtig in de flesschen of bussen. Behandel ze verder als snijboonen in het eerste recept.

N. B. Breek de boonen doormidden, als ze groot zijn. Men kan dan in dezelfde ruimte meer bergen.

Doperwten en jonge Capucijners.

Dop de jonge erwten vlug, wasch ze, doe ze in flesschen of bussen, voeg water en zout toe en verhit ze zoo snel mogelijk, omdat ze anders licht bederven.

Steriliseer ze $1\frac{1}{2}$ à 2 uren, afhankelijk van de grootte (zie het eerste recept).

Jonge Peulen.

Haal de peulen af, wasch ze, zet ze op met kokend water en laat ze 10 minuten slinken. Stamp ze stevig in de flesschen of bussen en behandel ze verder als snijboonen in het eerste recept. Verhit ze zoo snel mogelijk. Steriliseer ze 2 uur.

Tuinboontjes.

Dop de jonge tuinboontjes vlug, werp ze in kokend water met zout. Laat ze hierin 3 minuten koken, neem ze er dan met een schuimspaan uit, laat ze een weinig bekoelen, vul de glazen, voeg gekookt en bekoeld water toe met zout en steriliseer de tuinboontjes $1\frac{1}{2}$ uur.

Jonge Worteltjes.

Wasch en schrap de worteltjes (zie het recept 172). Kook ze 3 minuten. Vul ze in de flesschen of bussen. Behandel ze verder op dezelfde wijze als in het eerste recept (snijboonen). Steriliseer ze 1 à 1½ uur.

Slierasperges.

Breek van de asperges de harde onderereinden af. Schil de overblijvende stukken (zie het recept van asperges koken bladz. 180), wasch ze en schik ze rauw in de daarvoor bestemde flesch of bus met de koppen naar beneden. Vul de flesch zoo vol mogelijk. Behandel ze verder geheel als beschreven is in het eerste recept. Steriliseer ze 1½ uur, na 5 of 6 dagen nogmaals 30 minuten.

Andijvie.

Verwijder van de andijvie de buitenste, harde bladeren, snijd de groente fijn en wasch ze een paar malen zorgvuldig in ruim water. Zet ze op met het aanhangende water en laat de andijvie gaar koken. Behandel ze verder geheel als de snijboonen. Steriliseer ze 2 uur.

Kropsla.

Behandel de sla geheel als de andijvie.

Spinazie.

Zoek de jonge blaadjes uit. Wasch ze een paar malen zorgvuldig in ruim water. Laat de spinazie dan eenigen

tijd in water staan, tot het zand op den bodem is gezonken. Neem de drijvende spinazie tusschen de handen bijeen, druk ze goed uit en zet ze op met water. Laat ze gaar koken en op een vergiet uitlekken, hak ze fijn of maal ze door den vleeschmolen, vermeng ze met een weinig zout, stamp ze in een flesch of een bus, voeg geen vocht toe en steriliseer de spinazie 2 uur.

Vruchten in Flesschen.

Vruchten moeten evenals groenten volkomen versch en gaaf zijn. Terwijl de groenten een vrij langen tijd moeten gesteriliseerd worden op een temperatuur van 100° C., behoeven de vruchten slechts kort te worden gesteriliseerd. De meeste vruchten verliezen n.l. door koken haar geur en kleur. Men verhit ze daarom op een temperatuur van 80 — 90° C. gedurende 15—30 minuten.

Bij de steenvruchten is het aan te raden, de pitten niet te verwijderen, vooral niet bij kersen en pruimen. Ze blijven dan geuriger en sappiger.

Ook moet men er voor zorgen, om de vruchten in de flesch altijd goed onder water te zetten. Vooral peren, perziken en abrikozen worden leelijk van kleur, als ze boven water uitsteken.

Pruimen in Flesschen.

Wasch de pruimen af in koud water, vul ze in de uitgekookte flesschen, die eenigszins bekoeld zijn, tot een paar vingerbreed onder den rand, telkens schuddende of ze voorzichtig aanstampende. Zet ze goed onder koud water, waarin per L. 150 gr. suiker of meer is opgelost. Sluit de flesch af op de daarvoor gebruikelijke wijze en steriliseer de vruchten 15 — 20 minuten op een temperatuur van 80° C.

N.B. Steriliseer zeer sappige pruimen met een dun schilletje, zooals reine chaudes 15 minuten op een temperatuur van 70° C.

Pruimen in gekurkte Flesschen.

Gebruik hiervoor flesschen met wijde halzen. Wasch de pruimen af in koud water. Vul ze in de uitgekookte flesschen, die eenigszins bekoeld zijn, tot een paar vingerbreed onder den rand, telkens even schuddende of de pruimen voorzichtig aanstappende. Giet er koud water op, tot de vruchten goed onder water staan; neem 150 gr. suiker of meer op 1 L. water. Sluit de flesch af met een passende, schoongeborstelde kurk en zorg, dat tusschen de kurk en het water voor het uitzetten wat ruimte overblijft. Zet de flesschen met koud of even lauw water op, leg op den bodem van de pan een ouden doek en steriliseer ze 15—20 minuten op een temperatuur van 80° C. Neem de flesschen uit het water, druk de kurk er stevig in, snijd deze af gelijk met den rand der flesch en laat ze vóór het lakken een weinig bekoelen, omdat anders door opstijgende damp blaasjes in het lak zouden komen. Dompel ze daarna, al ronddraaiende, met het bovineind in gesmolten flesschenlak of hars met een weinig gele was vermengd, zóó dat de kurk en de rand der flesch er geheel mee omgeven zijn.

Perziken in Flesschen.

Haal voorzichtig het schilletje van de gehalveerde perziken, die niet al te rijp mogen zijn. Neem de pitten er uit. Schik de perziken in de flesch, evenals de pruimen in het eerste recept. Zet ze goed onder water, waarin per L. 150 gr. suiker of meer is opgelost. Steriliseer de vruchten 20 minuten op een temperatuur van 80° C.

Abrikozen in Flesschen.

Haal voorzichtig het schilletje van de gehalveerde abrikozen, die niet al te rijp mogen zijn. Neem de pitten er uit. Leg een paar van deze, stuk gehakt, onder in de flesch. Behandel de abrikozen verder geheel als de pruimen in flesschen, maar neem $\pm$ 200 gram suiker op 1 L. water en steriliseer 20 minuten op een temperatuur van 80° C.

Abrikozen in gekurkte Flesschen.

Haal het schilletje van de gehalveerde abrikozen, die niet al te rijp mogen zijn. Neem de pitten er uit. Leg een paar van deze stuk gehakt, onder in de flesch. Behandel de abrikozen verder als de pruimen in gekurkte flesschen, maar neem $\pm$ 200 gr. suiker op 1 L. vocht. Steriliseer 20 minuten op een temperatuur van 80° C.

Kersen in Flesschen.

Ontdoe de kersen van de stelen, wasch ze en vul er de uitgekookte flesschen mee, tot een paar vingerbreed onder den rand. Zet ze onder water, waarin per L. 100 gr. suiker is opgelost. Steriliseer de kersen 15 à 20 minuten op een temperatuur van 80° C.

Kersen in gekurkte Flesschen.

Ontdoe de kersen van de stelen, wasch ze, vul ze in de flesschen, behandel ze verder geheel als pruimen in gekurkte flesschen, maar neem 100 gr. suiker op 1 L. water.

Peren in Flesschen.

Gebruik hiervoor fijne, geurige tafelperen. Schil de peren, snijd ze in vieren, in de helft of laat ze heel. Verwijder

in het eerste geval de klokhuizen, schil in het laatste geval het steeltje af. Schik de peren in de flesschen, zet ze goed onder water, waarin per L. $\pm$ 150 gr. suiker is opgelost. Steriliseer 15—30 minuten (soms nog langer, dit hangt van de soort peren af) op een temperatuur van 80—90° C.

Peren in gekurkte Flesschen.

Behandel deze evenals de andere vruchten in gekurkte flesschen. Steriliseer 15—30 minuten of langer op een temperatuur van 80—90° C. Neem $\pm$ 150 gr. suiker op 1 L. water.

Aardbeien, Frambozen, Boschbessen, Bramen, Aalbessen in eigen Sap.

Wasch de vruchten, ontdoe ze van steeltjes of het groen en zet ze eenigen tijd dichtgedekt met suiker vermengd op een heel lauw plaatsje van het fornuis of in de zon. Vul de vruchten in de glazen, als ze een gedeelte van haar sap hebben verloren, tot een paar vingerbreed onder den rand der flesch, schenk dan het uitgelekte sap er op, tot de vruchten onder staan. Steriliseer 10—15 minuten op een temperatuur van 80° C. Verhit de vruchten langzaam.

Bewaar vruchten, die veel sap hebben verloren, liggende; ze nemen dan langzamerhand weer wat vocht op en gaan er smakelijker uitzien.

Vruchtensappen van Aardbeien, Frambozen en andere Vruchten met week Vleesch.

Zet de gewasschen vruchten, schoongemaakt, laag om laag met wat suiker op een hoekje van het fornuis en verhit ze zoo lang, tot er voldoende sap uitgelopen is. Giet dit

door een zeef van paardehaar. Vul eenige flesschen met het sap, andere met het vruchtvleesch en steriliseer beide gedurende 10 minuten op een temperatuur van 80° C.

Dit sap is smakelijker dan dat, hetwelk door uitpersen en filtreeren wordt verkregen. Het vruchtvleesch kan nog als compôte dienst doen.

Tomaten au Jus.

Wasch de tomaten in koud water, verwijder de groene kelkblaadjes. Schik ze in wijde flesschen, die uitgekookt en bekoeld moeten zijn (voor het springen van het schilletje der tomaten), giet er zooveel koud water op, tot de vruchten onder staan en steriliseer ze 15 minuten op een temperatuur van 80° C.

Tomatenpurée.

2½ K.G. tomaten (voor ± 3 fleschjes, ieder inhoudende 1¼ dL.).

Wasch de tomaten, verwijder de groene kelkblaadjes, snijd ze in stukken en laat ze gedurende ± ½ uur tot moes koken, onder af en toe roeren. Wrijf de vruchten door een zeef van paardehaar en laat ze ± 1—2 uren tot de verlangde dikte inkoken (de tijd hangt af van de tomaten zelf), onder nu en dan roeren. Doe de purée in de schoon-gemaakte fleschjes, plaats deze in een pan met lauw water op een ouden doek en steriliseer ze ¼ uur met de kurk er los op geplaatst. Druk er de kurk daarna stevig in en lak ze dicht op dezelfde wijze als is aangegeven bij pruimen in gekurkte flesschen.

Postelein in Flesschen.

Maak de postelein schoon, wasch ze eenige malen, zet ze op met het aanhangende nat en laat ze gaar koken met

Het Nieuwe Kookboek 9• druk.

een weinig zout. Kook flesschen met beugelsluiting of Rijnwijnflesschen 20 minuten uit of zwavel de flesschen. Steek hiervoor een zwavellint (verkrijgbaar bij den drogist) aan en houd het brandend even in de flesch. Laat de flesch daarna omgekeerd een oogenblikje uitluchten. Blusch den zwavel in een kommetje water. Vul de flesschen door middel van een wijden, geëmailleerden trechter of met twee theelepeltjes met de postelein, stamp deze gedurende het vulen telkens stevig aan met een stokje en giet er zooveel van het kooknat op, tot de postelein goed onderstaat. Schenk, als ze koud is geworden, er nog een weinig slaolie op. Sluit de flesch af met beugelsluiting of met een kurk en lak (zie recept pruimen in gekurkte flesschen bladz. 350).

Zuring in Flesschen.

Behandel de zuring evenals de postelein in flesschen.

N.B. Postelein en zuring behoeven niet in flesschen te worden gesteriliseerd, daar de plantenzuren de ontwikkeling der micro-organismen tegengaan. Ze kunnen echter ook op de gewone wijze worden ingemaakt in Weck's flesschen.

Rabarber in Flesschen.

Verwijder de bladen van de stelen. Snijd ze in blokjes. Wasch ze. Zet ze op in een pan met dikken bodem en iets water. Kook ze gaar in 10 à 15 minuten. Zorg er voor, dat de rabarber niet aanzet. Vul ze dan in de uitgekookte flesschen en sluit deze af met een kurk en lak, na eerst een weinig slaolie op de rabarber te hebben geschonken.

Het Drogen van Levensmiddelen.

Deze manier van conserveeren berust hierop, dat micro-organismen zich niet kunnen ontwikkelen op een voedingsbodern, als vocht ontbreekt. Onttrekt men dus op de een of andere wijze water aan levensmiddelen, dan zijn deze steriel. Deze conserveermethode heeft vóór, dat er niets van de voedingsstoffen verloren gaat dan het water. Vele voedingsmiddelen worden gedroogd, vooral groenten en vruchten, ook vleesch, visch, zelfs eieren komen tegenwoordig gedroogd in den handel.

Het drogen van groenten en vruchten geschiedt veel in fabrieken, waar snijboonen, wortelen, aardappelen, soepgroenten, peren, appels, pruimen, pruimedanten, abrikozen, enz. in het groot worden gedroogd.

Enkele groenten en kruiden kan men zelf drogen, als het warm, zonnig weer is, b.v. peterselie, kervel, selderij, dragon, pimpernel. Men spreidt hiervoor de gewasschen kruiden uit op een zonnige plaats op een stuk papier of doek, keert ze af en toe om en laat ze zoolang liggen, tot ze volkomen droog zijn. Men bewaart ze in een bus of trommel.

Gedroogde Slaboonen.

Haal de boonen af en breek ze, desverkiezend midden-door. Wasch ze, laat ze in kokend water 5 minuten koken, spreid ze uit op schoone doeken, tot ze volkomen koud zijn. Laat ze in een lauwen bakkersoven drogen. Bewaar ze in trommels.

2de manier: Rigg de slaboonen met een stopnaald aan elkaar met een sterken draad, hang ze in de zon, tot ze geheel droog zijn.

Het inmaken in Azijn.

Hierbij maakt men gebruik van azijn als giftige stof voor micro-organismen. Groenten worden in azijn ingemaakt, b.v. komkommers, bieten, augurken; verder vleesch, b.v. rolpens, hoofdkaas; visch, b.v. haring, paling.

De smaak der in azijn ingemaakte voedingsmiddelen wijzigt zich sterk, zoodat deze methode van conserveeren ook afwisseling brengt in de voeding.

Om de inmaak goed te doen gelukken, moeten waterrijke groenten, als komkommers, augurken en sjalotten met zout bestrooid een nacht worden weggezet. Zout onttrekt vocht aan de levensmiddelen, zoodat ze na het zouten minder waterrijk zijn geworden. Er bestaat dan minder kans, dat de azijn te veel verdund wordt, waardoor de inmaak zou bederven.

Gaat de inmaak toch schimmelen, dan verwijderd men zorgvuldig het aangetaste laagje, wast de bovenste groenten goed schoon, kookt den azijn op met nog wat sterkeren azijn er bij en doet ze opnieuw over de inmaak.

Komkommers in Azijn.

6 komkommers. — $\pm$ 2 flesch inmaakazijn. — een paar Spaansche pepers. — 50 gr. mosterdzaad. — $2\frac{1}{2}$ gr. kurkuma. — 5 gr. gedroogde gember. — een paar takjes dragon. — een paar laurierbladen.

Schil de komkommers dun af, proef of de punten bitter zijn, verwijder deze zoo noodig. Snijd de komkommers in de lengte in tweeën en schep met een lepel het zaad er uit. Snijd ze in blokjes; zet deze laag om laag met zout bestrooid een nacht weg, laat ze uitlekken op een vergiet of droog ze in een doek. Maak de flesch of pot schoon, laat deze 20 minuten uitkoken. Doe de komkommers in de

flesch of pot, schik de kruiden tusschen de stukjes komkommer en giet er den azijn overheen, tot de komkommers goed onder staan. Sluit de flesch of den pot af met vochtig perkamentpapier. Plak er een étiquette op met naam en datum.

Sambal van Komkommers.

6 komkommers. — $\pm$ 1 flesch inmaakazijn. — een Spaansche peper. — 25 gr. mosterdzaad. — 2 gr. kurkuma. — $2\frac{1}{2}$ gr. gedroogde gember. — een paar takjes dragon. — een paar laurierbladen.

Schil de komkommers dun af, proef of de punten bitter zijn, verwijder deze zoo noodig. Maak er met den sambaltrekker lange reepen van tot op het zaad. Roer er wat zout door en laat de sambal $\frac{1}{2}$ uur staan. Wring ze daarna uit in een schoon doekje, doe ze weer in een kom en vermeng de sambal zorgvuldig met den azijn. Doe de sambal in uitgekookte flesschen of potten, leg de kruiden er tusschen, het mosterdzaad in een neteldoeksch lapje gebonden, zet alles goed onder azijn. Sluit de flesch of pot af met vochtig perkamentpapier en plak er een étiquette op met naam en datum van de inmaak. Bewaar de sambal niet te lang.

Augurken in Azijn.

1 K.G. augurken. — $\pm$ 1 flesch inmaakazijn. — 2 Spaansche pepers. — $2\frac{1}{2}$ gr. gedroogde gember. — $2\frac{1}{2}$ gr. laurierbladen. — 5 gr. mierikswortel. — 1 takje venkel. — 1 takje dragon.

Maak de augurken schoon, door er het kroontje af te nemen en ze verder goed af te vegen met een vochtigen doek. Bestrooi ze met zout en zet ze daarmee een nacht weg. Laat ze den volgenden dag op een vergiet zoo droog mogelijk uitlekken. Schik ze met de kruiden in een schoon-

gemaakte of uitgekookte flesch of pot en giet er zooveel azijn op, tot de augurken minstens twee vingerbreed onder staan. Sluit de flesch of pot af met vochtig perkamentpapier. Plak er een étiquette op met naam en datum van de inmaak.

Sjalotten en Utrechtsche of Sint-Jansuitjes in Azijn.

1 K.G. uitjes of sjalotten. — $\pm$ 1 flesch inmaakazijn. —

2 Spaansche pepers. — 5 gr. laurierbladen.

Zet de sjalotjes of uitjes met zout bestrooid een nacht weg. Schil ze den volgenden dag, wasch ze, laat ze goed uitlekken, doe ze met de kruiden in een schoongemaakte of uitgekookte flesch of pot en giet er den azijn op. Zorg, dat de uitjes twee vingerbreed onder staan. Sluit den pot of de flesch op dezelfde wijze af als in 't vorige recept. Sint-Jansuitjes behouden hun blanke kleur, de sjalotjes niet.

Bieten in Azijn.

1½ K.G. beetwortelen. — $\pm$ 2 flesschen inmaakazijn. — 8 laurierbladen. — 12 kruidnagelen. — 12 peperkorrels.

Kook de bieten gaar (zie het recept onder hoofdstuk groenten bladz. 173), verwijder het velletje en snijd ze in plakjes of blokjes. Schik ze met de kruiden in een schoongemaakte flesch of pot en giet er den azijn op, tot de bieten twee vingerbreed onder staan. Sluit den pot of de flesch af, evenals is opgegeven bij augurken in azijn.

Appel-chutney.

1 K.G. moesappelen. — 7 dL. azijn. — 10 gr. gedroogde gember. — 30 gr. mosterdpoeder. — 10 gr. peper. — 225 gr. suiker. — 30 gr. zout. — 10 gr. knoflook. — 50 gr. uien. — 100 gr. rozijnen zonder pitten.

Schil de appels, kook ze tot moes met azijn, zout en gedroogde gember. Neem dan de gember er uit, voeg de overige ingrediënten toe (uien en knoflook fijngehakt, de sultanen gewasschen, fijne peper en mosterdpoeder met een weinig kouden azijn eerst aangemengd) en laat alles samen nog $\frac{1}{4}$ uur koken. Gebruik appel-chutney als zuur bij koud vleesch.

Groenten in Mosterdsaus.

$\pm$ 750 gr. schoongemaakte groenten, als: kleine worteltjes, stukjes bloemkool, prinsesseboontjes, tuinboonen, augurken, uitjes. — $\pm$ 125 gr. mosterdpoeder = 1 klein blik. — $1\frac{1}{2}$ flesch inmaakazijn. — 15 gr. zout.

Meng het mosterdpoeder aan met een gedeelte van den kouden azijn tot een gelijke massa. Breng den overigen azijn aan de kook met het zout, giet hierbij, roerende, het aangemengde poeder en laat de saus $\pm$ 20 minuten zachtjes koken. Maak in dien tijd de groenten schoon, wasch ze, laat ze op een vergiet zoo droog mogelijk uitlekken, kook ze dan 8 minuten in de saus mee. Giet de massa in schoongemaakte flesschen of potten en sluit deze af met vochtig perkamentpapier. Plak er een étiquette op met naam en datum van de inmaak.

Komkommer in Mosterdsaus.

$\pm$ 750 gr. blokjes komkommer = $\pm 1\frac{1}{2}$ komkommer. — $\pm$ 125 gr. mosterdpoeder = 1 klein blik. — $1\frac{1}{2}$ flesch inmaakazijn. — 15 gr. zout.

Schil de komkommer dun af, proef of de punten bitter zijn, verwijder deze zoo noodig. Snijd de komkommer in de lengte in tweeën en schep met een lepel het zaad er uit. Snijd ze in blokjes, zet deze laag om laag met zout bestrooid

een nacht weg, laat ze uitlekken op een vergiet of droog ze in een doek. Bereid dan verder de komkommer in mosterdsaus op dezelfde wijze als beschreven is in het vorige recept (zie groenten in mosterdsaus), doch kook de stukjes komkommer niet in de saus mee, laat ze rauw.

Kalebas als Gember.

Pluk de vruchten als ze rijp zijn, leg ze op een koele, luchtige plaats en wacht met inmaken tot $\pm$ half December om ze wat te laten indrogen. Schil dan de vruchten, haal de pitten er met een lepel uit, snijd het goede gedeelte in stukken van een vinger lengte en weeg ze.

Neem op $3\frac{1}{2}$ KG. kalebas, 3 KG. suiker, 250 gr. gedr. gember, een paar kruidnagelen, azijn.

Laat de stukken kalebas 24 uur staan met ruim 1 dL. azijn, schud ze nu en dan om, week de gedroogde gember even lang in water. Kook dan de suiker met een weinig nieuwen azijn, tot het vocht helder wordt, voeg daarna de kruidnagelen toe, de geweekte gember, de stukken kalebas met azijn en kook de kalebas tot ze eenigzins doorschijnend, doch niet week, is geworden. Leg dan de stukken in een pot of flesch, kook het nat tot stroopdikte in en giet het koud over de vruchten. Kook, na verloop van eenigen tijd, het nat nog eens op, als dit dun mocht geworden zijn. Laat de kalebas voor het gebruik een paar maanden staan.

Zoetzuur van Kwetsen.

500 gr. kwetsen. — $\pm$ 5 dL. inmaakazijn. — 350 gr. suiker.
— 3 gr. pijpkaneeel. — 3 gr. kruidnagelen.

Wasch de kwetsen, prik met een zilveren vork gaatjes in de schil. Kook den azijn met de kruiden en de suiker

en giet hem na bekoeling over de kwetsen. Laat deze eenige dagen staan onder af en toe roeren. Kook daarna de kwetsen in den azijn op, tot ze glad zijn. Gebruik daarom een pan met grooten bodem en doe daarin den azijn met telkens een laag kwetsen, zoodat ze gemakkelijk te overzien zijn.

Neem elke vrucht, die glad is geworden, dadelijk uit het vocht. Doe de kwetsen met de kruiden in den schoon-gemaakten pot of de flesch, laat, zoo noodig, den azijn nog even inkoken tot een dunne stroop. Giet deze vloeistof over de kwetsen en sluit den pot of de flesch af met vochtig perkamentpapier. Plak er een étiquette op met naam en datum.

Zoetzuur van Meloenschil.

- 1 K.G. meloenschil of 1 K.G. van een onrijpen heelen meloen
 — 3 dL. inmaakazijn en 300 gr. suiker of meer van beide
 indien de schil alleen wordt gebruikt. — 10 gr. pijpkaneeel.
 — 10 gr. kruidnagelen.

Snijd den meloen in stukken. Schep met een zilveren lepel het eetbare rijpe gedeelte uit den meloen, hetgeen voor zoetzuur niet gebruikt wordt; verwijder van het overblijvende deel de buitenste schil. Wasch, zoo noodig, de stukken. Snijd ze in blokjes en weeg deze. Breng den azijn met de kruiden en de suiker aan de kook. Laat hierin de blokjes meloen koken, tot ze eenigszins glazig zijn geworden. Doe ze in de schoongemaakte flesschen of potten, laat, zoo noodig, den azijn nog even inkoken tot een dunne stroop en giet het vocht over de meloenschil.

Sluit de flesch of den pot af met perkamentpapier. Plak er een étiquette op met naam en datum.

Zoetzuur van Bergamotperen.

1 K.G. rijpe bergamotperen. — ± 7 dL. inmaakazijn. — ± 400 gr. suiker. — 3 gr. pijpkaneeel. — 3 gr. kruidnagelen.

Schil de peren, verwijder zorgvuldig het kroontje en het steeltje. Wasch de peren. Kook ondertusschen den azijn met de kruiden en giet dit over de vruchten. Laat ze zoo ± 3 dagen staan, overgiet ze af en toe of keer ze, als ze niet geheel onder liggen. Kook ze daarna in den azijn en de suiker ± 5 kwartier, tot het vocht een dunne stroop is geworden en de peren mooi rood zijn.

Giet de massa in schoone potten en sluit deze af met vochtig perkament papier. Plak op den pot een étiquette met naam en datum.

Rolpens in het zuur.

(voor 2 rolpenzen van ± 1 K.G., als ze gekookt zijn).

$2\frac{1}{2}$ K.G. vet rundvleesch voor rolpens of $\frac{2}{3}$ vet varkensvleesch en $\frac{1}{3}$ kalfsvleesch. — 10 gr. peper. — $2\frac{1}{2}$ gr. gestampte kruidnagelen. — 25 gr. zout. — 2 penzen voor 1 K.G. vleesch elk.

Snijd het vleesch of maal het grof in den vleeschmolen. Snijd het vet in vierkante dobbelsteentjes en vermeng dit met elkaar met het zout en de kruiden. Laat dit mengsel eenigen tijd staan, om den smaak in het vleesch te laten trekken. Maak de pens schoon in lauw water, snijd er 2 zakjes van, waarin, in elk, ± 1 K.G. vleesch kan. Naai ze aan twee kanten dicht, vul ze, vooral niet te stijf, met de vleeschmassa, naai dan den derden kant eveneens dicht. Kook de rolpens $\pm 2\frac{1}{2}$ uur in water met zout. Laat ze uitlekken op een vergiet en koud worden, leg ze onder een mengsel van 3 deelen azijn en 1 deel rolnat. Sluit den pot of de flesch af met vochtig perkamentpapier. Plak er een étiquette op met naam en datum. Laat de rolpens vóór gebruik minstens 3 weken staan.

Hoofdkaa.

$\frac{1}{2}$ varkenskop van $2\frac{1}{2}$ K.G. — $2\frac{1}{2}$ à 3 K.G. kalfsvleesch indien de kop erg vet is, anders 2 K.G. — 50 gr. zout. — 5 gr. peper. — $\pm$ 1 nootmuskaat. — wat fijne kruidnagelen — $\pm$ 2 dL. azijn. — $\pm$ 1 L. bouillon van varkenskop en kalfsvleesch.

Kook den aan stukken gehakten kop gaar in water met zout, het kalfsvleesch eveneens. Neem al het vleesch van den kop, hak het fijn met het kalfsvleesch. Vermeng het vleesch met zout, kruiden en den bouillon. Proef, of de massa goed van smaak is, stoof dit samen $\pm \frac{1}{2}$ uur. Voeg naar smaak azijn toe. Schep de massa in kommetjes of steenen vormen, die met koud water zijn omgespoeld, tot een vingerbreed onder den rand. Laat ze koud worden, bedek ze met een stukje wit papier en schenk er wat azijn op. Schenk, als de hoofdkaa lang bewaard moet worden, af en toe wat azijn op het papiertje, maar maak de massa dan minder zuur. Zet ze op een koele, droge plaats.

Paling in Gelei.

1 K.G. paling. — $4\frac{1}{2}$ dL. inmaakazijn. — 3 dL. water. — $\pm$ 5 gr. gelatine. — eenige peperkorrels. — een stukje Spaansche peper. — twee uitgetande schijfjes citroen zonder pitten. — een paar laurierbladen.

Snijd de paling in mooten van 8 à 10 cM., maak ze van binnen schoon, wasch ze, zet ze een paar uur met zout bestrooid weg en droog ze daarna met een schoone doek af. Kook ze in $\pm$ 10 minuten gaar in 3 dL. water met azijn en de kruiden, behalve de citroenschijfjes. Schik de mooten in een uitgekookte pot of flesch, leg de kruiden er tusschen, de citroenschijfjes en het stukje Spaansche peper tusschen den wand der flesch en de mootjes paling. Schik het zóó, dat de stukjes paling niet

te dicht op elkaar komen, en zich om ieder mootje wat gelei kan vormen. Zeef den azijn door een neteldoersch lapje. Los er dan de gelatine in op, die eenigen tijd in koud water geweekt heeft en daarna uitgedrukt is en laat den azijn bekoelen. Giet hem over de paling, zorg, dat deze onder staat en sluit de flesch af met vochtig perkamentpapier. Plak er een étiquette op met naam en datum. Laat de paling vóór gebruik minstens 3 weken staan.

Garnalen in Gelei.

600 gr. gekookte Noordzeegarnalen. — $\frac{1}{2}$ L. inmaakazijn. — 1 dL. water. — $\frac{1}{2}$ Spaansche peper zonder zaadjes. — 2 laurierbladen. — 10 gr. gelatine.

Wasch de garnalen, laat ze goed uitlekken op een zeef van paardehaar. Doe ze in een stopflesch, stamp ze niet aan. Kook ondertusschen het water en de kruiden, los er de gelatine in op, die eenigen tijd in koud water geweekt heeft en daarna goed uitgedrukt is en laat het vocht koud worden. Voeg den azijn toe. Verwijder de kruiden, giet den azijn over de garnalen. Sluit de flesch af met vochtig perkamentpapier. Plak er een étiquette op met naam en datum van de inmaak. Bewaar de garnalen niet lang, daar ze dan vezelig worden.

Gemarineerde Haring.

12 ijle haringen (d.w.z. haringen, die kuit hebben geschoten). — $\pm$ $1\frac{1}{2}$ flesch inmaakazijn. — 1 Spaansche peper. — 1 groote ui. — een paar uitgetande schijfjes citroen zonder pitten. — 4 laurierbladen. — 4 kruidnagelen.

Week de haringen een nacht in koud water, waardoor een scheut melk, verversch zoo noodig een keer het water. Maak de haringen schoon, door ze aan de buikzijde open

te snijden en er de ingewanden uit te nemen. Wasch de visschen van binnen en van buiten en schik ze in een schoongemaakte flesch. Leg tusschen den wand der flesch en de haring een uitgetand citroenschijfje, een stukje Spaansche peper of laurierblad. Strooi de rest van de kruiden tusschen de haringen en giet den azijn er op, zóó dat de haringen goed onderstaan. Sluit de flesch af met vochtig perkamentpapier. Plak er een étiquette op met naam en datum. Laat de haringen vóór gebruik ± 14 dagen staan, maar bewaar ze niet te lang.

Rolmops.

6 ijlle haringen. (d. w. z. haringen, die kuit hebben geschoten). —
 6 ingemaakte augurkjes. — een paar uitgetande schijfjes
 citroen zonder pitten. — 1 gesnipperd uitje. — $\frac{1}{2}$ Spaansche
 peper zonder zaadjes. — 2 laurierbladen. — 2 kruidnagelen —
 ± $\frac{3}{4}$ flesch inmaakazijn.

Week de haringen een nacht in koud water waardoor een scheut melk. Verversch, zoo noodig, een keer het water. Ontdoe dan de haringen van kop, staart en vel. Snijd ze aan de buikzijde open. Verwijder ook de ingewanden en de graat. Verdeel elken haring in twee helften, zie goed na, of alle zijgraten er uit zijn. Wasch de haring en rol elke helft op, elk met een augurkje er binnenin. Steek elk rolletje vast met een afgeschild en toegepunt luciferstokje. Schik de rolletjes in een goed schoongemaakte stopflesch. Leg tegen den wand hier en daar een citroenschijfje, een stukje Spaansche peper en een laurierblaadje en giet er zooveel azijn op, tot de haringen goed onderstaan. Sluit de flesch af met vochtig perkamentpapier. Laat ze vóór gebruik ± 7 dagen staan, maar bewaar ze niet te lang.

Het Inmaken in Zout.

Levensmiddelen, ingemaakt met veel zout, worden voor bederf gevrijwaard door de bederfwerende eigenschappen van het keukenzout. Het zout onttrekt bovendien vocht aan de voedingsmiddelen, zoodat ze minder waterrijk worden. Ook hierdoor is de kans op bederf geringer. Een groot nadeel van deze methode is, dat door het zout niet alleen water, maar de in dit water opgeloste voedingsstoffen verloren gaan.

Het inmaken in zout brengt weinig kosten mee; een inmaakpot van Keulsch aardewerk, een daarin passend plankje en een zware steen. De groenten worden hierin laag om laag met het zout heel stevig aangedrukt, om ze goed met zout in aanraking te brengen.

Na twee of drie dagen moet de inmaak worden nagezien. Er heeft zich dan dikwijls een soort schimmel ontwikkeld: dit komt doordat de zoutoplossing sterk verdund wordt door het water uit de groenten. Dit z.g. kim moet worden verwijderd en weer wat nieuw zout worden toegevoegd. Staat de groente niet onder pekel, dan moet er ook wat water worden bijgedaan. De doek, die de groente bedekt, het plankje en de steen moeten zorgvuldig worden schoongemaakt. Na verloop van een paar weken is de kans op bederf verminderd, daar de groente dan geen vocht meer afstaat. Men behoeft ze dan slechts één maal per maand na te zien.

Snijboonen in het Zout.

Snijboonen. — zout. — zoo noodig een weinig pekel.

Haal de snijboonen aan beide zijden tweemaal af, wasch ze en snipper ze fijn door den snijboonenmolen. Pak ze laag om laag met zout in een Keulschen pot, die goed

schoongemaakt is met warm zeep- en sodawater en daarna met schoon water is nagespoeld. Gebruik op zooveel snijboonen, als men met beide handen nemen kan, telkens een hand vol zout. Druk elke laag boonen heel stevig aan, sluit ze af met een schoonen doek, stop dezen er aan alle kanten bij in, leg hierop een schoongeborsteld plankje en een zwaren steen. Giet er nog wat pekel op, als de boonen niet door vocht zijn bedekt. Dek den pot toe met een schoonen doek.

Zie na ± drie dagen de inmaak na. Heeft zich kim gevormd, neem dan steen, plankje en doekje er af, verwijder zorgvuldig alle kim, die zich aan de randen van den pot en op de groente heeft verzameld. Spoel den doek uit in schoon water, borstel het plankje en den steen goed af, strooi nog wat zout op de groente en voeg als het noodig is, wat water toe. Behandel de groente verder geheel als is opgegeven in de inleiding. Zie in 't begin de inmaak iedere week na, tot zich geen kim meer vormt, daarna is eenmaal in de maand voldoende.

Slaboonen in het Zout.

Slaboonen. — zout. — zoo noodig een weinig pekel.

Haal de slaboonen aan beide zijden tweemaal af, breek ze doormidden. Wasch ze en laat ze in kokend water 5 minuten opwellen. (Men kan er dan meer van in den pot schikken en door het zachter worden der vezels staan de boonen gemakkelijker vocht af.) Spreid ze uit, tot ze geheel koud zijn, schik ze dan met het zout laag om laag in den inmaakpot, die schoongemaakt is met warm zeep- en sodawater en met warm water is nagespoeld. Behandel de boonen verder geheel als de snijboonen in het vorige recept.

Tuinboonen in het Zout. (Jonge Tuinboonen.)

Dop de tuinboonen. Wasch ze en laat ze uitlekken, stamp ze voorzichtig in flesschen met vrij wijde halzen, vul deze aan met pekels van 400 gr. zout op 1 L. water. Laat de flesschen een paar dagen staan, om uit te gisten. Maak dan de halzen der flesschen schoon, spoel de bovenste tuinboonen af, giet er een scheutje slaolie bovenop. Kurk en lak de flesschen.

N.B. Ook kunnen de gedopte tuinboonen bewaard worden in een Keulsch potje, afgesloten met perkamentpapier. Zij moeten echter goed onder de pekels worden gehouden b.v. door een leetje met een steen bezwaard.

Andijvie in het Zout.

Struiken andijvie. — zout.

Snijd van de struiken de buitenste, harde en gerotte bladeren af en snijd ze in grove stukken. Wasch de andijvie en laat ze een paar minuten koken, tot ze een weinig geslonken is. Laat ze uitlekken op een vergiet en geheel koud worden. Behandel ze dan verder geheel op dezelfde wijze als de snijboonen in het eerste recept.

Zuurkool.

3 witte koolen. — 4 Savoyekoolen. — 90 gr. zout. — 10 gr. zwarte peperkorrels. — 10 gr. jeneverbessen.

Ontdoe de kool van de buitenste bladeren, snijd ze in de helft. Verwijder den harden stronk en snipper de kool in zeer fijne, lange snippers liefst met een koolmes. Wasch deze en laat ze uitlekken. Kneed dan de kool zoolang met het zout, tot zich pekels vormt. Vermeng ze met de peperkorrels en de jeneverbessen en pak ze in een schoongemaakte Keulschen pot. Sluit dezen af, evenals voor de snijboonen is aangegeven.

Het Inmaken in Suiker.

Bij het inmaken van vruchten wordt dikwijls gebruik gemaakt van de bederfwerende eigenschappen van suiker. Men kan de heele vruchten koken met suiker (marmelade of jam) of alleen het vruchtensap (gelei of jelly). Bij het maken van marmelades en geleien moeten gave vruchten worden gebruikt. Alle aangestoken deelen moeten ruim uitgesneden en verwijderd worden.

Marmelades en geleien worden ingemaakt in potten of flesschen, die vooraf schoongemaakt en uitgekookt moeten worden en afgesloten met vochtig perkamentpapier.

Men verwijderd van de vruchten steeltjes en groene blaadjes en wascht ze zorgvuldig schoon, weegt ze en berekent voor jams $\frac{2}{3}$ van het gewicht aan suiker. Daarna laat men de vruchten eerst alleen in een wijde pan onder roeren, zonder deksel, bijna de helft in gewicht verliezen,*) zoodat ze met de suiker nog maar ± 10 minuten behoeven te koken. De jam wint hierdoor aanmerkelijk aan smaak en kleur. De gebrande smaak van de suiker, die soms aan jams is waar te nemen, ontbreekt in dit geval geheel.

Voor geleien verwarmt men de vruchten op een matig vuur tot ze bijna al het sap verloren hebben, meet dan het sap en berekent $\frac{2}{3}$ deel van het gewicht aan suiker ($\frac{1}{2}$ L. sap weegt 500 gram.). Om heldere geleien te krijgen, legt men de vruchten op een zeef van paardehaar zonder te roeren, tot het vocht geheel is doorgelekt. Na het inkoken met de suiker verwijderd men met een platten lepel het schuim, dat zich aan de oppervlakte verzameld heeft, om de gelei volkomen helder te krijgen.

*) Gemakkelijk te zien door de hoogte van het vruchtenmoes in de pan, bij het begin van het koken, te meten met een schoon stokje, dat men er rechtop insteekt. Als de vruchten lang genoeg hebben gekookt, moet bijna de helft van de hoogte verdampd zijn.

Om te probeeren of de marmelade of de gelei dik genoeg is ingekookt, laat men een weinig op een bordje vlug bekoelen en neemt ondertusschen de pan van 't vuur. Ziet men, dat de jam of de gelei, koud geworden, tot een dikke stroop is ingekookt, dan giet men de massa zoo heet mogelijk in de uitgekookte potten of flesschen en sluit deze af met vochtig perkamentpapier.

Heeft men geen al te droge bewaarplaats voor de inmaak, dan is het goed op de jam of de gelei een rond stukje wit papier te leggen, gedrenkt in brandewijn, dat de inmaak geheel bedekt en daarna af te sluiten. De jam moet daarvoor eerst bekoeld zijn. Vormt zich schimmel, dan kan men deze met het papiertje gemakkelijk verwijderen. In de plaats van een papiertje in brandewijn gedrenkt, kan jam ook worden afgesloten met een dun laagje parafine (verkrijgbaar bij den drogist). De parafine wordt in een pannetje verwarmd en daardoor vloeibaar gemaakt. Na bekoeling stolt ze weer en vormt daardoor een uitstekende afsluiting.

Aardbeienmarmelade.

(voor 3 jampotjes, elk 3 dL. inhoud).

1 K.G. aardbeien. — 600 gr. suiker. — $\frac{1}{2}$ dL. gezeefd citroensap.

Verwijder van de aardbeien de groene blaadjes en het steeltje, wasch ze en breng ze aan de kook. Laat ze, onder roeren, inkoken, tot ze met de suiker nog $\pm$ 10 minuten behoeven te koken. Voeg dan de suiker toe en laat de aardbeien en suiker koken, tot ze voldoende ingekookt zijn. Leg een weinig van de marmelade op een bordje en laat dit vlug koud worden (zie de inleiding). Voeg dan het citroensap toe, als de marmelade dik genoeg is ingekookt. Giet ze zoo heet mogelijk in de potten of flesschen en sluit deze af met vochtig perkamentpapier. Plak op de potten of flesschen een étiquette met naam en datum van de inmaak.

N.B. Inplaats van alleen aardbeien, kan ook half aard-

beien, half rabarber worden genomen. Ze is dan echter minder duurzaam.

Kersenmarmelade.

(voor 3 jampotjes, elk van 3 dL. inhoud).

1 KG. kersen. — 600 gr. suiker. — $\pm \frac{1}{2}$ dL. gezeefd citroensap.

Neem van de kersen de steeltjes af, wasch ze, verwijder de pitten met een kersenpitter. Zet ze op met een weinig kokend water en laat ze, onder roeren, inkoken, tot ze met de suiker nog slechts 10 minuten behoeven te koken. Voeg dan de suiker toe en laat dit samen koken, tot de massa voldoende ingekookt is. Leg een weinig van de marmelade op een bord, laat dit vlug koud worden, zie, of het goed van dikte is. Voeg het citroensap toe en vul er dan de uitgekookte potten mee. Sluit deze af met vochtig perkamentpapier (zie inleiding van het inmaken in suiker). Plak op de potten een étiquette met naam en datum.

Frambozenmarmelade.

(voor 3 jampotjes, elk van 3 dL. inhoud).

1 KG. frambozen. — 650 gr. suiker. — $\frac{1}{2}$ dL. gezeefd citroensap.

Bereid de marmelade op dezelfde wijze als is aangegeven voor de aardbeienmarmelade in het eerste recept.

Kruisbessenmarmelade.

(voor 3 jampotjes, elk van 3 dL. inhoud).

1 K.G. kruisbessen. — 650 gr. suiker.

Maak de kruisbessen schoon, door steeltjes en kelkblaadjes te verwijderen. Breng ze aan de kook met een weinig water en behandel ze verder geheel als de aardbeien in het eerste recept, maar neem geen citroensap.

Bessenmarmelade.

1 K.G. zwarte, roode of witte bessen. — 600 gr. suiker.

Stroop de bessen van de steeltjes met een vork. Wasch ze en bereid ze verder geheel als aardbeien in het eerste recept, maar neem geen citroensap.

Bramenmarmelade.

(voor 3 jampotjes, elk van 3 dL. inhoud).

1 K.G. bramen. — 650 gr. suiker. — $\frac{1}{4}$ dL. gezeefd citroensap.

Bereid de marmelade geheel als de aardbeien in het eerste recept.

Bessen- en Frambozenmarmelade.

1 K.G. bessen en frambozen. — 650 gr. suiker.

Bereid de marmelade als de bessenmarmelade.

Pruimenmarmelade.

1 K.G. pruimen. — 600 gr. suiker. — $\frac{1}{2}$ dL. gezeefd citroensap.

Wasch de pruimen, zet ze op met een weinig kokend water en laat ze inkoken (zie de inleiding van het inmaken in suiker en het eerste recept). Verwijder de pitten, die, gedurende het koken, geheel schoon boven komen drijven.

Kwetsenmarmelade.

1 K.G. kwetsen, — 600 gr. suiker. — $\frac{1}{4}$ à $\frac{1}{2}$ dL. gezeefd citroensap.

Bereid deze geheel als de pruimenmarmelade, maar verwijder vóór het inkoken de schilletjes, daar anders de jam bitter wordt.

Abrikozenmarmelade.

Bereid deze geheel als de kwetsenmarmelade, maar neem geen citroensap.

N.B. Zet, voor marmelade van gedroogde abrikozen, de gewasschen vruchten te weeken in zooveel water, dat ze ruim bedekt zijn. Laat ze daarna gaar en stuk koken. Weeg dan de vruchten met het water en neem $\frac{2}{3}$ van dit gewicht aan suiker.

Tomatenmarmelade.

(voor 3 jampotjes, elk van 3 dL. inhoud).

1 K.G. rijpe tomaten. — $\pm$ 600 gr. suiker. — 1 dL. gezeefd citroensap, — de schil van $1\frac{1}{2}$ citroen.

Verwijder de kelkblaadjes, wasch de tomaten en snijd ze in stukken. Kook ze $\pm$ $\frac{1}{2}$ uur, tot ze geheel zacht zijn. Wrijf ze door een zeef van paardehaar. Weeg de massa en neem $\frac{2}{3}$ van het gewicht aan suiker. Laat ze zonder de suiker inkoken met de citroenschil, zoolang tot de marmelade met de suiker nog maar 10 minuten behoeft te koken. Voeg dan de suiker toe en laat de jam inkoken tot ze dik genoeg is (zie de inleiding van het inmaken in suiker). Doe het citroensap er bij en vul de marmelade vlug in de uitgekookte potten. Sluit deze af met vochtig perkamentpapier. Plak op de potten een étiquette met naam en datum.

Rabarbermarmelade.

(voor 3 à 4 potjes, ieder van 3 dL. inhoud.)

1 K.G. rabarber. — 600 gr. suiker. — zoo noodig gezeefd citroensap.

Snijd de rabarber in stukjes, wasch deze en zet ze op met een weinig kokend water. Laat ze vlug inkoken onder dikwijls roeren, tot ongeveer de helft van de hoeveelheid is overgebleven en de rabarber met de suiker nog maar

± 10 minuten behoeft te koken. Voeg dan de suiker toe en laat de jam inkoken, tot ze dik genoeg is (zie inleiding van de inmaak in suiker). Doe, zoo noodig, het citroensap er bij, vul de marmelade vlug in de uitgekookte potten en sluit deze af met vochtig perkamentpapier. Plak op de potten een étiquette met naam en datum.

N.B. Geuriger wordt deze jam, wanneer de rabarber met een weinig aardbeien wordt vermengd.

Oranjemarmelade.

(voor 4 à 5 jampotjes, elk van 3 dL.

4 sinaasappelen. — 1 citroen. — $2\frac{1}{2}$ L. water. — $\pm 1\frac{1}{4}$ K.G. suiker.

Borstel de vruchten schoon, zet ze een nacht in het koude water te weeken. Kook ze den volgenden dag gaar in hetzelfde water, tot ze volkomen zacht zijn, gedurende $\pm 1\frac{1}{2}$ uur. Probeer met een zilveren vork of een puntig houtje, of de vruchten zacht zijn. Neem ze uit het vocht, snijd ze in vieren, verwijder de pitten, de harde vezels en het witte gedeelte van de schil. Snijd het overige deel van de schil zoo dun mogelijk in lange snippers. Voeg het vruchtvleesch en de snippers bij het vocht. Meet de hoeveelheid, deze moet nu ± 2 L. zijn. Neem $\frac{2}{3}$ van het gewicht aan suiker, dus ruim $1\frac{1}{4}$ K.G. Laat alles samen eenigen tijd inkoken, zonder de suiker, tot de marmelade met de suiker nog maar ± 10 minuten behoeft te koken. Voeg dan de suiker toe en laat de jam inkoken, tot ze dik genoeg is (zie de inleiding van het inmaken in suiker). Doe ze in de uitgekookte potten en sluit deze af met vochtig perkamentpapier. Plak op de potten een étiquette met naam en datum van de inmaak.

Rozebottelmarmelade.

Rozebottels moeten rijp zijn en donkerrood. Wrijf ze, zoo noodig in een grooten doek, om de stekels er af te krijgen. Snijd de kroontjes en steeltje weg en haal de pitten er uit met een scherp mesje. Weeg ze en neem $\frac{2}{3}$ van het gewicht aan suiker. Wasch ze en kook ze zacht in weinig water. Voeg de suiker toe en laat de massa tot jamdikte inkoken. Maak de marmelade af met gezeefd citroensap naar smaak. Vul ze zoo heet mogelijk in de uitgekookte potten en sluit deze af met vochtig perkamentpapier. Plak op de potten een étiquette met naam en datum.

Marmelade van Kweeën.

1 K.G. kweeën. — 600 gr. suiker. — het sap van 1 citroen.

Borstel de kweeën goed schoon en wasch ze. Zet ze op met $1\frac{1}{4}$ L. kokend water, laat ze eenige minuten koken, schil ze daarna, ontdoe ze van de klokhuizen en verdeel de vruchten in kleine stukjes. Kook deze in eenige uren gaar en rood in hetzelfde water, waarin ze voorgekookt hebben. Voeg, zoo noodig, nog wat water toe. Meet dan de hoeveelheid van stukjes kweeën en water en neem $\frac{2}{3}$ van het gewicht aan suiker ($\frac{1}{2}$ L. sap en stukjes weegt 500 gr.) Voeg de suiker toe en laat hiermee de kweeën nog even doorkoken. Maak ze af met citroensap. (Kook deze jam niet dik in, daar ze nog heel sterk nastijft).

Appelgelei.

$1\frac{1}{2}$ K.G. zure appelen. — $\pm$ 650 gr. suiker. — het sap van 1 citroen. *1 R. water*

Wasch de appelen af, schil ze niet, snijd ze in vieren, zet ze op met zooveel water tot ze onder staan en de schil van 1 citroen. Kook de appelen, tot ze geheel zacht zijn en plaats ze dan op een zeef van paardehaar of een doek. Laat het sap uitlekken, maar roer niet in de appelen, daar

dan de gelei troebel zou worden. Meet het sap en neem $\frac{2}{3}$ van het gewicht aan suiker ($\frac{1}{2}$ L. sap weegt 500 gram). Kook het sap in, tot het bijna de helft aan gewicht verloren heeft, voeg dan de suiker toe en kook dit samen tot de gelei goed van dikte is geworden. Verwijder het schuim, dat zich aan de oppervlakte verzameld heeft (zie inleiding van het innemen in suiker). Voeg, als de gelei dik genoeg is, het gezeefde citroensap toe. Doe de gelei zoo heet mogelijk in de uitgekookte potten en sluit deze af met vochtig perkament papier. Plak op de potten een étiquette met naam en datum.

Gelei van Aalbessen, half roode, half zwarte Bessen, Aardbeien, Bramen, Frambozen enz.

Maak de vruchten schoon, wasch ze en verwarm ze op een matig vuur, tot ze veel sap verloren hebben. Plaats de vruchten op een paardeharen zeef of doek en laat ze staan, tot het sap uitgedropen is. Meet dan het sap en bereken $\frac{2}{3}$ van het gewicht aan suiker ($\frac{1}{2}$ L. sap weegt 500 gram). Kook het sap, tot het voldoende is ingekookt en bijna de helft aan gewicht verloren heeft. Voeg dan de suiker toe en laat dit samen ± 10 minuten koken, tot de gelei goed van dikte is (zie inleiding van het innemen in suiker). Verwijder na het koken het schuim, dat zich aan de oppervlakte verzameld heeft. Vul de gelei zoo heet mogelijk in de potten en sluit deze af met vochtig perkamentpapier. Plak op de potten een étiquette met naam en datum.

(Men kan voor geleien ook gebruik maken van de vruchtensappen, die in flesschen worden verkocht als bessen- en frambozensap).

Het Innemen van Eieren.

De beste inmaaktijd voor eieren is de zomer, wanneer de eieren versch zijn en niet duur. Beproefd goede ma-

nieren om in te maken zijn: in kalkwater, in garantol. Een nadeel is, dat ingemaakte eieren zich niet best laten koken en dat het wit zich soms niet laat stijf kloppen.

Eieren in Kalkwater.

Neem verse eieren. Wasch ze schoon. Zie goed na of de schaal geheel gaaf is. Leg de eieren laag om laag in den inmaakpot met een laagje gebluschte kalk. Schenk er zooveel water op, dat de eieren 2 handen breed onder staan. Na eenigen tijd moet zich op het water een vlies hebben gevormd van koolzure kalk. Voeg anders nog wat kalk toe. Voor zoover de ruimte het toelaat, kunnen telkens nieuwe eieren in den pot worden gelegd. Het vlies vormt zich steeds opnieuw.

Eieren in Carantol.

Behandel de eieren geheel als op ieder pakje (verkrijgbaar in winkels van huishoudelijke artikelen) is aangegeven.

Het gaar maken van Spijzen in Hooikist, Zelfkoker en Kranten.

De hooikist is een kist, gedeeltelijk met hooi gevuld, waarin ruimte is overgelaten voor het plaatsen van een of meer pannen. Door zakkenlinnen wordt het hooi bijeen gehouden. In verschillende afmetingen zijn hooikisten meestal verkrijgbaar in winkels van huishoudelijke artikelen, maar men kan ze ook heel goed zelf maken van een of andere goed sluitende kist ¹⁾. De pannen, die er bij gebruikt worden, moeten liefst hoog en nauw zijn en stevig sluiten. De hooikist kan gebruikt worden om spijzen warm te houden, om koude stoffen koud te houden b.v. ijs, dat in een ziekenkamer dienst moet doen, en verder om gerechten gaar te maken, wanneer ze eerst een korten

¹⁾ N.B Een duidelijke beschrijving van het maken van hooikisten vindt men o.a. in het populaire boekje „Warmte Bewaren” door Martine Wittop Koning.

tijd op de kachel hebben voorgekookt. Spijzen kunnen gaar worden beneden de temperatuur van 100° C. als deze lagere temperatuur er maar lang genoeg op inwerkt. In de hooikist zullen ze dus ten slotte ook gaar worden, want ze zijn daar omgeven door twee slecht warmtegeleidende stoffen, n.l. hooi en hout. Bij het zetten van de pan in de kist zal wel een weinig warmte verloren gaan, doch als men dit vlug doet, blijft de temperatuur nog geruimen tijd vrij hoog.

In de hooikist moeten de spijzen 2 à 3 maal zo lang staan, als ze noodig hebben om op de kachel gaar te worden. Er is echter niets op tegen ze er langer in te laten, wanneer ze er maar niet zóó lang inblijven, dat ze lauwwarm worden en de temperatuur wordt bereikt, waarbij de spijzen — vooral geldt dit voor vleesch — gemakkelijk bederven. Enkele gerechten, zooals rijst in water, worden gaar in het dubbele van den gewonen kooktijd.

¹/₅ Van den gewonen kooktijd worden ze voorgekookt; onmiddellijk daarna in de kist gezet en deze, zoo vlug mogelijk, gesloten. Ze worden met minder vloeistof opgezetz, daar de verdamping geringer is.

Verder moet nog om het volgende gedacht worden:

De pan moet volkomen in de hooikist passen of anders worden bijgevuld met proppen papier of hooi. Een open ruimte zou oorzaak kunnen zijn van strooming der lucht en daardoor warmteverlies veroorzaken.

Om dezelfde reden moet de pan minstens voor ³/₄ met spijzen gevuld worden.

Gedurende de bereiding mag ze niet worden geopend.

Na gebruik moet de kist open blijven staan te luchten, liefst in de zon.

Bijzonder geschikt is de hooikist voor spijzen met langen kooktijd b.v. voor gedroogde peulvruchten, voor het trekken van bouillon, voor spijzen, die bovendien gemakkelijk aan-

zetten als stampotten, of die licht stuk koken zooals gedroogde vruchten.

Voor het koken van jonge groenten, die vlug moeten gekookt worden, willen ze smakelijk zijn, wordt de hooikist niet bij voorkeur gebruikt, evenmin voor brijsoorten die lang moeten koken, om het eigenaardig gebundene te krijgen. In tijden echter, waarin groote zuinigheid op brandstoffen noodzakelijk is, kunnen ook deze gerechten er in worden klaar gemaakt.

Zelfkokers worden op dezelfde wijze als hooikisten gebruikt. Zij zijn gemaakt van metaal en daardoor minder goed. De prijs is hooger, maar ze zijn zindelijker in het gebruik dan hooikisten.

Ook in papier gewikkeld kunnen spijzen gaar worden, als dit tenminste met dezelfde voorzorgen geschiedt. Ongeveer 8 à 12 groote nieuwsbladen worden hiervoor opgevouwen en kruislings over elkaar gelegd. In het midden legt men nog een platte prop papier, waar de pan op wordt gezet, als ze heeft voorgekookt. Een voor een worden nu de kranten, zoo vlug mogelijk, om de pan gewikkeld. Op deze wijze pakt men veel lucht tusschen de kranten in, die met het papier dienst doet als slechte warmtegeleider. Om het pak wordt een touw gebonden en het geheel bijv. op een toegevouwen nieuw dweiltje gezet.

Bij het inpakken van een pan in kranten gaat meer warmte verloren, dan het geval is bij gebruik van de hooikist; daarom moeten de spijzen, als ze in papier worden gaar gemaakt, een weinig langer voorkoken.

Buiten de geringe onkosten, aan het gebruik van kranten verbonden, is ook een voordeel dat, wat de pan betreft, men niet aan een bepaalde grootte gebonden is.

Steenen pannen zijn de meest geschikte, zij geleiden niet spoedig de warmte.

Voorschriften bij het Gebruik van de Hooikist.

	BIJZONDERHEDEN BIJ DE VOORBEREIDING.	Voorkooktijd op gas of fornuis.	Duur van de bereiding in de hooikist.
	Zie de regels over het gebruik van de hooikist en de verschillende recepten.		
Bouillon.	500 gr. mager schenkelvleesch. — ruim 1 L. water — 8 gr. zout. Snijd het gewasschen vleesch in stukjes, kook het met het water en zout 15 min. voor, zet de pan gedurende 4 uur in de hooikist, neem ze er dan uit, kook den bouillon voor de tweede maal gedurende 15 min., zet hem weer 4 uur in de hooikist.	15 + 15 min.	4 + 4 uur.
Groente- soep.	300 gr. runderpoulet. — ruim 1 L. water. — 8 gr. zout — 20 gr. rijst. — groenten. Kook het gewasschen poulet 20 min. voor, laat het in de kist 5 uur trekken, voeg dan groenten en rijst toe, kook de soep weer 10 min., zet ze nog 1 uur in de kist.	20 + 10 min.	5 + 1 uur.
Vermicelli- soep.	250 gr. kalfspoulet. — ruim 1 L. water. — 8 gr. zout. — 50 gr. kalfsgehakt. — 25 gr. vermicelli. — 1 eidooier. — een stukje foelie. Kook het gewasschen poulet 20 min. voor met zout en foelie, laat het 4 uur in de kist trekken, voeg dan vermicelli en balletjes gehakt toe, kook de soep weer 10 min., zet ze nog 1 uur in de kist.	20 + 10 min.	4 + 1 uur.
Gebraden groot vleesch	Braad het gewasschen en gezouten vleesch aan alle kanten in het heete vet goed bruin. Maak de jus af met water. Zorg, dat er zooveel jus is, dat het vleesch in de hooikistpan er door bedekt wordt. Laat het gebraden vleesch in de jus 30 min. zachtjes koken, zet het dan dadelijk in de hooikist en laat het er gedurende 3 maal den gewonen braadtijd in staan. (Is het vleesch zoo zwaar, dat het langer dan 4 à 5 uren		

	BIJZONDERHEDEN BIJ DE VOORBEREIDING	Voorkooktijd op gas of fornuis.	Duur van de bereiding in de hooikist.
Klein vleesch.	in de kist moet blijven, dan is het aan te raden, het vleesch met de jus tusschentijds nog eens 30 min. te laten doorkoken.) Runderlappen, kalfslappen, varkenslappen, karbonaden, gehakt, blinde vinken enz. Braad het afgeschrapte vleesch bruin in het heete vet. Maak de jus af met water (runderlappen bovendien nog met azijn en kruiden), zorg voor een ruime hoeveelheid jus, zooveel, dat het vleesch in de hooikistpan er door bedekt wordt. Laat het vleesch in de jus 20 min. zachtjes koken, zet de pan dan gedurende 3 maal den gewonen braadtijd in de kist. (Moet het vleesch langer dan 4 à 5 uur in de kist blijven, dan is het aan te raden, het vleesch met de jus tusschentijds nog eens 20 min. te laten doorkoken).	30 min.	3 maal den gewonen braadtijd.
Aard-appelen.	Kook de geschilde en gewasschen aardappelen 6 à 10 minuten in kokend water met zout. Neem een weinig zout meer, dan wanneer zij op de gewone wijze worden gekookt. Giet ze droog af, zet ze nog even op de kachel om door en door warm te worden en zet ze 1 uur in de hooikist. Schud ze voor het opdoen een paar maal om.	20 min.	3 maal den gewonen braadtijd.
Peulvruchten.	Bruine boonen, witte boonen, capucijners enz. Wasch de peulvruchten. Week ze een nacht in ruim water. Breng ze den volgenden dag met het weekwater aan de kook, voeg wat zout en, zoo noodig ook iets dubbelkoolzure soda toe, kook de peulvruchten.	6 a 10 min.	1 uur.
Groenten.	Na het gaar worden in de hooikist moeten de groenten nog worden afge maakt door stoven of een sausje.	20 min.	5 uur.
Bloemkool.	Vul de pan met de schoongemaakte groente en water, zóó, dat de groente onder water staat, voeg wat zout toe		

	BIJZONDERHEDEN BIJ DE VOORBEREIDING	Voorkooktijd op gas of fornuis.	Duur van de bereiding in de hooikist.
Schorse- neeren.	(10 gr. per L. water.) Behandel de schorseneeren als de bloemkool, doe echter een scheutje melk door het kookwater.	10 min.	2½ uur.
Bruss. lof. Bieten.	Behandel het lof als de bloemkool. " de bieten " " "	10 min. 10 min. 20 min.	3½ uur. 2½ uur. 4 u., kook ze nog eens 20 min., zet ze weer 4 uur in de kist.
Prei.	" de prei " " "	10 min.	2½ uur.
Slaboonen.	" de slaboonen " " "	20 min.	5 uur.
Koolraap.	" de koolraap " " "	15 min.	3 uur.
Spruitjes.	" de spruitjes " " "	10 min.	2½ uur.
Doperwten.	" de doperwten en		
Capucijners.	de capucijners als " doe	5 min.	1½ à 2 uur.
Tuinboonen.	" de tuinboonen " "	10 min.	1½ à 2 uur.
Andijvie.	een scheutje melk door het kookwater. Laat de gesneden en gewasschen groente eerst even slinken, doe ze dan over in de hooikistpan, voeg wat water en een weinig zout toe.		
Stoofsla.	Op dezelfde wijze als andijvie.	10 min.	3 uur.
Postelein.	Laat de gewasschen groente eerst even slinken, behandel ze verder als andijvie.	10 min.	3 uur.
Sav. kool.	Behandel de sav. kool als de andijvie.	10 min. 15 min.	2½ uur. 3½ uur.
Worteltjes.	Vul de pan met de schoongemaakte groente, voeg wat water en een weinig zout toe.		
Peulen.	Idem als worteltjes.	10 min.	3 uur.
Snijboonen.	Idem als worteltjes.	20 min.	4 uur.
Roode kool.	Vul de pan met de schoongemaakte groente, voeg wat water, een weinig zout en de verdere ingrediënten toe.	20 min.	4 uur.
Stampotten			3 uur, laat ze dan weer 20 m. doork., zet ze nog eens 3 uur in de kist.
Hutspot.	Kook het gewasschen klapstuk, in een paar dikke plakken gesneden, eerst alleen 15 min. met wat water en een weinig zout; voeg de wortelen toe, kook vleesch en wortelen 10 min., doe dan uien en aardappelen erbij, kook dit samen nog eens 5 min.	15+10+5 min.	5 uur.
Zuurkool.	Kook het gewasschen spek in een		

	BIJZONDERHEDEN BIJ DE VOORBEREIDING.	Voorkooktijd op gas of forquis.	Duur van de bereiding in de hooikisi.
	paar dikke plakken gesneden, eerst alleen 15 min. met wat water en een weinig zout; voeg de gewasschen zuurkool toe, kook spek en zuurkool 10 min., doe dan de aardappelen er bij, kook dit samen nog eens 5 min.	15+10+5 m.	5 uur.
Stamppot van Kool en Aardappelen.	Laat de kool vooruit in ruim water slinken. Kook in de hooikistpan het gewasschen klapstuk, in een paar dikke plakken gesneden, eerst alleen 15 min. met wat water en een weinig zout, voeg dan de aardappelen toe en de geslonken kool, kook den stamppot nog eens 15 min. voor.	15 + 15 m.	3 à 4 uur.
Boerenkool.	Zie de laatste beschrijving van kool en aardappelen, neem een rookworst in de plaats van klapstuk, maar laat ze in haar geheel.	15 + 15 m.	4 uur.
Stamppot van Stokvisch	Op 200 gr. stokvisch, 3 dL. kokend water. Leg in de hooikistpan de fijn-gesneden stokvisch, daarop de gewasschen rijst, de gesnipperde ui en de aardappelen. Voeg de boter, wat zout, mosterd en het kokende water toe.	15 min.	3 uur.
Zoete Appelen.	Breng de geschildte appelen met niet te veel water aan de kook, voeg de suiker en de overige ingrediënten toe. Bind, als de appelen gaar zijn, het nat met wat aangemengde sago tot een dun sausje.	10 min. 20 min.	2½ à 3 uur. 4 uur; kook ze daarna nog eens 20 min. Zet ze weer 4 uur in de kist.
Stoofperen.	Als zoete appelen.		
Gedroogde Appelen of gedr. Peren.	Wasch de appelen of de peren, week ze een nacht in ruim 1½ maal de hoeveelheid water. Zet ze op met het weekwater en alle ingrediënten. Bind het vocht, als de vruchten zacht zijn, met een weinig aard.sago.	10 min.	2¼ uur.
Gedroogde Abrikozen	Wasch de gedroogde vruchten, week ze een nacht in zooveel water, dat ze juist bedekt zijn, voeg de suiker en het		

	BIJZONDERHEDEN BIJ DE VOORBEREIDING.	Voorkooktijd. op gas of fornuis.	Duur van de bereiding in de hooikist.
of gedr. Pruimen.	citroenschilletje toe. Breng ze den volgenden dag in het weekwater aan de kook. Bind het vocht, als de vruchten zacht zijn, met een weinig aard.sago.	5 min.	1½ uur.
Rijst in water.	Wasch de rijst in ruim water, flink wrijvende tusschen de handen, breng ze aan de kook met 2 à 2½ maal zooveel kokend water als rijst (op 1 kopje rijst 2 à 2½ kopje water) en wat zout.	5 min.	1 uur.
Gort in water.	Wasch de gort, week ze een dag en nacht in 4 maal zooveel water als gort (op 1 kopje gort 4 kopjes water). Breng ze aan de kook met het weekwater en wat zout.	25 à 30 min.	ruim 5 uur.
Rijst met appelen.	Wasch de rijst in ruim water, flink wrijvende tusschen de handen, breng ze aan de kook met 3 maal zooveel kokend water als rijst (op 1 kopje rijst 3 kopjes water) en wat zout. Leg op de rijst de suiker en daarop de geschildte en gesnipperde appelen en de boter.	5 min.	1 uur Roer daarna voorzichtig alles met een houten lepel dooreen.
Rijst in Melk.	Op 1 L. melk — 200 gr. rijst. — iets zout. Breng de melk aan de kook met het zout. Strooi de gewasschen rijst er in.	10 min.	3 uur.
Rijstebrij.	Op 1 L. melk — 100 gr. rijst. -- iets zout. Breng de melk aan de kook met het zout. Strooi de gewasschen rijst er in.	10 min.	3 uur.
Gortebrij van Karnemelk.	Op 1 L. karnemelk — 100 gr. gort — iets zout. Wasch de gort, week ze een dag en nacht in een weinig water. Breng ze den volgenden dag, onder nu en dan roeren, aan de kook met het weekwater, de karnemelk en iets zout.	30 min.	minstens 5
Havermout.	Op 1 L. taptemelk of ⅔ volle melk		

	BIJZONDERHEDEN BIJ DE VOORBEREIDING.	Voorkooktijd op gas of fornuis.	Duur van de bereiding in de hooikist.
Vermicelli- of Maca- ronipap.	en $\frac{1}{3}$ water. — 100 gr. havermout — iets zout. Breng melk en water of taptemelk, de laatste onder nu en dan roeren, aan de kook met iets zout, strooi er de havermout in.	5 min.	1 uur.
	Op 1 L melk — 200 gr. vermicelli of macaroni. — iets zout. — desverkiezend een citroenschilletje. Breek de vermicelli of de macaroni. Week ze eenige uren in een weinig water. Breng de melk aan de kook met iets zout en het citroenschilletje, strooi er de geweekte vermicelli of de macaroni in.	10 min. onder nu en dan roeren	3 uur.
Tapioca- of Sagopap.	Op 1 L. melk — 100 gr. tapioca of siamsago. — iets zout. Wasch de tapioca of de sago, week ze een nacht in een weinig water. Breng den volgende dag de melk aan de kook met iets zout, doe er de geweekte tapioca of sago bij.	10 min. onder nu en dan roeren	3 uur.

Het gaar maken van Spijzen door middel van Stoom.

Hiervoor gebruikt men bepaalde stoomkokers, waarvan de meest bekende zijn: de „Beveridge-Stoomkoker” en de stoompan van „Kruyt” of „Vingerhoets.” De eerste bestaat uit een reservoir voor het kokende water en daarboven eenige op elkaar passende pannen. Dwars door elke pan loopt een buisje, waardoor de stoom gaat, die uit het reservoir opstijgt. Op deze wijze worden de verschillende verdiepingen verwarmd, maar steeds iets minder sterk, omdat de damp van de eene pan in de andere overgaat en ten slotte afkoelt. De bovenste verdiepingen zijn daarom dan ook niet geschikt voor spijzen, die moeilijk gaar worden; beter zijn ze te gebruiken voor gerechten, die

vlug gaar koken of voor het opwarmen van resten. Naar verkiezing kan men damp in de pannen laten komen door een zijdelingsche opening in het buisje of men kan deze afsluiten door een metalen ring, wanneer het niet gewenscht is, dat er meer vocht bij de spijsen komt. In het laatste geval worden ze echter niet zoo spoedig gaar.

In den Vingerhoets-stoomkoker worden de gerechten in alle pannen, bijna even vlug als op de kachel, gaar. Hierbij worden de pannen op elkaar geplaatst op een treefje, dat in een reservoir met kokend water staat. Stoom en pannen worden afgesloten door een groote metalen kap, die op den bodem van het reservoir rust.

Alle damp wordt dus bewaard en de verwarming der pannen is, voor de onderste zoowel als voor de bovenste, dezelfde.

Bij het koken in de stoompan moet om het volgende gedacht worden:

Het water moet steeds hard blijven koken, om een groote hoeveelheid damp te krijgen.

Het verkookte water in het reservoir moet af en toe worden bijgevuld.

In de stoompan worden spijsen met minder vocht opgezetz, daar de verdamping geringer is.

In den Beveridge-stoomkoker mogen de spijsen niet op elkaar geplaatst bekoelen, zij nemen dan licht elkaars smaak en geur over. Gedurende het koken bestaat hiervoor geen gevaar.



GEZONDHEIDSLEER

ten dienste van Verpleegsters, het Onderwijs en het
Huisgezin door Dr. E. H. B. v. LIER, Arts.

Tweede druk Prijs f 2.75.

Gaarne beveel ik dit boek aan.

De schrijver bezit het talent om in een klein bestek veel te behandelen en hij toont dit, door in korte woorden sterk het licht te doen vallen op datgene wat voor den leek van 't meeste belang is.

Het boek leest zeer aangenaam, dank zij de duidelijkheid van het geschrevene, het gemakkelijke indeelen in hoofdstukken en den prettigen, grooten druk en wijd uit-elkaar gedrukte regels. Zeer verduidelijkend werken de tabellen en de uitstekende illustraties, die door hun keuze 't zelfde talent verraden, waarvan ik reeds gewaagde. Zij geven juist het beeld weer, en dit bij uitstek goed, waarop de aandacht moet.

Het boek voldoet, dunkt mij, uitstekend, aan wat schrijver er zich van voorstelt en ik hoop, dat het zijn weg vindt (NOSO KOMOS.)

Het Menschelijk Lichaam

door Dr. J. J. PRINS — Prijs f 2.00, gec. f 2.25.

Prof. Dr. C. E. BOCK:

De Bouw, het Leven en de verpleging van het Menschelijk Lichaam

met 43 afb. bewerkt naar de 14e Duitsche uitgave door
Dr. C. P. ter Kuile. — 4e druk f 2.40 geb. f 3.25.

Dr. VITUS BRUINSMA:

Ons Lichaam en onze Gezondheid.

Leerboekje over de samenstelling en de werking van het Menschelijk Lichaam, de Beginselen der Gezondheidsleer en de Eerste Hulp bij ongelukken, met 42 afb., 6e druk f 0.70 doorschoten met wit papier en gecart. f 1.10

Uitgaven van P. Noordhoff te Groningen.



Hofleverancier

De levering van

■ Complete ■ Bruidsuitzetten is onze specialiteit.

Uitzet No. 1 f 165.00

„ No. 2 - 300.00

„ No. 3 - 440.00

Uitzet No. 4 f 615.00

„ No. 5 - 790.00

„ No. 6 - 1050.00

Onze prijscourant ligt voor U gereed.

Geeft ons even Uw adres

S. FERWERDA

v.h. J. JUCHTER

Vischmarkt 19.

Hofleverancier.

Opgericht 1809.

Door onze relaties met eenige wereldfabrikanten op 't gebied der linnen-industriën, kunnen wij prijzen noteeren, 10 tot 20 % lager dan voorheen betaald bij de z.g.n. particuliere fabrikanten.