

RECEPTEN

VOOR DE _____

FIJNE KEUKEN

DER _____

'S-GRAVENHAAGSCHE
VAKSCHOOL
VOOR MEISJES

2E DRUK



DOOR _____
C. GOLDENBERG EN _____
M.B. VAN DOORNE-STRUWE

ZUTPHEN ... W. J. THIEME & CIE

VOORWOORD.

Bij het lesgeven in de fijne keuken is ons duidelijk gebleken, dat het geheel niet overbodig, of liever zelfs zeer wenschelijk zou zijn, een boek samen te stellen, bevattende onze recepten van de fijne keuken. Door verschillende leerlingen, die zich niet tevreden stelden met het opschrijven van slechts enkele onzer recepten, werden wij daartoe bovendien aangespoord. Hierin is de oorsprong te vinden van het ontstaan van dit boek, dat samengesteld is uit recepten, die proefondervindelijk bij onze jarenlange ervaring gebleken zijn smakelijke gerechten voort te brengen.

Ieder, die vertrouwd is met de beginselen der kookkunst, is in staat deze recepten te verwerken. Moeilijk was het soms de grens te trekken tusschen de recepten voor de fijne en die van de gewone keuken. De fijne keuken is zoo ruim mogelijk opgevat. Ook zijn er verscheidene menu's gegeven, die voor verschillende feestmaaltijden, min of meer uitgebreid, dienst kunnen doen. De namen van de recepten zijn in het Hollandsch en in het Fransch neergeschreven; wij mogen echter niet ontkennen, dat het ons soms moeilijk viel goede Hollandsche namen daarvoor te vinden.

Met de indeeling van het boek hopen we er in geslaagd te zijn, deze zóó gegeven te hebben, dat ieder op een gemakkelijke wijze het gewenschte zal kunnen opslaan. Bij deze indeeling is de opvolging van de verschillende soort gangen op het menu als uitgangspunt genomen.

Moge het spoedig blijken, dat wij goed gezien hebben en dat het voor ieder een welkome handleiding zal zijn bij het beoefenen van de hoogere kookkunst.

Den Haag, October 1925.

C. GOLDENBERG,
M. B. VAN DOORNE—STRUWE,
Leeraren aan de 's-Gravenhaagsche
Vakschool voor meisjes.

VOORWOORD BIJ DEN TWEEDEN DRUK.

Onze handleiding bij het beoefenen van de fijne keuken schijnt, gezien dat er nu reeds een nieuwe druk daarvan noodig is, in goede aarde gevallen te zijn. Het is duidelijk gebleken, dat deze recepten voor de fijne keuken, niet alleen geschikt zijn om gebruikt te worden bij het lesgeven aan hoogere klassen der Nijverheidsscholen, maar dat deze ook tevens zeer in den smaak vallen van iedere huisvrouw, die er van houdt in haar eigen huis ook de fijnere gerechten te bereiden of te laten klaarmaken.

Deze tweede druk is door het overlijden van mijne zeer gewaardeerde medewerkster, M. B. van Doorne—Struwe, helaas door mij alleen gewijzigd en aangevuld geworden, zooveel mogelijk rekening houdende met verschillende opmerkingen, die van deze of gene tot mij gekomen zijn en waarvoor ik dan ook tevens mijn vriendelijken dank betuig.

Moge deze tweede druk met zijne verbeteringen en meerdere recepten wederom blijken, geheel aan het doel, dat wij bij den eersten druk beoogd hebben, te voldoen.

Den Haag, November 1931.

C. GOLDENBERG
Oud-leerares van de 's-Gravenhaagsche
Vakschool voor Meisjes.

MIDDAGMAALTIJDEN.

Het menu geeft naam en volgorde aan van de gerechten, die gediend worden. Het bestaat tegenwoordig uit minder schotels dan vroeger het geval was; toen waren er wel 10—12 gangen, terwijl dat getal nu tot 6 hoogstens 8 gangen teruggebracht is.

Allereerst het voorgerecht, waarop de soep volgt.

Tusschengerechten komen weinig meer voor, maar worden volledigheidshalve hier toch genoemd.

Vischgerechten, hetzij warm of koud, gaan aan de hoofdschotels vooraf, die eveneens warm of koud gegeven worden, afhankelijk van de overige keuze der gerechten.

De middenschotel kan geheel vervallen, wanneer het menu niet uitgebreid is.

Groente kan als afzonderlijke gang genomen worden bij een lang menu; wordt deze echter weggelaten, dan moeten er meer verschillende groenten bij de vorige schotels gediend worden.

Wild en gevogelte als eindschotel wordt als gebraad warm gediend, waarbij koude compôte of salade of beide gepresenteerd worden.

Ijs, te vervangen door pudding bij een eenvoudiger menu. De saus, bij ijs gediend, kan warm of koud zijn.

De maaltijd eindigt met een kaasgerecht.

Bij het samenstellen van een menu moet rekening gehouden worden met de verschillende kleuren van soep, vleesch, groente, saus, enz.; afwisselend licht, donker, groen, rood, enz.

Volgorde, waarin de gerechten bij een menu gediend worden:

1. Voorgerecht.
2. Soep.
3. Tusschengerecht.
4. Visch.
5. Hoofdschotel.
6. Middenschotel.
7. Groente.
- 11) 8. Eindschotel (wild en gevogelte met compôte of salade).
9. IJs.
10. Kaasgerecht.
11. Fruit.
12. Dessert.

Hierachter volgen eenige uitgebreide menu's, die naar keuze eenigszins verkort kunnen worden; zij zijn onderverdeeld naar het jaargetijde.

HERFSTMENU'S.

Gebonden Schildpadsoep	Potage Tortue
Pastei Neptunus	Croûte à la Neptune
Ossenhaas met Gelei	Filet de Boeuf à la Gelée
Chaufroid van Patrijs	Chaufroid de Perdreau
Selderij met Kaassaus	Céléri au Gratin
Gebraden Fazant-	Faisan rôti-
Salade-Compôte	Salade-Compôte
Roomijs met Perziken-	Pêches au Caramel
Caramelsaus	
Kaassandwiches	Sandwiches au Fromage
Vruchten	Fruits
Dessert	Dessert

Kaviaar in Ijsblok
 Diplomaatsoep
 Tong met Truffelsaus
 Kalkoen op Koninklijke
 wijze
 Zwezerik met
 Aspergepunten
 Gebraden Fazant-Compôte
 Rijst IJspudding-
 Abrikozensaus
 Kaas
 Vruchten
 Dessert

Caviar à la Russe
 Potage Diplomate
 Turban de Sole
 aux Truffles
 Dindon à la Royale
 Ris de Veau à la
 Renaissance
 Faisan rôti-Compôte
 Riz Glacé-
 Sauce aux Abricots
 Fromage
 Fruits
 Dessert

Ossestaartsoep
 Kabeljauwstaart op
 Normandische wijze
 Haas-wijze St. Hubertus

 Selderij met Kaassaus
 Getruffeerde Poularde-
 Salade
 Isabella Ijs
 Kaas
 Vruchten
 Dessert

Potage Oxtail
 Queue de Cabillaud
 à la Normande
 Escaloppes de Lièvre
 à la St. Hubert
 Céléri au Gratin
 Poularde farcie aux
 Truffles-Salade
 Glace Isabelle
 Fromage
 Fruits
 Dessert

Oesters
 Selderijsoep
 Tong-wijze Orly-
 Tomatensaus

Huitres
 Potage Crème au Céléri
 Sole à l'Orly-
 Sauce Tomates

Haas op Koninklijke wijze
 Chaudfroid van Patrijs
 Gemengde Salade
 Gestooftde Paddestoelen
 Ganzelever in korst
 Richelieu rand
 Kaas
 Vruchten
 Dessert

Lièvre à la Royale
 Chaudfroid de Perdreau
 Salade Macédoine
 Cèpes au Naturel
 Pâté de foie gras en croûte
 Bordure à la Richelieu
 Fromage
 Fruits
 Dessert

Oesters
 Heldere Schildpadsoep
 Kreeft op Ameri-
 kaansche wijze
 Reerug-Grootwildsaus
 Poularde met moes
 van Ganzelever
 Paddestoelen met
 Roomsaus
 Gebraden Fazant-
 Aspergesalade
 Abrikozen IJs-Ananassaus
 Camembert moes
 Vruchten
 Dessert

Huitres
 Potage Tortue clair
 Homard à l'Américaine
 Selle de Chevreuil au
 Grand Veneur
 Poularde Albufiéra
 Champignons à la Crème
 Faisan rôti-
 Salade St. Claire
 Glace aux Abricots-
 Sauce Chevalière
 Mousse Camembert
 Fruits
 Dessert

Soep met Eierkaas
 Pastei Monte Carlo
 Poularde met zuurkool

Potage à la Royale
 Croûte à la Monte Carlo
 Poularde à la Metternich

Chaufdroid van
 Reecoteletten
 Aubergines met boter
 Gebraden Houtsnip-Com-
 pôte-Japansche Salade
 Half IJs met chocolade
 Kaas
 Vruchten
 Dessert

Côtelettes de Chevreuil
 en Chaufdroid
 Aubergines au Naturel
 Bécasse rôtie-
 Compôte-Salade Mikado
 Glace Manquée
 Fromage
 Fruits
 Dessert

Herfstsoep
 Tarbot met Hol-
 landsche Saus
 Kalfsfricandeau
 met Truffelsaus
 Fransche Slaboontjes
 Selderij met Merg
 Gebraden Patrijs-Ge-
 kroonde Zomersalade
 Javaansche pudding
 Kaas
 Vruchten
 Dessert

Potage Croûte au Pot
 Turbot à la Hollandaise
 Carré de Veau
 aux Truffes
 Haricots verts
 Céléri à la Moëlle
 Perdreau rôti-
 Salade Couronnée
 Timbale Javanaise
 Fromage
 Fruits
 Dessert

Slasoep
 Tong met Kaassaus
 Japansche Poularde
 Chartreuse van Patrijs
 Gebraden Haas-
 Compôte van Appelen
 Koffie IJs met Noga

Potage Crème de Laitue
 Sole au Gratin
 Poularde Japonnaise
 Chartreuse de Perdreau
 Lièvre rôti-
 Compôte de Pommes
 Glace Pralinée

Kaas
Vruchten
Dessert

Fromage
Fruits
Dessert

Soep met Vleeschsoesjes
Tong met witte Wijnsaus
Kapoen met Selderij
Chaufdroid van Zwezerik
Aubergines met Kaassaus
Gebraden Patrijs-
Compôte-Salade
Ijs Claremont
Kaas
Vruchten
Dessert

Potage aux Profiterolles
Sole au Vin blanc
Chapon au Céléri
Chaufdroid de Ris de Veau
Aubergines au Gratin
Perdreau rôti-
Compôte-Salade
Glace Claremont
Fromage
Fruits
Dessert

WINTERMENU'S.

Oesters
Ossestaartsoep
Kabeljauwstaart
met Kaassaus
Kalkoen op Keizer-
lijke wijze
Chaufdroid van
Reecoteletten
Selderij met Merg
Ganzelever in korst
Oostersch Ijs-
Aardbeiensaus

Huitres
Potage Oxtail
Queue de Cabillaud
au Gratin
Dindon à l'Impériale
Côtelettes de Chevreuil
en Chaufdroid
Céléri à la Moëlle
Pâté de foie gras en croûte
Glace Orientale-
Sauce aux Fraises

Camembertmoes
Vruchten
Dessert

Mousse Camembert
Fruits
Dessert

Heldere Schildpadsoep
Tarbot op Admi-
raalsche wijze
Reerug-Grootwildsaus

Poularde Ninon
Selderij met Kaassaus
Gebraden Watersnip-
Compôte
Ganzelever in korst
Rijst IJspudding-
Marasquinsaus
Camemberttruffels
Vruchten
Dessert

Potage Tortue clair
Turbot à l'Amirale

Selle de Chevreuil
au Grand Veneur
Poularde Ninon
Céléri au Gratin
Bécassine rôtie-Compôte

Pâté de foie gras en croûte
Riz Glacé-
Sauce Marasquin
Truffes au Camembert
Fruits
Dessert

Kaviaar in IJsblok
Selderijsoep
Oesterpastei
Prager Ham op
Toskaansche wijze
Chaufroid van Zwezerik
Paddestoelen met Roomsaus
Getruffeerde Poularde-
Compôte-Salade

Caviar à la Russe
Potage Crème au Céléri
Croûte aux Huitres
Jambon de Prague
à la Tosca
Chaufroid de Ris de Veau
Champignons à la Crème
Poularde farcie aux Truffes
Compôte-Salade

Sneeuwbal IJs-
 Chocoladesaus
 Kaasvierkantjes
 Vruchten
 Dessert

Glace Boule de Neige-
 Sauce au Chocolat
 Carrés de fromage
 Fruits
 Dessert

Oesters
 Schildpadsoep
 Kreeft op Ameri-
 kaansche wijze
 Reerug met Roomsaus

 Ganzelever in Gelei
 Slierasperges
 Getruffeerde Kalkoen-
 Salade-Mercédes-
 Compôte
 Bretonsche IJs
 Kaasbakjes

 Vruchten
 Dessert

Huitres
 Potage Real Turtle
 Homard à l'Américaine

 Selle de Chevreuil
 à la Crème
 Le Succullant
 Asperges en branches
 Dindon Truffé-
 Salade-Mercédes-
 Compôte
 Glace Bretonne
 Petites marquises
 au Chester
 Fruits
 Dessert

Voorgerecht
 Aspergesoep
 Tong met Oestersaus
 Lamsrug Venaison
 Poularde met Hamsoufflé
 Venkel met boter

Hors d'Oeuvre
 Potage Crème d'Asperges
 Sole aux Huitres
 Selle d'Agneau Venaison
 Poularde Marie Rose
 Fenouille au Naturel

Gebraden Watersnip met
waterkers-Salade-Compôte
Melba Perziken
Kaasstengels
Vruchten
Dessert

Bécassine rôtie au
Cresson-Salade-Compôte
Pêches Melba
Bâtons au fromage
Fruits
Dessert

Tomatensoep
Tong met Kaassaus
Kalfshaas met Osse-
tong en Truffel
Eend-wijze Lucullus
Kardoen met merg
Kreeft op Parijsche wijze
Half IJs met chocolade
Vrijgezellentoast
Vruchten
Dessert

Potage à la Cardinale
Sole au Gratin
Filet de Veau à
la Cherron
Caneton à la Lucullus
Cardon à la Moëlle
Langouste à la Parisienne
Glace Manquée
Bachelor's toast
Fruits
Dessert

Jenny Lind soep
Kabeljauwstaart
met Oestersaus
Reerug met Pepersaus-
Kastanjepurée
Selderij met Spaansche saus
Getruffeerde Kalkoen-
Compôte-Salade
Ganzelever in pastei
Nesselrode IJs

Potage Jenny Lind
Queue de Cabillaud
aux Hûîtres
Selle de Chevreuil à la
Poivrade-Purée de Marrons
Céléri à l'Espagnole
Dindon truffé-
Compôte-Salade
Suprême de Strasbourg
Pouding Nesselrode glacé

Kaas
Vruchten
Dessert

Fromage
Fruits
Dessert

Oesters
Prinsessesoepp met Eierkaas
Kreeft met Kaassaus
Reevleesch-
wijze St. Hubertus
Artisjokkenbodems
met witte Wijnsaus
Gevulde Gans-
Compôte-Salade
Plumpudding
Vanille Ijs in
gebakken schuimrand
Kaas
Vruchten
Dessert

Huîtres
Potage Royale à la Princesse
Homard Gratiné
Escaloppes de Chevreuil
à la St. Hubert
Fonds d'Artichauts au
Vin blanc
Oie farcie-
Compôte-Salade
Plumpouding
Glace à la Vanille-
Bordure Méringue
Fromage
Fruits
Dessert

VOORJAARSMENU'S.

Voorgerecht
Soepp met Eierkaas
Pastei Monte Carlo
Kalfsrug met Groente
Eend met gevulde
Mandarijnen
Asperges-Mousselinesaus

Hors d'Oeuvre
Potage à la Royale
Crôte à la Monte Carlo
Selle de Veau
à la Printanière
Caneton à la Bigarade
Asperges fraîches-
Sauce Mousseline

Venetiaansch IJs-
 Abrikozensusaus
 Kaasdominosteenen
 Vruchten
 Dessert

Glace Vénise-
 Sauce aux Abricots
 Domino de fromage
 Fruits
 Dessert

Veloutésouep
 Zalm met Groene saus
 Poularde op Konink-
 lijke wijze
 Hamcoteletten met Gelei-
 Mierikswortelsaus
 Paddestoelen in korst
 Isabella IJs
 Kaasstengeltjes
 Vruchten
 Dessert

Potage Velouté
 Saumon-Sauce Verte
 Poularde à la Royale
 Jambonneau à la Gelée-
 Sauce Raiford
 Champignons en croûte
 Glace Isabelle
 Paillettes au Parmesan
 Fruits
 Dessert

Kievitseieren
 Voorjaarssoep
 Zalm met Kardinaalsaus
 Lamsrug met Roomsaus-
 Spinaziebakjes
 Paddestoelen met Kaassaus
 Getruffeerde Poularde-
 Compôte-Salade
 Koffie IJs met Noga
 Kaasmacarons
 Vruchten
 Dessert

Oeufs de Vanneau
 Potage Printanière
 Escaloppes de Saumon
 à la Cardinale
 Baron d'Agneau
 à la Crème-
 Epinards en caisses
 Champignons au Gratin
 Poularde farcie aux
 Truffes-Compôte-Salade
 Glace Pralinée
 Macarons au Fromage
 Fruits
 Dessert

Mimosasoep
 Geroosterde Zalm-
 Groene saus
 Kalfsfricandeau Orloff
 Eend met Sinaasappelen
 Asperges
 Gebraden Houtsnip met
 Waterkers
 Selderij salade
 Venetiaansch IJs
 Kievitseieren
 Vruchten
 Dessert

Potage Mimosa
 Saumon Grillé-
 Sauce verte
 Carré de Veau à l'Orloff
 Caneton à l'Orange
 Asperges fraîches
 Bécasse rôtie au Cresson

 Salade Démidoff
 Glace Vénise
 Oeufs de Vanneau
 Fruits
 Dessert

Aspergesoep
 Tong in boter gebakken
 met peterselie
 Ham met Voorjaarsgroente
 Kievitseieren met Moes van
 Ganzelever in gelei
 Gebraden Piepkuiken-
 Compôte-Salade
 IJs Carmen
 Kaas
 Vruchten
 Dessert

Potage Crème
 d'Asperges
 Sole à la Meunière

 Jambon à la Printanière
 Oeufs de Vanneau
 à la Périgueux
 Poulet de grain rôti-
 Compôte-Salade laitue
 Glace Carmen
 Fromage
 Fruits
 Dessert

Spinaziesoep
 Baars op Hollandsche wijze

Potage vert aux Epinards
 Perche à la Hollandaise

Varkensribbetjes
 Groenten
 Duiveltjessaus
 Moes van Ganzelever
 Gevulde Duif-
 Compôte-Salade
 Aardbeien IJs
 Camembert moes
 Vruchten
 Dessert

Côtes de cochon
 Légumes
 Sauce Diable
 Mousse de foie gras
 Pigeon farci-
 Compôte-Salade
 Glace aux Fraises
 Mousse de Camembert
 Fruits
 Dessert

ZOMERMENU'S.

Voorgerecht
 Slasoep
 Forel-Groene saus
 Lamsrug met
 Voorjaarsgroente
 Chaudfroid van Kip
 Slierasperges-
 Mousselinesaus
 Margaretha Pudding
 Kaas naar keuze
 Vruchten
 Dessert

Hors d'Oeuvre
 Potage Crème de Laitue
 Truite au Bleu-Sauce verte
 Selle d'Agneau
 à la Printanière
 Chaudfroid de Volaille
 Asperges en branches-
 Sauce Mousseline
 Timbale Marguerite
 Fromage varié
 Fruits
 Dessert

Meloen
 Zuringsoep
 Kreeft met Kaassaus
 Ham-Maderasaus-
 Groenten
 Chaudfroid van Zwezerik

Melon Glacé
 Potage Santé
 Homard gratiné
 Jambon-Sauce Madère-
 Légumes
 Chaudfroid de Ris de Veau

Gebraden Piepkuiken-
Salade-Compôte
Aardbeien IJs
Kaas naar keuze
Vruchten
Dessert

Poulet de grain rôti-
Salade-Compôte
Glace aux Fraises
Fromage varié
Fruits
Dessert

Aspergesoep
Tong-wijze Orly-
Ravigottesaus
Kleine Biefstukjes met
pâté-Doperwten
Artisjokken-
Mousselinesaus
Gebraden Piepkuiken-
Salade-Compôte
Aardbeien bavaroise
Kaasoezen
Vruchten
Dessert

Potage Crème d'Asperges
Sole à l'Orly-
Sauce Ravigotte
Tournedos à la Rossini-
Petits pois
Artichauds-
Sauce Mousseline
Poulet de grain rôti-
Salade-Compôte
Bavaroise aux Fraises
Profiterolles au Fromage
Fruits
Dessert

Meloen
Londonderrysoep
Tong met Chablis
Hamburgerrib met
Tuinboonen-Doperwten-
Cumberlandsaus
Poularde met Moes
van Ganzelever
Kropsla met Roomsaus
Gegarneerde Kreeft-Salade

Melon au Porto
Potage Londonderry
Sole au Chablis
Côte de Hambourg-Fèves
de marais-Petits pois-
Sauce Cumberland
Poularde Albufièra
Coeur de Laitue à la Crème
Homard Bellevue-Salade

Ananas IJs
Kaasvierkantjes
Vruchten
Dessert

Ananas Glacé
Carrés de fromage
Fruits
Dessert

Prinsessesoepp met Eierkaas
Tong Valeska
Lamsbout met Roomsaus-
Voorjaarsgroenten
Medaillon-wijze Nancy
Doperwten
Gebraden Kalkoenkuiken-
Salade
Meloen IJs
Vrijgezellentoast
Vruchten
Dessert

Potage Royale à la Princesse
Sole à la Valeska
Gigot d'Agneau à la
Crème-Primeurs
Médaillon à la Nancy
Petits pois
Dindonneau rôti-Salade
Melon Glacé
Bachelor's toast
Fruits
Dessert

Groene Kruidensoep
St. Jacobszalm-
Groene saus
Geperst Vleesch met Gelei
Ravigottesaus
Napolitaansche Carolis
Asperges met Kaassaus
Roomijs met Perziken-
Aardbeien saus
Chester Sandwiches
Vruchten
Dessert

Potage aux fines Herbes
Saumon St Jacques-
Sauce verte
Boeuf pressé à la Gelée
Sauce Ravigotte
Carolis Napolitaine
Asperges au Gratin
Pêches aux Fraises
Sandwiches au Chester
Fruits
Dessert

VOORGERECHTEN.

Het menu kan begonnen worden met hors d'oeuvres variés of met een enkel voorgerecht, bestaande uit kaviaar, oesters, meloen, pompelmoes of — als de tijd daar is — kievitseieren.

Voorgerechten naar keuze. — Hors d'Oeuvres Variés.

Deze worden in een hors d'oeuvreschotel opgediend, waarbij gepresenteerd wordt boter — in den vorm van kleine balletjes, figuurtjes of soms ook wel gespoten — en bovendien Zeeuwsche rotjes of geroosterd brood op een schaalje, bedekt met een gevouwen vingerdoekje.

Die verschillende voorgerechten bestaan uit :

canapés van gerookte zalm, ansjovis, kreeftenboter, appetitsilt, merg, champignons, enz.;

gevulde olijven, eieren, tomaten en komkommers;

sardines, versche haring, gerookte paling, kreeft, garnalen, tong in mayonnaise, enz.;

kievitseieren;

groentesalades : in het voorjaar en in den zomer van komkommer, tomaten enz., in het najaar van Fransche céleri, appelen, aardappelen, bieten, krulandijvie, enz., in den winter meer fantaisieslaatjes van fijnere groente.

Van al deze gerechten worden er verschillende gekozen, die dan netjes afgewerkt en naar kleuren gerangschikt met rooden en witten aspic (zie Koude Hoofdschotels), gehakte truffel en peterselie afwisselend op den schotel geplaatst worden.

Broodjes (canapés) bereidt men door dunne stukjes brood te snijden ter grootte van een sandwich en deze te bakken of te roosteren.

Gerookte zalm, ansjovis, appetit-silt, enz. plaatst men er op.

Kreeftenboter (beurre de homard) uit blik of gemaakt van kreeftenrood, met boter fijn gestampt en gezeefd, er op spuiten.

Pâté of purée de pâté, eveneens in blik verkrijgbaar, er op smeren.

Ansjovis wordt geweekt in water en melk, van graat ontdaan door den visch bij den staart in tweeën te trekken en dan verder schoon te maken. De broodjes besmeert men met ansjovisboter, waarop dan de ansjovisfilets gelegd worden.

Ansjovisboter (beurre d'anchois) wordt verkregen door geweekte en schoongemaakte ansjovis met boter te roeren en door een zeef te wrijven.

Ook kan men dunne stukjes roggebrood snijden ter grootte van een sandwich en deze dik besmeren met geslagen room, vermengd met peper en zout. Daarop plaatst men de schoon-gemaakte ansjovisfilets.

Deze broodjes worden in het algemeen afgewerkt en versierd met hard gekookt ei (eiwit en eigeel), peterselie en kappertjes.

Het merg (gekookt) in dikke plakken op de geroosterde broodjes plaatsen en wat fijn zout en peper er over strooien.

De champignons (bij voorkeur cêpes) met veel peper, weinig zout en iets paneermeel bestrooien, in boter opbakken in de koekenpan met deksel er op, zoo noodig snijden en de geroosterde broodjes er dik mede bedekken.

Gevulde olijven (olives farcies). Spaansche olijven (in flesch verkrijgbaar) worden in lauw water gezet, totdat ze niet meer te zout zijn. Dit water zoo noodig eens ververschen. Voorzichtig afschillen, steeds om de pit draaiende, en de ruimte

opvullen met ansjovisboter en de olijf weer in haar vorm terugbrengen.

Gevulde eieren (oeufs farcis) bereidt men door de eieren hard te koken, even in koud water te plaatsen, te pellen, ze in de breedte door te snijden en een klein kapje van onderen te verwijderen om ze gemakkelijk te laten staan. Dan de dooiers er uit nemen en deze zeven.

Boter tot room roeren, de gezeefde eidooiers, gehakte peterselie, Fransche mosterd, zout en peper naar smaak toevoegen, benevens een paar lepels mayonnaise.

Deze massa zóó in de eieren spuiten, dat het geel boven het wit uitsteekt.

Gevulde tomaten (tomates farcies). De tomaten even in kokend water plaatsen, van het schilletje ontdoen, in de breedte in tweeën snijden, het zaad verwijderen en met iets peper en zout bestrooien.

Voor het vulsel garnalen of groentesalade marineeren met olie, azijn, zout en peper, een paar uur laten staan en afgieten. Naar verkiezing er zeer weinig mayonnaise door roeren. De tomaten er bol mede vullen, bedekken met een weinig mayonnaise en gehakte peterselie daarover strooien.

Gevulde komkommers (concombres farcis). Een komkommer schillen, in vrij dikke schijven snijden, het zaad verwijderen en marineeren. Vullen als de tomaten — zie vorig recept.

Kreeft. Stukjes kreeft in het bakje plaatsen en bedekken met mayonnaise.

Garnalen. Deze marineeren, zoo noodig afgieten en een lepel mayonnaise er door roeren.

Tong. Deze gaar koken, in nette stukjes verdeelen, marinieren en mayonnaise er over doen.

Groentesalade (salade de légumes) bereidt men op de volgende wijze :

Groente schoonmaken, zoo noodig in mooie, gelijke stukjes verdeelen of fijn snijden, koken en laten bekoelen, dan marineeren (wegzetten met olie, azijn, zout en peper) en een paar uur zoo laten staan en daarna afgieten. In de bakjes plaatsen en bedekken met mayonnaise of van te voren wat mayonnaise er door roeren.

Tomaten worden even in kokend water geplaatst, van het velletje ontdaan, in schijven gesneden, gemarineerd en afgegoten.

Komkommer schillen, het zaad verwijderen, in kleine dobbelsteentjes snijden, marineeren en afgieten.

Voor een gemengde groentesalade kan een blikje macédoine de légumes genomen worden of ook verschillende verse groenten.

Eiersla (salade d'oeufs). Hiervoor hard gekookte eieren in schijven snijden, in het bakje plaatsen en bedekken met een weinig mayonnaise, waardoor veel mosterd of Fransche mosterd is geroerd.

Radijsjes (radis). Al het groen van de radijsjes afsnijden behalve het binnenste groene blaadje, dat er aan moet blijven; ze daarna afwasschen.

Het is ook voldoende slechts één of enkele van deze gerechten als hors d'oeuvre op een eenvoudiger diner te presenteren.

Visch in Gelei.

—

Poisson en Surprise.

In een vischvorm een dun laagje aspic (zie Koude Vischgerechten) laten bekoelen en als het stijf wordt, garnalen uitleggen als schubben, stukjes tomaat als kieuwen en ei met truffel als oog. Deze versiering bevestigen met aspic en weer laten afkoelen.

Daarop verschillende soorten visch naar keuze, als paling, elft, garnalen, zalm, kleine filets van tong, reepjes bokking, enz., laag om laag plaatsen, den vorm aanvullen met aspic en koud laten worden.

Bij het keeren den vorm even in warm water houden en op den nat gemaakten schotel storten, rondom groentesalades en gevulde eieren plaatsen en den schotel afwerken met punten aspic, waartusschen kleine blaadjes geplukte peterselie. Opdienien met ravigottesaus.

Ham met verrassing. — Jambon en Surprise.

Een sardine in een mager plakje ham rollen, bedekken met een weinig mayonnaise, waarin wat gelatine is opgelost en garneren met kappertjes over de lengte van de sardine. Presenteeren met Zeeuwsche rotjes of toast en boter.

Kaviaar in Ijsblok. — Caviar à la Russe.

Een blikken, ronden vorm met warm water vullen en midden op een ijsblok plaatsen, zoodat het ijs weg smelt en de vorm er langzamerhand inzakt.

Wordt het water koud, dan dit er uit scheppen, weer kokend water er in doen en dit herhalen, tot de vereischte diepte verkregen is.

De kaviaar, die steeds koud gehouden is, in een schaalkje van metaal of kristal plaatsen en dit in het uitgeholde ijsblok zetten.

Bij het opdoen rondom in het ijsblok bloemen steken, na er eerst met een warme naald gaten in geboord te hebben.

Het ijsblok in een servet of vingerdoekje vouwen en rondom garneren met groen en bloemen, dezelfde als bij de tafelversiering gebruikt zijn.

Opdienien met boter, Zeeuwsche rotjes en partjes citroen.

Oesters.

—

Huîtres.

Oesters worden gegeven tot $\pm$ einde Maart, mits het koud weer is.

Gerekend per persoon 6 oesters, die opgediend worden op een bordje en wel liefst op een oesterbordje met een kwart citroen in het midden.

De oesters moeten goed koud zijn, daarom wordt er wel eens zeer fijn gehakt ijs over heen gestrooid.

Naar verkiezing kan men ze opdienen met grijze sandwiches of met Zeeuwsche rotjes en boter.

Meloen.

—

Melon Glacé. — Melon au Porto.

Van den meloen een kapje afsnijden, het zaad er uit nemen en het eetbare deel van de vrucht met den lepel uitscheppen.

Wat ijs afspoelen in koud water, in den meloen doen, daarop de uitgeschepte stukjes meloen plaatsen en den meloen eenigen tijd in ijs laten staan.

Bij het opdienen het water uit den meloen voorzichtig afgieten, den meloen op een servet plaatsen en bloemen van de tafelversiering er om heen garneeren.

Naar verkiezing opdienen met ouden port.

Pompelmoes.

—

Pamplemousse (grape fruit).

Eén pompelmoes (gerekend voor 2 personen) in de helft snijden, het vleesch er uit halen, het buitenste wit hiervan verwijderen, de vrucht in partjes verdeelen, daarna weer netjes in den schil rangschikken. Wat suiker, wat cognac, wat sinaasappelstroop of marasquin er op gieten, bovenop garneeren met reepjes angélique en met een rood kersje in het midden.

De pompelmoes een paar uur op ijs plaatsen.

Opdoen op kleine, kristallenschoteltes, met taartpapiertjes bedekt of in zilveren bakjes.

Kievitseieren.

—

Oeufs de Vanneau.

Begin April zijn de kievitseieren een primeur. Zij worden dan, gekookt, als voorgerecht gegeven, terwijl ze na dien tijd op verschillende andere wijzen gepresenteerd worden.

De eieren drie minuten koken, warm opdienen in een gevouwen vingerdoekje, de eitjes in een nestje van bitterkers.

Presenteeren met Zeeuwsche rotjes en boter.

Eieren op Russische wijze.

—

Oeufs à la Russe.

Verschillende soorten groente schoonmaken, zoo noodig in mooie, gelijke stukjes verdeelen of fijn snijden, koken en laten bekoelen, dan marineeren (wegzetten met olie, azijn, zout en peper) en een paar uur zoo laten staan, daarna afgieten, op een schotel plaatsen en bedekken met mayonnaise of van te voren wat mayonnaise er door roeren. Hierop hardgekookte eieren, heel of in de lengte doorgesneden met een weinig mayonnaise er over.

Den schotel afwerken met blaadjes sla, schijven tomaten en mayonnaise.

De verse groenten kunnen door een blik macédoine de légumes vervangen worden.

Oester Gobbler.

—

Huître Gobbler.

In een champagneglas of kleinen tumbler 1½ eetlepel Heinz tomato ketchup plaatsen, daarop evenveel maderagieten; 3—4 oesters, weinig cayennepeper en zeer weinig citroensap toevoegen en dit voorzichtig omroeren. De glazen in het ijs plaatsen, tot ze gediend worden.

Kreeft Gobbler.

—

Homard Gobbler.

Bereiding als Oester Gobbler — zie voorgaand recept. De oesters vervangen door kleine stukjes verse kreeft.

SOEPEN.

HELDERE BOUILLONSOEPEN.

Hieronder verstaat men helderen, geurigen bouillon, waarin, al naar de soort en naam van de soep, verschillende groente, eierkaas enz., voorkomen.

De recepten zijn berekend voor 10 tot 12 personen.

Bouillon (consommé) wordt aldus bereid: 1 K.G. runder-soepvleesch (schenkel) insnijden, wasschen, opzetten met ongeveer 2 ½ L. water en weinig zout, 15 minuten flink laten koken en niet schuimen. Daarna 7 tot 8 uur zachtjes laten trekken en er voor zorgen, dat het vleesch voortdurend een weinig kookt. Ten slotte moet het zoo zacht zijn, dat het als draadjes uit elkaar valt. Een linnendoek in heet water uitspoelen en den bouillon er door zeven.

Voor lichten bouillon kan het rundvleesch voor een klein gedeelte door kalfspoulet vervangen worden.

Bouillon voor zieken en herstellenden bereidt men door 1 soepkip met 750 gram kalfsschenkelvleesch zonder been fijn te hakken, goed te wasschen en met het aanhangende water in een consommépot te doen. Dezen dan sluiten en 18 tot 24 uur in een waterbad koken. Zorgen, dat het water geregeld kookt en voortdurend bijgevuld wordt. Dan de consommé afgieten en zeven door een helderen, uitgespoelden, linnen doek, dubbel er op gelegd.

De soepkip kan men vervangen door 750 gram runder-schenkelvleesch zonder been.

Bij gebrek aan een consommépot of een pot, die hermetisch gesloten kan worden, wordt het vleesch in een pan gedaan, het deksel omgekeerd, waarop dan een steen of zwaar gewicht geplaatst wordt. Deze pan wordt dan in een grootere in water geplaatst en verder gekookt, als boven is aangegeven.

Julienne Soep.

—

Potage Julienne.

Bouillon trekken. Verschillende groenten, soort afhankelijk van den tijd van het jaar, als worteltjes (in lange reepjes gesneden), aspergepunten, doperwten, peterselie of kervel (in zeer fijne blaadjes geplukt) enz. wasschen en gaar koken in weinig bouillon ongeveer een half uur. Den overigen bouillon toevoegen en de soep zeer weinig binden met aangemengde sago of crème de riz en nog eenigen tijd op zij van het vuur laten staan, zoodat de smaak doortrekt. De soep moet goed warm blijven, maar de bouillon mag niet verkoken.

Voorjaarssoep.

—

Potage Printanière.

Bereiding als Juliennesoep — zie vorig recept. In den bouillon vier soorten voorjaarsgroenten, als bloemkool, worteltjes, aspergepunten en doperwten.

Tapiocasoepp.

—

Consommé au Tapioca.

Sterken bouillon trekken. Tapioca weeken en langzaam gaar koken in den bouillon.

Venetiaansche Soep.

—

Potage Vénitienne.

Bouillon trekken. Het binnenste gele hartje uit de sla-kropjes snijden, gemiddeld per persoon 1 kropje, deze goed wasschen en gaar koken in weinig bouillon, ongeveer $\frac{3}{4}$ uur. Den overigen bouillon toevoegen.

De buitenste bladeren kunnen voor gestoofde sla verwerkt worden.

Prinsesse Soep. — **Potage à la Princesse.**

Bouillon trekken. Aspergepunten wasschen en met een weinig gehakte kervel gaar koken in weinig bouillon ongeveer $\frac{3}{4}$ uur. Den overigen bouillon toevoegen.

Prij Soep. — **Potage Lyonnaise.**

Bouillon trekken. Jonge, dunne prij aan vingerlange reepjes snijden, wasschen en gaar koken in weinig bouillon ongeveer een half uur. Den overigen bouillon toevoegen en bij het opdoen eenige lepels geraspte, Parmezaansche kaas er door roeren.

Soep met Eierkaas. — **Potage à la Royale.**

Bouillon trekken. Eierkaas (royale) er in doen.

Eierkaas (royale): 3 eieren kloppen met een weinig zout, evenveel melk toevoegen, de massa zeven en laten stollen in een vorm, met boter ingewreven, au bain-Marie op de kachel of in den oven ongeveer een half uur. Zorgen dat het water tegen de kook aan is, maar vooral niet hard kookt, daar er zich dan gaatjes in de eiermassa vormen en deze glad van binnen moet blijven. Een weinig laten bekoelen, den vorm keeren en de royale snijden en uitsteken.

Prinsesse Soep met Eierkaas. — **Potage Royale à la Princesse.**

Bouillon trekken. Eierkaas en aspergepunten of doperwtten er in doen.

Eierkaas — zie vorig recept, groente afzonderlijk gaar koken in weinig bouillon.

Soep met Eierkaas en Waterkers. — **Potage Cresson Royale.**

Bouillon trekken. Royale en kleine, groene blaadjes waterkers er in doen.

Soep met driekleurige Eierkaas. — Potage Progrès.

Bouillon trekken. Uitgestoken royale in drie kleuren: geel, rood en groen er in doen.

Voor gele royale — zie recept eierkaas bldz. 25.

Voor roode royale de eieren kloppen met een weinig zout, evenveel tomatenpurée toevoegen, zout en peper naar smaak, de massa zeven en laten stollen als royale.

Voor groene royale de eieren kloppen met een weinig zout, evenveel spinazienat toevoegen, de massa zeven en laten stollen als royale.

Colbertsoep. — Potage Colbert.

Bouillon trekken. Eieren pocheeren en zoo noodig bijsnijden en in den bouillon doen.

Te rekenen 1 ei per persoon.

Soep met Kievitseieren. — Potage Oeufs de Vanneau.

Bouillon trekken. Kievitseieren 3 minuten gekookt en gepeld er in doen.

Te rekenen 1 ei per persoon.

Grimaldisoep. — Potage Grimaldi.

Bouillon trekken met toevoeging van ui, wortel en peterselie, zeven en even binden met iets aangemengde sago.

Truffels in lange reepjes snijden; tomaten even in kokend water plaatsen, schillen, in lange smalle reepjes verdeelen; gehakt nog eens malen en aanmaken; peterselie fijn hakken. Truffels en tomaten in de soep doen, het gehakt van boven dun uitsrijven tegen den rand van de kom, met een warmen, natten lepel als dunne reepjes in de soep scheppen en even laten meekoken. Het laatst de peterselie er in doen en de soep afmaken met peper en zoo noodig nog met iets zout.

Soep met Vleeschsoesjes. — Potage aux Profiterolles.

Bouillon trekken met toevoeging van ui, wortel, peterselie, kool, laurierblad enz. in boter gefruit.

Heel kleine soesjes (zie hieronder) vullen met ragout van fijn gehakte zwezerik, gemiddeld 1 tot 2 per persoon en in de soepterrine plaatsen.

Den bouillon zeven, ontvetten, warm op de soesjes gieten en de soep dadelijk opdienen.

Soesjes (profiterolles) : 100 gram boter met 100 gram (1 d.L.) water en een weinig zout samen aan de kook brengen (niet doorkoken), 100 gram bloem ineens toevoegen en flink roeren, dat het één bal wordt, die van de pan loslaat. Het deeg op een hoekje van de kachel even laten drogen, vlug overdoen in een kom en één voor één, 3 ongeklopte eieren er in werken, zorgen, dat de massa dik blijft; flink roeren, ieder ei $\pm$ 5 minuten.

Kleine hoeveelheden van het deeg op een met boter besmeerde bakplaat plaatsen en in een matig warmen oven licht bruin en gaar bakken $\pm$ 15 minuten.

Vóór het vullen de soesjes aan één kant opensnijden.

Herfstsoep. — Potage Croûte au Pot.

Bouillon trekken. Een weinig prij en selderij, groene kool, een paar worteltjes en 1 tot 2 slakropjes aan vingerlange reepjes snijden, wasschen, daarna opzetten met boter en een ui, waarin eenige kruidnagelen zijn gestoken; alles licht geel en droog fruiten. Den bouillon toevoegen en de soep nog ongeveer 2 uur zachtjes laten koken. De ui vóór het opdoen er uitnemen.

Broodkorstjes aan vingerlange reepjes snijden, opbakken in een vuurvast schoteltje of in een braadslede in den oven met wat boter en vet van de soep afgeschept.

Bij het dienen op ieder bord een croûton brood plaatsen en de soep er op scheppen.

Heldere Schildpadsoep. — Potage Tortue Clair.

- I. Bouillon trekken. Een getruffeerde vleesch farce maken van ongeveer 150 gram kalfsgehakt, dat gemalen en gezeefd is en vermengd met in water geweekt en goed uitgedrukt oud brood, ei, peper, zout, noot en gehakte truffels. Met een theelepeltje hiervan nette, lange, smalle stukjes uitsteken, deze met in de helft gesneden champignons, schijfjes hard gekookt ei en gehakte kervel of peterselie in den bouillon doen.

De soep een weinig binden met sago of crème de riz en afmaken met cayenne peper en madera.

- II. Een blik schildpadsoep aanmaken met wat bouillon, schijfjes hard gekookt ei en in de helft gesneden champignons er in doen en de soep afmaken met cayenne peper en madera.

Schildpadsoep. — Potage Real Turtle.

Bouillon trekken. Real turtle, (afkomstig uit Engelsch-Indië, verkrijgbaar in flesch van Crosse & Blackwell) in dobbelsteentjes gesneden, vierkante stukjes hard gekookt eigeel en in de helft gesneden champignons toevoegen. De soep een weinig binden met aangemengde sago of crème de riz en afmaken met cayenne peper en madera.

Ossestaartsoep. — Potage Oxtail.

Bouillon eenige uren laten trekken. De ossestaart tweemaal blancheeren, voegen bij den bouillon met een ui, een bos prij, een selderijknol, 2 of 3 groote wortelen en alles tezamen koken, tot de staart gaar is, ongeveer 5 tot 6 uur.

De knol en wortelen in schijfjes snijden, met ronde vormpjes uitsteken, het onderste deel van den staart in stukjes snijden en een gedeelte van het vleesch, van het bovenste deel afgenomen, eveneens in stukjes verdeeld, toevoegen.

De soep een weinig binden met aangemaakte sago of crème de riz en afmaken met cayenne peper en madera.

Tomaten Soep.

—

Potage Vefour.

Bouillon trekken. De tomaten ongeveer 2 tot 3 stuks opzetten met een stukje boter, een ui, een paar laurierbladen en een gesnipperden wortel en gaar laten worden (niet fruiten), tomatenpurée en bouillon toevoegen. De soep ongeveer 1 uur zachtjes laten koken, door een zeef wrijven en geweekte parelsago er in gaar koken. De soep moet helder en rood van kleur zijn.

GEBONDEN SOEPEN.

Gebonden soepen worden verdeeld in lichte en donkere soepen.

Gemiddeld wordt 50 tot 75 gram boter voor het binden gebruikt. Bij witte soepen wordt 50 tot 75 gram bloem genomen, bij bruine soepen 60 tot 80 gram bloem.

Bij witte soep boter en bloem glad roeren, den bouillon langzaam toevoegen, de soep laten doorkoken en nog eenigen tijd op zij van het vuur laten staan, zoodat de smaak doortrekt. De soep moet goed warm blijven, maar mag niet verkoken; daarna afwerken met room en eidooiers. Deze worden in de soepterrine opgeklopt en de soep bij het opdoen hier voorzichtig aan toegevoegd.

Naar verkiezing kan de room voor een gedeelte door melk vervangen worden en met de soep meekoken en alleen de eierdooier in de terrine worden geklopt.

Bij bruine soep wordt gebrand meel genomen of de boter en bloem eerst licht gebruind. Deze soep kan afgewerkt worden met soja, ketjap benting, madera, bruin van jus en Engelsche saus.

Velouté Soep.

—

Potage Velouté.

Bouillon trekken. Boter en bloem smelten en langzaam onder roeren den bouillon toevoegen, de soep 10 minuten laten doorkoken, doortrekken en afmaken met 1 tot 2 d.L. room, iets peper, noot, suiker en zout.

Er voor zorgen, dat de verhouding van de kruiden goed genomen wordt, zoodat geen smaak van één der specerijen den boventoon heeft.

In de soepterrine 2 eierdooiers opkloppen en de soep toevoegen.

Jenny Lind Soep.

—

Potage Jenny Lind.

Bereiding als Velouté soep — zie voig recept. Er even voor het opdoen fijn gehakte peterselie of kervel doorroeren.

Fluweel Soep.

—

Potage à la Velours.

Bereiding als Velouté soep — zie hierboven. Er even voor het opdoen gesneden champignons doorroeren.

Diplomaat Soep.

—

Potage Diplomate.

Bereiding als Velouté soep — zie hierboven.

Een zwezerik op de gewone wijze gaar koken, met koud water overgieten, van vellen ontdoen, aan nette stukjes snijden en in de soep een uurtje laten trekken op een hoekje van de kachel.

In de soepterrine 2 eidooiers opkloppen en de soep toevoegen.

Mimosa Soep.

—

Potage Mimosa.

Bereiding als Velouté soep — zie bldz. 30.

Men maakt eierkaas — zie bldz. 25, waarvan met een zeer klein, rond uitstekertje kleine balletjes van vorm en grootte van mimosa bloempjes uitgestoken worden; verder plukt men van peterselie kleine blaadjes en doet dit beide in de velouté soep.

Simoné Soep.

—

Potage Simoné.

Bereiding als Velouté soep — zie bldz. 30. Er in doen uitgestoken roode eierkaas — zie bldz. 26 — en doperwten.

Zuring Soep.

—

Potage Santé.

Bouillon trekken. Een handvol gestroopte zuring en geplukte peterselie wasschen, fijn hakken en in boter fruiten. Als de groente gesmolten is, de bloem toevoegen en glad roeren, den bouillon er bij doen, de soep 10 minuten laten doorkoken en doortrekken.

Afmaken met 1 tot 2 d.L. room en voorzichtig bij de geklopte eidooiers in de soepterrine gieten.

Spinazie Soep.

—

Potage vert aux Epinards.

Bereiding als Zuringsoep — zie vorig recept. De zuring vervangen door spinazie.

Tourentelle Soep.

—

Potage Tourentelle.

Bouillon trekken. Een handvol spinazie en peterselie wasschen, hakken en in boter fruiten. Als de groente gesmolten is, de bloem toevoegen en glad roeren, den bouillon er bij doen en een blik haricots verts toevoegen. De soep ongeveer een uur laten koken, zeven en afmaken met 1 of 2 d.L. room, zoodat ze lichtgroen van kleur is.

Flageolets of eierkaas — zie bldz. 25 — er in geven.

Groene Kruiden Soep. — Potage aux Fines Herbes.

Bereiding als Zuringsoep — zie bldz. 31, maar behalve zuring en peterselie ook kervel gebruiken.

Sla Soep.

—

Potage Crème de Laitue.

Bereiding als Zuringsoep — zie bldz. 31. De zuring vervangen door 5 of 6 kropjes sla.

Seldery Soep. — Potage Crème au Céléri.

Bouillon trekken. 1 tot 2 struik Fransche céleri schoonmaken, wasschen, fijnhakken, maar eenige schijfjes van het onderste gedeelte van de céleri afzonderlijk houden en in nette stukjes verdeelen. De céleri 2 tot 3 uur in den bouillon gaar koken en deze zeven.

Boter en bloem smelten en langzaam onder roeren den bouillon toevoegen, de soep 10 minuten laten doorkoken. Afmaken met 1 tot 2 d.L. room, de afzonderlijk gaar gekookte stukjes céleri toevoegen en de soep voorzichtig bij de geklopte eidooiers in de soepterrine gieten.

In plaats van Fransche céleri kan knolselderij genomen worden, die in plakken wordt gesneden, geschild, gewasschen en gehakt.

Dobbelsteentjes knolselderij in de soep geven.

Asperge Soep. — Potage Crème d'Asperges

Bouillon trekken. Van 1 tot 2 bos asperges de koppen afsnijden en de overige stukken schillen, snijden en wasschen.

Boter en bloem smelten, de stukken asperge toevoegen, deze flink stampen, den bouillon er bij doen en de soep ongeveer 2 uur zachtjes laten koken, flink door een zeef wrijven, afmaken met 1 tot 2 d.L. room, de afzonderlijk in weinig bouillon gaar gekookte aspergekoppen toevoegen en de soep voorzichtig bij de geklopte eidooiers in de soepterrine gieten.

In plaats van verse asperges kunnen asperges uit blik of flesch genomen worden.

Groene Asperge Soep. — Potage vert à l'Algérienne.

In een aspergesoep — zie vorig recept — een handvol spinazie meekoken. De afgesneden koppen en zachte stukken van een bos Algiersche asperges gaar koken en toevoegen.

Koninginne Soep.

—

Potage à la Reine.

Bouillon trekken op de gewone wijze van een soepkip en 500 gram kalfssoepvleesch met toevoeging van een groot stuk wittebrood en een weinig foelie. Den bouillon zeven en het brood er geheel doorwrijven. Boter en bloem smelten, langzaam onder roeren den bouillon toevoegen, de soep 10 minuten laten doorkoken en afmaken met 1 tot 2 deciliter room en zoo noodig peper en zout er bij doen.

De soep voorzichtig bij de geklopte eidooiers in de soep-terrine gieten.

Koningin Hortense Soep. — Potage Reine Hortense.

Bereiding als Koninginnesoep — zie vorig recept. Het vleesch van de kippeborst fijn malen, door een zeef wrijven en in de soep doen.

Londonderry Soep.

—

Potage Londonderry.

- I. Bouillon trekken. Boter met allerlei kruiden als ui, wortel, peterselie, tijm, laurierblad, peperkorrels, kruidnagelen enz., 1 tot 2 gesneden tomaten of 1 tot 2 lepels tomaten-purée en een weinig Spaansche peper fruiten ongeveer een half uur, de bloem toevoegen en glad roeren, daarna langzaam den bouillon er bij doen.

De soep een paar uur zachtjes laten koken, zeven, afmaken met 1 tot 2 deciliter room, een weinig kerrie, mader, in de helft gesneden champignons en vierkante stukjes hard gekookt eigeel en voorzichtig bij de geklopte eidooiers in de soepterrine voegen.

- II. Een blik Londonderry soep aanmaken met bouillon tot de vereischte dikte en afmaken als hier boven aangegeven.

Gebonden Schildpad Soep. — Potage Tortue.

Een weinig bouillon trekken. Een halven kalfskop opzetten met 2 tot 3 liter water, zout en kruiden als: ui, wortel, peterselie, laurierblad, tijm, peperkorrels, enz. gaarkoken ongeveer 3 uur en zeven.

Boter en bloem smelten, licht bruin laten worden, nat van den kalfskop en bouillon toevoegen en de soep 10 minuten laten doorkoken. Het vleesch van de wang aan dobbelsteentjes snijden, in de soep doen met in de helft gesneden champignons en vierkante stukjes hard gekookt eigeel, afmaken met een lepel ketjap benting of bruin van jus, wat cayenne peper en madera.

Bruine Soep. — Potage Brunoise.

Bouillon trekken van afval van rundvleesch, beenderen, met afval van kip of beentjes van gevogelte met toevoeging van kruiden als: ui, wortel, peterselie, laurierblad, tijm, peperkorrels, enz. en daarna zeven.

Boter en bloem smelten, licht bruin laten worden, den bouillon toevoegen en de soep 10 minuten laten doorkoken. Afmaken met wat tomatenpurée en bruin van jus of soja en naar verkiezing wat rijst er in gaarkoken, of bij de soep kleine dobbelsteentjes gebakken brood presenteren.

Livionnaise Soep. — Potage Livionnaise.

Bouillon trekken van beenderen of van afval van vleesch of van beenderen met afval van wild of gevogelte.

Boter fruiten met ui, prij, selderij, kerrie, tomatenpurée, soja, bruin van jus ongeveer een half uur; bloem toevoegen en bouillon. De soep zeven en afmaken met madera of wijn, peper en zout naar smaak en er gebraden balletjes kalfsgehakt, stukjes hard gekookt eidooier en gesneden champignons aan toevoegen.

Wild Soep.

—

Potage Gibier.

De resten van wild, haas, eend opzetten met water, zout en kruiden als: ui, wortel, peterselie, laurierblad, tijm, peperkorrels, enz. en lang laten trekken.

Den bouillon zeven en het vleesch van de beentjes afhalen en zoo noodig in nette stukjes verdeelen. Het vet van de jus of boter en bloem smelten, den bouillon toevoegen, de soep door laten koken en afmaken met madera, rooden wijn, soja, bruin van jus, zout en peper naar smaak en het vleesch er in doen.

Kreeften Soep.

—

Potage Bisque.

Bouillon trekken. 12 tot 16 rivierkreeften koken en het vleesch er uit halen. De kreeftenschalen fijn hakken, opzetten met boter en kruiden als: ui, wortel, peterselie, laurierblad, peperkorrel, kokskruiden, enz.; den bouillon toevoegen, minstens 2 uur zachtjes laten koken en flink door een zeef wrijven. Boter en bloem smelten, den bouillon er bij doen, de soep 10 minuten laten doorkoken, afmaken met 1 tot 2 deciliter room en een weinig cayenne peper en de stukjes kreeft toevoegen.

De soep moet rose en licht gebonden zijn.

In plaats van de rivierkreeftjes kan een verse kreeft genomen worden. Ook wordt de soep wel gemaakt van resten van kreeft, die dan dadelijk (denzelfden dag) gekookt moeten worden.

Zomer-Erwten Soep.

—

Potage St. Germain.

Bouillon trekken. Jonge erwten of groote doperwten met veel peterselie in den bouillon gaarkoken, ongeveer 2 uur en door een zeef wrijven.

Boter en een weinig bloem smelten, den bouillon toevoegen, de soep 10 minuten laten doorkoken en afmaken met 1 tot 2 deciliter room en zout en peper naar smaak.

Dobbelsteentjes brood in boter gebakken er bij presentereen.

Zomer-Wortel Soep. — Potage à la Crécy.

Bereiding als Zomer-erwtensoepp — zie vorig recept.
De erwten vervangen door worteltjes, die wat groot zijn.

Tomaten Soep. — Potage à la Cardinale.

Bouillon trekken. 10 tot 12 tomaten opzetten met boter, ui, laurierblad, wortel, peterselie, een klein stukje Spaansche peper en dit zachtjes ongeveer een uur laten fruiten. Bloem er door roeren, den bouillon toevoegen, de soep 10 minuten laten doorkoken, doortrekken, zeven en afwerken met room.

De soep moet rose van kleur zijn.

Dobbelsteentjes brood in boter gebakken er bij presenteeren.

In plaats van de soep af te werken met room, wordt ook wel bij het opdoen op ieder bord een lepeltje geslagen room in het midden geplaatst.

MAGERE SOEPEN.

De gebonden soepen in het algemeen, maar vooral groentesoepen als: zuringsoep, slasoep, selderijsoep, enz., vischsoepen als kreeftensoep en puréesoepen als: zomer-erwtensoepp, zomer-wortelsoepp worden als magere soepen geheel op dezelfde wijze klaargemaakt, echter altijd een flink stuk roomboter — ongeveer 100 gram — of wat room toevoegen.

Alleen de bouillon in deze soepen wordt vervangen door *mageren bouillon*.

Voor *mageren bouillon* (*bouillon maigre*) worden verschillende kruiden als: uien, wortelen, knolletjes, selderij, kervel, peterselie, foelie, 1 tot 2 kruidnagelen, peperkorrels, weinig tijm, enz. opgezet met $2\frac{1}{2}$ liter water, iets zout, boter en een stuk wittebrood. Ongeveer 3 uur zachtjes laten koken, daarna door een zeef wrijven.

Bovendien bestaan er nog speciaal magere soepen als: palingsoep, wijnsoep, enz.

Paling Soep.

—

Potage d'Anguille.

Mageren bouillon trekken. De boter fruiten met een weinig fijn gesneden of geraspte ui en fijn gehakte kervel, de bloem toevoegen, langzaam den mageren bouillon er bij doen, daarna de soep 10 minuten laten doorkoken.

Afmaken met dunne paling aan kleine mootjes gesneden en afzonderlijk gaar gekookt, een weinig nootmuskaat en peper en 1 tot 2 deciliter room.

De soep bij de geklopte eidooiers in de soepterrine voegen.

Oester Soep.

—

Potage aux Huitres.

Mageren bouillon trekken. Boter en bloem smelten, den mageren bouillon toevoegen en de soep 10 minuten laten doorkoken. Afmaken met het sap van 1 tot 2 citroenen, een weinig rijnwijn, iets nootmuskaat, 1 tot 2 deciliter room en oesternat. De oesters, ongeveer 50 stuks, vóór het opdoen aan de soep toevoegen, even heet laten worden, maar vooral niet laten koken en de soep bij de geklopte eidooiers in de soepterrine voegen.

Wijn Soep.

—

Potage au Vin.

Wijn met water, half om half, opzetten met citroenschil, pijpkaneeel en een weinig suiker, laten trekken en de kruiden er uit nemen. De soep binden met aangemengde sago en gaar gekookte rozijnen zonder pit er in doen. Als wijn kan roode of witte genomen worden naar keuze. Twee eiwitten zeer stijf kloppen, twee lepels suiker toevoegen, dit op de soep plaatsen en het wit met deksel op de pan koken, tot het hard is.

Bij het opdoen op ieder bord een vlokje eiwitschuim.

TUSSCHENGERECHTEN.

De recepten zijn berekend voor 10 tot 12 personen.

Vleeschcroquetten. — Croquettes de Viande.

Een witte saus maken van 40 gram boter, 30—40 gram bloem, $\pm$ 3 d.L. bouillon, 1 d.L. melk of room, een weinig gelatine er in oplossen en deze 10 minuten laten doorkoken.

Het overgebleven kalfsvleesch, 300 tot 400 gram fijn hakken, door de saus roeren en deze afwerken met 2 eidooiers, fijn gehakte peterselie, zout en peper naar smaak. De massa op een schaal uitspreiden en gedurende eenige uren koud laten worden. Er met twee lepels langwerpige rolletjes van vormen, gelijk van grootte; deze wentelen door het eiwit, opgeklopt met een halven lepel water en een lepel slaolie; daarna door paneermeel, in heet frituurvet bakken en uit laten lekken.

Opdoen op een schaal, bedekt met gevouwen vingerdoekje en garneren met verse of gebakken peterselie.

Hiervoor de peterselie in nette stukken afplukken, wasschen, drogen en in niet te heet frituurvet even opbakken.

Zorgen, dat de kleur groen blijft.

Garnalencroquetten. — Croquettes de Crevettes.

Bereiding als Vleeschcroquetten — zie vorig recept. Het vleesch vervangen door 300 tot 400 gram garnalen.

Zwezerikcroquetten. — Croquettes de Ris de Veau.

Bereiding als Vleeschcroquetten — zie hier boven. Het vleesch vervangen door 2 zwezeriken. De zwezerik blancheren, opzetten met water, zout en kruiden en gaar koken $\frac{1}{2}$ tot $\frac{3}{4}$ uur, overgieten met koud water, voorzichtig van de vellen ontdoen en in nette dobbelsteentjes snijden.

Kaascroquetten. — Croquettes au Parmesan.

Een dikke saus maken ongeveer 5 deciliter van boter, bloem en melk (geen gelatine).

100 gram Parmezaansche kaas raspen, 50 gram Gruyère kaas in dobbelsteentjes snijden en door de saus roeren en deze afwerken met twee eidooiers, zout en peper naar smaak.

Verdere bereiding als Vleeschcroquetten.

Vleeschcromesquis. — Cromesquis de Viande.

De vleeschmassa klaar maken als voor croquetten — zie bldz. 38 en koud laten worden. Er nette balletjes van vormen, deze paneeren, door een bakdeeg halen, in heet frituurvet bakken en uit laten lekken.

Opdoen op een schaal, met gevouwen vingerdoekje bedekt.

Bakdeeg (pâte à frire): Een vrij dik beslag maken van 125 gram bloem, 2 eidooiers, een lepel slaolie, zout en ± 2 d.L. warm water. Het eiwit stijf kloppen en toevoegen, als het deeg gebruikt wordt.

Zwezerikcromesquis. — Cromesquis de Ris de Veau.

Bereiding: begin als Vleesch croquetten — zie bldz. 38 en afwerken als cromesquis — zie vorig recept. Het vleesch wordt vervangen door 2 zwezeriken, op de gewone manier gaar gekookt, van de vellen ontdaan en in dobbelsteentjes gesneden.

Kaascromesquis. — Cromesquis de Fromage.

Bereiding: begin als Kaascroquetten — zie hierboven en afwerken als Vleeschcromesquis — zie hierboven.

Vleeschrissoles. — Rissoles de Viande.

De vleeschmassa klaar maken als voor Vleeschcroquetten — zie bldz. 38 en koud laten worden.

Feuilletée dun uitrollen en er ronde plakken uitsteken.

In het midden een weinig van de vleeschmassa plaatsn, den rand nat maken met water, het deeg dubbel slaan en de randen stevig op elkander drukken. De rissoles door ei en paneermeel halen, in heet frituurvet bakken en uit laten lekken.

Opdoen op een schaal, met gevouwen vingerdoekje bedekt.

Bladerdeeg (feuilletée): 200 gram bloem, 200 gram boter, zout, ongeveer 1 deciliter water.

De bloem zeven en met de helft van de boter, het zout en het water luchtig met een mes tot een deeg kneden. De rest van de boter er in vouwen. Het deeg minstens een half uur laten rusten, uitrollen, weer laten rusten en uitrollen en dit nog eens herhalen.

Zwezerikrissoles. — Rissoles de Ris de Veau.

Bereiding: begin als Vleeschcroquetten — zie bldz. 38 en afwerken als rissoles — zie vorig recept. Het vleesch vervangen door 2 zwezeriken, op de gewone wijze gaar gekookt, van de vellen ontdaan en in dobbelsteentjes gesneden.

Salpiconrissoles. — Rissoles au Salpicon.

Bereiding: begin als Vleeschcroquetten — zie bldz. 38 en afwerken als rissoles — zie bldz. 39.

Het vleesch vervangen door gehakte champignons, ossetong, truffel en wit vleesch (kalfsvleesch, zwezerik, kip, enz.), welke vier soorten tezamen salpicon vormen.

Zwezerik-Villeroy. — Ris de Veau à la Villeroy.

Twee zwezeriken op de gewone wijze gaar koken, van vellen ontdoen en in nette, niet te groote schijven snijden.

Een witte saus maken (ongeveer 4 deciliter) van boter, bloem, een weinig gelatine, gezeefd zwezeriknat met vleesch-extract of bouillon, melk, room en deze afwerken met eidooiers,

zout, peper, een druppeltje citroensap of witten wijn naar smaak. De zwezerik er in doen en uitspreiden op een nat gemaakten schotel en koud laten worden.

Met een breed mes een schijf zwezerik met saus er om heen uitsteken, door ei en paneermeel halen en in heet frituurvet bakken.

Opdoen op een schaal, met gevouwen vingerdoekje bedekt en garneren met verse of gebakken peterselie.

Kalfshersens-Villeroy. — Cervelles à la Villeroy.

Bereiding als Zwezerik-Villeroy — zie bldz. 40. De zwezeriken vervangen door 2 tot 3 kalfshersens. De hersens eenige uren in koud water zetten, de velletjes verwijderen, daarna met peper en zout bestrooien en in schijven snijden. Er voor zorgen, dat de hersens gaar worden, dus iets langzamer bakken (ongeveer 5 minuten).

Oesters-Villeroy. — Huîtres à la Villeroy.

Bereiding als Zwezerik-Villeroy — zie bldz. 40. De oesters rauw in de saus doen.

Rijstcroquetten met Salpicon gevuld. —

Petites Croustardes de riz au Salpicon.

Rijst in bouillon met een stukje boter gaar en droog koken, er door roeren een ei, peper, zout en naar verkiezing een lepel geraspte Parmezaansche kaas.

De massa op een schaal uitspreiden en koud laten worden. Op de gewone wijze er croquetten van vormen, deze dubbel paneeren en even vóór het opdienen in heet frituurvet bakken. Een dekseltje er af snijden, de croquetten wthollen, opvullen met salpiconragout en het kapje er weer op plaatsen of in plaats van dit kapje een schijf truffel er op zetten.

Voor de ragout een weinig witte saus maken en salpicon

— zie bldz. 40 in kleine dobbelsteentjes gesneden er door roeren.

Opdienien met peterselie versierd op een schotel, met gevouwen vingerdoekje bedekt.

De croustardes kunnen ook gevuld worden met ganze- of kippelever.

Wildtimbales. — Petites Timbales de Volaille.

Het vleesch van 1 kip afnemen en met 150 gram kalfsvleesch 2 maal door den vleeschmolen malen, vermengen met een ei, zout, peper, nootmuskaat en wat room, tot het vrij zacht is. Om te probeeren of de massa goed is, een weinig van de moes met een lepel in kokend water doen, even laten doorkoken; zij moet dan gebonden en toch zacht van binnen zijn.

Van de beenderen bouillon trekken.

Kleine timbalevormpjes met boter insmeren en voor drie kwart met de farce vullen, in een braadslede met warm water plaatsen, bedekken met een beboterd papier en ze daarna in den oven laten stollen (niet koken) ongeveer een half uur.

Op een schotel keeren, een witte béchamelsaus van boter, bloem, getrokken bouillon en room maken, deze met eidooier afwerken, er over gieten en een schijfje truffel op de vormpjes plaatsen.

In plaats van kip kan bij voorbeeld eend genomen worden; de timbales worden dan met maderasaus gediend. Ook kan men de kip door visch vervangen, maar dan worden de timbales met kreeftensaus overgoten.

Hamtimbales. — Timbales au Jambon.

Magere ham 2 × door den molen malen en aanmaken als gehakt met oud brood, in water geweekt en goed uitgedrukt, eidooiers, peper en stijfgeklopt eiwit.

Kleine timbalevormpjes met boter insmeren, de massa er

in doen en in een gesloten pan in water laten souffléeren en gaar koken $\pm$ 15 minuten.

De vormpjes lossteken, keeren op een schotel en een kaas- of maderasaus er om heen gieten.

Tomatentimbales. — Aigrettes aux Tomates.

Een flesch tomatenmoes opkoken met kruiden als: ui, wortel, peterselie, laurierblad, enz. en door een zeef wrijven. 25 gram boter en 50 gram bloem (niet op het vuur) dooréén roeren, de tomatenpurée toevoegen en naar smaak zout, cayenne peper, drie eidooiers en drie stijfgeklopte eiwitten.

Kleine timbalevormpjes met boter insmeren, vullen, au bain-Marie 15 minuten laten koken, op een schotel keeren en een kaassaus er om heen gieten.

Vleeschtartelettes. — Tartelettes à la Reine.

Kleine tartelettevormpjes insmeren met boter, naast elkander plaatsen, bedekken met een lap feuilletée — zie bldz. 40 en met een klein balletje deeg, het feuilletée er in drukken, dit daarna op de randen der vormpjes afdrukken en deze er uit nemen.

In ieder vormpje een met boter ingewreven papier plaatsen, daarop erwten of boonen en de tartelettes in een matig warmen oven bakken. Het overgebleven deeg uitrollen, uitsteken en de dekseltjes met eigeel bestrijken en bakken. Papier en boonen er uit nemen en de tartelettes vullen met een witte ragout, bij voorbeeld van kip, zwezerik, champignons, garnalen, enz.

Deze tartelettes kunnen ook gevuld worden met spinazie (épinards à la crème) en dan geplaatst om ham of jong lamsvleesch.

De erwten en boonen kunnen bewaard en verschillende malen voor dit doel gebruikt worden.

Vleeschpasteitjes. — Petites Bouchées à la Reine.

Feuilletée uitrollen — zie bldz. 40, met een ronden uitsteker 2 kleine cirkels steken en van één van dezen met een kleineren uitsteker een rand en klein cirkeltje maken, welke laatste als dekseltje afzonderlijk wordt gebakken. Het cirkeltje op een bakplaat, met bloem bestrooid, met eiwit bestrijken en den rand feuilletée er op plaatsen en ook bestrijken, evenals het dekseltje.

Van vet wit papier een rolletje maken en dit in de opening steken om den vorm te behouden. De pasteitjes in een matig warmen oven bakken, het papier er dan voorzichtig uittrekken en het ongare deeg van binnen er uit halen.

Vullen als tartelettes — zie vorig recept.

Opdoen op een schotel, met een gevouwen vingerdoekje bedekt.

Een groote pastei of vol-au-vent kan ook op deze wijze gemaakt worden.

Oesterpasteitjes. — Petites Bouchées aux Huîtres.

Bereiding als Vleeschpasteitjes — zie vorig recept. Vullen met oesters, gerekend 2 oesters voor een pasteitje, gewarmd (niet gekookt) in een saus van boter, bloem, bouillon, room en oesternat en afgewerkt met iets citroensap en een eidooier.

Kaassoufflés. — Fondue au Parmezan.

50 gram boter en 50 gram bloem smelten, $\frac{1}{2}$ liter melk toevoegen, de massa door laten koken, tot ze dik en de bloem gaar is. Van het vuur afnemen, vermengen met 200 gram geraspte Parmezaansche of Gruyère kaas, 3 eidooiers, 3 stijf geklopte eiwitten en zout en peper naar smaak.

Papieren of porceleinen caisses insmeren met boter, vullen en 10 tot 15 minuten in een heeten oven laten souffléeren.

Opdoen op een schotel, met een gevouwen vingerdoekje bedekt.

Kaassoufflés. — Petits Soufflés au Fromage.

Bereiding als Kaassoufflés — zie vorig recept. Kleine timbalevormpjes met boter insmeren, vullen, au bain-Marie 15 minuten laten stollen, met een mes los steken, op een schotel keeren en een kaas- of tomatensaus er om heen gieten.

VISCHGERECHTEN.

Bij het kiezen der vischschotels dient rekening gehouden te worden met den tijd van het jaar, waarin de verschillende vischsoorten verkrijgbaar zijn.

Garnalen	Januari t/m December.
Haring, Nieuwe Schotsche .	Mei t/m Juni.
Haring, Nieuwe Holl. . . .	Juni en Juli.
Kabeljauw	October tot Februari.
Kreeft	Januari t/m December.
Langouste	Januari t/m December.
Mosselen	September t/m Mei.
Oesters	September t/m Maart.
Schelvisch	wintermaanden en voorzomer.
Tarbot	Januari t/m December.
Tong	idem.
Zalm	idem.
Winterzalm	tegen Februari.
Zomerzalm-St. Jacobszalm	tegen Juni.

Per persoon wordt gemiddeld gerekend 100 gram visch, zoo deze warm wordt opgediend en 50 gram visch, zoo deze in koude schotels wordt gegeven.

Een kreeft van 1 K.G. is voldoende voor ongeveer 6 personen.

Visch wordt gekookt in ruim water met veel zout, ongeveer 20 gram per liter. Wordt echter een gedeelte van het vischnat

verwerkt, dan wordt er meestal wat minder zout aan toegevoegd en zoo noodig het vischwater verdund met wat water, tot het niet meer te zout is.

Bij enkele recepten, bijv. tong-en-filets wordt slechts zooveel water toegevoegd, als voor de saus noodig is, waarna de hoeveelheid zout zich regelt, die nu vooral niet te veel mag zijn.

Bij deze recepten wordt meestal witte Bordeaux (Graves), Rijnwijn of zachte Moezelwijn gebruikt.

De recepten zijn berekend voor 10 tot 12 personen.

WARME VISCHGERECHTEN.

Tong met Kaassaus. — Sole au Gratin.

De filets van drie tongen dubbel slaan, in een platte pan plaatsen en een schoteltje of graat er op, om ze plat te houden, kokend water, zout en witten wijn toevoegen en de filets koken, tot ze gaar zijn ongeveer 5 minuten.

Van 50 gram boter, 30 gram bloem en nat van de visch een gebonden witte saus maken en deze afwerken met $\frac{1}{4}$ blik of 250 gram versche, gekookte, gesneden champignons, 1 d.L. room, 2 d.L. witten wijn, ongeveer 100 gram Parmezaansche kaas, peper, een weinig citroensap en 1 of 2 eidooiers.

Een laagje saus in een vuurvast schoteltje doen, daarop netjes de filets rangschikken, de rest van de saus er over gieten en Parmezaansche kaas er over raspen.

Het schoteltje in den oven licht bruin laten worden en in een gevouwen servet opdienen.

Tong met Chablis. — Sole au Chablis.

De filets van drie tongen gaar koken als aangegeven bij Tong met kaassaus — zie vorig recept.

Van 50 gram boter, 30 gram bloem en vischnat een gebonden

witte saus maken en deze afwerken met Chablis, room en wat citroen.

500 gram versche champignons koken en daarna stoven in een saus van boter, bloem, nat van de champignons, peper en 1 d.L. room en in het midden van den schotel plaatsen, de filets van de tongen er als een krans omheen leggen en daarover de Chablissaus.

Den schotel afwerken met halve maantjes citroen (schijfjes door midden gesneden) en takjes peterselie.

Gekookte aardappelen er bij opdienen.

Tong met Garnalen en Peterseliesaus. —

Sole aux Crevettes à la Hollandaise.

De filets van drie tongen gaar koken als aangegeven bij Tong met kaassaus — zie bldz. 46.

Van 50 gram boter, 30 gram bloem en nat van de visch of bouillon een gebonden witte saus maken en deze afwerken met veel peper, weinig zout, wat room; 250 gram goed gewaschen garnalen er in opstoven en 1 of 2 eidooiers er door roeren.

Deze ragout in het midden van den schotel plaatsen, de filets van de tongen er om heen garneeren en daarover een weinig peterseliesaus gieten, afgemaakt met veel boter.

Den schotel afwerken met halve maantjes citroen en takjes peterselie.

Gekookte aardappelen en peterseliesaus er bij opdienen.

Tong met witte Wijnsaus. — Sole au Vin blanc.

De filets van drie tongen gaar koken als aangegeven bij Tong met kaassaus — zie bldz. 46.

Van 50 gram boter, 30 gram bloem en vischnat een gebonden witte saus maken en deze afwerken met Graves, 1 d.L. room, citroensap, peper, 1 of 2 eidooiers en een stukje boter.

De filets in een krans op een schotel rangschikken en de saus er over heen gieten.

Den schotel afwerken met halve maantjes citroen en takjes peterselie of fleurons.

Gekookte aardappelen er bij presentereen.

Fleurons zijn halve maantjes van bladerdeeg (*feuilletée*), dit laatste vrij dik uitrollen, met een uitsteker er halve maantjes uitsteken en deze op een met bloem bestrooid bakblik plaatsen. Van boven met ei bestrijken en in een vrij warmen oven bruin en gaar bakken, ongeveer 10 minuten.

Tong op Ostendsche wijze. — Sole à l'Ostendaise.

De filets van drie tongen oprollen en naast elkaar opzetten in een pannetje, een gedeelte van de graat er onder en de rest er op en zoo noodig hierboven nog een schoteltje; gaar koken met water, zout en witten wijn gedurende ongeveer 5 minuten.

Iedere filet nu wat los maken en er een oester insteken, die even gewarmd is in eigen nat en dan geroerd is door een saus van boter, bloem, vischnat, oesternat, citroen en witten wijn.

De filets op een schotel rangschikken en een witte wijnsaus, als in het voorgaande recept beschreven, er over doen en op ieder rolletje visch een schijf truffel plaatsen.

Den schotel afwerken met halve maantjes citroen en peterselie.

Gekookte aardappelen er bij presentereen.

Zijn er geen oesters verkrijgbaar, dan kan in iederen filet een stukje gekookte zalm worden gestoken.

Tong-wijze Nemours. — Sole à la Nemours.

Een grooten kreeft koken en in stukken snijden.

De filets van drie tongen koken als bij Tong op Ostendsche wijze — zie vorig recept, maar hier een stukje kreeft insteken en een schijf truffel er boven op.

Van de resten van den kreeft een rose kreeftensaus maken als aangegeven bij Kreeft met kaassaus, maar de kaas er uit laten. 500 gram champignons gaar koken, ze opstoven in een saus van 50 gram boter, 30 gram bloem, nat van de champignons, veel peper, weinig zout en 1 d.L. room.

Dan de champignons met saus midden op den schotel plaatsen, de filets met kreeft er om heen, met een deel der kreeftensaus bedekt en de rest der kreeftensaus met gekookte aardappelen er bij presentereen.

Garneeren met fleurons — zie bldz. 48.

Tongpasteitjes. — Paupiettes de Sole Archiduc.

Gegeven meestal als déjeunerschotel.

Van bladerdeeg groote bouchées (ronde pasteitjes) maken.

De filets van 3 tongen koken als bij Tong op Ostendsche wijze — zie bldz. 48 en deze — dus met een oester er in gestoken — in de bouchées plaatsen en aanvullen met oestersaus.

De pasteitjes in den oven vlug warmen, een schijf truffel er op leggen en presentereen op een gevouwen vingerdoekje.

In plaats van een oester kan in iederen filet een stuk kreeft worden gestoken en dan verder aangevuld met kreeftensaus.

Tong met Kardinaalsaus. — Sole à la Cardinale.

De filets van drie tongen, dubbel geslagen, met schotel-tjes of graat er op, worden 5 tot 7 minuten gekookt in water met zout.

Kardinaalsaus (zie Sausen) over de filets gieten, die in de rondte op een schotel geschikt zijn.

Den schotel afwerken met halve maantjes citroen en peter-selie of fleurons — zie bldz. 48.

Gekookte aardappelen er bij presentereen.

Tong-wijze Valeska. — Sole à la Valeska.

De filets van drie tongen gaar koken als bij Tong met kaassaus — zie bldz. 46, afsnijden en schubsgewijze in een met boter ingewreven rand plaatsen. De afgesneden stukjes malen en aanmaken met in water geweekt brood, ei, peper, zout en citroensap en de aldus verkregen moes over de filets uitstrijken.

Den rand 5 minuten koken in water met deksel op de pan en daarna op den schotel keeren.

In het midden versche, gestoofde champignons zooals bij Tong Nemours — zie bldz. 48.

Over en om de visch Kardinaalsaus gieten (zie Sausen). Gekookte aardappelen er bij presentereen.

Tong met Truffelsaus. — Turban de Sole aux Truffles.

De filets van 3 tongen dubbelgeslagen koken in water met zout, bijsnijden en schubsgewijze in een randvorm plaatsen, met boter ingewreven. De resten malen en aanmaken als moes met in water geweekt brood, ei, zout, peper, citroensap en op de filets uitstrijken. Den rand even au bain-Marie opkoken met deksel op de pan en keeren.

Een gebonden saus maken van 50 gram boter, 50 gram bloem en vischnat, deze door laten koken en afwerken met Graves, citroensap, peper, bruin van jus, ketjap benting, truffelnat en gehakte truffels; deze over de visch gieten.

Den schotel afwerken met halve maantjes citroen en peterselie.

Gekookte aardappelen er bij presentereen.

Tong Palermo. — Sole Palermo.

Nudeln (lange, smalle reepjes deeg) of dunne macaroni gaar koken in kokend water met zout, $\pm$ 15 min., afgieten en opstoven met een stuk boter, tomatenpurée, 200 gram

garnalen, 150 gram geraspte Parmezaansche kaas, 3 à 4 tomaten, gepeld en aan schijven gesneden, zout en peper naar smaak.

De filets van 3 tongen, dubbelgeslagen, met schoteltje of graat er op, gaar koken 5—7 minuten in water met zout.

Bij het opdoen de nudeln in het midden van den schotel plaatsen, de filets van de tongen er om heen, daarover een pikante kardinaalsaus (zie Sausen) en rondom een rand fleurons — zie bldz. 48.

De rest van de kardinaalsaus en gekookte aardappelen er bij presenteren.

Tong met Oestersaus. — Sole aux Huitres.

De filets van drie tongen, plat dubbel geslagen, koken gedurende 10 minuten in weinig water en zout met een graat of zoo noodig een schoteltje er boven op.

Dan de filets op een schotel plaatsen en de oestersaus er over gieten. Voor deze oestersaus 50 gram boter, 30 gram bloem smelten, een weinig vischnat, wat oesternat en $\frac{1}{4}$ L. room toevoegen, de saus door laten koken en afwerken met 2 tot 3 eidooiers, het sap van een citroen en een stuk boter.

Bij het opdoen de oesters (dertig) er door roeren en deze even in de saus warmen, maar niet laten koken. Den schotel afwerken met halve maantjes citroen en peterselie.

Gekookte aardappelen er bij presenteren.

Tong op Normandische wijze. — Sole à la Normande.

Bereiding als Tong met oestersaus — zie voorgaand recept. Behalve oesters, ook mosselen en garnalen aan de saus toevoegen.

Tongfilet met Groene saus. — Filet de Sole-Sauce verte.

De filets van 3 tongen plat of in rolletjes koken, in een krans op een schotel plaatsen en de Groene saus (zie Sausen)

er over gieten. Den schotel afwerken met halve maantjes citroen en peterselie of met fleurons.

Gekookte aardappelen er bij presentereen.

Tong-wijze Orly.

—

Sole à l'Orly.

De filets van 3 tongen twee uur marineeren met zout, het sap van 2 citroenen, peper, fijn gehakt uitje en peterselie. Ze knopen, door een bakdeeg — zie bldz. 39 — halen en in heet frituurvet bakken, 7 tot 10 minuten, afhankelijk van de grootte der filets.

De filets opdienen op een gevouwen vingerdoekje en met peterselie versieren.

Er bij presentereen een pikante tomatensaus of een ravigotte saus (zie Sausen).

Tong in boter gebakken met peterselie. —

Sole à la Meunière.

De filets van 3 tongen in de lengte op een schotel plaatsen en een half uur met zout, peper en citroensap er op laten staan. De filets paneeren en deze in ruim boter goudbruin bakken en gehakte peterselie er over strooien. De visch op een langwerpigen schotel plaatsen met aan iederen hoek een bos peterselie.

Een weinig boter licht bruin braden, vermengen met wat Engelsche saus, soja, citroensap en gehakte peterselie en hiervan een weinig bij het opdoen over de tong gieten en de rest er bij presentereen.

Gekookte aardappelen er afzonderlijk bijgeven.

Forel met Groene saus. — Truite au bleu-Sauce verte.

Twaalf éénpersoons forellen koken gedurende 10 minuten met een scheutje azijn, weinig water en zout.

Een stevig servet vouwen op de plaat van den vischschotel

en daarop de forellen netjes naast elkaar op één lijn plaatsen en rondom versieren met krulpeterselie.

Groene saus (zie Sausen) en gekookte aardappelen er bij presentereen.

Zalm met Groene saus. — Saumon-Sauce verte.

Drie mooten zalm, ieder van ongeveer 350 gram, 10 minuten koken in water met zout.

Opdoen en dienen als het vorige recept, maar de mooten zalm tegen elkaar plaatsen.

Geroosterde Zalm met Groene saus. —

Saumon grillé-Sauce verte.

Drie mooten zalm, ieder van ongeveer 350 gram, met peper, zout en een lepel slaolie inwrijven. Wat houtskool in de kachel door laten gloeien en de zalm op een rooster boven het houtskoolvuur onder telkens keeren gaar roosteren. Op de schaal plaatsen en zoo noodig in den geopenden oven even laten drogen.

Opdoen op een gevouwen servet en garneeren met peterselie en partjes citroen.

Presenteeren met gekookte aardappelen en groene saus (zie Sausen).

Zalmforel met Mousseline saus. —

Truite saumonée-Sauce mousseline.

De zalmforel een paar minuten koken, dan om te zorgen, dat de visch heel blijft, de pan op zij van het vuur schuiven en de visch langzaam gaar laten worden, ongeveer een half uur. De visch opdoen op een gevouwen servet op een vischschotel en garneeren met krulpeterselie en citroenmandjes, gevuld met krulpeterselie.

Mousseline saus (zie Sausen) en gekookte aardappelen er bij presentereen.

Citroenmandjes: In de lengte van den citroen wordt aan weerskanten een insnijding gemaakt bijna tot aan het midden, in de breedte wordt aan weerskanten even vóór het midden de citroen ingesneden, zoodat dan aan iedere zijde een driehoek wordt verwijderd, terwijl in het midden een streep blijft zitten, die als hengel dienst zal doen; daarna den citroen leeg halen.

Zalm met Kardinaalsaus. —

Escaloppes de Saumon à la Cardinale.

Drie mooten zalm, ieder van ongeveer 350 gram, 10 minuten koken in water met zout. Iedere moot in vieren deelen en de stukken op een ronden schotel netjes rangschikken.

Kardinaalsaus (zie Sausen) er over gieten en den schotel garneeren met uitgetande schijfjes citroen en peterselie. Gekookte aardappelen er bij dienen.

Zalm-wijze Belgravia. —

Escaloppes de Saumon à la Belgravia.

Bereiding als Zalm met kardinaalsaus — zie vorig recept. De stukken zalm, om en om, met Kardinaalsaus en Groene saus bedekken.

Zalmstaart op Koninklijke wijze. —

Queue de Saumon à la Royale.

Een zalmstaart van vel en graat ontdoen of dezen klaar bestellen.

Een doek in het midden met boter besmeren, de visch daarop plaatsen, den eenen kant van den doek er over heen slaan, op de helft van de visch terugvouwen, daarna de visch er in rollen en de beide uiteinden van den doek met touwtjes dicht binden.

Den staart koken in water met zout, ongeveer 20 tot 25 minuten en daarin wat laten bekoelen ongeveer 10 minuten.

Den doek losmaken en den staart keeren op een gevouwen servet en in de schuinte garneeren met mooie schijven truffel.

Peterselie en citroenmandjes — zie bldz. 54 — met peterselie gevuld, er om plaatsen.

Groene saus (zie Sausen) en gekookte aardappelen er bij geven.

Zalm met Genève saus. — Saumon-Sauce Génévoise.

De zalm op de gewone wijze koken en opdoen.

250 gram versche, fijngehakke champignons met een halve flesch rooden wijn opzetten en gaar koken.

Een weinig ansjovis essence, cayenne peper, een lepel soja en ongeveer ½ deciliter port toevoegen, de saus even binden met aangemengde maïzena en een stuk boter er door kloppen. De saus moet bruin van kleur zijn; een gedeelte over de visch gieten en de rest er bij presentereen.

Tarbot met Hollandsche saus. —

Turbot à la Hollandaise.

De tarbot gaar koken in kokend water en zout, op een vischschaal plaatsen en de graat er voorzichtig uithalen zonder het vel te beschadigen. Hiervoor moet de graat voor het koken bij de inkervingen gekraakt (eenigszins gebroken) worden.

Den schotel versieren met peterselie.

Kappertjes saus of Hollandsche saus (zie Sausen) er bij presentereen.

Tarbot op Admiraalsche wijze. — Turbot à l'Amirale.

Een tarbot-en-filets met de graat gaar koken.

De graat op den vischschotel en de vier filets, van het vel ontdaan, er netjes opplaatsen.

In het midden een dikke oestersaus — zie bldz. 51 — en daarvan een weinig over de filets gieten.

Den schotel garneeren met halve schijfjes citroen, afgewisseld door een takje peterselie en een flinke bos peterselie bij kop en staart plaatsen, waartusschen een rivierkreeftje wordt gestoken.

Een licht zure eiersaus (zie Sausen) en gekookte aardappelen er bij dienen.

Naar verkiezing tartelettes van feuilletée — zie bldz. 43 — met garnalen ragout gevuld, er om heen plaatsen.

Tarbot met Kaassaus. — Filets de Turbot Gratinés.

De filets van een tarbot koken en in een grooten, vuurvasten schotel plaatsen, bedekken met een dikke vischsaus, gemaakt van een stukje boter, weinig bloem, vischwater en afgewerkt met 2 tot 3 eidooiers, een weinig citroensap, 100 gram geraspte Parmezaansche kaas en zout en peper naar smaak; wat kaas er over raspen.

Den schotel in den oven bruin laten worden.

Halve tomaten met peper en zout bestrooid en in boter opgebakken er om heen plaatsen.

Gekookte aardappelen er bij presenteren.

Paling met Tartarensaus. — Anguille à la Tartare.

Twee schoongemaakte, dikke palingen in nette, gelijke stukken snijden en even gaar koken ongeveer 5 minuten in bouillon met 2 uien, peterselie, zout, tijm, laurierblad en peperkorrels. De stukken in het vocht koud laten worden, op een vergiet laten uitlekken, afdrogen, door ei en paneermeel halen en in boter vlug mooi bruin bakken.

De paling opdienen in een servet met Tartarensaus (zie Sausen).

Dunnere palingen kunnen in plaats van even gaar gekookt, gemarineerd worden, dan afgedroogd, door ei en paneermeel gehaald en gebakken.

Forel met Tartarensaus. — Truite au bleu à la Tartare.

Kleine forellen worden enkele uren gemarineerd, dan afgedroogd, door ei en paneermeel gehaald en in boter gebakken.

Bij het opdoen de forellen netjes tegen elkaar plaatsen en den schotel rondom versieren met peterselie.

Tartarensaus er bij geven (zie Sausen).

Schelvisch op Florentijnsche wijze. —

Aiglefin à la Florentine.

De schelvisch gaar koken.

Fijne aardappelpurée maken, opstoven en stijf geklopt eiwit er onder mengen.

De spinazie gaar koken, 2 tot 3 maal door den molen malen of door een zeef wrijven en opstoven met room.

De spinazie in een vuurvasten schotel plaatsen, in het midden een weinig kaassaus doen (zie Sausen), daarop de stukken visch, van de graat ontdaan en weer kaassaus er over heen gieten. De aardappelpurée langs den binnenkant van den schotel rondom de visch spuiten, over het geheel geraspte kaas strooien en den schotel in den oven licht bruin laten worden.

Den schotel opdienen in een gevouwen servet.

De rest van de kaassaus er bij presenteren.

De spinazie kan door zuring worden vervangen.

Kabeljauw op Florentijnsche wijze. —

Cabillaud à la Florentine.

Bereiding als voorgaand recept. De schelvisch vervangen door een kabeljauwstaart, van de graat ontdaan, die met boter en een schijfje citroen in den oven wordt gebraden. Het vocht van de visch gebruiken voor de kaassaus.

Tong op Florentijnsche wijze. —**Filets de Sole à la Florentine.**

Bereiding als Schelvisch op Florentijnsche wijze — zie bldz. 57. De schelvisch te vervangen door gekookte tongfilets.

Kabeljauwstaart op Normandische wijze. —**Queue de Cabillaud à la Normande.**

Den kabeljauwstaart, van de graat ontdaan, gaar stoven met boter en een paar schijfjes citroen met deksel op de pan. Water toevoegen, als de boter bruin wordt.

Een saus maken van boter, bloem en nat van de visch, deze door laten koken en afwerken met room, citroensap, witten wijn en 1 tot 2 eidooiers.

Oesters, mosselen, garnalen en naar keuze ook champignons in de saus warmen. De visch op den schotel plaatsen en de saus er over gieten.

Den schotel afwerken met halve maantjes citroen en peterselie.

Gekookte aardappelen er bij dienen.

Kabeljauwstaart met Kaassaus. —**Queue de Cabillaud au Gratin.**

Den kabeljauwstaart, van de graat ontdaan, met boter en een schijfje citroen in den oven braden. De visch verder behandelen als Tong met kaassaus — zie blz. 46.

Kabeljauwstaart met Kardinaalsaus. —**Queue de Cabillaud à la Cardinale.**

Den kabeljauwstaart, van de graat ontdaan, koken in een doek als aangegeven bij Zalmstaart — zie bldz. 54. Kardinaalsaus (zie Sausen) over den kabeljauwstaart gieten.

Den schotel afwerken met halve maantjes citroen en peterselie of fleurons — zie bldz. 48.

Gekookte aardappelen er bij presenteren.

Kabeljauwstaart met Oestersaus. —**Queue de Cabillaud aux Huîtres.**

Den kabeljauwstaart, van de graat ontdaan, gaar stoven met deksel op de pan, met boter en een paar schijfjes citroen, onder telkens bedruipen, zorgdragende, dat de visch niet bruin wordt. Water toevoegen, als de boter licht bruin wordt. Verder behandelen en opdienen als Tong met oestersaus — zie bldz. 51.

Baars op Hollandsche wijze. —**Perche à la Hollandaise.**

De waterbaars koken in water met zout, een ui en een peterseliewortel; in een diepen schotel in wat vischwater opdienen.

Er bij presentereen dunne sandwiches van roggebrood, goed met boter besmeerd op een schaalte, met gevouwen vingerdoekje bedekt.

Snoek op Hollandsche wijze. —**Brochet farci à la Hollandaise.**

Een grooten snoek of twee kleine snoeken en naar verkiezing 5 ons paling gaar koken, wat laten bekoelen, zorgvuldig de graten verwijderen en het vleesch van de visch malen.

Een weinig botersaus maken en deze vermengen met in water geweekt en uitgedrukt oud brood (ongeveer een vierde van het gewicht van de visch), het sap van 2 citroenen, 2 of 3 eieren, 100 gram boter, de gemalen visch, naar smaak zout, peper en een fijn gesneden gefruit uitje.

Wanneer geen paling gebruikt wordt, dan wat meer boter, daar snoek zeer droog is.

Den kop van den snoek in een met boter ingewreven vuurvasten schotel plaatsen en van het aangemaakte vischvleesch de visch vormen, paneermeel er over strooien en den snoek

met boter en een paar schijfjes citroen ongeveer een kwartier in den oven plaatsen en licht bruin laten worden.

De visch garneren met citroen en kappertjes.

Citroen-eiersaus of kappertjessaus (zie Sausen) en gekookte aardappelen er bij presentereen.

Kreeft op Amerikaansche wijze. —

Homard à l'Américaine.

4 tot 5 kreeften koken gedurende ongeveer een kwartier, door midden hakken, het vleesch er uit halen (ook uit de scharen). De kleine, lange pootjes bewaren voor de garnering.

Behalve het vleesch en de reeds genoemde pootjes al het overige van de kreeft fijn hakken, opzetten met een stuk boter, een ui, wortel, laurierblad, Spaansche peper, 3 tot 4 tomaten, een lepel slaolie, peterselie, tijm en kruidnagelen en dit licht laten aanbraden. Bouillon toevoegen, zooveel als voor de saus noodig is (ongeveer 1 L.) en het geheel nog ongeveer 2 uur zachtjes laten trekken.

Het nat zeven en de scharen enz. goed uitstampen. Van dit vocht met boter en bloem een donkerrood bruine, pikante saus maken en deze afwerken met bruin van jus, tomatenpurée, weinig ketjap benting, ongeveer 2 d.L. witten wijn, ongeveer 1 d.L. cognac, het sap van $\frac{1}{2}$ citroen en iets Parmezaansche kaas. De stukken kreeft hier voorzichtig in opstoven.

Nassi-Goreng er bij presentereen of deze in een rand plaatsen, keeren en de kreeft met de saus er in doen.

Garneeren met de pootjes van de kreeft, in vieren gesneden hard gekookte eieren, waarop reepjes Spaansche peper.

Nassi-Goreng : De rijst droog koken met twee maal zooveel water en zout. In een koekepan fijn gehakte ui en Spaansche peper met boter fruiten, de rijst er door roeren en licht bakken. Naar verkiezing bij het opdoen twee ongeklopte eieren één voor één er door roeren.

Kreeft met Kaassaus. — Homard Gratiné.

Zes kreeften van een pond koken, in de lengte doorsnijden, het vleesch er uit halen, de schalen schoonmaken en het vleesch in nette stukken er weer in plaatsen, ook het vleesch uit de groote scharen verwijderen en er bij leggen.

De rest van de kreeft, behalve één kop, fijn hakken, opzetten met boter en kruiden — zie vorig recept, licht aanbraden, water toevoegen voor de saus en het geheel nog ongeveer 2 uur laten trekken.

Het nat zeven en de schalen enz. goed uitstampen.

Een gebonden rose saus maken van 50 gram boter, 50 gram bloem, nat van de kreeft en deze afwerken met cayenne peper, citroensap, ongeveer 1 d.L. witten wijn, 2 d.L. room, 100 gram Parmezaansche kaas, zout en peper naar smaak.

Een gedeelte van de saus over de kreeft in de schalen gieten, Parmezaansche kaas er over strooien en ze in ongeveer 10 minuten in een braadslede in den oven licht bruin laten worden.

Op een schotel een groot rond rijststuk (zie Koude Vischgerechten) plaatsen, hier midden in den overgehouden kop rechtop zetten en de schalen er om heen netjes in elkaar sluitend. Den schotel verder met peterselie afwerken.

De rest van de saus er bij presentereen.

Haring met Botersaus. — Filet de Hareng-Sauce riche.

Filets van nieuwe, versche, Hollandsche haring op een schotel plaatsen en rondom garneeren met peterselie en hier en daar een Waterloobloem (Geraniumsoort) er tusschen plaatsen.

Gewelde boter (zie Sausen), waardoor wat citroensap en mosterdpoeier, er bij presentereen en naar verkiezing ook versche, gestoofde snijboonen.

Pastei Neptunus. — Croûte à la Neptune.

Voor 1 groote pastei of vol-au-vent.

Een saus maken van 50 gram boter, 50 gram bloem en vischwater, deze afwerken met het sap van 1 citroen, 2 d.L. room, wat witten wijn, een stuk boter, 2 tot 3 eidooiers, zout en peper naar smaak.

Hierin naar keuze verschillende — minstens twee — soorten visch opstoven, als: gekookte, opgerolde filets van tong, stukken paling, filets van tarbot, garnalen, oesters (de laatste alleen warmen, niet stoven).

Onder het stoven telkens eens schudden om aanbranden te voorkomen, maar niet roeren om de visch heel te houden.

De ragout in de warme croûte doen en op een servet opdienen.

Oosterpastei. — Croûte aux Huitres.

Bereiding als Pastei Neptunus — zie vorig recept, maar als visch alleen oesters (gemiddeld 5 per persoon).

Pastei Monte Carlo. — Croûte à la Monte Carlo.

Twaalf filets van tongen, geknoopt of plat, koken in water met zout.

Een kreeft koken en het vleesch er uit nemen, de rest behandelen als bij Kreeft met kaassaus — zie bldz. 61; vooral zorgen, dat de schalen goed uittrekken en het vocht rood gekleurd is.

300 tot 400 gram versche champignons schoon maken, snijden en gaar koken met water, een klein stukje boter en wat zout.

Een licht rose saus maken van 50 gram boter, 50 gram bloem, nat van tong, kreeft en vocht van de champignons en deze afwerken met het sap van $\pm$ 1 citroen, $\pm$ 2 d.L. room, 1 d.L.

witten wijn, 50 gram Parmezaansche kaas, peper en zout naar smaak. Tong, kreeften, champignons er voorzichtig in opstoven gedurende $\frac{1}{2}$ uur, niet roeren, maar telkens eens schudden; de croûte er mede vullen en op een servet opdienen.

KOUDE VISCHGERECHTEN.

Rijststuk gebruikt voor het opmaken van koude schotels: 500 gram goedkoope rijst afwasschen op een zeef en opzetten met 1 tot $1\frac{1}{4}$ liter water en wat zout, vlug aan de kook brengen en dan op een hoekje van de kachel gaar laten worden. Naar verkiezing een stukje hard vet (rund-, kalfs- of lamsvet) meekoken of na het koken toevoegen.

De rijst zoo heet mogelijk door elkander stampen en kneden, tot ze aan elkander pakt, er daarna met de hand, die in water nat gemaakt is, den vereischten vorm aangeven.

Het rijststuk koud en hard laten worden en met een scherp puntig mesje netjes uittanden.

Zoo noodig, kan het rijststuk na gebruik afgewasschen worden en dan opnieuw dienst doen.

Zure gelei (aspic) wordt als volgt bereid:

1 L. vischwasser, vooral niet te zout, anders met wat water verdund, af laten koelen en opzetten met 2 eiwitten en de twee afgewasschen eierschalen, 1 d.L. azijn, 40 tot 45 gram gelatine en verschillende kruiden als: peper, ui, wortel, peterselie, een laurierblad, tijm, enz., roerende aan de kook brengen en daarna op een hoekje van de kachel nog een tijdlang laten doortrekken. Een dichten doek uitspoelen en den aspic hierdoor gieten en stijf laten worden, bijv. in een timbaalvorm. Voor roode gelei een weinig roode gelatine gebruiken of na het zeven bij den aspic of bij een gedeelte er van een druppeltje rood kleursel toevoegen.

Wordt de aspic gebruikt voor garneeren en afwerken van

schotels, dan wordt de gelei langs den rand los gesneden en de vorm gekeerd. Met een figuurmesje (gekarteld) of mes den aspic snijden en er nette, gelijke driehoekjes van maken, zooveel als er noodig zijn, om rondom het rijststuk te plaatsen.

De rest weer in den vorm doen en met 1 of 2 messen in kleine stukjes verdeelen; daarna in een spuitzakje en spuiten tusschen de stukken, tegen of op het rijststuk, daar, waar de schotel het eischt.

Voor visch in aspic, na het zeven een weinig aspic in den vorm of rand gieten en stijf laten worden, liefst op ijs, uitleggen met een klein takje peterselie, uitgestoken hard gekookt eiwit, uitgestoken truffel, een kappertje, enz., een weinig aspic er voorzichtig opgieten, dit weer laten bekoelen, de visch — zie de recepten — er op plaatsen en afsluiten met aspic.

Vormen, met aspic gevuld, moeten vóór het keeren even in warm water gehouden worden, zoodat ze gemakkelijk los laten.

Naar verkiezing kan het vischwater vervangen worden door bouillon of door water met vleeschextract of bouillonblokjes.

Tong in waaiervorm-Canadeesche saus. —

Eventail de Sole-Sauce Canadienne.

Twaalf filets van tong dubbel geslagen, met dekseltje of graat er op, koken in water, zout en witten wijn.

Een rijststuk maken — zie bldz. 63 — ongeveer 2 c.M. hoog van 4 tot 5 d.L. rijst en hier den vorm van een uitgeden waaiervorm aan geven.

1 Liter zuren aspic maken — zie bldz. 63.

4 d.L. mayonnaise maken en hierdoor ongeveer 2 d.L. vroom en ongeveer 6 gram opgeloste gelatine roeren. De saus n tweeën verdeelen.

Een schotel met water afnemen, de filet door de helft

de onder- en bovenkant er mee bedekt zijn, een schijf truffel op iederen filet plaatsen en de stukjes met gesmolten aspic bestrijken om ze glimmend te krijgen en daarna koud laten worden.

De waaivorm van rijst op een schotel plaatsen, de koud geworden stukjes in waaivorm er op rangschikken, ieder fileetje rondom bespuiten met aspic.

Aan het eind van den waaier een bos peterselie plaatsen, waarin 1 of 2 rivierkreeftjes gestoken worden, rondom punten aspic met een klein blaadje peterselie er tusschen.

Naar verkiezing vóór het rijststuk plaatsen kleine timbale-vormpjes, die uitgelegd zijn met aspic en een blaadje peterselie, waarop garnalen, vermengd met weinig van de mayonnaise en aangevuld met aspic of gekookte, geboorde aardappelen, warm gemarineerd en afgegoten en gehakte peterselie er over gestrooid.

Voor de Canadeesche saus, die rose moet zijn, de rest van de mayonnaise vermengen met een fleschje tomatenpurée, wat cayennepaper en mosterd en deze afzonderlijk er bij presenteren.

Tarbot op Russische wijze. —

Turbot soufflé à la Russe.

De tarbot-en-filets met de graat, waaraan de kop vast zit, gaar koken in water met zout, gedurende ongeveer 15 minuten, daarna met een scheut azijn in het water wat laten bekoelen.

Een rijststuk — zie bldz. 63 — maken van 300 à 400 gram rijst in den vorm van de visch en de tarbotgraat er op plaatsen; zoo noodig de buitenste randjes van de graat er af nemen.

1 L. zuren aspic maken — zie bldz. 63.

4 d.L. mayonnaise maken en hierdoor 2½ d.L. room en 6 gram opgeloste gelatine roeren.

De filets uitsteken met ronde vormen ter grootte van een

rijksdaalder, van boven bedekken met de mayonnaise, een schijf truffel en op een schaal koud laten worden. De resten van de filets malen, door een zeef wrijven en vermengen met wat geslagen room, citroensap, zout en peper.

Een groote, gekookte kreeft ontdoen van de schalen en aan ronde schijven snijden, deze bedekken, aan één kant met mayonnaise en daarop een weinig fijn gestampt kreeftenrood plaatsen, uit de kreeft verkregen.

De moes van de tarbot in het midden op de graat plaatsen; hier rondom de schijven tarbot en kreeft afwisselend rangschikken en over de moes fijngehakte truffel strooien, dan gehakten aspic spuiten, rondom schijven en moes, zoodat alles aan elkaar sluit.

Den schotel afwerken met een bos peterselie bij kop en staart en rondom punten aspic, waartusschen blaadjes krulpeterselie.

Canadeesche saus er bij presentereen. Hiervoor de rest van de mayonnaise vermengen met wat tomatenpurée, cayennepeper en mosterdpoeder. De saus moet rose van kleur zijn.

Tarbot op Zeeuwsche wijze. —

Turbot à la Zélandaise.

De tarbot-en-filets met de graat (met kop) gaarkoken gedurende 15 minuten en daarna met een scheutje azijn in het water laten staan.

Een rijststuk — zie bldz. 63 — maken van 300—400 gram rijst in den vorm van de visch en de tarbotgraat er op plaatsen, zoo noodig de buitenste randjes van de graat er af nemen.

1 L. zuren aspic maken — zie bldz. 63.

4 d.L. mayonnaise maken met citroen in plaats van met azijn en hierdoor roeren 2 ½ d.L. geslagen room en 6 gram opgeloste gelatine.

30 tot 40 oesters uit de schalen in een pan doen en deze

in eigen nat even boven een warm vuur houden, maar er voor zorgen, dat ze niet hard worden. De oesters dan door de mayonnaise roeren en koud laten worden, onder af en toe omroeren.

De oesters met wat saus op het midden van de graat plaatsen, de visch in stukken verdeeld er om heen schikken, hierover een deel van de mayonnaise en gehakten aspic er om heen spuiten, rondom stukken en oesters, zoodat alles aan elkander sluit.

Den schotel afwerken met punten aspic, waartusschen een blaadje peterselie, verder een bos peterselie plaatsen aan kop en staart van de tarbot, een rivierkreeftje bij den kop er tusschen gestoken.

Men presenteert er bij de rest van de mayonnaise, verdund met een weinig water en naar smaak met wat citroensap vermengd.

Kreeft op Parijsche wijze. —

Langouste à la Parisienne.

Onder langoustes verstaat men kreeften met kleinere scharen en groote voelsprietten; ze zijn grooter en zwaarder dan de gewone kreeftsoorten.

1 L. aspic maken — zie bldz. 63.

De langouste levend in bruisend kokend water met een handvol zout gaar koken al naar de grootte gedurende 15 tot 25 minuten en dan koud laten worden. Het vleesch aan de onderzijde van de langouste zoo heel mogelijk uit de schaal halen, de huid kan aan de onderzijde doorgeknipt worden en zorgen, dat deze weinig beschadigd wordt en één geheel blijft.

Een stuk brood snijden in den vorm van de langouste, naar boven schuin oplopend, dit in den oven hard bakken en de schaal van de langouste er om heen sluiten.

Dit in het midden van den schotel plaatsen, zorgdragend,

dat de kop van de langouste wat hooger staat, daar om heen wat mooie peterselie.

Op de langouste het aan schijven gesneden vleesch, naar verkiezing met weinig mayonnaise bedekt; van den kop tot den staart een rij schijfjes truffel.

In langwerpige eiervormpjes een dun laagje aspic laten bekoelen, hierop hard gekookte eieren in de lengte doorsneden en van den dooier ontdaan, de nu ontstane holten vullen met een fijn groenteslaatje, dat vermengd is met een weinig mayonnaise, waarin room en gesmolten gelatine verwerkt is.

Op deze vulling komt nu een schijfje hard geel van het ei en hier weer op een schijfje truffel of een takje peterselie, om het geel van het ei een reepje ansjovis. De vormpjes aanvullen en afsluiten met aspic en koud laten worden.

Voor het keeren houdt men ze in warm water; met de garnering naar boven gekeerd opdoen, rondom den staart geplaatst.

Er bij presenteren een dikke mayonnaise, waardoor wat geslagen room en cayennepeper.

Gegarneerde Zalm. — Saumon en Belle Vue.

2 mooten zalm — ieder van 500 gram — koken in water met zout en wat laten bekoelen. De graat er uit halen, het vel verwijderen en dan op den schotel tegen elkaar op zetten.

$\frac{1}{4}$ L. mayonnaise maken, waarin 1 d.L. room en 4 gram gelatine en deze er over doen; garneren met schijven truffel en gespoten vischaspic.

In kleine timbalevormpjes een laagje aspic laten bekoelen, dan in ieder een schijfje truffel en daarop een groentesalade, vermengd met een weinig van de mayonnaise en de vormpjes aanvullen en afsluiten met aspic en koud laten worden.

De vormpjes keeren, er om heen plaatsen en den schotel afwerken met punten en gehakten aspic, sla en peterselie.

Mayonnaise er bij dienen.

Zalm-wijze Chambord. —**Darne de Saumon à la Chambord.**

Bereiding als Gegarneerde zalm — zie vorig recept.

De timbalevormpjes in plaats van met groentesalade vullen met moes van visch, b.v. van schelvisch. De visch koken, het vleesch er af nemen, zeven en vermengen met mayonnaise, 1 d.L. room, gelatine, citroensap, peper en zout.

Bij het opdoen de mooten zalm op een rijststuk — zie bldz. 63 — plaatsen, de vormpjes er om heen en hiertusschen kleine, gekookte rivierkreeftjes.

Naar verkiezing een weinig kaviaar op de zalm en op de timbales plaatsen.

Afwerken met gehakten aspic en punten aspic en peterselie daar tusschen.

Opdienen met mayonnaise of sla.

Rand met Tong op Venetiaansche wijze. —**Bordure de Sole à la Vénitienne.**

De filets van 3 tongen dubbelslaan en koken met de graat er op en zoo noodig nog een schoteltje er boven om ze plat te houden. Van het kooknat aspic maken.

De filets aan beide kanten bedekken met mayonnaise, waarin room en een weinig gelatine, dan een schijf truffel er op plaatsen en koud laten worden.

In een bordurevorm (breeden, ronden rand, plat van boven) een laag aspic laten bekoelen, dezen uitleggen met takjes peterselie, uitgestoken eiwit en truffel en met een weinig aspic afsluiten.

De filets er nu schubsgewijze netjes in plaatsen en den rand aanvullen met aspic en laten bekoelen.

Bij het opdoen den vorm even in warm water houden en keeren.

De opening in den rand opvullen met Venetiaansche salade of aangemaakte kropsla en bij dezen schotel een mayonnaise presentereen.

Rand met Zalm op Venetiaansche wijze. —
Bordure de Saumon à la Vénitienne.

Bereiding als het vorige recept — alleen in plaats van filets van tong, gekookte zalm in nette stukken verdeeld.

Rand met Tong op Parijsche wijze. —
Bosdines de Sole à la Parisienne.

De filets van 3 tongen dubbelgeslagen met graat of dekseltje er op gaar koken in water met zout en witten wijn.

1 L. aspic maken — zie bldz. 63.

Mayonnaise maken en de helft hiervan vermengen met veel fijn gehakte peterselie en zoo noodig een druppeltje groen kleursel, tot de saus licht groen van kleur is en er dan 6 gram opgeloste gelatine door roeren.

De filets aan één kant met deze saus bedekken en koud laten worden.

In een breeden randvorm een laag aspic laten bekoelen, dezen uitleggen met verschillende fijne groenten en dan een weinig aspic er op gieten en deze weer stijf laten worden. De filets van de tong er nu op plaatsen met den groenen kant naar beneden en den rand aanvullen met aspic en koud laten worden. Voor het keeren den rand in warm water houden, op den schotel keeren en de ruimte binnenin opvullen met groentesalade, waardoor een lepeltje mayonnaise gemengd is en afwerken met peterselie en punten aspic.

De rest van de groene saus en van de mayonnaise er afzonderlijk bij presentereen.

Versche Kreeft. — Homard frais en Belle Vue.

3 of 4 groote kreeften gaar koken gedurende een kwartier en koud laten worden, doormidden hakken, het vleesch er uit nemen, in stukjes snijden en met den rosen kant naar boven weer netjes in de schaal plaatsen, zóó dat het vleesch er gemakkelijk uitgenomen kan worden.

Den schotel afwerken met peterselie en enkele gele sla-blaadjes.

Mayonnaise en aangemaakte kropsla er bij presentereen. Deze schotel wordt meer als eindschotel gegeven.

Forel in Gelei. — Truite au Bleu à la Gelée.

De forellen op de gewone wijze gaar koken en met een scheutje azijn in het water laten bekoelen.

Een vierkant rijststuk maken, ongeveer 3 c.M. hoog, dit op een grooten schotel plaatsen en met een steel van een houten lepel of met een stokje naast elkaar gleuven er in drukken, zóó dat er een forel in kan liggen.

De visschen er nu netjes in plaatsen en den schotel bespuiten met gehakten aspic, rondom punten aspic plaatsen, waar-tusschen blaadjes krulpeterselie.

Presentereen met mayonnaise, waarin gehakte peterselie en een weinig citroensap is gedaan.

Zalmforel in Gelei-Canadeesche saus. —

Truite saumonée à la Gelée-Sauce Canadienne.

Een zalmforel van ongeveer 1 K.G. in een met boter inge-wreven doek rollen; hiervoor den doek in het midden met boter besmeren, de zalmforel daarop plaatsen, den eenen kant van den doek er over heen slaan, op de helft van de visch terugvouwen, daarna de visch er in rollen en de beide uiteinden van den doek met touwtjes dicht binden. De zalmforel in zout water zachtjes laten koken gedurende 15 tot

25 minuten en met een scheut azijn in het water wat laten afkoelen, er uit nemen en geheel koud laten worden.

1 liter aspic maken — zie bldz. 63.

Een rijststuk maken in den vorm van de visch, uittanden als het hard is en de zalmforel er op plaatsen.

Den schotel afsputten met gehakten aspic en rondom punten aspic plaatsen, waartusschen blaadjes krulpeterselie.

Presenteeren met mayonnaise, vermengd met een weinig cayennepeper, tomatenpurée en een paar lepels geslagen room.

St. Jacobszalmen en kleine zalmen kunnen op dezelfde manier behandeld worden.

Bovendien worden deze ook als hoofdschotel gegeven bij bals en soirées, maar dan ook wel opgedaan op een plank, omwonden met een servet en rondom gegarneerd met vormpjes, gevuld met groentesalade en aspic.

Mayonnaise er bij presenteeren.

Chaufroid van Kreeft. — Chaufroid de Homard.

1 liter aspic maken — zie bldz. 63.

4 d.L. mayonnaise maken en deze vermengen met wat room en 6 gram opgeloste gelatine.

Stukken kreeft aan één kant bedekken met mayonnaise, een schijf truffel er op plaatsen en dit op een natgemaakten schotel laten bekoelen.

Groentesalade vermengen met wat mayonnaise en stijf laten worden.

In coteletvormen een dun laagje aspic laten bekoelen, een stuk kreeft met de saus met een breed mes uitsteken, er in plaatsen en afsluiten met aspic.

In een timbalevorm een dun laagje aspic laten bekoelen, dit uitleggen met groente en peterselie en de versiering met een weinig aspic vasthechten.

De groentesalade hierin plaatsen, zóó dat er een vinger langs den rand vrij blijft; deze ruimte opvullen met aspic en den vorm van boven ermede afsluiten en koud laten worden.

Bij het opdoen de timbale in warm water houden, keeren, in het midden van den schotel plaatsen en de coteletvormen, eveneens gekeerd, er rondom heen.

HOOFDSCHOTELS.

WARME HOOFDSCHOTELS.

Het vleesch wasschen, zouten en peperen ongeveer een uur, vóórdat het gebruikt wordt; biefstuk echter uitgezonderd, daar deze taai zou worden. Biefstuk wordt geklopt, geschrapt, gezouten en gepeperd even vóór het bakken.

De boter — of half vet, half boter — heet laten worden, het vleesch er in doen, aan alle kanten bruin braden, telkens goed bedruipen en als de jus mooi bruin van kleur is dan een weinig koud water er bij doen en dit zoo noodig herhalen.

Braadtijd voor 2 K.G.:

rundvleesch	1	tot 1 $\frac{1}{4}$ uur
kalfsvleesch	1 $\frac{1}{2}$	tot 1 $\frac{3}{4}$ uur
varkensvleesch	1 $\frac{3}{4}$	tot 2 uur
lamsvleesch	1	tot 1 $\frac{1}{2}$ uur

Wordt van de jus een bruine saus gemaakt, dan zooveel mogelijk het vet van de jus verwijderen en de jus binden met een weinig aangemengde maïzena. Schift de jus, dan wat warm water toevoegen en naar verkiezing de saus afmaken met soja, ketjap benting, madera, enz.

Per persoon gemiddeld rekenen op 100 tot 150 gram vleesch.

Een ossetong is voldoende voor ongeveer 8 personen.

De recepten zijn berekend voor 10 tot 12 personen.

Gegarneerde Ossenhaas. —

Filet de Boeuf à la Jardinière.

Filet de Boeuf à la Printanière.

1½ K.G. ossenhaas braden op de gewone wijze.

Bij het opdoen het vleesch in fijne, dunne schijven snijden, deze tegen elkaar plaatsen, zoodat het weer een geheel is; dan den ossenhaas in het midden van den schotel plaatsen, zóó dat de vorm bewaard blijft.

Verschillende gestoofde groenten er omheen plaatsen als doperwtten, worteltjes, gesneden bloemkool, enz., echter letten op de kleuren, deze — groen, rood, wit — netjes rangschikken.

Kleine aardappelcroquetjes aan de hoeken.

Er voor zorgen, dat de schotel vlug gegarneerd wordt en er op letten, dat vleesch, groenten, enz., bij het opdienen goed warm zijn.

Aardappelcroquetjes. De koude aardappelen malen, vermengen met zout, eidooier, melk, een stukje boter en stijf geklopt eiwit tot een luchtige massa. Dan er balletjes van vormen, deze door ei en paneermeel wentelen en in heet frituurvet bakken en op grauw papier laten uitlekken.

De jus er bij presenteeren.

Ossenhaas-wijze Godard. — Filet de Boeuf à la Godard.

1½ K.G. ossenhaas braden met boter, ui, tomaat, wortel, laurierblad, peperkorrel en tijm. In nette schijven snijden en

opdoen op een stuk brood zonder korst, met boter besmeerd en in den oven even hard opgebakken.

Er om heen garneren gestoofde champignons met licht-bruine saus, halve tomaatjes met zout en peper bestrooid en in boter opgebakken, schijven zwezerik of aspergepunten met witte saus.

Aan de hoeken geboorde, gebakken aardappelen of aard-appelcroquetten.

Een bruine saus maken van de ontvette jus, gehakte truffels er in doen; een weinig over den ossenhaas en de rest er bij presenteren.

Geboorde aardappelen. De aardappelen schillen, boren en in de koekenpan bakken met boter en met zout bestrooid, met deksel op de pan onder telkens schuiven en rollen, tot ze mooi gelijk bruin van kleur en gaar zijn.

Ook kunnen de geboorde aardappeltjes in heet frituurvet gebakken worden en dan met fijn zout bestrooid.

Ossenhaas-wijze Jockey Club. —

Filet de Boeuf à la Jockey Club.

1½ K.G. ossenhaas 24 uur marineeren met ½ flesch rooden wijn, een weinig azijn, wat water, gesnipperde ui, wortel, laurierblad, een paar kruidnagelen, peterselie, een weinig selderij en een stukje Spaansche peper.

Het vleesch met boter braden en de marinade langzaam toevoegen.

De jus zeven, ontvetten en hiervan met boter en bloem een gebonden roodbruine saus maken en afwerken met tomatenpurée, weinig soja en ketjap benting. Gestoofde champignons en truffels in schijven snijden en in de saus opstoven.

Den ossenhaas snijden, de saus er over doen en aan de hoeken geboorde, gebakken aardappelen plaatsen.

Ossenhaas op Portugeesche wijze. —**Filet de Boeuf à la Portugaise.**

2 K.G. ossenhaas op de gewone wijze braden.

Ongeveer 5 ons champignons schoonmaken en koken, dan fijnhakken.

Als de jus van den ossenhaas bruin is, wat nat van de champignons en 1 d.L. witten wijn toevoegen en dan binden.

Een witte saus maken en de gehakte champignons hierin opstoven.

12 middelgroote tomaten in de breedte doorsnijden, het zaad er uit halen, ze vullen met de gestoofde champignons, paneermeel er over strooien en de tomaten in een braadslee met een stuk boter in den oven opbakken.

Den ossenhaas snijden, wat saus er over gieten en de rest er bij presenteren. De gevulde tomaten om het vleesch plaatsen en aan de hoeken aardappelcroquetten.

Ossenhaas op Nivernaise wijze. —**Filet de Boeuf à la Nivernaise.**

2 K.G. ossenhaas op de gewone wijze braden.

Een stuk brood in den vorm van den ossenhaas roosteren, het vleesch in fijne schijven snijden en er op plaatsen.

Van de ontvette jus een bruine saus maken met gehakte truffels er in en deze gedeeltelijk over het vleesch gieten.

Er om heen garneren fonds d'artichauts met doperwten gevuld en met peterselie bestrooid en gestoofde champignons met bruine saus.

De rest van de saus er bij presenteren.

Gerookte gegarneerde Ossetong. —**Langue de Boeuf à la Pompadour.**

Een gerookte of gezouten ossetong 24 uur in water zetten en dan gaar koken (3 tot 4 uur), het vel er af halen en het keelstuk er af snijden. Een broodcroûton maken in den vorm van

de ossetong en met boter besmeerd in den oven bruin bakken.

De tong, aan dunne plakjes gesneden, er netjes opleggen en Spaansche saus met truffel en madera er over gieten.

Naar keuze afwisselend om het vleesch plaatsen : bloemkool met witte saus bedekt, halve tomaatjes, gevuld met fijngehakte champignons of peterselie, gestoofde champignons, worteltjes, haricots verts en doperwtten.

Aan de hoeken gebakken, geboorde aardappelen of aardappelcroquetten.

De rest van de truffelsaus er bij presenteeren of een saus, gemaakt van doorgewreven zwarte bessengelei en wat rooden wijn en Fransche mosterd.

Gevulde Ossetong. —

Langue de Boeuf farcie aux Truffles.

Een gerookte of gezouten ossetong koken als aangegeven bij Gerookte gegarneerde ossetong — zie vorig recept.

7¹/₂ ons kalfsgehakt op de gewone manier aanmaken en gehakte truffels en madera toevoegen, dit om de tong doen en deze in een varkensnet wikkelen en braden in boter ongeveer ¹/₂ uur.

Van Spaansche saus een dikke bruine truffel-maderasaus maken en bij het opdoen een gedeelte over de tong gieten en de rest er bij presenteeren.

Afwerken met groenten en aardappelen als bij Gerookte gegarneerde ossetong.

Ossetong met Maderasaus. —

Langue de Boeuf-Sauce Madère.

Ossetong met Schildpadsaus. —

Langue de Boeuf-Sauce Tortue.

De ossetong gaar koken in water met zout en kruiden als ui, wortel, peterselie, laurierblad, peperkorrels, tijm, enz.

gedurende 3 tot 4 uur, van vel en keelstuk ontdoen, in nette plakjes snijden en in den vorm van de tong op den schotel plaatsen. Bedekken met een gedeelte van de Madera-saus of Schilpadsaus en de rest er bij presenteeren. Gestoofde champignons aan de zijkanten plaatsen en geboorde, gebakken aardappelen of aardappelcroquetten aan de hoeken.

Gesmoord Rundvleesch.

—

Rôti Aigre.

Een staartstuk van 2 K.G. twee dagen marineeren in half water en half azijn en kruiden als ui, wortel, peterselie, laurierblad, Spaansche peper, tijm, enz.

Het vleesch met toevoeging van alle kruiden met boter braden in een gesloten pan, vrij gaar, vooral niet te rood gedurende 1 uur en onder het braden een gedeelte van de marinade toevoegen. De jus zeven, ontvetten, binden; geraspte mierikswortel en peper er in doen.

De saus moet scherp zijn.

Geroosterde Runderrib-wijze Colbert. —

Entrecôte Grillé à la Colbert.

3 tot 4 korte runderribjes van 400 tot 500 gram peperen en zouten, met slaolie inwrijven en bakken op een rooster, boven een houtskoolvuur geplaatst, gedurende 15 tot 20 minuten onder geregeld draaien.

Een weinig gehakte ui en veel gehakte peterselie in boter fruiten, wat merg, aan schijven gesneden, toevoegen en naar smaak zout, peper en bruin van jus.

Bij het opdoen dit over het vleesch uitstrijken, dat in zeer dunne plakjes gesneden is en weer in den vorm teruggelegd.

Er bij presenteeren groente als : haricots verts, doperwten en geboorde, gebakken aardappelen en als saus : Colbertsaus (zie Sausen).

Hamburger Rib met Cumberlandsaus. —**Entrecôte de Hambourg-Sauce Cumberland.**

De runderrib flink afborstelen, opzetten met kokend water en gaar koken $\pm 1\frac{1}{2}$ uur. Bij het opdoen het vleesch in dunne plakjes snijden en weer in den vorm terugleggen. Er bij presenteren groente als: doperwten, tuinboonen en als saus: Cumberlandsaus (zie Sausen).

Gekookt Rundvleesch met Groente. —**Bouilli de Boeuf à la Française.**

Een lendestuk, niet te vet, zonder been, van 2 K.G. opzetten met water, niet te veel zout en bijna gaar koken.

Verschillende soorten groente daaraan toevoegen als: peentjes, doperwten, boontjes, bloemkool, prij, selderij, slakropjes, kleine groene kooltjes, in draadmandjes, zakjes of doekjes gebonden; deze meekoken met het vleesch, totdat vleesch en groente geheel gaar zijn. Bij het opdoen het dun gesneden vleesch in een diepen schotel, de groenten in vakjes er om heen plaatsen en wat bouillon over het vleesch gieten.

Naar verkiezing geven met warme mierikswortelsaus of met maderasaus (zie Sausen).

Lamsrug met Roomsaus. — Selle d'Agneau à la Crème.**Baron d'Agneau à la Crème.****Lamsrug met Voorjaarsgroente. —****Selle d'Agneau à la Printanière.**

Gegeven als voorjaarsschotel.

Een lamsrug van een jong dier 24 uur in karnemelk plaatsen, zouten en braden met 50 gram boter. Wanneer de jus bruin begint te worden, het vleesch bedruipen met de karnemelk en 10 minuten vóór het opdoen $\frac{1}{4}$ liter zuren room meebraden.

De jus wat ontvetten, zeven en een weinig binden. (De kleur moet licht mahoniebruin zijn).

Voor het snijden het vleesch van den rug afhaken, hiervoor langs den ruggegraat aan iedere zijde een snede geven tot op de ribben, het vlees er tusschen wringen en het geheele vleesch, ook de filet, die onderaan zit, er langs de beenderen afsnijden.

Het vleesch in schuine, nette plakken verdeelen, ongeveer $1\frac{1}{2}$ tot 2 c.M. dik en deze weer aan beide zijden tegen den rug aan plaatsen, zoodat de vorm van den lamsrug weer verkregen is.

Rondom verschillende groenten plaatsen als: worteltjes, doperwten, haricots verts of deze er bij presenteren en geboorde, gebakken aardappelen aan de hoeken.

Een weinig saus over het vleesch gieten en de rest er bij dienen.

Lamsrug met Spinazie. — Selle d'Agneau Primeurs.

Een lamsrug met zout en peper inwrijven en braden met 50 gram boter. De jus afmaken met veel zuren room, 1 lepel azijn en 1 lepel soya, ontvetten, zeven en een weinig binden. Een weinig van de saus over den gesneden lamsrug — zie Lamsrug met roomsaus, bldz. 79 — gieten en de rest er bij presenteren

Feuilletée bakjes — zie bldz. 43, gevuld met spinazie, doorgezeefd en met room opgestoofd, er om heen garneeren en aan de hoeken geboorde, gebakken aardappelen.

Lamsrug met Pepersaus. —

Selle d'Agneau à la Poivrade.

Een lamsrug van een ouder dier zouten, peperen en 24 uur marineeren in $\frac{1}{2}$ L. water, 1 d.L. azijn, $\frac{1}{4}$ flesch rooden wijn, ui, Spaansche peper, wortel, laurierblad, kruidnagelen, enz., en af en toe keeren.

Het vleesch met een goed stuk boter 1 uur braden en als de jus goed bruin is met de marinade bedruipen; op het

laatst nog $\pm$ 1 d.L. rooden wijn er bij doen en naar verkiezing 1 eetlepel roode bessengelei, die den smaak verhoogt.

De jus zeven, ontvetten, binden en een weinig over den gesneden lamsrug — zie Lamsrug met roomsaus, bldz. 79 — gieten en de rest er bij presentereen.

Kastanjepurée of kleine gebakken uitjes, kleine knolletjes in witte saus gestoofd, uitgestoken knolselderij, heele kastanjes er om heen garneren en aan de hoeken geboorde, gebakken aardappelen.

Gebakken uitjes. De verse uitjes blancheren, opzetten met boter en zeer weinig suiker en onder telkens schudden en rollen licht bruin bakken.

Lamsrug Venaison. — Selle d'Agneau Venaison.

Bereiding als Lamsrug met pepersaus — zie vorig recept, de saus bovendien afmaken met tomatenpurée.

Lamsrug Varsoviennne. — Selle d'Agneau Varsoviennne.

Bereiding als Lamsrug met roomsaus — zie blz. 79.

Als groente gestoofd Brusselsch lof, Fransche céleri, champignons en gebakken tomaten er om heen plaatsen.

Lamsrug met Béarnaisesaus met mosterd. —

Selle d'Agneau à l'Ambassadeur.

Bereiding als Lamsrug met pepersaus — zie blz. 80.

Een weinig van de saus er over doen en de rest er bij presentereen.

Béarnaisesaus (zie Sausen) met veel Fransche mosterd over het vleesch gieten. Groenten naar keuze, als : doperwten, haricots verts, gebakken tomaten er bij geven.

Lamsbout met Pepersaus. —**Gigot d'Agneau à la Poivrade.**

Bereiding als Lamsrug met pepersaus — zie bldz. 80, den lamsbout echter langer, 2 tot 3 dagen, marineeren en 1 $\frac{1}{2}$ tot 2 uur braden.

Voor het snijden den lamsbout op een voorsnijbord plaatsen, het been naar de linkerhand gekeerd. Als regel is een zilveren handvat in het bot gestoken of een manchet er om gedaan.

Een snede geven even boven het gewricht, zoo mogelijk tot op het bot en het vleesch in dunne schuine plakjes afsnijden van den rechter- naar den linkerkant tot aan het bovineinde van de pijp. Het vleesch er weer netjes in plaatsen, zoodat de lamsbout weer een geheel lijkt.

Lamsbout met Roomsaus. —**Gigot d'Agneau à la Crème.**

Bereiding als Lamsrug met roomsaus — zie bldz. 79, snijden als lamsbout, in het vorig recept aangegeven.

Lamscotelet met Soubisesaus. —**Mignon d'Agneau Soubise.**

De lamscoteletten van het been afsnijden, bakken en plaatsen op cirkeltjes uitgestoken, gebakken brood en op den schotel plaatsen.

Voor de saus een paar uien in melk gaar koken en door een zeef wrijven. Boter en bloem smelten, de melk er bij doen, de saus 10 minuten door laten koken en afwerken met geraspte Parmezaansche kaas, peper en zout naar smaak.

Een gedeelte van de saus over het vleesch gieten en de rest er bij presentieren.

Rondom garneren als Lamsrug met pepersaus — zie bldz. 80.

Gevulde Kalfsborst. — Poitrine de Veau farcie.

De borst aan één kant opensnijden, met zout en peper inwrijven.

500 gram kalfsgehakt, smakelijk aanmaken met 2 eieren, geweekt oud brood, zout, peper, gefruite peterselie, gehakte truffels en madera. Van binnen de borst met eiwit inwrijven, vullen met het gehakt, dichtnaaien en met veel boter braden onder dikwijls bedruipen, ongeveer $1\frac{1}{4}$ uur.

De jus ontvetten en een weinig binden, wat over het vleesch doen en de rest er bij dienen. Garneeren met groente naar keuze en aan de hoeken geboorde, gebakken aardappelen.

Kalfsrib } met Voorjaarsgroente. —
Kalfsrug }

Selle de Veau à la Printanière.

Een kalfsrib of kalfsruggetje van $1\frac{1}{4}$ K.G. ontbeenen tot aan den rug, het ontbeende vleesch dubbelslaan en vastbinden op de beenderen, zóó dat de vorm van het rugstuk behouden blijft. Het vleesch gaar braden gedurende 1 à $1\frac{1}{4}$ uur.

De jus ontvetten, zeven en naar verkiezing gehakte truffels bijvoegen, dan binden.

Bij het snijden het vleesch van den rug afhaken, schuin in dunne plakjes verdeelen en deze weer in den vorm er op plaatsen.

Bij het opdoen de saus er over gieten en gestoofde, jonge groenten als: worteltjes, aspergepunten, doperwtten, bloemkool er om heen plaatsen en aardappelcroquetten aan de hoeken.

Kalfsnierstuk } met gekruide Champignonsaus. —
Kalfsrug }
 Noix de Veau }
 Selle de Veau } aux fines Herbes.

Een kalfsnierstuk van 2 K.G. $1\frac{1}{2}$ uur braden, een kwartiertje vóór dat het vleesch uit den oven gaat een handvol fijngehakte kruiden, als: uitje, dragon, peterselie en kervel toevoegen en meebraden.

Het vleesch er uit nemen, 1 d.L. witten wijn (Graves), een paar druppels citroensap en $\frac{1}{2}$ à $1\frac{1}{2}$ K.G. gestoofde, verse champignons, aan schijven gesneden, toevoegen, dit er in opstoven en de jus binden.

Het vleesch gedeeltelijk snijden en de saus er over gieten.
 Geboorde, gebakken aardappelen er bij presentereen.

Kalfshaasje met gekruide Champignonsaus. —
Filet de Veau aux fines Herbes.

Bereiding als het vorige recept, maar het nierstuk door een haasje vervangen.

Kalfsfricandeau-wijze Orloff. —
Carré de Veau à l'Orloff.

Een kalfsfricandeau van 2 K.G. met 100 gram ham lardeeren, d.w.z. plakjes ham oprollen, in het vleesch steken, na er eerst met een mes gleuven in gemaakt te hebben. Het vleesch gaar braden ongeveer $1\frac{1}{2}$ uur.

2 à 3 Lissabonsche of groote, witte uien in melk gaarkoken, doorzeven, zorgen $\pm$ 3 d.L. over te houden en hiervan met 30 gram boter en 30 gram bloem een dikke, witte saus maken. Deze door laten koken en afwerken met 1 d.L. room, 100 gram Parmezaansche kaas, peper en zout naar smaak.

Het vleesch gedeeltelijk gesneden op de schaal plaatsen,

de saus er over gieten en deze in den oven even gratineeren; daarover een weinig van de gebonden jus gieten en de rest er afzonderlijk bij presentereen.

Groenten naar keuze, als : gestoofde, versche champignons, céleri, Brusselsch lof er om heen garneeren en geboorde, gebakken aardappelen aan de hoeken.

Kalfshaas met Ossetong en Truffel. —

Filet de Veau à la Cherron.

1 of 2 stuks kalfshaas, zijnde 700—800 gram te zamen, braden met 100 gram boter. Een broodcroûton maken in den vorm van den haas en dezen, met boter besmeerd, in den oven hard en bruin bakken.

Den kalfshaas in schijven snijden. Op den broodcroûton de schijven haas om en om met schijven ossetong (ongeveer 100 gram) en schijfjes gesneden truffel (1 blikje) en dit alles met een weinig béchamelsaus verbinden, tot het één groot stuk lijkt. Van de jus met gehakte truffels een bruine, gebonden saus maken, hiervan een weinig over den haas doen en de rest er bij presentereen.

Garneeren met in jus gestoofde fonds d'artichauts, gevuld met gestoofde doperwtjes, met gehakte peterselie bestrooid en aan de hoeken geboorde, gebakken aardappelen.

Getruffeerd Kalfshammetje. —

Jambonneau de Veau aux Truffles.

Van 3 mooie kalfscoteletten met lang been, ieder van ongeveer 300 gram, het breede karbonadebeen afhakken en het lange been voor de helft afpellen en ze in boter braden gedurende ongeveer $\frac{1}{2}$ uur.

500 gram kalfsgehakt, getruffeerd, aanmaken en dit aan weerskanten om de carbonaden doen, waarvan, zoo noodig, het velletje langs den rand en een klein driehoekje, van het bot aan den onderkant is afgenomen en de carbonaden

in den vorm van een hammetje in varkensnet wikkelen ($\pm \frac{1}{2}$ net) en opnieuw braden, tot het gehakt gaar is ± 20 minuten.

De jus ontvetten, zeven, binden, gehakte truffels, madera, peper er in doen en er bij presentereen.

De hammetjes met manchetjes aan de beentjes op den schotel plaatsen, doperwten aan de zijkanen en geboorde, gebakken aardappelen aan de hoeken.

Kleine Biefstukjes met Pâté. —

Chateaubriands	} à la Rossini.
Filet Mignons	
Tournedos	

Chateaubriands, Filets Mignons of Tournedos zijn kleine biefstukjes van den haas gesneden. Om zeker te weten, dat ze daarvan afkomstig zijn, kan men ze zelf van den haas afsnijden; de afval is dan voor gehakt of soep te gebruiken.

De biefstukjes schrappen, zouten, peperen, zoo noodig nog uitsteken, bakken, plaatsen op stukjes brood van gelijke grootte, ook uitgestoken en gebakken en daarop een flinke schijf pâté de foie gras en een schijfje truffel. De pâté mag alleen maar warm worden en wordt even vóór het opdoen er op geplaatst.

Van de jus een bruine, gebonden truffelsaus met madera maken en deze over de biefstukjes gieten.

Aan de hoeken geboorde, gebakken aardappelen plaatsen en doperwten er afzonderlijk bij presentereen.

Kleine Biefstukjes op Rijstvormpjes. —

Filets Mignons à la Créole.

Droog gekookte rijst vermengen met een stukje boter, een in boter gefruit uitje, kerrie, zout, een ei en er ronde plakjes van vormen. Deze paneeren en bakken.

Gebakken biefstukjes er op plaatsen en daarop een schijf merg, die eerst in kokend zout water geblancheerd is en daarop een platte, gestoofde champignon (cèpe).

Van de jus een bruine gebonden saus maken met fijngehakte champignons en wat kerrie er in en deze over het vleesch gieten.

Geboorde, gebakken aardappelen aan de hoeken plaatsen en groente als doperwtten, enz. afzonderlijk er bij presenteren.

Kleine Biefstukjes met Eierkaas. —

Chateaubriands } à la Royale.
Tournedos }

Bereiding als Kleine biefstukjes met pâté — zie bldz. 86 — de schijf pâté de foie gras vervangen door een schijf royale — zie bldz. 25.

Kleine Biefstukjes met Champignons. —

Chateaubriands à la Godard.

Gebakken biefstukjes op gebakken broodcroûtons plaatsen, daarop een champignon en een takje peterselie of dragon.

Van de jus een bruine, pikante saus maken en deze afwerken met veel Engelsche saus, een weinig over de biefstukjes gieten en de rest er bij presenteren.

Den schotel opdoen met croquetjes van kastanjepurée aan de hoeken en aan de zijkanen gestoofde champignons en kleine, gebakken tomaten met peterselie bestrooid.

Kastanjecroquetjes: Kastanjes kruisen, gaar koken in ruim water ongeveer $\frac{3}{4}$ uur, pellen, malen door de zeef wrijven en vermengen met een stukje boter, wat melk of room, een weinig bouillon, iets suiker en zout. Dan er balletjes van vormen, deze door ei en paneermeel wentelen en in heet frituurvet bakken en op grauw papier laten uitlekken.

Kleine Biefstukjes met Béarnaisesaus. —**Filets Mignons à la Béarnaise.**

De biefstukjes schrappen, zouten, peperen, uitsteken, bakken en trapsgewijze op den schotel plaatsen.

De jus nabraden, een weinig binden en er over gieten en daar over de Béarnaisesaus (zie Sausen).

Den schotel afwerken met geboorde, gebakken aardappelen aan de hoeken en groente als doperwt en er bij presentereeren.

Indische Biefstuk. — Beefsteak à l'Indienne.

Hiervoor 1 K.G. biefstuk, gesneden van den lagen kant van den haas, kloppen in den vorm van biefstuk en 2 uur marineeren in tomatenpurée, een lepel azijn, 2 lepels slaolie, gehakte ui, gehakte peterselie en weinig fijngehakte roode Spaansche peper (bij voorkeur deze versch).

Het vleesch, zoo noodig, keeren.

Den biefstuk zouten, peperen, op de gewone wijze bakken in boter, op het laatst de marinade toevoegen en de jus binden.

De saus moet roodbruin en pikant zijn.

Bij het opdoen de saus over den biefstuk gieten.

Presenteeren met droge rijst, nassi goreng — zie bldz. 60 — of pommes de terre frites.

Pommes de terre frites: De aardappelen in nette reepjes snijden, wasschen, afdrogen, in heet frituurvet doen en als het vocht er voldoende uit is getrokken, de aardappelen er uit nemen. Het vet weer heet laten worden, de aardappelen er weer in doen en bruin bakken, dan de aardappelen op grauw papier laten uitlekken en met fijn zout bestrooien.

Prager Ham op Toskaansche wijze. —**Jambon de Prague à la Tosca.****Ham met Voorjaarsgroente. —****Jambon à la Printanière.**

Een ham van 2 tot 3 K.G. 24 uur van te voren in lauwater

water plaatsen, daarna afwasschen, opzetten in ruim water en ongeveer 3 uur koken, tot het zwoerd er zeer gemakkelijk af te trekken is. Dit er dan afhalen, paneermeel er over strooien en de ham dan mooi licht bruin braden. Voor het snijden de ham op een voorsnijbord plaatsen, het been naar de linkerhand gekeerd.

Als regel is een zilveren handvat in het bot gestoken of een manchet er om heen gedaan.

Een snede geven even boven het gewricht, zoo mogelijk tot op het been en nu het vleesch in dunne schuine plakjes afsnijden van den rechterkant naar den linkerkant tot aan het bovineinde van de pijp. Het vleesch er weer netjes inplaatsen, zoodat de ham weer een geheel lijkt.

De ham dan op den schotel plaatsen, aan de hoeken geboorde, gebakken aardappelen en aan de zijanten fijne groenten, als: doperwten, bloemkool en worteltjes.

Cumberlandsaus (zie Sausen) er bij presentereen.

Ham met Madera Saus. — Jambon-Sauce Madere.

Bereiding van de ham als Ham op Toscaansche wijze — zie vorig recept. Bij het opdoen geboorde, gebakken aardappelen aan de hoeken plaatsen en aan de zijanten mandjes, gebakken van feuilletée — zie bldz. 43 — of fritures, gevuld met spinazie

De spinazie gaar koken, door een zeef wrijven en met boter en room opstoven.

Presentereen met maderasaus (zie Sausen).

Fritures: Een dun beslag maken van 60 gram bloem, 1 ei, een weinig zout en 1 d.L. bier.

Het frituurijzer verwarmen in het frituurvet, daarna tot den rand in het beslag, het ijzer omkeeren, het deeg op laten drogen, de friture in heet vet bakken en uit laten lekken.

KOUDE HOOFDSCHOTELS.

Zure Gelei.

—

Aspic.

1 L. koud water opzetten met 4—6 bouillon blokjes (Maggi) of wat Liebigs vleeschextract, een gesneden ui en wortel, 3—4 laurierbladen, een schijfje citroen, eenige peperkorrels en kruidnagelen, veel peterselie, weinig tijm, $\pm$ 1 d.L. goeden azijn, 40 gram gelatine, zoo noodig wat zout en peper, 2 eiwitten en de 2 afgewasschen eierschalen. Dit onder voortdurend roeren op een heet vuur aan de kook brengen, dan op zij zetten en ongeveer $\frac{1}{2}$ uur zachtjes laten doortrekken.

Een uitgespoelden, linnen doek dubbel geslagen op een kom plaatsen en de gelei er op gieten, langzaam laten doorloopen, zonder te roeren en dan koud laten worden. Deze lichte aspic wordt gebruikt bij wit vleesch, als kalfsvleesch, kip, poularde, enz.

Bij donker vleesch als rundvleesch, duif, eend, enz. hoort donkere aspic. Voor de kleur dan een weinig ketjap benting, mader, soya of Engelsche saus, enz. bij het opzetten toevoegen.

Voor roode gelei een weinig roode gelatine gebruiken of na het zeven bij den aspic of een gedeelte er van, een druppeltje rood kleursel toevoegen.

Wordt de aspic gebruikt voor garneren en afwerken van schotels, dan wordt de gelei langs den rand los gesneden en de vorm gekeerd. Met een figuurmesje (gekarteld) of mes den aspic snijden en er nette gelijke driehoekjes van maken, zooveel als er noodig zijn om rondom het rijststuk te plaatsen.

De rest met 1 of 2 messen in kleine stukjes verdeelen, in een spuitzakje doen en spuiten tusschen de stukken, tegen of op het rijststuk, daar waar de schotel het eischt. Voor versierde vormen, na het zeven een weinig aspic er

in gieten en stijf laten worden, liefst op ijs, uitleggen met een klein takje peterselie, uitgestoken, hardgekookt eiwit, uitgestoken truffel, een kappertje, enz., een weinig aspic er voorzichtig opgieten, dit weer laten bekoelen, den vorm vullen als aangegeven bij de recepten en afsluiten met aspic.

Vormen, met aspic gevuld, moeten voor het keeren even in goed warm water gehouden en afgedroogd worden, zoodat ze gemakkelijk loslaten.

Vleeschgelei (aspic de viande) is natuurlijk fijner van smaak dan garneeraspic en wordt genomen in recepten, waar vleesch of pâté de foie gras in de gelei ligt.

Men neemt nu in den winter 6 kalfspooten, in den zomer 8 kalfspooten en zet deze op met 4 L. water, afval van kalfsvleesch of kip of versch kalfsvleesch (ongeveer 500 gram) en naar verkiezing wat magere rauwe ham er bij. De pan moet volkomen helder zijn, zuiver wit email, nikkel, enz.; is deze eenigszins beschadigd of afgesprongen, zoodat er ijzerbestanddeelen in de gelei kunnen komen, dan is de pan onbruikbaar.

Verschillende kruiden toevoegen, als een theelepel peperkorrels, 5—6 kruidnagelen, een fijngesneden ui en wortel, veel selderij en peterselie, 2—3 laurierbladen, een citroenschil, ongeveer 2 d.L. azijn en wat zout.

De pooten lang laten koken, ongeveer 6 tot 8 uur, tot het vleesch geheel uit elkaar valt. Het vocht afgieten; er moet dan 2 L. overgebleven zijn. Is er meer, dan het vocht inkoken, tot deze vereischte hoeveelheid bereikt is; de gelei koud laten worden en het vet er af scheppen. De gelei vermengen met $\frac{1}{2}$ flesch witten wijn, 4 eiwitten, 4 afgewasschen, fijngemaakte eierschalen en zout naar smaak. Dit alles er in kloppen.

De pan nu op een heet vuur, telkens omroeren, om het aanbranden te voorkomen en de gelei daarna zachtjes laten doorkoken, tot ze volkomen glashelder is.

De gelei zeven door een uitgespoelden, warmen doek, die dubbel geslagen ligt op een kom.

De zure gelei voor garneering en de vleeschgelei kunnen gecombineerd worden; een kalfspoot wordt dan vervangen door 10 tot 15 gram gelatine, die met de eiwitten wordt toegevoegd.

Ossenhaas met Gelei. — Filet de Boeuf à la Gelée.

2 K.G. ossenhaas op de gewone manier braden. Verschillende gekookte groenten, al naar gelang van den tijd van het jaar versch, anders in blik, als: doperwten, zeer kleine of gesneden worteltjes, stukjes bloemkool, gesneden slaboontjes, haricots verts, aspergepunten, lange reepjes of geboorde, gekookte aardappelen, stukjes komkommer, liefst alles in vier kleuren, marineeren met olie, azijn, zout en peper.

Een rijststuk maken in den vorm van den ossenhaas — zie bldz. 63.

1 L. aspic maken — zie bldz. 90.

De jus ontvetten, naar smaak afwerken met ketjap bening, Engelsche saus en madera, binden met een weinig gelatine en met aangemengde maïzena opkoken en laten bekoelen.

Den ossenhaas gedeeltelijk netjes snijden, op het rijststuk plaatsen en de saus er over gieten.

Den schotel afmaken door de groenten er afwisselend om heen te plaatsen, de aardappelen aan de hoeken en daarover gehakte peterselie en garneeren met gehakten aspic en punten aspic, waartusschen een klein takje krulpeterselie en verder een paar augurken, in waaivorm gesneden, boven op het vleesch.

Tartarensaus of Remouladesaus (zie Sausen) er bij presentereen.

Gevulde Ossenhaas met Gelei. —**Filet de Boeuf Manchon à la Pompadour.**

Bereiding als Ossenhaas met gelei — zie vorig recept, de ossenhaas wordt echter gevuld; hiervoor den ossenhaas in de lengte doorsnijden en zorgen één kant te laten vastzitten, dan naar buiten beide stukken flink uitkloppen met een vleeschklopper, zouten en peperen.

Voor het vulsel 500 gram kalfsgehakt 5 maal door den molen malen en aanmaken als gehakt met een dikke snede brood, van de korst ontdaan, in water geweekt en uitgedrukt, 2 eieren, zout, peper, madera, 50 gram ossetong, aan reepjes gesneden, reepjes hard gekookt eiwit, truffel en augurkjes of pistaches (4 kleuren).

Aan het gehakt den vorm van een ossenhaas geven, dit in een braadslede met boter ongeveer 20 minuten braden, niet te bruin en in den ossenhaas plaatsen; dezen dichtnaaien en weer braden in de jus, zoo noodig met toevoeging van een stuk boter gedurende 20 min.

Ossenhaas op Russische wijze. —**Filet de Boeuf à la Russe.**

2 K.G. ossenhaas op de gewone wijze braden.

Een rijststuk maken in den vorm van den ossenhaas — zie bldz. 63.

1 L. zuren aspic maken — zie bldz. 90.

Van de jus een bruine chaudfroidsaus maken; hiervoor de jus ontvetten, naar smaak er bij voegen ketjap benting, Engelsche saus, madera en binden met een weinig gelatine, opkoken met aangemengde maïzena en laten bekoelen.

In kleine timbalevormpjes een laagje aspic laten koud worden, uitleggen met een schijfje truffel, groentesalade er in doen en aanvullen met aspic.

Den ossenhaas gedeeltelijk netjes snijden, op het rijststuk plaatsen en de saus er over strijken.

De timbales keeren en om het rijststuk garneren. Den schotel afwerken met gehakten en punten aspic, waartusschen een klein takje krulpeterselie.

Ravigottesaus (zie Sausen) er bij presentereen.

In plaats van ossenhaas kan korte runderrib genomen worden. Het vleesch wordt in dunne plakjes afgesneden en weer op de rib geplaatst.

Ossenhaas met Ganzelever. —

Filet de Boeuf à la Strasbourg.

1½ K.G. ossenhaas op de gewone manier braden, vooral niet te rood maar mooi rose.

Een rijststuk maken in den vorm van den ossenhaas — zie bldz. 63.

1½ L. aspic maken, vooral niet te zuur — zie bldz. 90.

Van de jus een bruine chaudfroidsaus maken; hiervoor de jus ontvetten, 6 gram gelatine, 1 d.L. mader, 1 lepel ketjap benting, wat bruin van jus of Spaansche saus toevoegen en binden met een weinig aangemengde bloem. De saus door laten koken en als ze te vet is, wat warm water er aan toevoegen en wat laten bekoelen; ze moet mooi bruin en glanzend zijn.

Den ossenhaas aan dunne schijven snijden en ieder plakje besmeren met pâté de foie gras of met purée de pâté (dit laatste wat minder fijn). Dan de plakjes plaatsen op een schotel, waarop een weinig aspic is uitgegoten, de pâté naar beneden gekeerd en het vleesch aan den bovenkant bedekken met de chaudfroidsaus en koud laten worden.

Dan de schijven ossenhaas uitsnijden en op het rijststuk tegen elkander aanzetten, zoodat de ossenhaas weer één geheel is en dezen rondom met gehakten aspic bespuiten.

Den schotel verder afwerken met punten aspic, waartusschen blaadjes krulpeterselie.

Er bij presentereen mayonnaise, vermengd met een weinig geslagen room en wat cayennepeper of kerrie.

Runderrib met Gelei. — Côte de Boeuf à la Gelée.

Bereiding als Ossenhaas met gelei — zie bldz. 92, den ossenhaas vervangen door een lage runderrib van 2 tot 3 beentjes en deze met zout inwrijven, 24 uur laten staan en dan braden (mooi rood van binnen).

Gedeeltelijk in dunne plakjes snijden en het vleesch weer netjes op de rib plaatsen.

Geperst Vleesch. — Boeuf Marbré.

I. In den vorm, die voor geperst vleesch gebruikt wordt, plaatsen laag om laag:

500 gram gezouten en gepeperde runderlappen, 500 gram gezouten en gepeperde kalfsclappen, 150 gram ossetong, in reepjes gesneden, schijfjes of reepjes augurkjes, schijven hardgekookt eiwit, reepjes truffel en 750 gram kalfsgehakt smakelijk gekruid aangemaakt op de gewone wijze met toevoeging van een gefruit uitje, peterselie en mader; bovenop wat kruiden, als: ui, wortel, laurierblad, peperkorrels, kruidnagelen, een scheutje azijn en bouillon toevoegen.

Den vorm 2 tot 3 uur koken, tot het vleesch goed gaar en malsch is; het vocht, dat er op is gekomen, voorzichtig afgieten, per d.L. 5 gram gelatine er in oplossen en dan het er weer bij doen.

Het vleesch wat laten bekoelen, het gewicht er op plaatsen en 24 uur persen. Den volgende dag het gewicht er voorzichtig afnemen, den rand lossnijden met een nat, warm mes en het vleesch er uit nemen.

Het vleesch gesneden op den schotel plaatsen en bespuiten met gehakten aspic en afwerken met augurkjes, peterselie, enz. en garneren met punten aspic, waar-tusschen een takje peterselie.

Er bij presentereen Ravigottesaus (zie Sausen) en naar verkiezing warme of koude, gemarineerde groenten, het liefst haricots verts of prinsessenboonen.

Geperst Vleesch met Gelei. —

Boeuf Pressé à la Gelée.

- II. Een vet lendestuk of klapstuk van 2 ½ K.G. inwrijven met zout en salpeter en 8 tot 10 dagen in de pekels zetten. Hiervoor water koken met op elken L. ± 400 gram grof zout en ± 70 gram salpeter, wat suiker, peperkorrels, kruidnagelen, tijm, laurierblad, ui, wortel en peterselie; laten bekoelen, het vleesch er in plaatsen en een bord er boven op, zoodat het goed onder blijft.

Het vleesch goed afwasschen, ¼ uur koken in ruim water, afgieten, opnieuw opzetten met water en kruiden maar zonder zout en gedurende 4 tot 5 uur koken, tot het zacht, malsch en gaar is. Dan wat laten bekoelen.

Het vleesch in den vorm voor geperst vleesch plaatsen, zoo noodig wat bijgesneden en een blad gelatine er tusschen gelegd. Het gewicht er op plaatsen en het vleesch 24 uur persen.

Van 1 L. kooknat, dat bekoeld is met toevoeging van iets azijn en 50 gram gelatine en eiwit aspic maken, naar verkiezing dezen voor de helft rood kleuren.

Het vleesch, gedeeltelijk gesneden, op den schotel plaatsen en afwerken als Geperst vleesch — zie vorig recept.

Er bij presentereen Ravigottesaus of Remouladesaus (zie Sausen) en naar verkiezing warme of koude, gemarineerde groente, waarvoor haricots verts het meest geschikt zijn. Men kan ook sla er bij geven.

Galantine van Kalfsvleesch. — Galantine de Veau.

250 gram kalfsgehakt, 250 gram varkensgehakt, 100 gram ossetong, 1 blikje truffels, augurkjes of pistaches, hard gekookt eiwit, 2 eieren, oud brood, madera, zout, peper, nootmuskaat, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ varkensnet.

Bereiding. Het gehakt eenige keeren malen, tot het zeer fijn is; dan aanmaken als gehakt met in water ge-weekt en uitgedrukt oud brood, ei, madera, zout, peper en noot.

Ossetong, truffel, augurkjes en eiwit alles in lange reepjes gesneden er door roeren. Het vleesch flink dooreenwerken en sterk kruiden, daar het onder het koken aan smaak verliest, er een langwerpigen bal van vormen, dezen in het net wikkelen, daarna in een doek en de uiteinden vastbinden. De galantine koken in water met zout en kruiden $\pm \frac{3}{4}$ uur, er uit nemen, in den vorm plaatsen, wat laten bekoelen en dan het gewicht er op. Het vleesch 24 uur persen.

Den volgenden dag den doek er afnemen, het vleesch op den schotel plaatsen, snijden met behoud van den vorm en rondom bedekken met gespoten aspic en garneren met truffel, eiwit, augurkjes, enz.

Presenteeren met Ravigottesaus (zie Sausen).

Ham met Gelei. — Jambon à la Gelée.

De ham koken als aangegeven bij Ham op Toskaansche wijze — zie bldz. 88.

Een rijststuk maken van 300 gram rijst — zie bldz. 63 en er den vorm van een ham aan geven. Het vleesch er gesneden op plaatsen en bekleeden met gehakten aspic.

Rondom plaatst men vormpjes, met aspic bekleed, gevuld met groentesalade, vermengd met mayonnaise, waarin room en wat gelatine.

Presenteeren met pikante mayonnaise of saus Bordelaise.

Ham-wijze Salamanca. — Jambon à la Salamanca.

Het vleesch van een gekookte ham afsnijden, zóó dat het been er nog in zit en het onderstuk den vorm van een ham heeft behouden. Dan het vleesch in mooie, dunne plakjes snijden; de minder gelijke stukjes en hardere stukjes er uit zoeken en deze gebruiken voor moes. Ze malen, zeven en vermengen met 1 pot gezeefde pâté de foie gras, $\frac{1}{2}$ L. geslagen room, iets peper en 12 gram gelatine, opgelost in 2 d.L. water. De schijfjes ham in de uitgeholde ham plaatsen en aanvullen met de moes, zóó dat het weder een ham lijkt en deze op een rijststuk zetten.

De ham met een dunne, witte chaudfroidsaus bedekken, gemaakt van 50 gram boter, 50 gram bloem en bouillon, 4—6 gram gelatine toevoegen, de saus wat laten inkoken, afwerken met 1 d.L. room, 2 eidooiers, peper en zout naar smaak en laten bekoelen.

Aan het been een mooie manchete, met lint vastgebonden, bevestigen en den schotel afwerken met gehakten en punten aspic, waartusschen een blaadje krulpeterselie.

Ham op Venetiaansche wijze. — Jambon Vénitienne.

Een kleine ham koken, met het zwaard naar boven op een schotel plaatsen, dit er af trekken en de ham koud laten worden. Het middengedeelte in zijn geheel tot op het been er uitsnijden, zóó dat er een holte ontstaat, geschikt om te vullen.

Een rijststuk maken van 300 à 400 gram rijst — zie bldz. 63 en er den vorm van de ham aan geven.

1 L. aspic maken — zie bldz. 90.

Mayonnaise maken en deze vermengen met wat room en gelatine.

Groenten als: worteltjes, bloemkool, selderij, aspergepunten, doperwtten, en een zuren appel of komkommer,

aardappelen, augurkjes marineeren, afgieten en door de mayonnaise roeren.

Van de ham nette plakjes snijden en van de overgebleven stukjes moes maken door ze tweemaal te malen, te zeven en te vermengen met geslagen room, zout, peper en een weinig rood kleursel.

Bij het opdoen de ham op het rijststuk plaatsen, de groentesalade er in scheppen, de moes in de plakjes ham rollen en deze rechtop vóór en rondom het rijststuk plaatsen en een manchet aan het been binden.

Den schotel afwerken met schijven truffel, op de salade geplaatst en verder garneeren met gehakten en punten aspic, waartusschen een blaadje krulpeterselie.

WARME WILDSCHOTELS.

Poularde } op Koninklijke wijze. —
Kalkoen }

Poularde } à la Royale.
Dindon }

Den kalkoen wasschen, zouten en peperen, dan in een gesloten pan, liefst boven op de kachel, met 100 gram boter, opzetten, den rug naar beneden gekeerd, zorgen, dat het borstvliesch niet droog wordt, dit moet n.l. malsch en blank blijven; als de kalkoen begint te braden geregeld bedruipen, als hij van onderen begint bruin te worden een weinig water bijgieten.

Zorg dragen, dat de jus mooi bruin blijft.

1 of 2 versche truffels of een blik met groote truffels er bij doen.

Aldus braden gedurende 3 à 3 ½ uur, al naar de grootte.

Bij het opdoen de jus ontvetten, zeven, de truffel er uit halen en aan schijven snijden en de jus een weinig binden.

Van den kalkoen wordt nu de borst aan schijven gesneden, de schijven netjes weer op de borst gelegd, dan de schijven truffel er boven op, wat jus er over en de rest van de jus in de sauskom.

Den kalkoen op een grooten, gewarmden schotel plaatsen, garneren met witte gestoofde aspergepunten, — op de punten een weinig gehakte truffel — om en om met bruine gestoofde champignons, aan den achterkant geboorde, gebakken aardappelen en wat krulpeterselie; aan de pooten manchetten.

Kalkoen op Keizerlijke wijze. — Dindon à l'Impériale.

Bereiding als Kalkoen op Koninklijke wijze — zie vorig recept, maar garneren om en om met stukjes gebakken zwezerik en gestoofde of gefarceerde morilles en kleine, gebakken tomaten en geboorde, gebakken aardappelen.

Zorg dragen, dat alles goed warm is.

Saus er bij presenteeren.

Kalkoen met Oesters. — Dindon aux Huîtres.

Den kalkoen wasschen, zouten, peperen, opzetten met 1 L. water en truffel, dan 3 uur langzaam koken — de kalkoen mag niet aanzetten.

Van het nat de oestersaus maken, met 50 gram boter en 50 gram bloem; hierbij het sap van 1 citroen, $\frac{1}{4}$ L. room en 4 eidooiers, tot het een dikke, gele saus is; op het laatst roert men de oesters er door (3 per persoon); als deze er in zijn, mag de saus niet meer koken.

De kalkoen wordt gesneden als bij Kalkoen op Koninklijke wijze — zie bldz. 99.

Bij het opdoen de oestersaus er over en garneren met fleurons — zie bldz. 48.

**Poularde } met Selderij. — Poularde } au Céléri.
Kapoen } Chapon }**

De poularde opzetten met boter, op de kachel in een gesloten pan gaar braden gedurende $1\frac{1}{2}$ à 2 uur.

Fransche céléri schoonmaken en in tweeën snijden — in vingerlange stukken — en gaarkoken in water met zout ongeveer 2 uur.

Wanneer de jus van de poularde bruin wordt, telkens wat nat van de céléri toevoegen en zorgen een mooie, bruine jus te krijgen.

Hierin de afgegoten céléri opstoven, de jus binden en zoo noodig nog wat bruin van jus of ketjap benting toevoegen.

De poularde snijden, de pooten verwijderen en in tweeën verdeelen, de vleugels met een weinig borstvliesch er aan afsnijden en dan het vleesch van de borst aan beide kanten in nette stukken verdeelen, en het vleesch weer op het karkas leggen, dat op den schotel is geplaatst; aan de zij-kanten de céléri netjes rangschikken en wat saus er over gieten en de rest van de saus er bij presentereen.

Het einde van den schotel garneeren met geboorde, gebakken aardappelen en aan de pooten manchetten.

Japansche Poularde. — Poularde Japonaise.

De poularde opzetten met boter, licht aanbraden, dan water, 1 d.L. witten wijn (Graves), 1 d.L. room, 50 gram Parmezaansche kaas, iets cayennepeper toevoegen en de poularde gaar stoven.

De poularde snijden — zie vorig recept, op het karkas plaatsen, manchetten aan de pooten en bovenop garneeren met rijen van uitgestoken schijfjes truffel en ossetong.

De jus ontvetten en binden (de saus moet blond zijn), een weinig er van over de poularde gieten en de rest er bij presentereen.

Aan de zijanten garneren met gestoofde, groote, champignons of cèpes (in de koekenpan even opgebakken), gevuld met purée van artisjokkenbodems en kleine artisjokkenbodems zelf gevuld met gehakte champignons; alles met kaas bestrooid en even in den oven gegratineerd.

Aan de hoeken geboorde, gebakken aardappelen.

Poularde met Zuurkool. — Poularde à la Metternich.

De poularde gaar koken met water, zout en truffels ongeveer 1 ½ uur en zorgen voldoende vocht voor de saus over te houden, $\pm \frac{1}{2}$ L.

1 K.G. Mainzer zuurkool opzetten met wat water en een stuk boter en gaar stoven, vooral niet te zacht laten worden en naar verkiezing nog wat rijnwijn toevoegen.

Aardappelpurée maken, opstoven en hiervan een laag op den schotel plaatsen, daarop een laag van de zuurkool en daarop de poularde, die gesneden, in witte saus gestoofd wordt en dan op de zuurkool geplaatst met de pooten (waaraan manchetten) naar achteren en truffel er boven op.

Aan den voorkant van den schotel tegen de purée geplaatst 500 gram hardgebakken saucysjes.

Over de poularde een weinig witte saus, die gemaakt wordt van 50 gram boter, 50 gram bloem en het nat van de poularde en afgewerkt met $\frac{1}{4}$ L. room, eidooier en naar smaak met zout en peper.

De rest van de saus er bij presenteren.

Fazant met Zuurkool. — Faisan Choucroute.

Twee fazanten met boter op de kachel gaar braden.

400 gram mager pekelspek opzetten met water, even opkoken, afgieten en opnieuw opzetten met 1 K.G. zuurkool en een weinig water en beide gaar koken.

Het spek er uit nemen, in reepjes snijden, in de koekenpan

opbakken of het gesneden spek bakken en de zuurkool met het spekvat en een stuk boter stoven.

Aardappelpurée maken, opstoven en hiervan een laag op den schotel plaatsen, daarop een laag van de zuurkool.

De fazant snijden en de stukken op de zuurkool rangschikken en wat jus hierover.

Den schotel afwerken met een rand, gevormd door de stukjes spek en door gebakken saucijsjes tegen de purée geplaatst, vooral van voren.

Over de fazant een weinig truffelsaus, gemaakt van de gebonden jus, afgewerkt met bruin van jus, gehakte truffels, enz. en de rest van de saus er bij presentereen.

Poularde op Amerikaansche wijze. —

Poularde à l'Américaine.

500 gram kalfsgehakt met de lever van 1 poularde malen; het gehakt aanmaken met oud brood, in water geweekt en goed uitgedrukt, 2 eieren, peper, zout en 100 gram gepelde, gemalen amandelen.

Het vel van de poularde van voren los maken, het gehakt er in doen, het vel dichtnaaien; de poularde opzetten in een gesloten pan met een stuk boter, ui en wortel, licht aanbraden, water toevoegen en 4 aan stukken gesneden tomaten en hierin $\pm 1\frac{1}{2}$ uur stoven.

200 gram in groote plakken gesneden spek (bacon) bakken.

De jus zeven en met een weinig maïzena binden.

Bij het opdoen de poularde snijden, het vulsel er uit nemen, dit in plakjes snijden; alles op den schotel plaatsen, het spek er op leggen, een weinig van de saus er over gieten en de rest er bij presentereen. Er om heen garneeren dop-erwt en halve tomaatjes, met peper en zout bestrooid, in boter opgebakken. Aan de hoeken geboorde, gebakken aardappelen of aardappelcroquetten.

Ontbeende gevulde Poularde. —**Poularde farcie aux Truffles.**

De poularde ontdoen van de borstbeenderen door een insnijding te maken op het vel in het midden van de rugzijde tot op het been en aan weerskanten het vleesch er van af te krabben.

Vleugels en pooten laat men vastzitten.

Het vleesch zouten, met eiwit bestrijken en de poularde vullen met een farce, gemaakt van getruffeerd kalfsgehakt, vermengd met gemalen kippelever, met reepjes ossetong en truffel; de poularde weer dichtnaaien, braden onder dikwijls bedruipen in een gesloten pan gedurende 1 ½ uur op de kachel en de draadjes er uit halen.

Van de ontvette jus een gebonden, bruine saus maken en afwerken met gehakte truffels, madera, zoo noodig wat bruin van jus, enz.

Bij het opdoen de poularde in dunne reepjes snijden met een goed scherp mes — vooral van onderen doorsnijden — en de plakjes in den vorm van de poularde laten liggen. Een weinig truffelsaus er over gieten en de rest er bij presenteren. Rondom afwerken met versche, gestoofde champignons, geglaceerde kastanjes en geboorde, gebakken aardappelen aan de hoeken.

Poularde met Artisjokkenbodems en Champignons. —**Poularde Lavallière.**

2 gezouten poulardes opzetten met een stuk boter, ui, wortel, peterselie, laurierblad, selderij, truffel (liefst een versche), licht laten aanbraden, water toevoegen voldoende voor de saus, ongeveer ½ Liter en met deksel op de pan gaar stoven gedurende ongeveer 2 uur en een kwartier van te voren ongeveer 1 d.L. witten wijn (Graves) toevoegen.

Van dit vocht met 50 gram boter en 50 gram bloem een

gebonden witte saus maken en deze afwerken met 2 d.L. room, Parmezaansche kaas, peper, citroensap en eidooier.

Eén poularde snijden, de pooten verwijderen en in tweeën verdeelen, de vleugels met een weinig borstvliesch er aan afsnijden en dan het vleesch van de borst aan beide kanten in nette stukken verdeelen.

Van de tweede poularde de borststukken afsnijden, het borstbeen geheel verwijderen, deze poularde op den schotel plaatsen en het gesneden vleesch er in doen, de mooie, witte stukken bovenop, zóó dat het geheel één groote poularde lijkt.

Aan de pooten komen manchetten.

Een gedeelte van de saus er over doen en de rest er bij presenteren.

De poularde van boven garneren met uitgestoken schijven ossetong ter grootte van een rijksdaalder en uitgestoken schijven truffel.

Rondom afwerken met fonds d'artichauts in jus opgestoofd, gevuld met doperwtten, waarover een weinig gehakte peterselie en gestoofde, versche champignons.

Een rand fleurons er om heen — zie bldz. 48.

Haas op Jagerswijze. — Lièvre à la Chasseur.

Den haas zouten, peperen, braden met veel boter en kruiden, als: gesneden ui, wortel, peterselie, laurierblad, kokskruiden, tijm, Spaansche peper, selderij, peperkorrel ongeveer $1\frac{1}{2}$ — $2\frac{1}{2}$ uur in een wildpan, tot de filets met een lepel loslaten en de haas goed gaar en malsch is.

Als de jus bruin is, water en rooden wijn toevoegen.

Is de haas oud, dan marineeren als Reerug met groot-wildsaus — zie bldz. 107, waarvan ook de verdere bereiding geheel gevolgd wordt.

De saus wordt het laatst afgewerkt met het bloed van den haas, dat met een weinig water is opgeklopt.

Haas op Koninklijke wijze. — Lièvre à la Royale.

Den haas, van kop en voorpooten ontdaan, zouten, peperen en met veel boter, ui, wortel, Spaansche peper, laurierblad enz., $1\frac{1}{2}$ — $2\frac{1}{2}$ uur braden in een gesloten pan, tot het vleesch goed gaar en malsch is onder dikwijls bedruipen.

Van de gezeefde en ontvette jus een bruine saus maken en deze afwerken met weinig bessengelei, rooden wijn, soja, peper en het bloed van den haas.

Den haas snijden, door de filets er af te nemen, deze in schuine reepjes gesneden weer op het karkas plaatsen en het vleesch van de achterpooten eveneens zoo behandelen; een weinig saus er over en de rest er bij presentereen.

Aan de zijanten geboorde, geschilde appels, opgekookt in weinig water met wijn, citroen en suiker; deze opgevuld met roode bessengelei; vóóraan nassi goreng — zie bldz. 60 — plaatsen.

Haas-wijze St. Hubertus. —**Escaloppes de Lièvre à la St. Hubert.**

De filets van den haas aan boven- en onderkant afnemen, in nette stukjes snijden en opbakken in boter. Het overige vleesch malen en aanmaken als gekruid gehakt. De stukjes er mede bedekken in den vorm van escaloppes, deze door ei en paneermeel en in boter bakken. Het karkas braden als aangegeven bij Haas op Koninklijke wijze — zie vorig recept — en van de jus de saus maken.

Aardappel- of kastanjepurée in den vorm van den rug op den schotel plaatsen en het vleesch er tegenaan. De saus gedeeltelijk er over gieten, de rest en bovendien wat bessengelei er afzonderlijk bij presentereen.

Naar verkiezing pennetjes, met manchetjes er aan, in ieder stukje vleesch steken.

Haas met Roomsaus. — Lièvre à la Crème.

Den haas, van kop en voorpooten ontdaan, zouten, peperen en met veel boter $1\frac{1}{2}$ — $2\frac{1}{2}$ uur braden in een gesloten pan, tot het vleesch goed gaar en malsch is onder dikwijls bedruipen en de laatste 10 minuten $\frac{1}{2}$ L. zuren room meebraden.

Het bloed opkloppen met iets water en het laatste toevoegen.

De jus wat ontvetten, zeven en binden, de kleur moet licht roodbruin zijn.

Den haas snijden, door de filets er af te nemen, deze in schuine reepjes gesneden weer op het karkas plaatsen en het vleesch van de achterpooten eveneens zoo behandelen; een weinig saus er over en de rest er bij presentereen.

Rondom geglaceerde kastanjes en doperwtten, geboorde, gebakken aardappelen aan de hoeken en zoet zuur er afzonderlijk bij geven.

Reerug met Grootwildsaus. —**Selle de Chevreuil au Grand Veneur.**

Den reerug — voor 12 personen — 24 uur marineeren in half rooden wijn, half water met azijn, kruiden als: gesneden ui, wortel, peterselie, laurierblad, kokakruiden, tijm, Spaansche peper, selderij en 3 tot 4 peperkorrels en den rug af en toe keeren.

Het vleesch zouten en peperen, met ruim boter en de kruiden van de marinade gaar braden onder dikwijls bedruipen gedurende ongeveer 1 uur en een weinig vocht van de marinade toevoegen, als de jus bruin is.

De jus binden met aangemaakte malzena en afwerken met ongeveer 1 d.L. rooden wijn, 1 lepel ketjap benting, een paar lepels roode bessengelei, bruin van jus en dan de saus, die roodbruin van kleur en pikant moet zijn, zeven.

Voor het snijden het vleesch van den rug afhalen, hiervoor

langs de ruggegraat aan iedere zijde een snede geven tot op de ribben, het mes er tusschen wringen en het geheele vleesch ook de filet, die onderaan zit, er langs de beenderen afsnijden.

Het vleesch in nette, schuine plakken verdeelen, $1\frac{1}{2}$ à 2 c.M. dik en deze weer aan beide zijden tegen den rug aanplaatsen, zoodat de vorm van den reerug weer verkregen is.

Zoo noodig, vóórdát het vleesch er weer op geplaatst is, de ribben gedeeltelijk afhakken, zoodat de rug plat op den schotel ligt.

Den reerug garneeren met geboorde appelen (liefst Princesse-noble), die in wat water met wijn, citroen en iets suiker gekookt zijn, aan iederen kant van den schotel.

De holte vullen met bessengelei, op de hoeken geboorde, gebakken aardappelen.

Kastanjepurée er bij presentereen.

Over den reerug een weinig saus en de rest er bij dienen.

Reevleesch-wijze St. Hubertus. —

Escalloppes de Chevreuil à la St. Hubert.

Het vleesch van den reerug aan boven- en onderkant afsnijden, den rug (zonder het vleesch) braden en de jus afwerken als aangegeven bij Reerug met grootwildsaus — zie vorig recept. De filets goed met zout en peper inwrijven, even in de saus warmen en aan nette stukken snijden. Aardappel- of kastanjepurée maken, in den vorm van den rug op den schotel plaatsen en het vleesch er tegenaan. De saus gedeeltelijk er over gieten, de rest en bessengelei er afzonderlijk bij presentereen.

Naar verkiezing pennetjes, met manchetjes er aan, in ieder stukje vleesch steken.

Reerug-wijze Philaf. — Selle de Chevreuil à la Philaf.

Bereiding als Reerug met grootwildsaus — zie bldz. 107, maar de appels vervangen door nassi-goreng — zie bldz. 60 — waarop reepjes Spaansche peper.

Haas-wijze Philaf. — Lièvre à la Philaf.

Bereiding als Reerug-wijze Philaf — zie vorig recept.

Reerug met Pepersaus. —**Selle de Chevreuil à la Poivrade.**

Bereiding als Reerug met grootwildsaus — zie bldz. 107, maar het vleesch meer peperen en de saus scherper van smaak maken.

Bij het opdoen deegmandjes, gevuld met bessengelei en geglaceerde kastanjes en kastanjepurée er om plaatsen of er bij presenteren.

Reerug met Roomsaus. —**Selle de Chevreuil à la Crème.**

Bereiding als Lamsrug met roomsaus — zie bldz. 79. Opdoen met doperwten als groente en zoetzuur of compôte van Preisselbeeren er bij geven.

Reerug met Kersen. —**Escaloppes de Chevreuil aux Cerises.**

Den reerug marineeren en braden evenals bij Reerug met grootwildsaus — zie bldz. 107.

300 à 400 gram geconfijte kersen zet men op in een pan met weinig water, 1 lepeltje Liebig of ander vleeschextract, een flink glas rooden wijn en 1 glas port, weinig peper en iets zout, kookt dit gedurende ½ uur, zoodat de kersen goed zacht zijn.

Nu maakt men aardappelpurée en doet dit als rand op een grooten schotel met de gestoofde kersen in het midden.

Het vleesch van den reerug in dikke, schuine stukken snijden en deze om den aardappelrand leggen.

Over de stukken wat saus — dezelfde als bij Reerug met grootwildsaus, zie bldz. 107 — en de rest er bij presenteren.

Kastanjepurée er afzonderlijk bijdienen.

MIDDENSCHOTELS.

WARME MIDDENSCHOTELS.

Kip met Champignons. — Poulet aux Champignons.

2 kippen gaar koken met 500 gram schoongemaakte champignons of een blik champignons, peper, zout en ± 1 L. water, ongeveer 1 uur en zorgen voldoende vocht voor de saus over te houden, $\pm \frac{1}{2}$ L. Van den bouillon een witte saus maken; daartoe 50 gram boter en 50 gram bloem smelten, den bouillon toevoegen, de saus door laten koken en afwerken met 2 d.L. room, de champignons en 2 eidooiers. De kippen snijden op den schotel tegen het karkas plaatsen, de saus er overgieten en garneren met een rand fleurons.

Het snijden van kippen, poularden, eenden :

Beginnen met de pooten diep op het gewricht af te snijden en deze weer op het gewricht in tweeën te verdeelen. Dan de vleugels er af snijden, zoodat een reep vleesch van de borst er aan blijft vastzitten; het borstvleesch aan schijven snijden en deze netjes op het karkas plaatsen, vleugels en pooten er eveneens tegenaan leggen, waardoor de vogel weer in zijn vorm wordt teruggebracht.

Kip Marengo.

—

Poulet Marengo.

2 kippen zouten, peperen en $\frac{1}{4}$ uur braden in een gesloten pan met 25 gram boter en 1 d.L. slaolie. Dan een weinig Spaansche peper, ui, wortel, 3—4 groote tomaten of een klein blikje tomatenpurée toevoegen, de kippen hiermede gedurende $\frac{1}{2}$ uur stoven en er uitnemen. Aan de jus een lepel bloem toevoegen, een weinig bouillon of bruin van jus, de saus door laten koken, zeven en 500 gram gaargekookte champignons of 1 blik champignons er in opstoven. De kippen snijden, op den schotel plaatsen, de saus er over heen gieten en rondom garneeren met oeufs pochés, die, uitgelekt zijnde, in heete slaolie bruin gebakken worden.

Kip met Oesters.

—

Poulet aux Huîtres.

2 kippen gaar koken met ± 1 L. water en zout ongeveer 1 uur.

Van het nat, $\pm \frac{1}{2}$ L., met 50 gram bloem en 50 gram boter een witte saus maken, deze door laten koken en afwerken met wat peper, $\frac{1}{4}$ L. room, het sap van 1 citroen, 2 eidooiers en op het laatst 30 oesters er door roeren. De saus mag nu niet meer koken, daar de oesters dan hard worden, deze er dus alleen even in warmen.

De kip snijden en op den schotel doen, de saus er over, rondom de kip garneeren met fleurons — zie bldz. 48.

Kip op Parijsche wijze. — Poulet à la Parisienne.

Deze wordt gegeven in de maanden April en Mei, als er versche morilles verkrijgbaar zijn.

De morilles zeer goed schoon maken door ze eenigen tijd in ruim water met zout te zetten, om zoo noodig slakken en insecten te verwijderen.

Dit water telkens verfrisschen en de morilles met een borsteltje schoon borstelen.

2 kippen gaar braden in 50 gram boter en als deze bruin is $\pm \frac{1}{4}$ L. bouillon toevoegen, zoo dat er voldoende vocht overblijft, om de morilles gaar te stoven.

De kippen er uit nemen, snijden en warm houden.

De morilles met fijngehakte peterselie in de jus gedurende $\frac{1}{2}$ uur stoven, de jus binden met aangemengde maïzena en naar smaak nog maderà en ketjap benting toevoegen.

De kip op het karkas op den schotel plaatsen, de saus er over gieten, de morilles er om heen leggen en den schotel afwerken met een rand fleurons — zie bldz. 48.

Kip met Dragon. — Poulet à l'Estragon.

2 kippen van binnen met dragon opvullen (het vel van voren los maken, de gewasschen dragon er in doen en het vel weer vast maken).

De kippen op de gewone manier gaar braden in ruim boter ongeveer een uur.

De kippen er uit nemen en snijden.

De dragon eveneens en met wat versche, gehakte dragon in de jus strooien en deze met aangemengde maïzena een weinig binden. Bij het opdoen de saus over de kip gieten, die weer op het karkas is opgezet.

Presenteeren met sla, op de gewone wijze aangemaakt.

Kip op huishoudelijke wijze. —

Poulet à la bonne femme.

2 kippen opzetten in een gesloten pan met een stuk boter, een ui en wortel; licht aanbraden, daarna water toevoegen en de kippen hierin ± 1 uur braden, naar verkiezing met een paar aan stukken gesneden tomaten.

Dan de kippen er uit nemen en snijden; het nat zeven en hiervan met 50 gram boter en 50 gram bloem een saus maken, deze door laten koken en afwerken met 1 d.L. witten wijn (Graves), 1 blikje aan schijven gesneden champignons,

2—3 lepels tomatenpurée en een lepel gehakte peterselie.

Gekookte groenten als: doperwtten, gesneden worteltjes, enz. met geboorde of gesneden, gekookte aardappelen toevoegen en de stukken kip hierin opstoven.

Kip op Portugeesche wijze. — Poulet à la Portugaise.

2 kippen opzetten in een gesloten pan met een stuk boter, ui, wortel, peterselie en selderij; licht aanbraden, daarna water toevoegen, voldoende voor de saus, $\pm \frac{1}{2}$ L., benevens 3 aan stukken gesneden tomaten; de kippen hierin ± 1 uur braden.

Dan de kippen er uit nemen en snijden; het nat zeven en hiervan met 50 gram boter en 50 gram bloem een saus maken, deze door laten koken en afwerken met 1 d.L. witten wijn (Graves), 1 lepel soja, wat bruin van jus, 1 blikje fijn-gesneden champignons, nog 2 lepels tomatenpurée en een lepel gehakte peterselie. Dit alles met de stukken kip goed doorstoven.

Bij het opdoen de saus over de kippen gieten, garneren met een rand fleurons — zie bldz. 48 — of met kleine tomaatjes, die half doorgesneden, bestrooid met peper, zout en paneermeel in boter gebakken zijn.

Kip op Jagers wijze. — Poulet à la Chasseur.

2 kippen gaar braden op de gewone wijze in boter ± 1 uur. Fijngehakte ui en peterselie in het vet van de jus licht bakken, bloem toevoegen, bouillon er bij doen, de saus 10 minuten laten doorkoken en afwerken met het bruin van de jus, witten wijn, citroensap, in de helft gesneden, gaargekookte champignons, zout en peper naar smaak.

De kippen snijden, in de saus opstoven. Bij het opdoen op den schotel plaatsen, de saus er over heen gieten en rondom garneren met fleurons — zie bldz. 48.

Poularde (kip) met Champignons en Truffels. —**Poularde (poulet) Demi-Deuil.**

1 poularde of 2 kippen opzetten met 500 gram schoon-gemaakte champignons, 1—2 versche schoongeborstelde en geschildte truffels, zout, peper en ± 1 L. water gedurende $\pm 1\frac{1}{2}$ of 1 uur. Van het vocht, $\pm \frac{1}{2}$ L., een witte saus maken, daartoe 50 gram boter en 50 gram bloem smelten, den bouillon toevoegen, de saus door laten koken en afwerken met 1—2 d.L. room, zout en peper naar smaak, de aan schijven gesneden truffels, de champignons, zoo noodig doorgesneden en 2 eidooiers.

De poularde of de kippen snijden, op den schotel plaatsen, de saus er over gieten en garneren met een rand fleurons — zie bldz. 48.

Lamscotelet met Kastanje Purée. —**Côtelette d'Agneau-Purée de Marrons.**

1 K.G. kastanjes kruisen, gaar koken in ruim water ongeveer $\frac{3}{4}$ uur, pellen, malen, door de zeef wrijven en opstoven met een stukje boter, wat melk of room, een weinig bouillon, iets suiker en zout. Zorgen, dat de purée niet te stijf is.

12 lamscoteletten door ei en paneermeel halen, in boter in de koekenpan goed lichtbruin bakken gedurende 8 à 10 minuten en telkens met de heete boter overgieten, zoodat ze mooi opzwellen.

De kastanjepurée in het midden van een schotel plaatsen, de coteletten, van manchetjes voorzien, er rondom tegenaan, de jus er over gieten of er bij presenteren.

Lamscotelet op Italiaansche wijze. —**Côtelette d'Agneau à l'Italienne.**

Macaroni gaar koken in ruim kokend water en zout, afgieten en opstoven met een stuk boter, Parmezaansche kaas en Gruyère kaas, wat melk, peper en zout.

De massa in het midden van den schotel plaatsen, daar omheen de gebakken coteletten — zie voorgaand recept, een truffelsaus van de jus maken en rondom gieten.

Lamscotelet-wijze Cova. —

Cotelette d'Agneau à la Cova.

6 à 8 lamsnieren blancheeren, peperen, zouten en dan in 50 gram boter gaar braden; de nieren er weer uit nemen en elk in 3 à 4 schijven snijden.

Aan de boter toevoegen een fijngehakt, klein uitje en 1 eetlepel fijngehakte peterselie, dit zacht gaar fruiten; 50 gram bloem er bij doen en 2 d.L. goeden bouillon; de saus laten doorkoken, afwerken met 1 ½ d.L. Graves, 1 blikje tomatenpuree, 1 lepel soja, bruin van jus en wat citroensap. Een groene komkommer schillen, in de helft snijden, het zaad verwijderen, in lange reepjes verdeelen, 5 minuten koken met water en zout en afgieten. 5 ons verse champignons pellen, een puntje van het steeltje afsnijden, dadelijk in ruim water plaatsen met een scheutje azijn of wat citroensap er in, flink wasschen en opzetten met een stuk boter, weinig zout, 1 d.L. bouillon en gaar koken (½ uur). De stukken nier, komkommer en de champignons in de saus ¼ uur toegedekt opstoven.

12 lamscoteletten bakken als aangegeven is bij Lamscotelet met kastanjepurée — zie bldz. 114, van manchetjes voorzien op een ronden schotel tegen een ronden deegrand plaatsen en in het midden hiervan de ragout.

De deegrand moet hard zijn en dient alleen voor garnituur. Hiervoor 50 gram boter, 1 ei, 150 gram bloem en een weinig water tot een taai deeg kneden. Dit uitrollen tot een langen reep van ± 10 c.M. hoogte, die sluit om een timbalevorm. Het deeg van boven in punten uittanden en daaronder op gelijken afstand met een appelboor cirkeltjes uitsteken. Den vorm van buiten met boter besmeren, het deeg er om heen

doen en de einden met water en eiwit op elkander bevestigen. Het deeg met eigeel bestrijken, op een met bloem bestrooide bakplaat plaatsen en in den oven laten drogen en licht geel bakken.

Lamscotelet op Maarschalksche wijze. —

Côtelette d'Agneau à la Maréchale.

De coteletten bakken als aangegeven is bij Lamscotelet met kastanjepurée — zie bldz. 114.

De coteletten van manchetten voorzien en plaatsen tegen groente b.v. tegen doperwtten, die in het midden van den schotel zijn geplaatst.

Presenteeren met Béarnaisesaus (zie Sausen), waardoor tomatenpurée en naar verkiezing veel Fransche mosterd is geroerd.

Lamscotelet in deeg. —

Côtelette d'Agneau en Robe de Chambre.

Deze schotel wordt veel gegeven bij een jachtlunch.

12 lamscoteletten gaar braden als aangegeven is bij Lamscotelet met kastanjepurée — zie bldz. 114 en koud laten worden.

Van de jus een bruine chaudiroidsaus maken, deze ontvetten, zeven en binden met wat aangemengde maïzena en een paar bladen gelatine. De saus afwerken met wat soja, mader, enz. en wat laten bekoelen. De coteletten aan weerskanten er mede bedekken en op een nat gemaakte schaal koud laten worden.

Feuilletée — zie bldz. 40 — dun uitrollen, de coteletten uitsteken, in lapjes deeg rollen en het uiteinde van het deeg, met water natgemaakt, vast plakken.

Den bovenkant met ei bestrijken en de coteletten op een met bloem ingewreven bakplaat in een heeten oven bakken, tot het deeg gaar is (ongeveer 15 minuten).

Zwezerik op Financière wijze. —**Ris de Veau à la Financière.**

2 groote of 3 kleine zwezeriken blancheren, gaar koken met water, zout en kruiden, ongeveer $\frac{3}{4}$ uur, met koud water overgieten, van vellen ontdoen en in schijven snijden.

Van een gedeelte van het gezeefde nat, ± 3 d.L. en wat bouillon met 50 gram boter en 50 gram bloem een blonde saus maken, deze door laten koken en afwerken met zout, peper, maderà en bruin van jus.

500 gram versche, gestoofde champignons of 1 blik champignons, truffels uit blik, hanekammen en kleine gekookte gehaktballetjes aan de saus toevoegen en de schijven zwezerik voorzichtig hierin opstoven.

Een lange reep brood, van de korst ontdaan en met boter besmeerd, in den oven bruin bakken.

Bij het opdoen de schijven zwezerik netjes in den vorm van een zwezerik in het midden van den schotel plaatsen op den broodcroûton; de financière er omheen doen, de saus over beide gieten en den schotel afwerken met een rand fleurons — zie bldz. 48.

Zwezerikcotelet op Financière wijze. —**Côtelette de Ris de Veau à la Financière.**

Bereiding als Zwezerik op financière wijze — zie vorig recept.

Een witte saus maken van boter, bloem, gezeefd nat van de zwezerik. In een gedeelte er van een paar blad gelatine oplossen, deze goed door laten koken en afwerken met zout, peper en een eidooier; wat laten bekoelen; de schijven zwezerik aan weerskanten er mede bedekken en koud laten worden op een met water nat gemaakten schotel. Daarna door ei en paneermeel halen, in heet frituurvet bakken en een stokje, met manchetje er aan, er in steken.

De financiële, gestoofd in de rest van de saus, op het midden van den schotel plaatsen, rondom de coteletten en een rand fleurons — zie bldz. 48.

Zwezerik op Renaissance wijze. —

Ris de Veau à la Renaissance.

2 groote of 3 kleine zwezeriken blancheren, gaar koken met water, zout en kruiden gedurende $\frac{3}{4}$ uur, met koud water overgieten, van vellen ontdoen, met zout en peper inwrijven en in ruim boter onder dikwijls bedruipen bruin braden.

De zwezeriken aan schijven snijden en in het midden op den schotel plaatsen op een broodcroûton — zie Zwezerik op financiële wijze bldz. 117.

Over de zwezeriken de gebonden jus gieten en daarover een witte kaassaus, gemaakt van boter, bloem en zwezeriknat en afgewerkt met room, zout, peper en geraspte Parmezaan-sche kaas en deze in den oven even laten gratineeren.

Groente aan de zijkanten er om heen plaatsen als gestoofde aspergepunten met witte saus bedekt en met fijn gehakte truffel bestrooid; aan de hoeken 500 gram versche, gestoofde champignons.

Den schotel afwerken met een rand fleurons — zie bldz. 48.

Zwezerik met Oesters. — Ris de Veau aux Huîtres.

De ragout wordt meestal opgediend in een croûte of timbale van feuilletée op een gevouwen servet.

2 of 3 zwezeriken op de wijze als aangegeven is bij Zwezerik op financiële wijze — zie bldz. 117 — gaar koken en snijden.

Van een gedeelte van het gezeefde nat, $\pm \frac{1}{2}$ L., met 50 gram boter en 50 gram bloem een witte saus maken, deze door laten koken en afwerken met het sap van een citroen 1 d.L. room, peper en zout naar smaak.

De zwezeriken er zeer voorzichtig onder weinig roeren in opstoven, 2 eidooiers er door kloppen en het laatst 36 oesters toevoegen en deze er in warmen. De saus mag nu niet meer koken, daar anders de oesters hard zouden worden.

Zwezerik-wijze Toulouse. —

Ris de Veau à la Toulouse.

Bereiding als Zwezerik met oesters — zie vorig recept, alleen een weinig citroen in de saus doen en de oesters vervangen door 5 ons gestoofde, versche champignons.

Napolitaansche Carolis. — Carolis Napolitaine.

2 groote zwezeriken blancheeren, gaar koken met water, zout en kruiden, gedurende $\pm \frac{3}{4}$ uur, met koud water overgieten, van vellen ontdoen en aan schijven snijden. Van een gedeelte van het gezeefde nat, $\pm \frac{1}{2}$ L., met 50 gram boter en 50 gram bloem een dikke, witte saus maken, deze door laten koken, afwerken met room, gehakte truffel, zout en peper naar smaak. De schijven zwezerik hierin voorzichtig opstoven en 2 eidooiers er door roeren.

300—400 gram rijst wasschen, met $2 \times$ zooveel water en weinig zout opzetten, droog en gaar koken. Dan vermengen met 50 gram boter, 100 gram geraspte Parmezaansche kaas, 100 gram geraspte Gruyère kaas, 1 blikje tomaten-purée, 1 gehakte truffel en 100 gram gehakte ossetong; alles op stoom verwarmen, tot de smaak goed is doorgetrokken en zoo noodig nog zout en peper er door roeren. 1 c.M. dikke, uitgestoken plakjes of cirkeltjes feuilletée — zie bldz. 40 — op een met bloem bestrooide bakplat met ei bestrijken en deze in een warmen oven bakken, tot ze gaar zijn ongeveer 15 minuten en dan doorsnijden.

Bij het opdoen de rijst in de lengte van een langen schotel plaatsen; de schijven zwezerik, met de saus er om heen,

in de doorgesneden cirkeltjes doen en deze netjes boven op de rijst tegen elkander opleggen; rondom aan de zijanten 500 gram gestoofde champignons.

Een pikante tomatensaus (zie Sausen) er bij presentereen. Naar verkiezing kunnen de zwezerikschijven gebakken worden, als men het deeg te zwaar vindt. De schijven in de saus, waarin nu 6 gram gelatine is opgelost, op een natgemaakten schotel koud laten worden; ze uitsteken, door ei en paneermeel halen en bakken in heet frituurvet (als croquetten).

Eend met gevulde Mandarijnen. —

Caneton à la Bigarade.

2 eenden opzetten met water, zout, ui, wortel, weinig Spaansche peper, bosje peterselie, $\frac{1}{2}$ sinaasappelschil (zonder het wit), 2 d.L. rooden wijn, gaar koken gedurende 2 uur en zorgen voldoende vocht voor de saus over te houden, $\pm \frac{1}{2}$ L.

Van 12 mandarijnen kleine dekseltjes afsnijden, het vruchtvleesch er voorzichtig uithalen, de mandarijnen van boven met een schaaftje uittanden, het vruchtvleesch uitpersen op een zeef tegelijk met dat van 8 à 10 sinaasappelen. Dit aldus verkregen sap even goed warmen, op elken $\frac{1}{2}$ L. sap 10 gram gelatine toevoegen en een eetlepel suiker — het moet echter niet te zoet worden — dan een paar druppels rood kleursel er bij, zoo dat de kleur licht rose wordt.

Hiermede worden de mandarijnen gevuld; ze dan koud laten worden en deze later op een schaaftje, bedekt met gevouwen vingerdoekje, er bij presentereen.

De schillen der sinaasappelen uitsteken als halve maantjes met een ronden uitsteker.

De eenden uit het nat nemen en snijden. De pooten er af nemen en deze op het gewricht in tweeën verdeelen, aan weerskanten een reep van het borstvliesch met het vleugeltje er aan afsnijden en verder het borstvliesch in flinke plakker er af nemen.

Het nat zeven, ontvetten en hiervan met 50 gram boter en 50 gram bloem een gebonden, maar niet te dikke saus maken, deze door laten koken en afwerken met wat soja, een lepel sinaasappelsap, 1 d.L. port en 1 d.L. rooden wijn.

De stukken eend hierin gedurende 15 minuten voorzichtig opstoven.

Bij het opdoen het karkas van den eend, met de stukken er op, op een schotel plaatsen, manchetjes aan de pooten, de saus er over gieten en garneren met de halve maantjes sinaasappelschil, waartusschen peterselie.

Den schotel afwerken met een rand fleurons — zie bldz. 48.

Eend met Olijven. — Caneton aux Olives.

2 eenden opzetten met 50 gram boter, ui, wortel, laurierblad, licht laten aanbraden, water er bij doen en de eenden ongeveer 1 à 2 uur laten gaar stoven.

De eenden er uit nemen en snijden als aangegeven bij Eend met gevulde sinaasappelen — zie vorig recept.

Een flesch olijven in water zetten, tot ze niet meer te zout zijn, het water telkens ververschen of ze even opkoken in water en dit nog eens herhalen met frisch water.

De jus van de eenden zeven, ontvetten en hiervan met 50 gram boter en 50 gram bloem een saus maken, deze door laten koken en afwerken met gehakte peterselie, mader, peper en zoo noodig bruin van jus.

De stukken eend hierin opstoven.

De olijven met een puntig mesje van de pit afschillen en weer in den vorm terugbrengen, aan de saus toevoegen en mee opstoven.

Bij het opdoen den eend op het karkas op het midden van een schotel plaatsen, manchetten aan de pooten, de saus er over gieten en rondom garneren met punten gebakken brood of fleurons — zie bldz. 48.

Eend Rouvernaise. — Caneton Rouvernaise.

2 Fransche eenden opzetten met 50 gram boter, ui, wortel, laurierblad, sinaasappelschil, licht laten aanbraden, water er bij doen en de eenden ongeveer 2 uur laten gaar stoven.

De jus van de eenden zeven, ontvetten en hiervan met 50 gram boter en 50 gram bloem een saus maken, deze door laten koken en afwerken met gehakte, gestoofde champignons, geweekte en ontpitte olijven — zie vorig recept — en rooden wijn. De stukken eend hierin opstoven.

Bij het opdoen den eend op het karkas in het midden van een schotel plaatsen, manchetten aan de pooten, wat saus er over gieten en de rest er bij presentereen.

Eend op Jagerswijze. — Caneton à la Chasseur.

Deze wordt meest gemaakt van overgebleven gebraden eend. Een versche eend wordt behandeld als in het vorige recept. De eend wordt dan in nette stukken gesneden (de beentjes er in laten).

Een gehakt uitje, gehakte peterselie en selderij in wat boter of vet van de eendenjus fruiten, bloem, verdund bruin van de jus of bouillon toevoegen, de saus door laten koken, afwerken met peper, witten wijn en iets citroensap en het vleesch er in opstoven — naar verkiezing met wat fijngehakte champignons. De stukken eend op den schotel plaatsen, de saus er over gieten en afwerken met een rand van gebakken punten brood.

Patrijs op Jagerswijze. — Perdreau à la Chasseur.

Bereiding als Eend op jagerswijze — zie vorig recept.

Fazant-wijze Châtelain. — Faisan à la Châtelaine.

Den fazant op den rug opensnijden en de beenderen er uit halen, de gewrichten op de pooten afbreken.

Een vulsel maken van 300 gram kalfsgehakt, op de gewone wijze aangemaakt en vermengd met pâté, gesneden reepjes ossetong, truffel en naar verkiezing met gemalen kippelevertjes. De fazant met zout en peper inwrijven, met eiwit bestrijken, het vulsel er in en dichtnaaien; deze koken $\pm 1\frac{1}{2}$ uur, in water met weinig zout en truffel. Van het nat met boter en bloem een bruine truffelsaus maken en deze afwerken met soja, sherry, bruin van jus en gehakte truffels.

Kastanjeपुरée maken.

Bij het opdoen den fazant snijden, op een bergje van de kastanjeपुरée plaatsen, een deel van de saus er over gieten en de rest er bij presenteren.

Timbale van Macaroni-wijze Monglas. —

Timbale de Macaroni à la Monglas.

300 gram macaroni — dunne of middelsoort — ongebroken koken in water met zout, in een braadslee, vooral niet te gaar, ongeveer 20 minuten.

Een timbalevorm of warme-puddingvorm met gladden wand goed inwrijven met boter en daarna bodem en wand met de bekoelde macaroni bekleeden, zóó, dat men, van het midden van den bodem uitgaande, steeds grooter cirkels makende, den binnenkant met de macaroni goed aanéén gesloten bedekt.

De macaroni van binnen met geklopt ei bestrijken.

300 à 400 gram kalfsgehakt op gewone wijze aanmaken en dit tegen de macaroni aan uitstrijken. (Zakt de macaroni onder het inleggen uit, dan kan men telkens een gedeelte met gehakt bestrijken.)

Een dikke, witte saus maken van boter, bloem en bouillon;

peper en zout naar smaak en stukjes gaargekookte zwezerik, overgebleven macaroni (in stukjes verdeeld) en kleine champignons uit blik er in opstoven en het laatst 2 eidooiers er door roeren.

Deze ragout in den vorm doen, afwerken met een laag van de rest van het kalfsgehakt en afsluiten met macaroni.

Den vorm met deksel er op $\frac{1}{2}$ uur au Bain-Marie laten koken.

Voor het keeren de macaroni even langs den kant met een scherp mes voorzichtig losmaken, daarna den vorm om-draaien en een kaassaus (zie Sausen) er over gieten.

Romeinsche Timbale. — Timbale à la Romaine.

Macaroni — liefst dunne — in stukjes breken, blancheeren, niet te gaar koken in water met zout en afgieten.

Versche champignons opstoven en in schijven snijden.

Olijven in water zetten en laten uittrekken, het water telkens ververschen, totdat ze niet meer te zout zijn.

Een zwezerik blancheeren, gaar koken in water met zout en kruiden, overgieten met koud water, van vellen ontdoen en in schijven snijden.

Een saus maken van 50 gram boter, 50 gram bloem en $\pm \frac{1}{2}$ L. bouillon, deze door laten koken en afwerken met $\frac{1}{4}$ L. room, 1 blikje tomatenpurée, wat bruin van jus, soja, peper en zout naar smaak.

De macaroni, champignons, zwezerik, olijven met 150 gram geraspte Parmezaansche kaas en Gruyère kaas, 150 gram in reepjes gesneden ossetong, 150 gram in reepjes gesneden ham en schijven truffel, $\frac{1}{2}$ uur in de saus opstoven.

Opdoen bij voorkeur in een zilveren, diepe kom — of anders in een diepe kom van een ander metaal — en garneren met hard gekookte eieren.

Kaasrand met Champignons. —**Bordure de Parmesan aux Champignons.**

50 gram boter en 75 gram bloem glad roeren en zooveel melk toevoegen, dat het een dikke pap is, waarin de lepel blijft staan. Als de bloem gaar is, de massa van het vuur afnemen en vermengen met 150 gram geraspte Parmezaansche kaas, 150 gram Gruyère kaas, 3 à 5 eidooiers, één voor één toevoegen, 3 à 5 stijfgeklopte eiwitten, peper en zout naar smaak.

Een randvorm of timbale (met deksel) met boter inwrijven, met paneermeel bestrooien, het deeg er in doen en zachtjes au Bain-Marie koken op de kachel of in den oven gedurende $\frac{1}{2}$ tot $\frac{3}{4}$ uur en zorgen, dat er geen vocht inkookt.

Den vorm afdrogen, keeren op een ronden schotel en den rand vullen met een witte saus, afgewerkt met een weinig kaas en aan schijven gesneden champignons uit blik of de saus over den vorm gieten.

Kalfskop op Fransche wijze. —**Tête de Veau à la Française.**

Een heelen of een halven kalfskop gaar koken in water met zout, ui, wortel, peterselie, peperkorrels, laurierblad, tijm, 1 stuk selderij, weinig kruidnagelen, gedurende 2 à 3 uur naar grootte van den kop.

Als de kop gaar is, de hersens en de tong er uit halen en deze villen en het vleesch van den kop in reepen snijden van 3 bij 4 c.M. Het nat zeven; een saus maken voor een heelen kop van 100 gram boter, 100 gram bloem en een gedeelte van het nat, $\pm$ 1 L.; de saus door laten koken en afwerken met 1—2 d.L. mader, ketjap benting, bruin van jus en cayenne peper. In deze saus het gesneden vleesch stoven. Daarna toevoegen gestoofde champignons (versch of uit blik), 2 à 3 truffels, tong en hersens, alles aan schijven gesneden, en dit alles nog $\frac{1}{4}$ uur laten stoven.

De saus moet pikant zijn, lichtbruin van kleur, gebonden en naar madera smaken.

Bij het opdoen de schijven tong in het midden, de stukken vleesch en hersens met saus er over heen.

Den schotel garneeren met fleurons — zie bldz. 48.

Chartreuse van Patrijs. — Chartreuse de Perdreau.

2 à 3 patrijzen in boter braden, in stukken snijden en de beenderen verwijderen.

Het vleesch stoven met twee afgekookte groene koolbladeren en 150 gram dobbelsteentjes gebakken spek in weinig jus, tot het goed doortrokken en malsch is en zoo noodig iets binden.

Roode winterpeen en witte knollen in water afkoken, in plakken snijden en deze in vierkanten verdeelen.

Een timbalevorm dik insmeren met boter en deze uitleggen met de vierkanten in roode en witte vakken bij wijze van een schaakbord. Dit van binnen bestrijken met aangemaakt gehakt, ongeveer 250 gram, $\pm \frac{1}{2}$ c.M. dik. Den vorm vullen met de patrijzenragout, van boven met gehakt afsluiten, een deksel er op plaatsen en den vorm $\frac{1}{2}$ uur au Bain-Marie koken.

Den vorm op een ronden schotel keeren en dadelijk opdoen.

Van de beenderen bouillon trekken en hiervan met boter en bloem een bruine wildsaus maken en afwerken met bruin van jus, madera, soja, enz. en deze er bij presenteren.

Ragout van Haas op Jagerswijze. —

Epigramme de Lièvre à la Chasseur.

Deze wordt meestal gemaakt van overgebleven, gebraden haas.

Het vleesch van de beenderen afnemen, tweemaal door den molen malen, aanmaken als gehakt met geweekt brood eieren, zout en peper.

Wordt een versche haas gebruikt, dan de filets er afhalen

afzonderlijk gaar braden en snijden. Van het overige vleesch gehakt maken, en hiervan langwerpige stukjes van 3 bij 4 c.M., deze door ei en paneermeel halen en in boter mooi bruin bakken.

Van de beenderen bouillon trekken en hiervan een saus maken, als aangegeven bij Eend op jagerswijze — zie bldz. 122.

Bij het opdoen in het midden van den schotel aardappel-purée of kastanjepurée, de épigramme er om heen schikken, een weinig van de saus er over en de rest er bij presenteren.

KOUDE MIDDENSCHOTELS.

Chaufroid van Kip. — Chauffroid de Volaille.

2 kippen koken met 1 L. water, weinig zout, 1—2 truffels gedurende $\frac{3}{4}$ uur en zorgen $\pm \frac{1}{2}$ L. vocht voor de saus over te houden.

Van dit nat met 50 gram boter en 50 gram bloem een witte saus maken, 4—6 gram gelatine toevoegen, de saus wat laten inkoken, afwerken met 1 d.L. room, 2 eidooiers, peper en zout naar smaak en laten bekoelen.

Een rijststuk maken van 200 gram rijst — zie bldz. 63.

1 L. aspic maken — zie bldz. 90.

De kippen snijden en de borststukken in mooie gelijke stukken verdeelen, zoo noodig ook het blankste vleesch van de pooten, waarin geen pezen mogen zijn, er bij gebruiken.

Een weinig aspic op een schaal uitgieten, den onderkant van de stukken met de chauffroidsaus bedekken en zoo op de schaal leggen, nu den bovenkant mooi glad met saus bestrijken, een plak truffel er op plaatsen en de saus verder geheel koud laten worden.

Bij het opdoen het rijststuk op den schotel plaatsen, een weinig gehakten aspic er op, de stukken chauffroid met een breed mes uitsteken, er netjes op rangschikken en met

kouden, maar zoo noodig even opgesmolten aspic met een kwastje bestrijken. De tusschenruimten aanvullen met gespoten aspic en hiervan ook een weinig tegen het rijststuk aanspuiten.

Rondom garneren met punten aspic, waartusschen kleine blaadjes krulpeterselie.

De resten van kip kunnen met water, zout en kruiden opgezet worden en den bouillon hiervan gebruikt voor kippesoep.

Chaufroid van Eend. — Chauffroid de Canard.

„ „ Fazant. — „ „ Faisan.

2 jonge eenden of fazanten gaar braden met boter gedurende 1 ½ uur in een gesloten pan, onder dikwijls bedruipen en snijden als de kip in het vorige recept.

De karkassen opzetten met $\pm \frac{3}{4}$ L. water, weinig zout en truffel, laten koken en het laatst de ontvette jus van de vogels toevoegen. Van dit nat, $\pm \frac{1}{2}$ L., met 50 gram boter en 50 gram bloem een bruine chauffroidsau maken en deze afwerken met 4 gram gelatine, een weinig mader, peper en zoo noodig wat ketjap benting, als de kleur niet bruin genoeg is.

De chauffroid verder geheel behandelen en afwerken als Chauffroid van kip — zie vorig recept.

Chaufroid van Patrijs. — Chauffroid de Perdreau

3 patrijzen gaar braden met boter in een gesloten pan gedurende 20—30 minuten onder dikwijls bedruipen.

Een rond rijststuk maken van 200 gram rijst — zie bldz. 63
1 L. aspic maken — zie bldz. 90.

De vogels in 4 stukken snijden, alle beentjes, behalve het laatste lid van de pootjes er uit halen, ieder stuk opvullen met pâté de foie gras en deze door een bruine chauffroidsau halen — zie Chauffroid van eend — en een schijf truffel er op plaatsen en laten bekoelen.

Bij het opdoen de stukken netjes op het rijststuk garneeren, manchetjes aan de pooten doen, met gesmolten aspic bestrijken en den schotel afwerken met gehakten aspic, punten aspic, waartusschen kleine blaadjes krulpeterselie.

Chaufroid van Duif. — Chaufroid de Pigeon.

3 duiven en iederen vogel in 4 stukken verdeelen.

Bereiding als Chaufroid van Patrijs — zie vorig recept.

Chaufroid van Reerug met Grootwildsaus. —

Selle de Chevreuil en Chaufroid au grand Veneur.

Den reerug marineeren en braden als aangegeven is bij Reerug met grootwildsaus — zie bldz. 106 en 107.

Een rijststuk maken van 400 gram rijst — zie bldz. 63 en er dan vorm van den rug aan geven.

1 L. aspic maken — zie bldz. 90.

De jus zeven en ontvetten en hiervan met boter en bloem en een weinig gelatine een bruine chaufroidsaus maken; deze scherp van smaak afwerken met rooden wijn, ketjap benting, bruin van jus en een paar lepels roode bessengelei en deze wat laten bekoelen.

De filets van den rug in nette, schuine plakken snijden, deze met saus bedekken als bij chaufroid en op een nat gemaakten schotel laten bekoelen.

Bij het opdoen de stukken op het rijststuk plaatsen en met gesmolten aspic bestrijken.

Den schotel afwerken met gehakten en punten aspic, waartusschen kleine blaadjes krulpeterselie.

Chaufroid van Reecoteletten. —

Côtelettes de Chevreuil en Chaufroid.

De reecoteletten 24 uur marineeren in half rooden wijn, half water met azijn, kruiden als: gesneden ui, wortel, peterselie, laurierblad, kokskruiden, tijm, Spaansche peper, selderij

en 3—4 peperkorrels en de coteletten af en toe omkeeren.

Het vleesch zouten en peperen, met ruim boter en de kruiden van de marinade gaar braden onder dikwijls bedruipen en de jus afmaken met een weinig vocht van de marinade.

Verdere bereiding als Chaudfroid van reerug met groot-wildsaus — zie vorig recept. De coteletten met de saus bedekken. Bij het opdoen manchetjes aan de beentjes.

Poularde met Pâté de foie gras. — Poularde Albufièra.

Een groote poularde en zoo noodig 1 kip er bij, gaar koken in 1—1 ½ L. water met zout en 3—4 truffels, gedurende $\pm 1\frac{1}{2}$ uur.

Een rijststuk maken van 400 gram rijst — zie bldz. 63 en er een langwerpigen vorm als van de poularde aan geven.

1 ½ L. aspic maken — zie bldz. 90.

Als de poularde gaar is, het borstvleesch er afsnijden, dit in mooie, gelijke stukken verdeelen en het borstbeen verwijderen, zóó dat er een ruimte ontstaat, geschikt om gevuld te worden. De vleugels en de pooten blijven aan het onderste deel van het karkas vastzitten. De kip wordt geheel aan mooie stukken gesneden en de resten opgekookt met het nat van de poularde om een sterkeren bouillon te verkrijgen. (Zorgen genoeg vocht ± 1 L. voor de saus over te houden). Van dit gezeefde vocht met 100 gram boter en 100 gram bloem een witte chaudfroidsaus maken — zie Chaudfroid van kip bldz. 127, de stukken vleesch en het karkas met pooten, vleugels en zijanten er mede bedekken en op een schaal met gesmolten aspic nat gemaakt, koud laten worden en een schijf truffel er op plaatsen.

Bij het opdoen de poularde op het rijststuk, dat aan het einde van de schaal ligt, plaatsen, manchetten aan de pooten, het binnenste mooi hoog opvullen met moes de pâté de foie gras. De stukken chaudfroid uitsteken met een breed mes en plaatsen rondom aaneensluitend tegen de poularde. De

stukken (ook pooten en vleugels) met gesmolten aspic bestrijken, de tusschenruimten aanvullen met gehakten aspic, dezen ook om de stukken heen spuiten en den schotel verder afwerken met punten aspic, waartusschen mooie blaadjes krulpeterselie.

Moes van pâté de foie gras. In 1 d.L. bouillon $\pm$ 4 gram gelatine smelten, dit voegen bij 1 pot gezeefde pâté de foie gras en na bekoeling $\frac{1}{4}$ L. geslagen room, zout en peper naar smaak toevoegen en het geheel koud laten worden.

Poularde met Hamsoufflé. — Poularde Marie Rose.

Bereiding geheel als Poularde met pâté de foie gras — zie voorgaand recept; alleen in plaats van moes van pâté de foie gras, het karkas opvullen met hamsoufflé.

Hamsoufflé: 300 gram ham 2—3 maal door den vleeschmolen malen en zeven. In een weinig bouillon of water 6 gram gelatine smelten, dit rose kleuren met een druppeltje rood kleursel, wat peper en $\frac{1}{4}$ L. stijfgeslagen room toevoegen, dit voorzichtig door de ham roeren en koud laten worden.

De soufflé in het karkas doen en garneeren met een rand van dun geschaafde plakjes komkommer, gemarineerd met olie, azijn, zout en peper, afgegoten en bestrooid met fijn gehakte peterselie.

Poularde met Groentesalade. —

Poularde à la Fermière.

Bereiding geheel als Poularde met pâté de foie gras — zie bldz. 130.

In plaats van moes van pâté de foie gras binnen in een groentesalade.

Gesneden wortel en bloemkool, aspergepunten, doperwten, flageolets, enz. (versch of uit blik) gaar koken, eenige uren marineeren met olie, azijn, zout en peper, afgieten en door een

weinig mayonnaise, vermengd met room en gelatine, roeren.

Naar smaak gehakte peterselie, zout en peper toevoegen. De salade stijf laten worden, in de poularde doen, een weinig mayonnaise er over strijken en langs den rand tegen de poularde aan garneeren met een rand van schijven tomaten, geschild, gemarineerd en afgegoten, waarover wat fijngehakte peterselie.

De verschillende groenten kunnen door een blik macédoine de légumes vervangen worden.

Poularde met Aspergesalade. — Poularde St. Claire.

Bereiding geheel als Poularde met pâté de foie gras — zie bldz. 130.

In plaats van moes van pâté de foie gras binnenin een Aspergesalade.

Over de salade in de poularde een weinig mayonnaise strijken, daarover wat gehakte truffel strooien en langs den rand tegen de poularde aan garneeren met een rand van schijven tomaten en komkommers (gemarineerd en afgegoten), waarover wat fijngehakte peterselie.

Poularde met Selderijсалade. — Poularde Démidoff.

Bereiding geheel als Poularde met pâté de foie gras — zie bldz. 130.

In plaats van moes van pâté de foie gras vullen met Selderij salade.

Over de salade in de poularde een weinig mayonnaise waarover gehakte truffel gestrooid wordt.

Poularde met Salade Ninon. — Poularde Ninon

Bereiding geheel als Poularde met pâté de foie gras — zie bldz. 130.

In plaats van moes van pâté de foie gras vullen met Ninon salade.

Over de salade in de poularde een weinig mayonnaise, waarover gehakte truffel gestrooid wordt.

Poularde met Voorjaarsgroenten. —

Poularde Gerbes d'Or.

Deze poularde wordt als voorjaars- en zomerschotel gegeven.

Bereiding geheel als Poularde met pâté de foie gras — zie bldz. 130 — maar koken zonder truffel.

Binnenin gaat een groentesalade, gemaakt van gemarineerde aspergepunten, schijven of blokjes komkommer en reepjes koude aardappelen, afgegoten en vermengd met mayonnaise, waarin wat room en een weinig gelatine is gedaan.

Bovenop langs de kanten, niet in het midden, een weinig mayonnaise en garneren met een rand van schijfjes gemarineerde komkommer, bestrooid met fijngehakte peterselie.

Enkele aspergepunten, die men van de salade heeft overgehouden, op vingerlengte afsnijden en bij bosjes van vijf rechtop plaatsen in een ring van citroen of komkommer en om de poularde zetten, iets mayonnaise er op doen en daarover fijngevreven hard gekookte eidooiers.

Voor den ring den citroen aan dikke schijven snijden, alles er voorzichtig uithalen en zorgen, dat de ring heel blijft.

De komkommer schillen, aan dikke schijven snijden en voorzichtig uithollen.

Eend met Sinaasappelen. — Caneton à l'Orange.

2 jonge, Fransche eenden gaar koken in 4 d.L. water, $\frac{1}{2}$ flesch rooden wijn, zout, ui, wortel, een halve sinaasappelschil (zonder wit) gedurende 1 $\frac{1}{2}$ uur en zorgen $\pm \frac{3}{4}$ L. vocht voor de saus over te houden.

Een rijststuk maken van 300 gram rijst — zie bldz. 63 en er een langwerpigen vorm als van een eend aan geven.

1 L. aspic maken — zie bldz. 90.

Als de eenden gaar zijn, van één eend het borstvliesch afsnijden, dit in mooie, gelijke stukken verdeelen en het borstbeen verwijderen, zoodat er een ruimte ontstaat, geschikt om gevuld te worden. De vleugels en de pooten blijven aan het onderste deel van het karkas vastzitten.

De andere eend wordt geheel aan flinke stukken gesneden.

Het nat, waarin de eenden gekookt hebben, zeven en hiervan met 75 gram boter en 75 gram bloem en een weinig gelatine een bruine Chaudfroidsaus maken — zie Chaudfroid van eend bldz. 128 — en deze naar verkiezing nog afwerken met een lepel bessengelei en sinaasappelsap.

De stukken vleesch en het karkas met pooten, vleugels en zijkanten er mee bedekken en op een schaal plaatsen, die met gesmolten aspic nat gemaakt is, laten bekoelen en een uitgestoken schijfje sinaasappelschil er op plaatsen.

Bij het opdoen den eend op het rijststuk, dat tegen het ééne einde van de schaal geplaatst is, het binnenste mooi hoog opvullen met sinaasappelcompôte en manchetten aan de pooten doen.

De stukken chaudfroid uitsteken met een breed mes en aaneensluitend plaatsen rondom tegen den eend.

De stukken, ook de pooten en de vleugels met gesmolten aspic bestrijken, de tusschenruimten aanvullen met gehakten aspic, dezen ook om de stukken heen spuiten en den schotel verder afwerken met uitgestoken, gekartelde halve maantjes sinaasappelschil (de schil moet er daarom ook in vieren worden afgehaald), geplaatst tegen de zijkanten van den eend boven het rijststuk. Rondom garneren met punten aspic, waartusschen mooie blaadjes krulpeterselie.

Voor sinaasappelcompôte neemt men 8 à 10 sinaasappelen zonder pitten, schilt deze voorzichtig in vieren af, verwijdt het wit zorgvuldig, snijdt ze in schijven en zet ze eenige uren, met suiker bestrooid, weg.

Eend met Druiven. — Caneton à la Vendange.

2 jonge, Fransche eenden gaar koken in water met truffel, rooden wijn, zout, ui, wortel, gedurende 1 ½ uur en zorgen $\pm \frac{3}{4}$ L. vocht voor de saus over te houden.

Een rijststuk maken van 300 gram rijst — zie bldz. 63 en er een langwerpigen vorm als van een eend aan geven.

1 L. aspic maken — zie bldz. 90.

Als de eenden gaar zijn, van één eend het borstvleesch afsnijden, dit in mooie, gelijke stukken verdeelen; het borstbeen niet verwijderen, vleugels en pooten ook aan het karkas vast laten zitten.

Van den anderen eend het vleesch in nette stukken verdeelen.

Het nat zeven en hiervan met 75 gram boter en 75 gram bloem en een weinig gelatine een bruine chaudfroidsaus maken — zie Chaudfroid van eend bldz. 126 — en deze afwerken met wat rooden wijn.

De stukken vleesch en het karkas met pooten, vleugels en zijkkanten met de saus bedekken, laten bekoelen op een schaal nat gemaakt met gesmolten aspic en een schijf truffel er op plaatsen.

De resten van het vleesch 2 × malen, vermengen met $\frac{1}{8}$ L. geslagen room, 4 à 6 gram gelatine, zout, peper en naar verkiezing met pâté de foie gras.

Deze moes over het geheele borstbeen van den eend gelijk uitstrijken en zorgen den vorm geheel te behouden.

Bij het opdoen den eend op het rijststuk plaatsen, manchetten aan de pooten, de stukken chaudfroid er om heen en den schotel afwerken met gehakten en punten aspic, waartusschen kleine blaadjes krulpeterselie.

500 gram druiven van schil ontdoen, op de moes plaatsen, zoodat deze er geheel mede bedekt is en de druiven er als één tros weder op leggen.

Eend-wijze Lucullus. — Caneton à la Lucullus.

2 eenden in 100 gram boter braden op de gewone wijze $\pm$ 1 uur.

Een ovaal rijststuk maken van 300 gram rijst — zie bldz. 63.

1 L. aspic maken — zie bldz. 90.

Als de eenden gaar zijn, van één eend het borstvleesch afnemen en snijden aan nette stukken, van boven breed en puntig toeloopend, het borstbeen verwijderen, zoodat er een ruimte ontstaat, geschikt om gevuld te worden. De vleugels en de pooten blijven aan het onderste deel van het karkas vastzitten. Den anderen eend geheel aan nette stukken snijden. De resten trekken $\pm$ 1 uur met de ontvette jus, 1 glas rooden wijn, wat madera, 1—2 truffels, het nat zeven en hiervan met 25 gram boter, 40 gram bloem en 6 gram gelatine een bruine, glimmende chaudfroidsaus maken. De saus goed laten doorkoken en zorgen, dat ze niet te vet is, naar smaak zout en peper toevoegen. De stukken vleesch en het karkas met vleugels, pooten en zijkanten er mede bedekken.

Den schotel verder geheel afwerken als Poularde met pâté de foie gras — zie bldz. 130.

Hamsoufflé. — Mousse de Jambon.

Een rijststuk maken van 200 gram rijst — zie bldz. 63 — in een ronden vorm van de grootte van een timbale.

1 $\frac{1}{2}$ L. aspic maken — zie bldz. 90.

400 gram magere ham 2 tot 3 maal door den molen malen en daarna door een niet al te fijne zeef wrijven.

2 d.L. water koken met 5 tot 8 gram gelatine, als dit afgekoeld is, wat peper toevoegen, $\frac{1}{4}$ L. stijfgeslagen room, een weinig rood kleursel en dit voorzichtig door de ham roeren en koud laten worden. De kleur moet mooi rose zijn.

In een timbalevorm een laagje aspic laten bekoelen, daarop een versiering plaatsen van uitgestoken plakjes truffel en

eiwit, hierop een weinig aspic gieten, dit weer laten bekoelen en dan de garnering afsluiten met wat aspic. Als deze stijf is, de moes van ham er op plaatsen, zóó dat er een vinger van den rand vrij blijft en deze ruimte aanvullen met aspic, wel afgekoeld, maar toch nog vloeibaar gehouden; bovenop afsluiten met een aspiclaag van een vingerdikte.

Bij het gebruik van twee timbalevormen, waarvan de ééne ongeveer 1 à 2 c.M. kleiner is dan de andere, kan een andere bereiding gevolgd worden. Wanneer de vorm is uitgelegd en de aspic stijf is, wordt de kleine vorm er op gezet en gevuld met koud water (is deze nog niet zwaar genoeg, dan een gewicht of steen er in plaatsen). Rondom aspic gieten en als het noodig is, het water nog eens verfrisschen om den aspic koud te krijgen. Is deze stijf, dan het water er uitgieten, den vorm vlug vullen met warm water, los draaien en er uit nemen.

De moes van ham er in doen en afsluiten met aspic.

Bij het keeren den vorm even in warm water houden, op het rijststuk plaatsen en den schotel afwerken met gespoten gehakten aspic, punten aspic, waartusschen kleine blaadjes krulpeterselie.

Presenteeren met Mierikswortel saus of Indische saus (zie Sausen).

Hamcoteletten met Gelei-Mierikswortelsaus. —

Jambonneau à la Gelée-Sauce Raiford.

Een rond rijststuk van ongeveer 250 gram rijst maken — zie bldz. 63.

1 à 1½ L. aspic maken — zie bldz. 90.

Een moes van 400 gram magere ham, als in het vorige recept is aangegeven, in nat gemaakte coteletvormpjes plaatsen en koud laten worden.

Op een schotel aspic uitgieten ter dikte van ½ c.M. en laten bekoelen, de hamcoteletten er op omkeeren, op ieder

aan het breede eind een schijf truffel plaatsen en afgekoelden, nog juist vloeibaren aspic er over heen gieten en stijf laten worden.

De coteletten met een nat breed mes netjes uitsteken, tegen het rijststuk opzetten en een klein stokje, waaraan een manchetje (zoo verkrijgbaar) of een pijpje macaroni, waaraan een manchetje in iedere cotelet steken.

Den schotel afwerken met gehakten, gespoten en punten aspic, waartusschen kleine blaadjes krulpeterselie.

Presenteeren met Mierikswortel saus (zie Sausen).

Naar verkiezing in het midden op het rijststuk een of andere salade plaatsen, als selderij-salade, Amerikaansche salade of deze er afzonderlijk bij presenteeren.

Medaillon-wijze Nancy. — Médaillon à la Nancy.

Een rijststuk maken van 250 gram rijst — zie bldz. 63.

1 tot 1½ L. aspic maken met toevoeging van wat madera — zie bldz. 90.

1 K.G. ossenhaas braden, niet te gaar, mooi rood van kleur en aan dunne plakjes snijden. Een flink stukje pâté de foie gras in ieder plakje ossenhaas rollen of wat pâté de foie gras op een rond klein stukje ossenhaas uitstrijken en een plakje haas er op plaatsen.

Van de jus een bruine chaudfroidsaus maken — zie Chaudfroid van eend bldz. 128 en het vleesch er als chaudfroid mee bedekken en een schijf truffel er op doen.

In langwerpige vormpjes (medaillons of eiervormpjes) een laag aspic laten bekoelen, het vleesch uitgestoken er in doen, aanvullen met aspic en koud laten worden; ze voor het keeren in lauw water houden, op het rijststuk plaatsen en den schotel afwerken met gespoten gehakten aspic en punten aspic, waartusschen kleine blaadjes krulpeterselie.

Chaufroid van Zwezerik. —**Chaufroid de Ris de Veau.**

Een rijststuk maken van 200 gram rijst — zie bldz. 63.
1 tot 1½ L. aspic maken — zie bldz. 90.

1 groote of 2 kleine zwezeriken tweemaal blancheeren, gaar koken in water, zout, takje peterselie en weinig citroensap, met koud water overgieten, voorzichtig van vellen ontdoen en in schijven snijden.

Van 50 gram boter, 40 gram bloem en een gedeelte van het gezeefde nat met toevoeging van wat bouillon, $\pm \frac{1}{2}$ L., een witte saus maken, deze door laten koken, 1 d.L. room toevoegen en afwerken met 4 tot 6 gram gelatine, peper, een paar druppels citroensap, zout en 2 eidooiers.

De schijven zwezerik voorzichtig door de saus halen, als deze wat bekoeld is en dik begint te worden en ze plaatsen op een schotel, die met aspic nat gemaakt is, een uitgestoken stukje ossetong en een schijf truffel er op doen en de zwezerik koud laten worden.

Dan afwerken in medaillonvormpjes en den schotel verder behandelen als Medaillon-wijze Nancy — zie vorig recept.

Medaillon-wijze Célestine. —**Médaillon à la Célestine.**

Stukken pâté de foie gras ter grootte van een groote okker-noot in plakjes gesneden ossetong rollen. Een bruine chaufroidsaus maken van 50 gram boter, 50 gram bloem, wat bouillon en bruin van jus (vooral zonder vet), $\pm \frac{1}{2}$ L., 3 gram gelatine, een paar lepels soja en madera, peper naar smaak. De saus goed laten doorkoken, dat ze glimt en mooi gebonden is, daarna laten bekoelen. De opgerolde ossetong er mede bedekken.

Den schotel verder afwerken als Medaillon-wijze Nancy — zie bldz. 138.

Dolman van Ossenhaas. — Dolman de Filet de Boeuf.

Een rond rijststuk maken van 300 gram rijst — zie bldz. 63.

1 tot 1 ½ L. aspic maken — zie bldz. 90.

2 K.G. ossenhaas vrij gaar braden, laten bekoelen en aan dunne schijven snijden.

Een groentesalade maken van een blik macédoine de légumes of van verschillende soorten verse, gesneden, gekookte groenten, gemarineerd met olie, azijn, peper en zout, afgegoten en vermengd met mayonnaise, waarin 6 gram gelatine (gesmolten in weinig water) en een weinig geslagen room is geroerd.

De salade stijf laten worden.

Het vleesch met groote, ronde uitstekers uitsteken, tusschen twee plakken wat groentesalade plaatsen en het vleesch wat omslaan en aandrukken aan de zijanten.

Van de jus een bruine chaudfroidsaus maken, de stukken er mee bedekken, ze plaatsen op een schotel, met aspic nat gemaakt, een schijf truffel er bovenop en dan koud laten worden.

De stukken uitsteken met een uitsteker, die eerst in warm water nat is gemaakt en ze in een krans op het rijststuk plaatsen, van boven met wat gesmolten aspic bestrijken en den schotel verder afwerken met gespoten gehakten aspic en punten aspic, waartusschen kleine blaadjes krulpeterselie.

Ook kan men groentesalade in plakjes ossenhaas wikkelen en den schotel afwerken in médaillons als bij Médailon-wijze Nancy — zie bldz. 138.

Kievitseieren met Pâté de foie gras. —**Oeufs de Vanneau à la Périgueux.**

Aspic maken — zie bldz. 90 en na het klaren wat maderà toevoegen.

Een laagje aspic in een randvorm laten bekoelen, daarop

gekookte, gepelde kievitseieren, aanvullen tot even boven de eieren met aspic en dezen koud laten worden. Daarop een laag pâté de foie gras, doorgezeefd en met wat room vermengd en den vorm verder aanvullen met aspic. Na het keeren sterrekers in het midden plaatsen.

GROENTEN.

Bij het kiezen van groente dient rekening gehouden te worden met den tijd van het jaar, waarin de verschillende soorten verkrijgbaar zijn:

Artisjokken (Fransche)		December tot Mei.
„ (Hollandsche)		Najaar.
Asperges (Fransche)		October tot Maart.
„ (Hollandsche)		Mei tot eind Juni.
Aubergines		Aug., Sept. en Oct.
Brusselsch lof		November tot Mei.
Cardons (Hollandsche)		Sept. tot November.
„ (Buitenlandsche)		November tot Mei.
Céléri		Eind Juli tot April.
Champignons (gekweekte)		September tot Mei.
„ (Hollandsche)		Aug., Sept. en Oct.
„		Mei en Juni.
Hopspruiten		April en Mei.
Morilles		April tot October.
Tomaten (Hollandsche)		Het geheele jaar.
„ (Buitenlandsche)		Nov. tot Maart.
Truffels		

Gemiddeld wordt gerekend voor een diner, waarbij de groente een afzonderlijke schotel vormt :

1 bos Hollandsche asperges	2—3 personen.
1 bos Fransche asperges	6 stuks per persoon.
1 kleine artisjok	1 persoon.
1 groote artisjok	3—4 personen.
1 aubergine	2 personen.
1 cardon	4—5 personen.
1 celeri	2 personen.
1 coeur de palmier	2 personen.
1 K.G. champignons	6—7 personen.
1 K.G. laitue	5—6 personen.
1 komkommer	2—3 personen.
1 K.G. tomaten	6—7 personen.
1 truffel	1 persoon.

Groente wordt hier op de menu's veel aangetroffen vóór wild en gevogelte, maar kan ook er na gepresenteerd worden.

Asperges. Slierasperges.

—

Asperges en Branches.

Gemiddeld wordt gerekend per persoon $\frac{1}{2}$ bos; worden de asperges echter vroeg in het voorjaar gegeven, als ze hier nog aangevoerd worden, dan rekent men 5 à 6 stuks per persoon.

De asperges schillen en op gelijke grootte afsnijden, zorgen, dat de harde stukken verwijderd worden en gaar stoomen gedurende een uur of gaar koken in ruim kokend water, naar verkiezing met zeer weinig zout, gedurende een uur.

Dan ze uit laten lekken en opdienen op een langwerpigen schotel, bedekt met een gevouwen servet, de koppen gelijk gelegd en per persoon $\frac{1}{2}$ hardgekookt ei er om heen geplaatst.

Presenteeren met gewelde boter of met mousselinesaus. In dit laatste geval geen hardgekookte eieren er om geven, daar eieren in de saus verwerkt worden.

Asperges met Kaassaus. — Asperges au Gratin.

Gewoonlijk worden hiervoor aspergepunten uit blik gebruikt, versche asperges worden op halve lengte afgesneden en gaar gekookt. De afgesneden stukken kunnen voor soep gebruikt worden.

De asperges afgieten. Een gebonden witte saus maken van boter, bloem en aspergenat, deze 10 minuten door laten koken en afwerken met 1 à 2 eidooiers, 100 gram geraspte Parmezaansche kaas en zout en peper naar smaak.

2 tot 3 eieren hard koken en in schijven snijden.

De asperges naast elkaar in een vuurvasten schotel plaatsen, de schijfjes ei er op, hierover de saus gieten en dit nog één of twee keer herhalen, tot alles op is.

Zorgen, dat de bovenste laag uit saus bestaat, waarover nog wat geraspte kaas gestrooid wordt. Het schoteltje in den oven plaatsen ongeveer 20 minuten, tot het warm en van boven bruin is.

In gevouwen servet presentereen.

Gestooftde Tomaten. — Tomates au naturel.

De tomaten even in kokend water plaatsen, van de schil ontdoen, in schijven snijden, met zout en peper bestrooien, met boter opbakken en het nat laten verdampen tot puréedikte.

Gevulde Tomaten. — Tomates farcis.

De tomaten — één per persoon — in de breedte doorsnijden van het zaad ontdoen en met weinig zout en peper inwrijven. Vullen met een farce van kippevleesch of kalfsgehakt, op de gewone manier aangemaakt en naar verkiezing vermengd met gehakte truffel, madera, gehakte en gefruite peterselie en ui.

Paneermeel er over strooien en een klein stukje boter er op plaatsen. In een braadslee of vuurvast schoteltje een stuk boter smelten, de tomaten er in plaatsen en in den oven, onder telkens bedruipen, bruin en gaar laten worden.

Kardoens met Roomsaus. — Cardon à la Crème.

2 tot 3 kardoens schoonmaken, de buitenste bladeren, als ze bruin zijn, er afsnijden, de groene afvillen en aan stukken van 2 vingerlengte snijden, dadelijk in water met een scheutje azijn plaatsen en gaar koken met ruim kokend water en weinig zout gedurende $1\frac{1}{2}$ uur, afgieten en uit laten lekken.

Een gebonden, witte saus maken van boter, bloem en groentenat, deze 10 minuten laten doorkoken en afwerken met 1 tot 2 d.L. room, zout en peper naar smaak. De stukken kardoens er ongeveer een kwartier voorzichtig in opstoven en dan netjes gelijk in één richting op den schotel plaatsen, de saus er over gieten en rondom punten gebakken brood of fleurons — zie bldz. 48 — plaatsen.

Kardoens met Spaansche Saus. —**Cardon à l'Espagnole.**

De kardoens gaar koken, als in het vorige recept beschreven is.

Een bruine saus maken door boter te fruiten met kruiden als: gesneden ui, wortel, laurierblad, tomaat, peterselie, enz.; bloem toevoegen en als deze licht bruin is, dan nat van de groente, wat bruin van jus, soja en weinig peper. De saus 10 minuten doorkoken en zeven, de stukken kardoens hierin opstoven gedurende $\frac{1}{2}$ uur en opdoen als Kardoens met roomsaus.

Kardoens met Merg. —**Cardon à la Moëlle.**

De kardoens geheel behandelen als in het vorige recept.

Bij het opdoen de fleurons vervangen door gebakken brood, waarop schijfjes merg, bestrooid met peper en zout.

Het brood uitsteken in cirkels, die een weinig grooter dan het merg moeten zijn.

150—200 gram merg (uit het been) even opkoken, tot het glazig wordt, maar nog wit ziet, in ruim water met zout en in plakjes snijden.

Selderij met Roomsau. — **Céléri à la Crème.**

Van de selderij de groene bladen afsnijden (die voor soep gebruikt kunnen worden), van onderen aan de punt schuin bijsnijden en de selderij in de lengte in vieren verdeelen, goed wasschen en gaar koken in ruim water met zout gedurende 1 $\frac{1}{2}$ —2 uur.

Verder afwerken als Kardoën met roomsau — zie bldz. 144.

In plaats van versche selderij kan een blik céléri gebruikt worden.

Selderij met bruine Jussaus. — **Céléri au Jus.**

De selderij gaar koken als in het voorgaande recept.

Een bruine saus maken van boter, bloem en nat van de groente en deze afwerken met veel bruin van jus, soja, peper en zoo noodig met wat zout.

De selderij hierin opstoven ongeveer $\frac{1}{2}$ uur en opdoen als Kardoën met roomsau — zie bldz. 144.

Selderij met Kaassaus. — **Céléri au Gratin.**

De selderij geheel behandelen als Selderij met roomsau.

De saus bovendien afwerken met 100 gram geraspte Parmezaansche kaas.

De groente netjes in een vuurvasten schotel plaatsen en bedekken met de saus; daarop weer groente en saus enz. en boven op de saus wat geraspte kaas strooien. Het schoteltje ongeveer 20 minuten in den oven plaatsen, tot het warm en van boven bruin is en in een gevouwen servet presenteren.

Selderij met Spaansche saus. — **Céléri à l'Espagnole.**

Bereiding als Kardoën met Spaansche saus — zie bldz. 144.

Selderij met Merg. — Céléri à la Moëlle.

Bereiding als Kardoen met merg — zie bldz. 144.

Doperwtjes op Engelsche wijze. —**Petits Pois à l'Anglaise.**

De doperwten op de gewone manier gaar stoomen. In een verwarmde groenteschaal een stuk boter en 1 à 2 lepels suiker doen, de doperwten er op plaatsen en voorzichtig even omroeren.

Bestrooien met fijngehakte peterselie.

Van 2 eieren een Fransche omelet maken, deze aan reepjes snijden en de doperwten hiermede in den vorm van ruitjes garneeren.

Fransche Slaboontjes.**— Haricots Verts.**

Groene, Fransche prinsessenboontjes vlug gaar koken in kokend water met zout, zorgen, dat ze groen van kleur blijven, afgieten en even opstoven met een stuk boter, onder af en toe omschudden.

Bloemkool met Kaassaus. — Choufleur au Gratin.

De bloemkool op de gewone wijze gaar koken en uit laten lekken.

Een witte saus maken van boter, bloem, nat van de bloemkool en melk, deze door laten koken en afwerken met 2 eidoeders, 150 gram geraspte Parmezaansche kaas, zout en peper naar smaak. De bloemkool in een vuurvasten schotel plaatsen, bedekken met de saus, wat Parmezaansche kaas er over raspen en het schoteltje in den oven bruin laten worden.

Komkommer-wijze Villeroy. —**Concombre à la Villeroy.**

De komkommers schillen, proeven of het uiteinde bitter is en als dit het geval is, het er af doen, ze in de lengte

doorsnijden, van het zaad ontdoen, in stukken verdeelen, in water met zout half gaar koken en uit laten lekken.

De komkommer door een bakdeeg — zie bldz. 39 — halen en in heet frituurvet mooi lichtbruin bakken en op grauw papier laten uitlekken.

Presenteeren met Hollandsche saus (zie Sausen).

Bloemkool-wijze Villeroy. — Choufleur à la Villeroy.

Bereiding als Komkommer-wijze Villeroy — zie vorig recept. Vooral zorgen, dat de bloemkool niet te zacht is gekookt.

Schorseneeren-wijze Villeroy. — Salsifis à la Villeroy.

Bereiding als Komkommer-wijze Villeroy — zie bldz. 146.

Gevulde Komkommer. — Concombre farci Sauté.

De komkommers schillen, proeven of het uiteinde bitter is en als dit het geval is, het er afdoen, ze in de lengte doorsnijden, het zaad er uit nemen, gaar koken in water met zout en iets azijn en uit laten lekken.

Dan de komkommers vullen met smakelijk aangemaakt gehakt, naar verkiezing getruffeerd of met garnalenragout en de twee helften weer op elkaar plaatsen.

De komkommers in een langwerpigen, vuurvasten of zilveren schotel rangschikken, een stuk boter, wat bouillon, een lepel bruin van jus of soja toevoegen, paneermeel er over strooien en met deksel er op onder dikwijls bedruipen langzaam gaar laten worden en daarna zonder deksel nog even een bruine kleur geven.

Den schotel in een gevouwen servet opdienen.

Gevulde Komkommer met Tomatensaus. —**Concombre farci aux Tomates.**

De komkommers schillen, proeven of het uiteinde bitter is en als dit het geval is, het er afdoen, ze in de lengte doorsnijden, het zaad verwijderen en ze vullen met getruffeerd gehakt.

Ze in een braadslee plaatsen met een goed stuk boter, met paneermeel bestrooien en langzaam gaar laten worden in een matig warmen oven, onder dikwijls bedruipen.

Ze met een breed mes uit de braadpan voorzichtig op den schotel leggen, een pikante bruine tomatensaus er over heen doen (zie Sausen) en den schotel garneren met fleurons — zie bldz. 48 — of punten gebakken brood.

Komkommer met Tomatensaus. —**Concombre-Sauce aux Tomates.**

De komkommers schillen, proeven of het uiteinde bitter is en als dit het geval is, het er afdoen, dan ze in de lengte in vieren snijden, het zaad er uit nemen, afkoken in zout water met iets azijn, afgieten en daarna stoven in een pikante tomatensaus (zie Sausen).

Dan op den schotel met gebakken punten brood er om heen.

Spinazie met Room. — Epinards à la Crème.

Deze groente wordt als schotel afzonderlijk gepresenteerd, hoofdzakelijk in de maanden Februari en Maart, wanneer de spinazie nog zeer jong is.

De spinazie uitzoeken, wasschen, even laten smelten en droog uit laten lekken. De groente malen, door een grove zeef wrijven en opstoven met een stukje boter en 2 d.L. room. Zorgen, dat de spinazie een lichtgroene kleur heeft en mooi gebonden is zonder verdere bindmiddelen te gebruiken.

De spinazie in den schotel plaatsen en garneren met driehoekjes gebakken brood en fijngehakt, hardgekookt ei, geel en wit in reepjes er op geplaatst.

Palmspruiten met Roomsaus. —**Coeur de Palmier à la Crème.**

Onder coeur de palmier worden de uitspruitende punten van een Indischen palm verstaan, die hier ook alleen in blik voorkomen.

De groente opstoven in een dikke, witte roomsaus, gemaakt van boter, bloem, groentenat en afgewerkt met 2 d.L. room, zout en peper naar smaak.

Bij het opdoen in vieren gesneden hardgekookte eieren er om heen plaatsen.

Kropsla met Roomsaus. — Coeur de Laitue à la Crème.

Dikke, vaste, witte kroppen sla schoonmaken, wasschen en gaar koken in ruim kokend water en zout gedurende 1 uur en goed uit laten lekken.

Een dikke roomsaus maken van boter, bloem en bouillon, deze door laten koken en afwerken met 2 d.L. room.

De kropjes netjes in een vuurvasten schotel plaatsen, bedekken met de saus, een weinig paneermeel er over strooien en met deksel er op ongeveer ½ uur op een hoekje van de kachel zachtjes laten stoven. Het schoteltje daarna zonder deksel in den oven plaatsen, om het lichtbruin te laten worden en in een gevouwen servet opdienen.

Aubergines met Boter. — Aubergines au Naturel.

De aubergines schillen, in de lengte door snijden, met peper en zout bestrooien en met deksel op de pan in boter opbakken.

Aubergines met Kaassaus. — Aubergines au Gratin.

De aubergines behandelen als in 't vorige recept is aangegeven.

Een witte saus maken van boter, bloem en bouillon, deze 10 minuten koken en afwerken met 2 eidooiers, 150 gram

geraspte Parmezaansche kaas, zout en peper naar smaak.

De aubergines in een vuurvasten schotel plaatsen, met de saus bedekken, wat Parmezaansche kaas er over raspen en het schoteltje in den oven bruin laten worden en in een gevouwen servet opdienen.

Gevulde Aubergines met Tomatensaus. —

Aubergines farcies aux Tomates.

De aubergines schillen, in de lengte doorsnijden en met peper en zout bestrooien. Ze vullen met smakelijk aangemaakt gehakt, in een braadslee plaatsen met een stuk boter, met paneermeel bestrooien en langzaam gaar laten worden in een matig warmen oven onder dikwijls bedruipen. Ze voorzichtig op een schotel plaatsen en bedekken met een pikante, bruine saus, waarin veel tomatenpurée en den schotel garneren met fleurons — zie bldz. 48 — of punten gebakken brood.

Venkel met Boter. —

Fenouille au Naturel.

De venkelstruiken schoonmaken door de buitenste bladen er af te snijden en de bruine punten van de toppen te verwijderen, ze daarna in de lengte in de helft snijden en gaar koken in water met zout gedurende $\frac{1}{2}$ uur.

De venkel afgieten en uit laten lekken, daarna opstoven met boter.

Venkel met Roomsous. —

Fenouille à la Crème.

De venkel gaar koken, als in het vorige recept is aangegeven.

Een dikke roomsaus maken van boter, bloem en nat van de groente, deze 10 minuten laten doorkoken, afwerken met 2 d.L. room en de venkel er in opstoven.

Opdoen op een schotel, de saus er over heen gieten en garneren met een rand fleurons — zie bldz. 48.

Hopspruiten.

—

Jets de Houblon.

De hopspruiten afwasschen, gaar koken in water met zout ongeveer een uur en opstoven in een roomsaus als in het vorige recept is aangegeven of alleen met boter afwerken.

Artisjokken met Mousselinesaus. —**Artichauds-sauce Mousseline.**

De artisjokken van de punten der bladeren ontdoen, den steel bij den stronk afsnijden en de artisjokken in water met zout gedurende 1 ½ tot 2 uur koken.

Dan neemt men ze met een schuimspaan uit het nat, laat ze uitlekken en plaatst ze op de schaal.

Mousselinesaus er bij presenteren (zie Sausen).

Artisjokkenbodems met witte Wijnsaus. —**Fonds d'Artichauds au Vin blanc.**

Groote artisjokken afschillen, zoodat alleen het binnenste (fond) overblijft of een blik fonds d'artichauds er voor gebruiken.

De versehe fonds d'artichauds gaar koken in water met zout, gedurende 1 ½ uur, die uit blik afgieten. Een gebonden saus maken van boter, bloem en nat van de groente, deze 10 minuten laten doorkoken en afwerken met room, 1 d.L. witten wijn (Graves), het sap van ½ citroen, peper en zout. De fonds d'artichauds er in opstoven, een eidooier door de saus roeren, de groente opdoen en de saus er over gieten.

Artisjokkenbodems met Witte saus. —**Fonds d'Artichauds à la Toulouse.**

Een gebonden witte saus maken van boter, bloem en bouillon, deze laten doorkoken, afwerken met eenige druppels citroensap en de fonds d'artichauds er in opstoven. Een zwezerik op gewone wijze gaar koken, in schijven snijden en in een witte saus stoven. Bij het opdoen op iederen fond

een plak zwezerik plaatsen en daarop een schijfje truffel. Den schotel afwerken met een rand fleurons — zie bldz. 48.

De rest van beide sausen bij elkander doen, weinig witten wijn toevoegen, de saus afwerken met een eidooier, zeven en er om heen gieten.

Gestoofde Paddestoelen. — Champignons au Naturel.

De champignons afvillen of fijn afschillen en een puntje van het steeltje afsnijden, dadelijk in ruim water plaatsen met een scheutje azijn of wat citroensap er in, flink wasschen en opzetten met een stuk boter, wat water, weinig zout en meer peper. Zachtjes laten koken gedurende 1 uur en dan afgieten.

Een saus maken van boter, bloem en nat van de champignons en deze er in opstoven.

Paddestoelen met Roomsaus. —

Champignons à la Crème.

De champignons gaar koken, als in het vorige recept is aangegeven.

Een witte saus maken van boter, bloem en nat van de champignons, deze 10 minuten laten doorkoken, afwerken met 2 d.L. room, zoo noodig zout en peper en de champignons er in opstoven.

Bij het opdoen op den schotel een rand fleurons — zie bldz. 48 — er om heen plaatsen.

Paddestoelen met Kaassaus. —

Champignons au Gratin.

De champignons geheel behandelen, als aangegeven in het voorgaande recept. De saus bovendien afwerken met geraspte Parmezaansche kaas.

De champignons dan in een vuurvasten schotel plaatsen,

bedekken met de saus en bovenop geraspte kaas strooien. Het schoteltje in den oven plaatsen gedurende 20 minuten, tot het warm en van boven bruin is en in een gevouwen servet presentereen.

Paddestoelen in Korst. — Champignons en Croûte.

De champignons geheel behandelen, als aangegeven bij Paddestoelen met roomsaus.

Ze opdoen in een open croûte, langs den rand versierd met kleine, halve maantjes feuilletée — zie bldz. 48.

De croûte plaatsen op een gevouwen vingerdoekje.

Cèpes op Provinciaalsche wijze. —

Cèpes à la Provinciale.

Onder cèpes worden verstaan eenigszins platte champignons, de Fransche zijn witachtig geel, de Hollandsche zijn donker van kleur.

De cèpes afvillen, een puntje van het steeltje afsnijden, dadelijk in water met een scheut azijn plaatsen, flink wasschen en uit laten lekken. Een stuk boter in de koekenpan laten smelten, de cèpes er in plaatsen, met weinig zout en meer peper bestrooien en met deksel er op langzaam laten stoven, tot het vocht is ingedampt.

Morieljes met Spaansche saus. —

Morilles à l'Espagnole.

De morieljes komen versch voor van einde Maart tot ongeveer Mei en zijn anders gedroogd verkrijgbaar.

De morieljes goed schoonmaken, ze flink uitborstelen en ook van binnen goed uitspoelen, dikwijls wasschen, tot er geen zand meer in het water is. De gedroogde 24 uur in water laten weeken.

De morieljes nu gaar koken in ruim kokend water gedurende $\frac{1}{2}$ uur.

Een bruine maderasaus maken van 75 gram boter, 40 gram bloem, bouillon, nat van de morieljes, deze 10 minuten laten doorkoken, afwerken met madera, gehakte truffels, bruin van jus, soja en ketjap benting en de morieljes er in opstoven.

Bij het opdoen een rand fleurons — zie bldz. 48 — er om heen plaatsen.

Getruffeerde Morieljes. —

Morilles farcis aux Truffles.

Groote morieljes hiervoor gebruiken en deze gaar koken, als in het vorige recept is aangegeven.

Een vulsel maken van kalfsgehakt of zwezerik, dit truffeeren en de morieljes er van binnen mee opvullen, ze opstoven in een bruine truffelsaus, gemaakt als maderasaus in het vorige recept aangegeven, maar minder madera en meer truffels er in.

De morieljes op den schotel plaatsen, bedekken met de saus en garneren met een rand fleurons — zie bldz. 48.

Truffels met Champagne saus. —

Truffles au Vin de Champagne.

500 gram truffels goed afborstelen en voorzichtig zeer dun afschillen en gaar koken in weinig water en 1 d.L. Sauternes gedurende ½ uur.

Een gebonden saus maken van boter, bloem, bouillon, nat van de truffels, deze 10 minuten laten doorkoken en afwerken met zout, peper en Champagne en de truffels hierin opstoven.

De truffels opdoen in een groote papieren caisse met lint er om heen, in een gevouwen servet geplaatst.

SAUSEN.

WARME SAUSEN.

Deze worden gegeven bij vleesch, wild, gevogelte, visch en groente.

Bij de warme sausen worden drie grondbereidingen aangekomen: Béchamelsaus, Veloutésaus en Spaansche saus.

De Béchamelsaus is door het afwerken met room of melk wit van kleur; de Veloutésaus wordt bereid alleen met bouillon zonder room of melk en is fluweelachtig, de Spaansche saus wordt afgemaakt met bruin van jus, soja, enz. en is bruin van kleur.

Gemiddeld wordt gerekend voor de lichte sausen 50 gram boter en 40 gram bloem op $\pm \frac{1}{2}$ Liter vocht, voor de donkere sausen op ongeveer 3 d.L., daar de bloem, die licht-bruin gefruit is, dan minder bindt.

Een hoofdvereischte bij deze sausen is, dat de bloem goed gaar is, zoodat de saus niet melig smaakt. Bloem moet minstens 5 tot 10 minuten goed doorkoken.

Het is aan te raden bij een groot diner, waar telkens bij verschillende gerechten sausen voorkomen, van de grondsous een grootere hoeveelheid te maken.

De recepten zijn berekend voor 10 tot 12 personen.

Béchamelsaus.

—

Sauce Béchamel.

50 gram boter en 40 gram bloem smelten, ongeveer $\frac{1}{2}$ L. getrokken geurigen bouillon toevoegen, de saus 10 minuten laten doorkoken, afwerken met een weinig room en zoo noodig zout en peper toevoegen.

Deze saus is wit van kleur en te beschouwen als het begin van alle lichte sausen.

Fluweel saus.

—

Sauce Velouté.

50 gram boter en 40 gram bloem smelten, $\pm \frac{1}{2}$ L. getrokken geurigen bouillon of bouillon van kip, zwezerik enz. toevoegen, de saus 10 minuten laten doorkoken, zout en peper naar smaak er doorroeren.

De saus moet zacht, fluweelachtig zijn.

Licht bruine saus.

—

Sauce Demi-glace.

50 gram boter en 40 gram bloem smelten, licht bruin fruiten, $\pm \frac{1}{2}$ L. getrokken, geurigen bouillon toevoegen, de saus 10 minuten laten doorkoken en afwerken met wat bruin van jus, weinig soja, ketjap benting, Engelsche saus en peper naar smaak. De saus moet licht bruin blijven.

Spaansche saus.

—

Sauce Espagnole.

100 gram boter licht bruin fruiten met een gesnipperde ui, een wortel, 1 laurierblad en 1 tomaat; 75 gram bloem er door roeren, $\frac{3}{4}$ tot 1 L. getrokken, geurigen bouillon, wat bruin van jus, een weinig soja, ketjap benting en Engelsche saus toevoegen.

De saus $\frac{1}{2}$ uur zachtjes laten doorkoken en door een zeef wrijven. Deze saus is bruin van kleur en is te beschouwen als het begin van alle donkere sausen.

Peper saus.

—

Sauce Poivrade.

Bereiding als Spaansche saus — zie vorig recept.

De saus afwerken met veel peper en nog 50 gram boter er door kloppen.

Wordt deze saus bij wild gegeven, dan nog een beetje rooden wijn er aan toevoegen.

Kaas saus.

—

Sauce au Fromage.

Deze wordt gegeven bij vleesch, visch, groente en eieren.

50 gram boter en 40—50 gram bloem smelten, $\pm \frac{1}{2}$ L. getrokken geurigen bouillon of nat van visch of nat van groente toevoegen, de saus 10 minuten laten doorkoken en afwerken met 1 tot 2 d.L. room, $\pm$ 100 gram geraspte Parmezaansche kaas, zout, peper naar smaak en 1 tot 2 eidooiers.

De saus mag niet meer koken, wanneer de kaas er aan toegevoegd is.

Tomaten saus.

—

Sauce aux Tomates

Deze wordt gegeven bij vleesch, visch, groente en eieren.

50 gram boter opzetten met 3 tot 4 gesneden tomaten of 1 blikje tomatenpurée, laten smelten (niet fruiten), 40 tot 50 gram bloem toevoegen en glad roeren, daarna $\pm \frac{1}{2}$ L. getrokken geurigen bouillon of nat van visch er bij doen. De saus 10 minuten doorkoken en laten doortrekken, dan zeven bij gebruik van verse tomaten en afwerken met 1 tot 2 d.L. room, zout en peper naar smaak.

Pikante tomatensaus. Hiervoor wordt het recept van Kardinaalsaus gevolgd — zie hieronder.

Bruine, pikante tomatensaus — aan de Kardinaalsaus, bruin van jus toevoegen.

Kardinaal saus.

—

Sauce Cardinale.

Deze wordt gegeven bij vleesch, visch, groente en eieren.

Boter ongeveer $\frac{3}{4}$ uur fruiten met een gesneden ui, wortel, laurierblad, 2 kruidnagelen, stukje Spaansche peper, 3 tot 4 gesneden tomaten; bloem er goed doorroeren en bouillon er bij doen, tot de saus goed gebonden is.

De saus minstens 10 minuten laten doorkoken, door een

fijne zeef wrijven en afwerken met wat tomatenpurée en 2 d.L. room.

De kleur moet licht rose zijn.

Bij de verschillende vischschotels als: Tong met kardinaal-saus, Zalm met kardinaalsaus enz. vervangt men den bouillon door vischnat.

Zure Eiersaus.

—

Sauce au Vinaigre.

Deze wordt gegeven bij vleesch, visch enz.

4—5 eieren flink kloppen, 3—4 d.L. bouillon, vischwater of water met een weinig zout en $\pm \frac{3}{4}$ d.L. azijn toevoegen. De saus op een heet vuur flink kloppende binden, maar vooral niet laten koken. Daarna van het vuur afnemen en de saus afmaken met 50—100 gram boter in kleine stukjes onder flink kloppen toegevoegd.

De eieren kunnen gedeeltelijk door maïzena worden vervangen, b.v. 2 eieren door 10 gram maïzena. Deze wordt aangemaakt met koud water en bij de geklopte eieren gevoegd. De saus moet nu even doorkoken.

Voor *citroensaus* wordt de azijn door citroensap vervangen.

Groene saus.

—

Sauce Verte.

Deze wordt gegeven bij kip en zalm.

Een handvol spinazie en peterselie hakken en in zeer weinig water vlug gaar koken in een open pannetje en doorzeven.

Boter en bloem smelten, het gezeefde groene vocht en bouillon of water toevoegen, de saus door laten koken en afwerken met een paar druppeltjes citroensap, een stuk boter en wat room.

De saus moet lichtgroen van kleur zijn en goed naar peterselie smaken.

Gebrande boter.

—

Beurre Noir.

Deze wordt gegeven bij gebakken tong.

Boter bruin braden (oppassen, dat de kleur niet te donker wordt); gehakte peterselie, Engelsche saus en citroensap toevoegen.

Mousseline saus.

—

Sauce Mousseline.

Deze wordt gegeven bij asperges, artisjokken, tarbot, enz.

25 gram boter en 5 à 10 gram bloem smelten, vocht als nat van asperges, artisjokken of visch toevoegen, de saus door laten koken en afwerken met wat room, een weinig citroensap, zout en peper naar smaak.

Bij het opdoen 50 gram boter, 2 tot 4 eidooiers en 1 tot 2 stijfgeslagen eiwitten er in kloppen.

De saus moet goed gebonden zijn.

Béarnaise saus.

—

Sauce Béarnaise.

I. Deze wordt gegeven bij biefstuk, chateaubriands, enz.

Veel gehakte peterselie en naar verkiezing zeer weinig fijn gehakte ui koken met ongeveer 2 d.L. water, een lepel azijn, weinig zout en peper tot het vocht tot $\pm \frac{1}{2}$ d.L. ingekookt is.

25 gram boter en 5 à 10 gram bloem smelten, het vocht met de peterselie toevoegen en de saus 5 à 10 minuten door laten koken.

Een eidooier en een stuk boter van gelijke grootte op de kachel er flink doorheen kloppen en deze bewerking nog 2 tot 3 maal herhalen.

De saus moet mooi gebonden zijn en de dikte hebben van mayonnaise.

II. Deze wordt gegeven bij tarbot, forel, enz.

4 eidooiers in een pan, op heet vuur geplaatst flink kloppen en steeds goed kloppende kleine stukjes boter

er in werken, tot in het geheel 300 gram boter is verbruikt.

Als de saus dik is, naar smaak $\frac{1}{2}$ theelepel vleesch-extract, peper, zout en citroensap er door roeren.

Ambassadeur saus. — Sauce Ambassadeur.

Deze wordt gegeven bij allerlei soorten lamsvleesch.

Bereiding als Béarnaisesaus.

De saus afwerken met 1 of 2 lepels Fransche mosterd.

Ambassadrice saus. — Sauce Ambassadrice.

Deze wordt gegeven bij klein vleesch, als kleine biefstukjes en bij lamsvleesch.

Bereiding als Béarnaisesaus.

De saus afwerken met eenige lepels tomatenpurée en een weinig Cayennepeper.

Hollandsche saus. — Sauce Hollandaise.

Deze wordt gegeven bij tarbot, ham en Hamburger rib.

50 gram boter en 10 gram bloem smelten, vischwater of water met iets zout toevoegen, de saus 10 minuten laten doorkoken, binden met 2 eidooiers en op het laatst een stuk boter, ter grootte van 1 of 2 eieren er door kloppen.

Bij forel wordt bij deze saus een paar druppeltjes citroensap gevoegd.

Peterselie saus. — Sauce au Persil.

Deze wordt gegeven bij tong.

Bereiding geheel als Hollandsche saus — zie vorig recept.

Peterselie zeer fijn hakken, voor den smaak opkoken met heel weinig water, de kleur moet groen blijven en dan door de saus roeren.

Kappertjes saus. — Sauce aux Câpres.

Deze wordt gegeven bij tarbot, tong, snoek, enz. Bereiding geheel als Hollandsche saus — zie bldz. 160.

De saus afwerken met 1—2 lepels kappertjes en een weinig citroensap.

Madera saus. — Sauce Mère.

Deze wordt gegeven bij vleesch, ossetong, enz.

Boter en bloem smelten, licht bruin laten worden, bouillon of Spaansche saus toevoegen, de saus door laten koken en afwerken met bruin van jus, ketjap benting, peper en veel madera.

Gewelde boter. — Sauce au Beurre.

Deze wordt gegeven bij asperges en lof.

150 gram boter tot room roeren en al kloppende — de kom in lauw water geplaatst — langzaam warm water toevoegen, tot de saus mooi licht van kleur en weinig gebonden is.

Deze saus even voor het opdienen klaar maken.

Truffel saus. — Sauce aux Truffles.

Deze wordt gegeven bij ossenhaas en ham.

2 tot 3 versche truffels schoon borstelen, schillen, wasschen en hakken of 1 blik truffels fijn hakken; ze opzetten met ongeveer 25 gram boter en 1 d.L. goeden bouillon en 15 minuten zachtjes laten trekken.

$\frac{1}{2}$ L. goed gebonden Spaansche saus maken, de truffels er door roeren en de saus afwerken met een weinig citroensap en ongeveer 1 d.L. madera.

Een lichtbruine truffelsaus, gegeven bij biefstuk en klein vleesch, wordt van de jus gemaakt. Deze dan zooveel mogelijk ontvetten, binden met aangemengde maïzena, afwerken met madera, Engelsche saus, enz. en gehakte truffels er door roeren.

Zuring saus.

—

Sauce à l'Oseille.

Deze wordt gegeven bij harde of gepocheerde eieren en nieren.

Een handvol zuring stroopen, wasschen en met een weinig geplukte peterselie fijn hakken, opzetten met 50 gram boter en laten smelten, 30—40 gram bloem er door roeren en 2 d.L. bouillon toevoegen.

De saus 10 minuten laten doorkoken, afwerken met een weinig room, zout en peper naar smaak en de saus voorzichtig bij 1 of 2 geklopte eidooiers voegen.

Genève saus.

—

Sauce Genévoise.

Deze wordt bij zalm gegeven.

250 gram versche, fijn gehakte champignons met $\frac{1}{2}$ flesch rooden wijn opzetten en gaar koken. Een weinig ansjovis-essence, wat bruin van jus, cayennepeper, $\frac{1}{2}$ d.L. port en een lepel soja toevoegen; de saus even binden met aangemengde maïzena en een stuk boter er door kloppen. De saus moet bruin van kleur zijn.

Colbert saus.

—

Sauce Colbert.

Deze wordt gegeven bij runderrib.

4 d.L. sterken bouillon koken. Het pannetje op een hoekje van de kachel plaatsen en onder flink roeren 300 gram boter bij kleine stukjes er door werken, zorgen dat de saus mooi gebonden is. Daarna afwerken met het sap van 2 tot 3 citroenen en 1 tot 2 lepels gehakte peterselie.

Schift de saus, dan een weinig koud water toevoegen.

Robert saus.

—

Sauce à la Robert.

Deze wordt gegeven bij varkensrib, enz.

3 tot 4 uien fijn hakken, in boter licht geel fruiten, een weinig bouillon toevoegen en de uien er in gaar koken.

$\frac{1}{2}$ L. goed gebonden Spaansche saus maken, de uitjes er door roeren en de saus naar smaak afwerken met 1 d.L. rijnwijn, Fransche mosterd en champignon- of truffel-essence.

Mierikswortel saus.

—

Sauce Raiford.

Deze wordt gegeven bij bouilli en gebraden rundvleesch. Hollandsche saus maken — zie bldz. 160.

Een mierikswortel raspen, aan de saus toevoegen, eenige minuten meekoken en de saus door een paardenharen zeef wrijven.

Bij het opdoen nog een klein stukje boter er door kloppen.

Mierikswortel saus met Azijn.

—

Sauce Raiford au Vinaigre.

Deze wordt gegeven bij karper of vet lamsvleesch.

Bereiding als Mierikswortel saus.

Bij het opdoen 2 tot 3 d.L. kruidenazijn, iets suiker en iets zout er door roeren.

Maître d'Hôtel saus.

—

Sauce à la Maître d'Hôtel.

Deze wordt gegeven bij chateaubriands.

Bereiding als Gewelde botersaus. Wat fijngehakte peterselie en dragon er door roeren.

Garnalen saus.

—

Sauce aux Crevettes.

Deze wordt gegeven bij tong en tarbot.

50 gram boter en 30 gram bloem smelten, 2 tot 3 d.L. bouillon en 1 d.L. room toevoegen, de saus 10 minuten laten doorkoken.

Gepelde, gewasschen garnalen en fijngehakte peterselie er door roeren, zout en peper naar smaak toevoegen en de saus voorzichtig vermengen met 1 à 2 geklopte eidooiers.

Oester saus.

—

Sauce aux Huîtres.

Deze wordt gegeven bij zwezerik, tarbot en tong.

50 gram boter en 25 gram bloem smelten, 2 d.L. bouillon en 1 d.L. room toevoegen, de saus 10 minuten laten door-koken, naar smaak zout en peper toevoegen.

Flink kloppende de saus op het vuur afwerken met 4 à 5 eidooiers, het sap van een citroen en het laatst 25 oesters met het nat er door roeren.

De oesters alleen warmen en de saus niet meer laten koken.

Kreeften saus.

—

Sauce au Homard.

Deze wordt gegeven bij tarbot en tong.

Het vleesch uit de kreeft verwijderen en in nette dobbelsteentjes snijden. Het overgeblevene goed fijn stampen of fijnhakken, met een stuk boter ongeveer 15 minuten opkoken en alles op een fijne zeef plaatsen en goed uitstampen.

Hollandsche saus maken, de kreeftenboter en het vleesch van de kreeft er door roeren.

Engelsche Broodsaus.

—

Bread Sauce.

Deze wordt gegeven bij patrijzen of fazanten.

½ wittebrood zonder korst aan dobbelsteentjes snijden, zooveel melk toevoegen, dat het onderstaat en met eenige witte peperkorrels tot purée koken.

De massa door een fijne zeef wrijven, afwerken met een weinig boter, iets zout, iets noot en zoo noodig nog een weinig melk, als de saus te dik is.

Soubise saus.

—

Sauce Soubise.

Deze wordt gegeven bij lamsvleesch.

6 tot 7 uien schoonmaken, snijden, gaarkoken in 2 tot 3 d.L. bouillon en door een zeef wrijven. Dit voegen bij ½ L.

veloutésaus en deze opnieuw 15 minuten koken en eenigen tijd op een hoekje van de kachel laten doortrekken, naar smaak er peper en zout aan toevoegen.

Bij het opdoen 100 gram boter in kleine stukjes vlug en goed kloppende er door roeren.

De saus mag door toevoeging van de boter niet dun worden.

Bordelaise saus.

—

Sauce Bordelaise.

Deze wordt gegeven bij entrecôte, cotelet en kreeft.

3 worteltjes en 3 uitjes in kleine dobbelsteentjes snijden, opzetten met 1 eetlepel fijngehakte peterselie, 1 laurierblad, 100 gram fijngehakte ham en 50 gram boter en alles tezamen licht fruiten.

Daarna 4 d.L. witten wijn — b.v. Sauternes — een paar lepels bruin van jus, 1 d.L. cognac, weinig citroensap, peper, zout naar smaak toevoegen.

De saus 10 tot 15 minuten laten doorkoken, nog 1 d.L. bouillon er bij doen en dit voegen bij 40 gram boter, gesmolten met 30 tot 40 gram bloem en de saus koken, tot de bloem gaar is.

Paprica saus.

—

Sauce au Paprica.

Deze wordt gegeven bij varkensvleesch.

Eenige versche of geweekte, gedroogde champignons koken in water, tot ze zacht zijn.

Weinig fijn gehakte ui en veel gehakte peterselie in boter fruiten; dan bloem, het nat van de champignons, de in stukjes gesneden paddestoelen, wat paprica, vleeschextract en zoo noodig wat zout toevoegen. De saus op een zacht vuur ± 1 uur laten doortrekken en afmaken met room.

KOUDE SAUSEN.

Deze worden gegeven bij vleesch, wild en gevogelte.

Mayonnaise.

—

Sauce Mayonnaise.

2 eidooiers met zout, peper en een weinig azijn 5 minuten flink kloppen; dan druppelsgewijze slaolie toevoegen, steeds goed kloppende met de garde en er voor zorgende, dat de dooiers de olie in zich opnemen en dik worden.

Gaat het kloppen moeilijk, dan een paar druppels azijn toevoegen, weer slaolie enz.

De saus naar smaak afwerken met ongeveer $\frac{1}{2}$ d.L. azijn, peper, zout en een theelepeltje Engelsche mosterd.

De hoeveelheid olie, die in de saus verwerkt wordt, is afhankelijk van de hoeveelheid mayonnaise, die noodig is; gemiddeld kan $\frac{1}{2}$ flesch goede slaolie hier gemakkelijk in geklopt worden.

De azijn kan door citroensap vervangen worden, dat minder scherp is dan azijn.

Wordt de mayonnaise gebruikt om te binden, dan wordt 2 tot 6 gram opgeloste gelatine er door geroerd.

Een weinig geslagen room kan ook aan de mayonnaise toegevoegd worden.

Tartaren saus.

—

Sauce Tartare.

Mayonnaise maken, als in het vorig recept is aangegeven.

In den zomer fijn gehakte dragon, pimperl en kervel, in den winter fijngehakte peterselie toevoegen, een fijn gehakt of geraspt uitje uit het zuur er door roeren en naar smaak een weinig cayennepeper er in doen.

Ravigotte saus.

—

Sauce Ravigotte.

Bereiding geheel als Tartaren saus.

De saus bovendien afwerken met ravigottekruiden, Fran-

sche mosterd, fijngehakte, harde eieren, fijngehakte uitjes en augurkjes uit het zuur.

Onder *ravigottekruiden* worden verstaan dragon, pimperl en kervel, des zomers zijn deze altijd versch verkrijgbaar, dan worden ze ook voor den winter ingemaakt en wel op de volgende wijze:

50 gram geplukte dragon, 25 gram pimperl en 25 gram kervel wasschen, drogen en fijn hakken, aanmaken met olie, azijn, zout, peper en een geraspte ui.

In een flesch doen, olie er op gieten en stevig gekurkt bewaren.

Groene saus.

—

Sauce Verte.

Veel peterselie en half zooveel spinazie fijn hakken, 5 minuten met 1 d.L. water koken en dan door een zeef wrijven. Mayonnaise maken en deze vermengen met 1 d.L. stijfgeklopten room, de gezeefde peterselie en spinazie, waardoor de kleur lichtgroen moet worden.

Remoulade saus.

—

Sauce Remoulade.

3 tot 4 eieren hard koken, met koud water overgieten, pellen en door een fijne zeef wrijven.

Steeds roerende langzamerhand 1 tot 2 d.L. slaolie er in werken, zorgen, dat de saus goed gebonden is, telkens een weinig azijn toevoegen. De saus afwerken met peper, zout, fijngehakte peterselie en ½ fijngehakt uitje, een weinig Fransche of Engelsche mosterd en iets suiker naar smaak.

Indische saus.

—

Sauce Indienne.

Deze wordt gegeven bij koude hamschotels.

Mayonnaise maken en deze vermengen met 1 tot 2 d.L. geslagen room en cayennepeper.

De smaak moet scherp zijn.

Canadeesche saus. — Sauce Canadienne.

Deze wordt gegeven bij kreeft, enz.

Mayonnaise maken en deze vermengen met 1 tot 2 d.L. geslagen room, tomatenpurée en cayennepeper naar smaak.

Zoo noodig een weinig gelatine en iets rood kleursel toevoegen.

Chantilly saus. — Sauce Chantilly.

Deze wordt gegeven bij koud vleesch of koude visch.

In 4 d.L. kouden, maar toch nog gesmolten aspic 4 d.L. slaolie kloppen, wat citroensap, 1 lepel azijn, zout en peper toevoegen en dit er goed kloppende, liefst op ijs, flink doorwerken, tot de saus gebonden is.

Even voor het opdienen of fijn gehakte peterselie of peterselie en dragon met een flinken lepel stijfgeklopten room er in doen.

Duiveltjes saus. — Sauce au Diable.

Deze wordt gegeven bij vet varkensvleesch en lamsvleesch.

8 à 10 sjalotjes en een weinig venkel fijnhakken, koken met 3 ½ d.L. azijn, tot de uien gaar zijn (5 à 10 minuten) en door een zeef wrijven.

Dan 5 tot 6 lepels slaolie flink kloppende toevoegen, zoodat de saus gebonden wordt en deze afwerken met fijngehakte Spaansche peper en weinig zout.

Cumberland saus. — Sauce Cumberland.

Deze wordt gegeven bij ham, ossetong, Hamburgerrib.

De dun afgesneden schil van 1 à 2 mandarijntjes zeer fijnhakken, opzetten met 2 d.L. water en 2 d.L. rooden wijn en het vocht langzaam tot de helft inkoken. Een theelepel mosterdpoeder, ¼ potje bessengelei (zonder pitten), 1 glas port en iets zout toevoegen.

Zoo noodig de saus binden met zeer weinig aangemengde maizena.

Kruizemunt saus. — Sauce Menthe Crépue.

Deze wordt gegeven bij lamsvleesch.

2 eetlepels fijngehakte kruizemunt vermengen met evenveel suiker en 1 d.L. kokend water toevoegen. Dan 1 d.L. azijn er langzaam in kloppen.

Mayonese. — Sauce Mayonese.

(Deze niet verwarren met mayonnaise).

Deze wordt gegeven hoofdzakelijk bij koud vleesch.

2 uien en een handvol geplukte, gewasschen peterselie fijnhakken en in $2\frac{1}{2}$ d.L. slaolie gaar koken; vooral oppassen, dat de kleur goed blijft en de olie niet aanbakt.

25 tot 50 gram bloem er in roeren en flink kloppende ook het sap van 1 citroen en $1\frac{1}{2}$ d.L. azijn; de saus laten doorkoken en af laten koelen. Schift deze, dan een weinig warm water toevoegen.

Als de saus koud is, naar smaak afwerken met zout, peper, mosterd en ketjap benting en naar verkiezing nog wat olie en azijn.

Mierikswortel saus. — Sauce Raiford.

Deze wordt gegeven bij hamsoufflé.

Mayonnaise maken. Deze vermengen met veel geslagen room, geraspten mierikswortel, peper en zout.

De smaak moet pikant zijn.

Azijn saus. — Sauce Vinaigrette.

Deze wordt gegeven bij koude artisjokken en asperges.

Een weinig peterselie, dragon en kervel met een uitje en een paar kappertjes fijn hakken. Dit vermengen met wat zout en peper, olie en azijn toevoegen.

EINDSCHOTELS.

WILD EN GEVOGELTE.

Het schoonmaken en opzetten van haas en konijn.

Beginnen met een snede in het vel aan de buikzijde te maken tusschen de achterpooten, het vel losmaken, de pooten er uittrekken en het vel verder verwijderen tot den staart en dezen er uitsnijden.

Dan het dier omleggen met den kop naar voren, het vel aftrekken tot de voorpooten, deze er uit halen en doorgaan met het vel verder te verwijderen tot aan de ooren, deze afsnijden en voorzichtig het vel van den kop afdoen. Zoo noodig af en toe een mes er bij gebruiken.

De oogen er uithalen. Aan de buikzijde het vel in het midden geheel doorsnijden, zonder de ingewanden te beschadigen, deze verwijderen en de buikvliezen wegnemen.

Van de lever het galblaasje voorzichtig in zijn geheel uitsnijden. Het middenrif doorsteken, het bloed opvangen en bewaren, hart en longen uit de borstholte halen.

De vliezen van het vleesch van achterpooten en rug afsnijden en aftrekken, voor- en achterpooten bij het tweede gewricht afsnijden.

Bij het opzetten de voorpooten tegen het lichaam aandrukken en met een touwtje of pen bevestigen, den kop opzetten en evenzoo vastbinden, de achterpooten naar beneden toe dubbelslaan, ten einde dit laatste gemakkelijker te kunnen doen, het peesje van het gewricht doorsnijden, dan de pooten op elkaar binden en ze met hetzelfde touwtje van onderen tegen den haas vastmaken.

Bij konijn gaat het schoonmaken geheel op dezelfde wijze, alleen behoeft er geen bloed opgevangen te worden en worden de vliezen van het vleesch niet verwijderd.

Het schoonmaken en opzetten van gevogelte.

Het dier warm plukken in de richting van den staart naar den kop — als het al koud is, even dompelen in warm water, opdat de veeren gemakkelijker zullen loslaten. Bij het plukken het vel niet beschadigen. De laatste restjes veeren verwijderd men door schroeien boven een gas- of spiritusvlam.

Het vel over den hals, in het verlengde van den rug doorsnijden en losmaken, den hals met den kop er aan verwijderen en van voren den krop er uithalen.

Aan de onderzijde bij den staart een driehoekje uitsnijden en hierdoor de ingewanden er uit nemen, het galblaasje voorzichtig in zijn geheel uit de lever nemen.

De pooten op het eerste gewricht afsnijden.

Bij eend er nog aan denken het traankliertje zeer goed uit te drukken of uit te snijden.

Bij het opzetten van gevogelte moet de borst naar boven liggen, zoodat het dier dan op den rug is geplaatst. Dan het vel van den hals over den rug slaan, de vleugeltjes er naar beneden omheen vouwen of met een pen of touwtje, gestoken door de gewrichten, bevestigen. De pooten tegen het lichaam aandrukken, zoodat de borst naar boven komt en deze even als de vleugeltjes vasthechten.

Bij eend echter er aan denken, de vleugels op het tweede gewricht af te snijden en los te laten hangen evenals de pooten.

Al het wild en gevogelte moet vóór het gebruik „bestorven” d.w.z. één of meer dagen bewaard zijn.

Bij het kiezen van wild en gevogelte dient rekening gehouden te worden met den tijd van het jaar, waarin de verschillende soorten verkrijgbaar zijn.

Duif	April en Mei.
Fazant	Oct., Nov. en Dec.
Haas	Oct., Nov. en Dec.
Hertevleesch	eind Oct. tot eind Maart.
Houtsnip	October tot Mei.
Konijn (wild)	Oct. tot en met Febr.
Korhoender	September tot Februari.
Patrijs	Sept. tot en met Nov.
Reevleesch	eind. Oct. tot eind Maart
Watersnip	October tot Mei.

Wild en gevogelte, dat als rôti gegeven wordt, moet smake-
lijk en goed gebraden zijn in een z.g. wildpan (pan met
deksel) onder zeer dikwijls bedruipen.

Het braden kan op de kachel of in den oven geschieden.
Is de pan niet groot genoeg b.v. voor kalkoen, dan wordt deze
in den oven gebraden zonder deksel, maar bedekt met een
met boter ingewreven papier, om het uitdrogen te
voorkomen.

Bij het braden moet goed rekening gehouden worden met
den braadtijd, die niet langer mag zijn dan hoog noodig
is, terwijl *geregeld* het vleesch met de jus overgoten
moet worden.

Als de jus bruin is, een weinig (vooral niet te veel) water
toevoegen en dit herhalen, als het bruin van de jus zich weer
op den bodem van de pan gaat afzetten.

De jus moet helder zijn, vet en bruin afgescheiden. Slechts
in enkele gevallen, b.v. als het dier zeer vet is geweest, mag
bij het opdoen een weinig van het vet van de jus afgenomen
worden.

Wild en gevogelte worden opgediend met koude compôte
of salade.

Gemiddeld wordt berekend :

	personen	braadtijd
1 duif voor	2	$\frac{1}{2}$ uur
1 eend „	4-5	$1-1\frac{1}{2}$ „
1 fazant „	5-6	$\frac{1}{2}-\frac{3}{4}$ „
1 gans (3-4 K.G.) „	10-12	2-3 „
1 haas „	6-8	$1\frac{1}{2}-2\frac{1}{2}$ „
1 houtsnip „	3-4	$\frac{1}{2}$ „
1 kalkoen (4-4 $\frac{1}{2}$ K.G.) „	12-16	2-3 „
1 kapoen „	6-8	$1-1\frac{1}{2}$ „
1 kip „	4-5	$\frac{3}{4}-1$ „
1 korhaan „	5	$\frac{1}{2}-\frac{3}{4}$ „
1 patrijs „	2-3	$\frac{1}{2}$ „
1 piepkuiken „	2	$\frac{1}{2}-\frac{3}{4}$ „
1 poularde (2 $\frac{1}{2}$ -3 K.G.) „	8-10	$1\frac{1}{2}-2$ „
1 reerug (3-4 K.G.) „	10-12	$1\frac{1}{2}-2$ „
1 taling „	2-3	$\frac{1}{4}-1\frac{1}{2}$ „
1 watersnip „	1	$\frac{1}{4}-1\frac{1}{2}$ „

De recepten zijn berekend voor 10 à 12 personen.

Gebraden Kip.

—

Poulet rôti.

2—3 kippen wasschen, zouten, met peper inwrijven en in 150 gram boter braden ongeveer $\frac{3}{4}$ à 1 uur, afhankelijk van de grootte, geregeld bedruipen en als de boter bruin is, water toevoegen.

Bij het opdoen de kip snijden, de pooten verwijderen en in tweeën verdeelen, de vleugels met een weinig borstvliesch er aan afsnijden en dan het vleesch van de borst aan beide kanten in nette stukken verdeelen, het vleesch weer op het karkas plaatsen en de kip weer aldus in den vorm terugbrengen, manchetten aan de pooten doen, een weinig jus over de kip gieten en de rest van de jus er bij presentieren.

Gebraden Piepkuiken. — Poulet de Grain rôti.

5—6 piepkuikens braden als kip gedurende $\frac{1}{2}$ uur, bij het opdoen de kuikens door midden snijden, de beide helften weder tegen elkaar plaatsens, manchetten aan de pootjes en garneeren met een bosje waterkers aan de hoeken van den schotel.

Gebraden Eend. — Caneton rôti.

2—3 jonge eenden wasschen, zouten, met peper inwrijven en in ongeveer 150 gram boter aan alle kanten licht aanbraden, een weinig water toevoegen, de pan sluiten en de eenden zachtjes ongeveer $\frac{3}{4}$ uur nabraderen, tot ze gaar zijn.

Snijden en opdoen als kip.

Het verdient aanbeveling een stukje ui voor den sterken smaak mee te braden.

Gebraden wilde Eend. — Canard sauvage rôti.

Bereiding geheel als Eend — zie vorig recept, maar langer braden in meer boter, ongeveer 1 uur.

Snijden en opdoen als kip.

Gebraden Kalkoen. — Dindon rôti.

Den kalkoen wasschen, zouten en met peper inwrijven, opzetten met 100 gram boter en aan alle kanten licht aanbraden, dan weinig water toevoegen, de pan sluiten en den kalkoen zachtjes ongeveer 3 uur nabraderen, tot hij gaar is.

Den kalkoen zooveel mogelijk op den rug laten liggen, zoodat het borstvliesch boven blijft, dat dikwijls bedropen moet worden om het uildrogen te voorkomen.

Bij het opdoen den kalkoen snijden d.w.z. het vleesch van de borst, bij de vleugels beginnende, in zeer fijne reepjes snijden tot aan het borstbeen, dan den anderen kant evenzoo afsnijden, tot het borstbeen geheel bloot ligt. De schijven

er weer netjes op plaatsen. De pooten en staart worden meestal den volgenden dag gebruikt en de kalkoen blijft op deze wijze één geheel.

Manchetten aan de pooten, wat jus over den kalkoen gieten en de rest er bij presentereen.

De schotel wordt gegeven met compôte en salade.

Getruffeerde Kalkoen.

—

Dindon truffé.

Den kalkoen vullen met een farce, gemaakt van 400 gram fijngemalen kalfsgehakt, 100 gram varkensgehakt, de fijn-gewreven lever van den kalkoen, vermengd met een snede brood zonder korst, in water geweekt en uitgedrukt, 1 à 2 eieren, mader, peper, zout en 1 blikje gehakte pelures de truffes. Naar verkiezing den inhoud van een klein potje pâté de foie gras aan het gehakt toevoegen; dit maakt den schotel fijner van smaak, maar is niet noodig.

Den kalkoen nu dichtnaaien en braden, als in het vorige recept is aangegeven.

Bij het opdoen den kalkoen snijden en het gehakt er uit halen. Dit aan schijven snijden en voor den kalkoen op den schotel plaatsen, gesneden truffels er op en manchetten aan de pooten.

Aan het achtereinde een flinke bos peterselie plaatsen, of dit bij een kerstmaaltijd vervangen door een bos hulst met roode besjes, met een rood lint samengebonden.

Wat jus er over gieten en de rest er bij presentereen.

De schotel wordt gegeven met compôte en salade.

Gebraden Poularde.

—

Poularde rôtie.

1 à 2 poulardes wasschen, met peper en zout inwrijven en met 100 gram boter in een gesloten pan in den oven of op de kachel braden, tot zij lichtbruin is onder dikwijls

bedruipen. Dan een weinig water toevoegen en de poularde al naar de grootte nog 1 à 2 uur nabraden.

Snijden en opdoen als kip.

Een groote poularde als kalkoen behandelen.

Getruffeerde Poularde. —

Poularde farcie aux Truffles.

De poularde over de geheele ruglengte opensnijden en het vleesch van het karkas afschrappen, alle beentjes verwijderen behalve vleugels en pooten, die er aan blijven vastzitten en dus op de gewrichten afgebroken worden.

Het vulsel maken van 200 à 300 gram kalfsgehakt, een weinig ham en de lever van de poularde. Dit vleesch driemaal door den molen draaien, naar verkiezing zeven en aanmaken als gehakt met oud brood zonder korst, in water geweekt en uitgedrukt, verder met zout, peper, 1 à 2 eieren, room, gehakte truffels en madera.

Het vulsel moet vooral zacht en week zijn.

De poularde van binnen met zout en peper inwrijven, met eiwit bestrijken om het gehakt te doen houden, het vulsel er in doen, de poularde dichtnaaien en langzaam braden met boter in een gesloten pan ongeveer 1 $\frac{1}{2}$ uur, onder dikwijls bedruipen.

De poularde kan ook gekookt worden, op de beenderen gelegd in water met zout.

Bij het opdoen de poularde in nette schijven snijden, deze tegen elkaar plaatsen, zoodat de vorm behouden blijft, manchetten aan de pooten doen.

Plakjes truffel er op plaatsen en een bruine saus er over gieten. De jus zeven, ontvetten, binden met aangemengde maïzena en afwerken met madera, ketjap benting, soja, enz.

Gebraden Kalkoenkuiken. — Dindonneau rôti.

Bereiding als gebraden Poularde — zie bldz. 175. Ongeveer 1 à 1½ uur braden met toevoeging van een truffel en deze bij het opdoen in schijfjes er op plaatsen.

Gebraden Fazant. — Faisan rôti.

1 à 2 fazanten met peper en zout inwrijven en een reep lardeerspek er om heen vastbinden, 50 gram boter smelten, de fazant er in leggen en licht aanbraden; als de jus bruin is, water toevoegen, de pan sluiten en de fazant in den oven of op de kachel braden gedurende ongeveer 1 uur.

Snijden en opdoen als gebraden kip.

Gebraden Patrijs. — Perdreau rôti.

4—6 patrijzen zouten en peperen, zoo mogelijk in een druivenblad wikkelen en dit er om vastbinden.

50 gram boter smelten, de patrijzen er in leggen en in een gesloten pan in den oven of op de kachel vlug bruin braden, dan water toevoegen en zachtjes 20 tot 25 minuten nabraderen.

Bij het opdoen de patrijzen in tweeën snijden, recht midden-door, grootere in vieren, eerst in de helft en dan de pooten afsnijden, zóó dat er nog wat vleesch aan vastzit, de stukken weer tegen elkaar plaatsen.

De patrijzen op een gebakken broodcroûton plaatsen en aan de zijanten op den schotel met waterkers garneren.

Gebraden Korhoen. — Coq de Bruyère rôti.

Bereiding als gebraden Fazant — zie hierboven.

Het vleesch van de borst, dat twee kleuren heeft, licht en donker, alleen aan schijven snijden en weer netjes er op plaatsen.

Gebraden Trapgans.

—

Outarde rôtie.

Bereiding geheel als gebraden Fazant — zie bldz. 177, flink met spek gelardeerd.

Braadtijd $1\frac{1}{2}$ à 2 uur.

Het is aan te raden een uitje, wortel, wat peterselie en jeneverbessen mede te braden, om den sterken smaak te verminderen.

Als de jus bruin is, 1 d.L. witten wijn met het water toevoegen.

Snijden en opdienen als fazant.

Gebraden Gans.

—

Oie rôtie.

Bereiding geheel als gebraden Trapgans — zie vorig recept — maar langer braden (2—3 uur).

Gevulde Gans.

—

Oie farcie.

De gans vullen met een farce van kastanjes en zure appelen; 1 K.G. kastanjes kruisen, koken, pellen en de kleine helft van de kastanjes door den molen malen, aanmaken met een weinig melk, wat boter, zout, suiker, kaneel, een weinig citroensap en de rest der kastanjes, een lepel rozijnen en 4—6 gesnipperde appelen er door roeren.

Dit vulsel van achteren in de gans doen en het vel dichtnaaien.

De lever van de gans malen, vermengen met geweekt brood, ei, zout, peper en gehakte truffels; dit aan den halskant in de gans doen en het vel dichtnaaien.

De gans opzetten met een klein stukje boter en wat water in een gesloten pan op de kachel en goed bruin laten aanbraden, telkens wat water toevoegen en de gans ongeveer 2—3 uur braden onder dikwijls bedruipen.

Bij het opdoen het levervulsel vooraan op den schotel plaatsen, het overige vulsel er rond om heen.

De gans snijden en opdoen als kalkoen — zie bldz. 174.
Is de jus zeer vet, dan vóór het opdienen een weinig vet er af scheppen.

Gebraden Houtsnip. — **Bécasse rôtie.**

3—4 snippen, niet uitgehaald, in spek gewikkeld, op de gewone wijze braden in boter, als patrijs gedurende $\frac{1}{2}$ uur.

Het binnenste er uit halen, hakken, vermengen met wat rooden wijn, zout en peper en op kleine gebakken stukjes brood op den schotel rondom de snippen plaatsen.

Bij het opdoen de snippen in vieren snijden, eerst in de lengte midden door, dan ieder stuk nog eens door midden, zóó dat aan alle stukken wat vleesch vastzit; ze tegen elkaar plaatsen op stukjes gebakken brood (grootte als sandwiches).

Den schotel met waterkers garneren.

Gebraden Watersnip. — **Bécassine rôtie.**

De watersnippen — gerekend één per persoon — vlug braden gedurende 15—20 minuten.

Bij het opdoen de vogels niet snijden, maar ieder op een stukje gebakken brood plaatsen en deze naast elkaar zetten en den schotel op de hoeken met cresson afwerken.

Wat jus er over gieten en de rest er bij presenteren.

Gebraden Duif. — **Pigeon rôti.**

6 jonge duiven wasschen, zouten en peperen en zoo mogelijk ieder in een druivenblad wikkelen en op de gewone wijze braden ongeveer 20—30 minuten.

Bij het opdoen in de helft snijden en de helften weer tegen elkaar plaatsen.

Een gedeelte van de jus er over gieten en de rest er bij presenteren.

Gevulde Duif.

—

Pigeon farci.

6 duiven langs den ruggegraat opensnijden en het borstbeen er uit halen; de kleinere beentjes, pooten en vleugels blijven er in. Het vulsel maken van 150 gram fijn gemalen kalfsgehakt, 50 gram spek en de levertjes, vermengd met peper, zout, noot, wat fijngehakte truffels, peterselie en madera.

Dit in de duiven plaatsen en deze dichtnaaien en in een stukje spek wikkelen.

Ze braden op de gewone wijze met $\pm$ 50 gram boter, $\frac{1}{2}$ lepel soja, een gesneden wortel en peterselie, gedurende ongeveer $\frac{1}{2}$ uur.

Bij het opdoen ze middendoor snijden, de twee helften weer tegen elkaar plaatsen, de jus zeven, een weinig er van over de duiven gieten en de rest er bij presenteren.

Gebraden Parelhoen.

—

Poulepintade rôtie.

Bereiding geheel als gebraden Fazant — zie bldz. 177.

Gebraden Sneeuwhoen.

—

Poule de Neige rôtie.

Bereiding geheel als gebraden Fazant — zie bldz. 177.

Gebraden Taling.

—

Cercelle rôtie.

4—6 talingen op de gewone manier braden gedurende 20 à 25 minuten. Kleine in de lengte in de helft snijden, grootere in de breedte in drieën verdeelen en de stukken tegen elkaar aanzetten op gebakken stukjes brood en manchetten aan de pooten doen.

De jus, waarin enkele jeneverbessen ongeveer 5 minuten hebben meegebraden, er over gieten.

Den schotel met waterkers garneren.

Gebraden Haas.

—

Lièvre rôti.

Den haas wasschen, zouten, peperen, lardeeren en in ruim boter in een gesloten pan, ongeveer 1 ½ à 2 uur, onder dikwijls bedruipen braden, tot de haas gaar is.

Bij het snijden het vleesch van den rug afnemen, dit in lange schuine reepjes er weer op plaatsen en ook het vleesch van de achterpooten zoo behandelen.

De jus nabraden met het bloed van den haas, dat opgeklopt is met een weinig melk of water; de jus zeven, een weinig over de haas gieten en de rest er bij geven.

Presenteeren met appelcompôte.

S A L A D E S.

Salades te geven bij wild en gevogelte of
afzonderlijk als schotel.

Kropsalade.

—

Salade Laitue.

De gele blaadjes van de sla afplukken, wasschen, goed droog uit laten lekken. Bij het opdoen aanmaken met mayonnaise of met slasaus, bereid van fijngewreven, hardgekookte eieren, vermengd met olie, azijn, mosterd, peper en zout.

De sla in een slabak doen en garneeren met hardgekookte eieren en fijngehakte peterselie.

Gekroonde Zomersalade.

—

Salade Couronnée.

De kropsla aanmaken, als in het voorgaande recept is aangegeven. Dan ze in het midden van den slabak plaatsen, rondom garneeren met tomaten- en komkommer-salade; fijngehakte peterselie er over strooien.

Romeinsche Salade. — Salade Romaine.

Deze wordt meest bij eend gegeven.

De Romeinsche sla, die niet hard mag zijn, aan vingerlange stukken afsnijden, goed wasschen, uitslaan of tusschen een doek drogen of goed laten uitlekken.

Bij het opdoen aanmaken met olie, azijn, peper, zout en gehakte dragon.

Komkommer Salade. — Salade aux Concombres.

De komkommers schillen, fijn schaven en een paar uur, met weinig zout bestrooid, laten staan. Daarna persen en uit laten lekken.

De komkommers aanmaken met olie, azijn, zout, peper, fijngehakte peterselie en dragon.

Tomaten Salade. — Salade aux Tomates.

De tomaten even in warm water plaatsen, van het schilletje ontdoen en aan schijven snijden. Ze daarna aanmaken met olie, azijn, zout, peper en gehakte peterselie.

Naar verkiezing een zeer fijn gesneden uitje toevoegen.

Asperge Salade. — Salade St. Claire

Aspergepunten, koude aardappelen aan reepjes gesneden reepjes ham en reepjes truffel twee uur marineeren in olie, azijn, zout en peper, af en toe eens voorzichtig omroeren.

$\frac{1}{2}$ L. zuren aspic maken — zie bldz. 90 — waarvan een klein gedeelte na het doorzeven rood gekleurd is.

Mayonnaise maken en deze vermengen met veel moste 1 d.L. room en 4—8 gram opgeloste gelatine.

De marinade afgieten, eenige asperges en weinig truffel afzonderlijk houden en de rest door elkaar roeren en vermengen met een weinig mayonnaise.

De sla in een slabak of kom doen, in het midden heen dan aan den kant. De asperges in kleine bosjes er op plaatsen.

met de koppen naar het midden en bedekken met mayonnaise, de openingen aanspuiten met gehakten, lichten aspic en de asperges met den gehakten, rooden aspic garneren.

Over het geheel fijn gehakte truffel strooien.

Selderij Salade.

—

Salade Démidoff.

2—3 struiken Fransche céleri schoonmaken, de harde stukken rondom afsnijden, het witte gedeelte zeer fijn afschaven in dunne plakjes, zóó fijn, dat men bij het snijden het mes er door heen kan zien, wasschen en uit laten lekken.

Koude, gekookte aardappelen in fijne plakjes en een groote truffel — versch of uit blik — in lange reepjes snijden.

Céleri, aardappelen en truffel marineeren met olie, azijn, peper en zout.

Mayonnaise maken, mooi wit van kleur, waarin een weinig room en een weinig opgeloste gelatine om te binden.

$\frac{1}{2}$ L. zuren aspic maken — zie bldz. 90.

De marinade afgieten, vermengen met de mayonnaise, netjes in een kom opmaken, wat mayonnaise er over strijken en gehakten aspic er om heen spuiten.

Amerikaansche Salade.

—

Salade Américaine.

Bereiding geheel als Selderij salade — zie vorig recept.

Amerikaansche appelen schillen, in vieren snijden, van klokhuizen ontdoen, wasschen en zeer fijn snipperen. De appelen vlug op het laatst door de sla roeren, er voor zorgen, dat ze niet bruin worden, daar de salade ook helder wit moet zijn.

Fransche Salade.

—

Salade Française.

2—3 struiken fijn geschaafde Fransche selderij, een paar koude aardappelen aan dunne reepjes gesneden, 1 bloemkool en 1 bos worteltjes, gesneden en opgekookt in water met zout, reepjes augurkjes en fijngehakte peterselie door elkaar roeren.

De massa vermengen met peper, zout, mosterdpoeder, olie, azijn, soja en een lepeltje mayonnaise, $\pm$ 2 uur laten doortrekken.

Dan, zoo noodig, het vocht afgieten, de sla in een slabak doen en garneren met de rest van de mayonnaise, hardgekookte eieren, truffels en aspic.

Ninon Salade.

—

Salade Ninon.

2 struiken fijn geschaafde, Fransche selderij — zie Selderij salade bldz. 183 —, 2 fijn gesnipperde goudreinetten, 250 gram opgekookte, gepelde en gehakte okkernoten, 125 gram hazelnoten, 8 in schijfjes gesneden bananen, dunne plakjes aardappelen en dunne reepjes truffel marineeren met olie, azijn, zout en peper.

Een weinig witte mayonnaise maken met een weinig room er in en 2 gram opgeloste gelatine om te binden.

$\frac{1}{2}$ L. zuren aspic maken — zie bldz. 90.

De marinade afgieten, de massa vermengen met de mayonnaise, netjes in een kom opmaken, wat mayonnaise er over strijken, gehakte truffel er over strooien en de salade afwerken met witten en naar verkiezing ook rooden aspic.

Japansche Salade.

—

Salade Mikado.

2 struiken fijngeschaafde céléri — zie Selderij salade bldz. 183 — 2    3 aardappelen in dunne plakjes gesneden, een groote truffel in reepjes, 100 gram garnalen, 1 kleine, versche kreeft of een blik kreeft, 1 fleschje kappertjes en 3 hardgekookte eieren aan schijven gesneden, marineeren met olie, azijn, zout en peper gedurende 1    2 uur en dan afgieten.

$\frac{1}{2}$ L. zuren aspic maken — zie bldz. 90.

Een weinig mayonnaise maken en deze vermengen met wat geslagen room en een weinig opgeloste gelatine. De céléri enz. door elkaar roeren en vermengen met een weinig mayonnaise. De massa netjes in een slabak doen, afwerken met wat

mayonnaise en gespoten gehakten aspic, dan versieren, hier en daar met een kleine chrysanthemum of een groote, in het midden gestoken.

Venetiaansche Salade. — Salade Vénitienne.

Deze wordt gemaakt van allerlei soorten verse groenten, die dan te verkrijgen zijn. De groenten als : doperwten, aspergepunten, klein gesneden bloemkool, worteltjes en slabootjes, enz. gaar koken in water met zout — maar vooral niet zacht laten worden — afgieten, laten bekoelen en marineeren met olie, azijn, zout, peper en gehakte peterselie.

Mayonnaise maken, waarin een weinig opgeloste gelatine om te binden.

$\frac{1}{2}$ L. zuren aspic maken — zie bldz. 90.

De marinade afgieten, de massa vermengen met de mayonnaise, in den slabak doen en garneeren met gespoten gehakten aspic.

De volgende salades worden slechts als afzonderlijke schotels gepresenteerd :

Huzaren Salade. — Salade de Viande.

Koud vleesch in nette, kleine dobbelsteen en snijden of fijnhakken, céleri dun afsnijden en truffel, ossetong, aardappelen en augurkjes in lange reepjes verdeelen.

Dit met elkaar vermengen, een blik slaboonen en doperwten er door roeren en de massa marineeren met olie, azijn, zout en peper.

De marinade afgieten en de massa vermengen met wat mayonnaise, waaraan een weinig opgeloste gelatine is toegevoegd. Dan in den vorm laten bekoelen.

Na het keeren garneeren met gehakten en punten aspic, peterselie, hard gekookt ei, truffel, enz.

Mayonnaise er bij presentereen.

Zweedsche Salade.**— Salade Suédoise.**

1 blik aspergepunten goed uit laten lekken en vermengen met in reepjes gesneden aardappelen, wat dobbelsteentjes kippevleesch, een komkommer in blokjes gesneden en stukjes kreeft (het liefst versche kreeft, anders uit blik). Zorgen, dat de stukjes heel blijven en de sla niet zacht wordt.

Mayonnaise maken en deze sterk kruiden en vermengen met ongeveer 8 gram opgeloste gelatine, daar de aspergepunten en komkommer nog vrij veel vocht loslaten.

De aspergepunten, enz. met de saus vermengen en onder af en toe roeren laten staan, tot de massa gebonden is, hetgeen lang duurt, als niet op ijs gewerkt wordt.

De salade in een vorm doen en hierin verder laten bekoelen. Na keeren den schotel afwerken met punten en gespoten gehakten aspic en peterselie.

Russische Salade.**— Salade Russe.**

Koud vleesch, augurkjes, koude aardappelen, komkommers en appelen in nette, kleine blokjes snijden en vermengen met aspergepunten, gesneden céleri, schijven harde eieren, stukjes kreeft uit blik of andere visch, gehakte uitjes uit het zuur, macédoine de légumes en gehakte peterselie. Dit aanmaken met olie, azijn, zout en peper en eenige uren laten staan onder telkens omroeren.

Mayonnaise maken met veel mosterd en een weinig gelatine. De marinade afgieten, de massa vermengen met wat mayonnaise, in een slabak doen, wat mayonnaise er op strijken en garneren met aspic.

Deze salade kan ook in een vorm gedaan en afgewerkt worden als Zweedsche salade. In de mayonnaise dan meer gelatine om te binden.

Mercédes Salade.

—

Salade Mercédes.

1 struik Fransche céleri aan dunne reepjes snijden, eveneens het lichte deel van 3 struikjes Brusselsch lof, truffel en koude aardappelen in reepjes snijden en alles afzonderlijk marinieren met olie, azijn, zout en peper.

Groente, truffel, aardappelen, om en om in randen in een slabak plaatsen en binnenin een randje heel dun gesneden biet, eveneens gemarineerd.

Over het geheel een saus van 3 fijngewreven, hardgekookte eieren, vermengd met mosterdpoeder, ansjovis-essence, gehakte kervel en peterselie en aangemaakt met olie, azijn, peper en zout en 1 lepel soja.

De sla garneren met harde eieren of aspic.

Rachel Salade.

—

Salade Rachel.

Fransche céleri aan dunne reepjes snijden, appelen snipperen, aardappelen aan schijfjes en truffels aan reepjes snijden, dit alles met doperwten en aspergepunten marinieren met olie, azijn, zout en peper.

Mayonnaise maken en deze met weinig opgeloste gelatine vermengen. De marinade afgieten, alles voorzichtig door elkaar roeren en met wat mayonnaise aanmaken. De sla in een slabak doen, garneren met de rest der mayonnaise en naar verkiezing met punten en gespoten gehakten aspic.

COMPÔTES.

Bij het kiezen van compôtes dient rekening gehouden te worden met den tijd van het jaar, waarin de verschillende soorten verkrijgbaar zijn :

Aardbeien (Fransche)	Maart, April.
„ (Hollandsche)	Mei, Juni, Juli.
Abrikozen	Juni tot en met Sept.
Appelen (Hollandsche)	Sept. tot en met Januari.
„ (Amerikaansche)	het geheele jaar door.
Bessen (wit en rood)	Juni, Juli.
Frambozen	Juni, Juli.
Kersen	Mei, Juni, Juli.
Mandarijnen	Febr. tot in den zomer.
Peren (Hollandsche)	Sept. tot en met Januari.
„ (Fransche)	Febr. tot en met April.
Pruimen (Hollandsche)	Sept. tot en met Januari.
„ (Fransche)	Februari, Maart, April.
Sinaasappelen	Dec. tot in den zomer.

De vruchten worden altijd koud opgediend.

Appelmoes.

—

Mousse de Pommes.

De appelen (belle-fleur of goudreinette) schillen, in vieren snijden, van klokhuizen ontdoen, dadelijk in water plaatsen om ze blank te houden, opzetten en vlug gaarkoken onder telkens omschudden met weinig water en naar verkiezing met een citroenschilletje er bij. Als de appelen gaar zijn, ze door een zeef wrijven, suiker naar smaak toevoegen en een weinig witten wijn (Graves).

Compôte van Appelen. — Compôte de Pommes.

De appelen (princesse-noble) boren en schillen of ze schillen, in de helft snijden en de klokhuizen verwijderen, ze wasschen en opzetten in een platte, wijde pan met wat water, suiker, witten wijn (Graves) en citroenschilletje en zeer voorzichtig gaar koken, er voor zorgend, dat de appelen heel blijven.

Dan ze voorzichtig uit het nat scheppen, ze in een compôteschaal netjes opstapelen in den vorm van een pyramide en garneren met geconfijte, roode kersjes.

Het nat wat inkoken, 2—4 gram gelatine er in oplossen, wat laten bekoelen en over de appelen zeven.

Compôte van Ananas. — Compôte d'Ananas.

De stukjes ananas geheel behandelen als appelcompôte. De ananas wordt gewoonlijk uit het blik gebruikt.

Vruchten Compôte. — Compôte Mêlée.

Naar verkiezing de verschillende vruchtensoorten hiervoor gebruiken — meestal uit blik — of deze naar eigen goedvinden door elkaar mengen.

Rabarber Compôte. — Compôte de Rhabarbre.

De rabarber, die zeer jong moet zijn aan vingerlange stukken snijden, afschillen, flink met suiker bestrooid in een dichte pan goed warmen, totdat de suiker gesmolten is, niet roeren, laten bekoelen en voorzichtig opdoen in een compôteschaal.

Het nat binden, garneren naar verkiezing.

- Perziken Compôte.** — **Compôte de Pêches.**
Abrikozen Compôte. — **Compôte d'Abricots.**
Reine Claudes Compôte. — **Compôte de Reine Claudes.**
Peren Compôte. — **Compôte de Poires.**

Deze vruchten worden alle met het nat of de stroop, waarmee zij ingemaakt zijn of, als ze versch zijn, opgekookt met water en suiker zonder te binden in een compôteschaal gepresenteerd.

P Â T É S.

Alleen bij groote officieële diners wordt dikwijls na het wild nog een schotel gepresenteerd, bestaande uit pâté de foie gras en croûte of uit kreeft.

Deze pâté, die meest afkomstig is uit Parijs, Brussel of Strasbourg is slechts versch te verkrijgen in de maanden October tot Maart.

Ganzelever in Korst. — Pâté de foie gras en Croûte.

Voorzichtig met een mes het deksel van de croûte afsnijden en al het vet zorgvuldig verwijderen. De pâté met een natten, warmen lepel uitscheppen, tot de croûte geheel leeg is, het deksel er onderin plaatsen, de pâté er weer netjes in schikken, in pyramidevorm, zoodat de pâté er boven uitsteekt. De croûte in een gevouwen servet opdienen en Zeeuwsche rotjes er om heen plaatsen.

Ganzelever in pastei. — Parfait de foie gras.

Suprême de foie gras.

„ „ **Strasbourg.**

Deze pâté komt voor „en croûte” en „en moule”. De vorm is ovaal, de pâté in gelei zacht en licht rose. Tot het

gebruik de pâté in ijs wegzetten. Is de pâté in een korst, dan even vóór het opdienen de korst in een gevouwen servet plaatsen, nadat de pâté met een warm puntig mes vlug aan schijven gesneden is.

Is de pâté in een steenen vorm, dan dezen in warm water zetten, keeren op een schotel en rondom met gehakten aspic garneren. Even vóór het opdienen met een warm mes in dunne schijven snijden.

Zeeuwsche rotjes er afzonderlijk bij presenteeren op een schaalte, met gevouwen vingerdoekje bedekt.

Ganzelever in gelei.

—

Le Succulant.

Deze vorm is langwerpig vierkant, in de breedte zijn om en om reepen pâté de foie gras en maderagelei geplaatst. De massa uit den vorm op den schotel plaatsen, garneren met maderaspic en aan de hoeken Zeeuwsche rotjes.

Dit gerecht mag ook als middenschotel gegeven worden.

Hazepastei.

—

Pâté de Lièvre.

De filets van den haas afnemen, deze met zout en peper inwrijven, lardeeren, in boter braden en in dunne schijfjes snijden. Het overige vleesch van den haas afnemen, 2 maal door den vleeschmolen malen en vermengen met 250 gram varkensgehakt, eveneens fijngemalen. Dit aanmaken met 2 eieren, weinig brood in water geweekt en goed uitgedrukt, zout en peper. Het karkas opzetten met water, zout en kruiden als: ui, wortel, peterselie, laurierblad, tijm, kruidnagelen en weinig selderijblad en laten inkoken tot het een sterke hazebouillon is en daarna zeven.

200 gram vet lardeerspek in dunne schijfjes snijden, bodem en rand van den pasteivorm er mede uitleggen en den vorm vullen, laag om laag met het verkregen gehakt en schijven filets; er voor zorgende, dat de bovenste laag uit gehakt bestaat en daarop weer reepjes spek plaatsen. Den bouillon er op

gieten, het deksel er op plaatsen en den rand afsluiten met waterdeeg (weinig meel met water aangemengd tot een stijve, taaie massa) of met fijn gekneet roggebrood. Den vorm in water, liefst in een braadslee in den oven zachtjes 2—3 uur laten koken en het water geregeld bijvullen.

Bij het opdoen het vet verwijderen, de pastei met een scherp mes in dunne reepjes snijden en den vorm in een gevouwen servet opdienen.

Patrijzenpastei. — Pâté de Perdreaux.

Bereiding als Hazepastei — zie voorgaand recept. Van 3—4 patrijzen het malsche vleesch van de borst afnemen en dit behandelen als de filets van den haas.

Fazantenpastei. — Pâté de Faisans.

Bereiding als Patrijzenpastei — zie voorgaand recept en 2—3 fazanten gebruiken.

Hollandsche Ganzelever. —

Pâté de foie gras hollandais.

500 gram varkensgehakt 2 tot 3 maal door den molen doen, tot het zeer fijn gemalen is, aanmaken als gehakt met 2 eieren, weinig brood in water geweekt en goed uitgedrukt, zout en peper en sterk kruiden. Een pasteivorm uitleggen met een dun laagje vet spek, daarop het gehakt plaatsen en weer spek er bovenop, daarop kruiden als: ui, wortel, laurierblad, kruidnagelen, peterselie, enz. Den vorm sluiten, 1 uur au bain-Marie in den oven laten koken, de kruiden en het vet er afnemen en laten bekoelen.

Ganzelever opkoken met weinig water, madera, truffel en zout. Lever en truffel, de laatste naar verkiezing aan schijven gesneden, in het midden van het gehakt plaatsen, nog wat ganzevet van het kooknat afgeschept, er bovenop

doen en den vorm opnieuw $\frac{3}{4}$ uur au bain-Marie in den oven koken, tot het één geheel is geworden. Ganzelever bij voorkeur versch, zoo niet, dan zich behelpen met ganzelever uit blik. Bij het opdoen het vet verwijderen, de pastei met een scherp mes in dunne reepjes snijden en den vorm in een gevouwen servet opdienen. Wil men de pâté eenige weken bewaren, dan gesmolten ganzevet of ongezouten reuzel er over heen gieten en den vorm, als deze koud is, afsluiten met gelijmd papier.

IJSOORTEN.

Vóór het gebruik de ijsbus uitspoelen, vullen met de afgekoelde vlade, deze in den ijsemmer plaatsen, de stang er in zetten, het deksel er op en de bus vastzetten met de stang, waaraan het handvat bevestigd is.

Het ijs fijnmaken met een ijsprikker of met een in een ouden doek gewikkelden hamer kloppen en ijs en zout rondom de bus strooien. Als zout gebruikt men grof zout of ijszout, gemiddeld 1 à 2 K.G., er moet voor gezorgd worden, dat het zout niet tegen den rand van het deksel aankomt.

Dan draaien, meest ongeveer 20 à 30 minuten, tot dit zeer zwaar gaat, hetgeen dan beteekent, dat de vla bevroren is. Onder het draaien telkens het water door het gaatje in den wand van den ijsemmer laten wegllopen en telkens aanvullen met ijs en zout.

Het ijs daarna laten navriezen 2 tot 3 uur, daar het anders niet houdt (stijf blijft) en te spoedig smelt.

Wanneer het ijs opgedaan wordt in een ijskom, dan geschiedt dit navriezen in de ijsbus. De bus openen, de spatel er voorzichtig uittrekken en zorgen, dat de bus niet meegetrokken wordt, dus deze goed tegenhouden, het deksel er

weer op plaatsen en in de opening van de spatel een stukje boter doen en den rand rondom met boter dichtsmereu, waardoor geen zout of water in de vla kan dringen.

Rondom en bovenop aanvullen met ijs en zout en toedekken met een dweil of wollen doek.

Niet vergeten het water geregeld af te gieten en met ijs en zout bij te vullen.

Bij het opdoen de boter met een mes langs den rand afstooten, het ijs in een ijskom scheppen en garneeren als in de recepten is aangegeven. Wordt het ijs in portie's opgediend, dan deze op ijsschaaltjes plaatsen en geslagen room, vermengd met vanillepoeder en poedersuiker, er zeer vlug opspreuen.

Wordt het ijs als bombe opgedaan, dan het ijs na het draaien in den vorm doen, een papier en het deksel er op plaatsen, het papier afknippen en langs den rand afsluiten met boter. Den vorm in ijs en zout plaatsen, toedekken en laten navriezen, het water geregeld afgieten en aanvullen met ijs en zout.

Bij het opdoen de boter er met een mes afsnijden, den vorm even onder een straal koud water houden, zoo noodig langs den kant lossnijden en den vorm keeren op een gevouwen vingerdoekje.

Voor meerdere soorten ijs in één bombe is een vorm noodig, voorzien van één of meer tusschenschotjes, deze worden er na het vullen en voor het navriezen uitgetrokken.

Het navriezen in een bombe duurt 2 à 3 uur; ijs met vruchtensappen vraagt langer tijd dan roomijs.

Als algemeenen regel geldt, dat ijs nooit te hard mag zijn.

De recepten zijn berekend voor 10 à 12 personen.

Vanille Ijs.

—

Glacé à la Vanille.

$\frac{1}{2}$ L. melk, 1 stokje vanille, $\frac{3}{4}$ L. room, 250 gram suiker, 5 eieren, poedersuiker, vanillepoeder.

Bereiding. De melk trekken met de vanille, $\frac{1}{2}$ L. room toevoegen. De eieren kloppen met de suiker, de melk er bij doen en de vla onder kloppen op de kachel binden (niet laten koken) en onder kloppen iets laten bekoelen, zeven en daarna, onder af en toe roeren, koud laten worden.

De vla in den ijsemmer draaien en in de bus of in een vorm 2—3 uur laten navriezen, het water geregeld afgieten, ijs en zout bijvullen.

$2\frac{1}{2}$ d.L. room stijfkloppen, vermengen met poedersuiker en vanillepoeder.

Het ijs opdoen, met den room bespuiten en garneeren met rose suiker of gehakte pistaches (groene amandelen), die gekookt en gepeld zijn.

Dit ijs kan opgedaan worden in een rand van gebakken eiwitschuim (meringue — zoo te bestellen).

Pistache Ijs.

—

Glace aux Pistaches.

100—200 gram pistaches opkoken, schillen, fijn hakken en met de melk laten trekken, daarna zeven en met groen kleursel bijkleuren.

Verdere bereiding als Vanille ijs — zie vorig recept.

Izabella Ijs.

—

Glace Isabelle.

Ingrediënten en bereiding als Vanille ijs — zie bldz. 194.

Presenteeren met kersen compôte; de kersen ontpitten, opkoken met een beetje water en suiker, het nat een weinig binden met aangemengde maïzena en wat marasquin toevoegen. De warme compôte er afzonderlijk bij presenteeren in metalen of zilveren schaal.

Venetiaansch Ijs.

—

Glace Vénise.

$\frac{1}{2}$ L. melk, 1 stokje vanille, $\frac{3}{4}$ L. room, 250 gram suiker, 5 eieren, 150 gram geconfijte vruchten, poedersuiker, vanillepoeder.

Bereiding als Vanille ijs — zie bldz. 194. Voor het draaien de gesneden, geconfijte vruchten er door roeren.

Het ijs in een bombe laten navriezen en bij het opdoen in de hoogte bespuiten met geslagen room, vermengd met poedersuiker en vanillepoeder en garneren met gehakte pistaches.

Presenteeren met een warme aardbeien- of abrikozensaus (zie Zoete Sausen).

Chocolade Ijs.

—

Glace au Chocolat.

$\frac{1}{4}$ L. melk, 1 stokje vanille, 250 gram suiker, $\frac{3}{4}$ L. room, 5 eieren; 1 plak chocolade (merk Suchard) of 250 gram cacaopoeder en $\frac{1}{4}$ L. melk; $\frac{1}{4}$ L. room, vanillepoeder, poedersuiker.

Van melk, vanille, room, suiker en eieren op de gewone wijze een vanillevla maken.

De chocolade raspen, op de kachel laten smelten in de melk of het poeder met de melk opkoken en er door roeren.

De vla verder op de gewone wijze als ijs afwerken.

Half Ijs met Chocolade.

—

Glace Manquée.

$\frac{1}{2}$ L. melk, 1 stokje vanille, $\frac{3}{4}$ L. room, 200 gram suiker, 5 eieren, 150 gram geconfijte kersjes, 1 d.L. marasquin, poedersuiker, vanillepoeder, 1 plak chocolade (merk Suchard).

Bereiding als Vanille ijs — zie bldz. 194. Voor het draaien de gesneden, geconfijte kersjes en de marasquin er door roeren. Lang draaien, daar alkohol het bevroren tegenhoudt. Het ijs in de ijsbus laten navriezen.

De chocolade raspen. Den room stijfkloppen en vermengen met poedersuiker en vanillepoeder.

Bij het opdoen wat chocolade in de kom strooien, daarop een weinig room en het ijs plaatsen, bovenop room spuiten en daarop de rest der chocolade strooien.

Sneeuwbal Ijs. — **Glace Boule de Neige.**

$\frac{1}{2}$ L. melk, 1 stokje vanille, $\frac{3}{4}$ L. room, 250 gram suiker, 5 eieren, vanillepoeder, poedersuiker.

Bereiding als Vanille ijs — zie bldz. 194.

Het ijs in de bus laten navriezen gedurende langen tijd.

Den room stijfkloppen en vermengen met poedersuiker en vanillepoeder.

Bij het opdoen van het ijs met 2 lepels, in water nat gemaakt, groote ballen maken, deze plaatsen in een ijskom en met den room bespuiten.

Presenteeren met een warme chocoladesaus (zie Zoete Sausen).

Koffie Ijs met Noga. — **Glace Pralinée.**

$\frac{1}{2}$ L. melk, 1 stokje vanille, $\frac{3}{4}$ L. room, 250 gram suiker, 1—1 $\frac{1}{2}$ d.L. koffie-extract (bij voorkeur merk Grosse and Blackwell), vanillepoeder, poedersuiker; voor de noga 200 gram suiker en 100 gram amandelen.

De melk met de vanille 15 minuten zachtjes laten koken, de suiker toevoegen en laten smelten. Dan van het vuur af, $\frac{1}{2}$ tot $\frac{3}{4}$ L. room er door roeren en daarna voorzichtig het koffie-extract, om schiften te voorkomen.

De vla onder af en toe roeren koud laten worden en de vanille er weer uit nemen.

Dan in den ijsemmer draaien en laten navriezen.

Noga maken en hakken.

De rest van den room stijfkloppen en vermengen met vanillepoeder en poedersuiker.

Bij het opdoen de noga door het ijs roeren, dit in een ijskom plaatsen, met den room bespuiten en wat afgehouden noga er over strooien.

Noga: 200 gram suiker tot lichte caramel branden, de gepelde en gehakte amandelen toevoegen en blijven roeren.

tot de noga de vereischte kleur heeft. Ze dan uitgieten op een met boter of olie ingesmeerde plaat (liefst een steenen), koud laten worden en hakken.

Nesselrode Ijs. — Pouding Nesselrode glacé.

- I. Een vanillevla maken van $\frac{1}{2}$ L. melk, 1 stokje vanille, $\frac{1}{2}$ L. room, 200 gram suiker en 5 eieren. Na bekoeling een weinig marasquin er door roeren, de vla lang draaien, $\pm$ 30 minuten, tot ze stijf is. Dan gehakte noga, fijn gesneden, geconfijte vruchten, opgekookte rozijnen toevoegen en even draaien, tot het ijs er mede gemengd is.

In den vorm minstens 3 uur laten navriezen.

Het water geregeld afgieten en met ijs en zout bijvullen.

Presenteeren met een rose marasquinsaus (zie Zoete Sausen).

- II. 250—500 gram kastanjes koken en zeven, vermengen met room, vanillepoeder en poedersuiker.

Biscuits de Savoye weeken in marasquin en geconfijte vruchten snijden.

In den vorm laag om laag kastanjepurée, biscuits en vruchten plaatsen, dezen met boter dichtsmere en lang in ijs met veel grof zout laten navriezen.

Aardbeien Ijs. — Glace aux Fraises.

1 K.G. verse aardbeien, 250 gram suiker, $2\frac{1}{4}$ d.L. frambozensap, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ L. room.

Bereiding. De aardbeien wasschen, door een zeef wrijven, met frambozensap en suiker opkoken, tot de suiker is gesmolten.

Den room onopgeklopt toevoegen en zoo noodig een weinig rood kleursel.

De vla in den ijsemmer draaien en in de bus laten navriezen. Dit ijs mag niet te hard zijn.

Opdoen in een kom, bespuiten met slagroom, vermengd

met poedersuiker en vanillepoeder en gehakte pistaches er over strooien.

Zijn er geen verse aardbeien, dan kan men deze vervangen door 1 flesch aardbeien, waarvan ook het nat gebruikt wordt; als regel voegt men dan maar 200 gram suiker toe.

Sinaasappel Ijs.

—

Glace d'Oranges.

6—10 sinaasappelen, 2—4 citroenen, $\frac{1}{2}$ L. water, 300 gram suiker, 1 d.L. bessensap of een weinig rood kleursel, 2 $\frac{1}{2}$ —5 d.L. room, 50 gram poedersuiker, vanillepoeder.

Bereiding. Het water trekken met een dun afgesneden sinaasappel- en citroenschilletje, met de suiker opkoken en de schilletjes er dan uitnemen. De sinaasappelen en citroenen uitpersen, het gezeefde sap toevoegen en de vla met bessensap of kleursel, of zoo noodig met beide, rose kleuren.

De kleur verandert onder het draaien. Zonder kleuren wordt sinaasappelijs wit.

Het ijs draaien gedurende 20—30 minuten (waterijs duurt altijd langer dan roomijs) en in de bus laten navriezen.

Den room kloppen en vermengen met vanillepoeder en poedersuiker.

Het ijs opdoen in een kom, met den room bespuiten en gehakte pistaches of rose suiker er over strooien.

Naar verkiezing worden mandarijntjes, in de helft doorsneden en leeggehaald, met den room gevuld en deze geplaatst om sinaasappelijs, als bombe, opgedaan.

Frambozen Ijs.

—

Glace aux Framboises.

1 K.G. frambozen, 250 gram witte suiker, 2 $\frac{1}{2}$ d.L. bessensap, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ L. room.

Bereiding. De vruchten met de bessensap even opwellen, zeven, de suiker toevoegen en dan $\frac{1}{4}$ L. room er bij.

Het ijs als aardbeienijs behandelen — zie bldz. 198 — en

met slagroom, vermengd met poedersuiker en vanillepoeder en gehakte pistaches afwerken.

Daar de tijd van versche frambozen niet lang duurt, gebruikt men meestal frambozen op water met een paar druppels rood kleursel.

Als dit ijs in een bombe wordt opgedaan, zorgen, dat het niet te hard is.

Melba Perziken.

—

Pêches Melba.

Frambozen- of aardbeienijs maken — zie bldz. 199 of 198.

6 groote, versche perziken halveeren, van schil en pit ontdoen, opkoken met weinig water, suiker, 2 gram gelatine, 1 d.L. kirsch en koud laten worden.

Als er geen versche perziken zijn, dan witte Hollandsche uit blik of flesch gebruiken.

$\frac{1}{4}$ L. room kloppen en vermengen met vanillepoeder en poedersuiker.

Opdoen in een kristallen kom; eerst het aardbeienijs, dat niet te hard mag zijn, de perziken op het ijs leggen, room spuiten tusschen de perziken, zoodat het ijs bedekt is, maar de perziken vrij blijven en over het geheel gehakte pistaches of viooltjes.

Alasca Perziken.

—

Pêches Alasca.

Vanilleijs maken van $\frac{1}{2}$ L. melk, 1 stokje vanille, $\frac{1}{2}$ L. room, 200 gram suiker, 5 eieren en dit lang laten navriezen.

6 groote, versche perziken halveeren, van schil en pit ontdoen, opkoken met weinig water, suiker, 2 gram gelatine, 1 d.L. kirsch en koud laten worden. Als er geen versche perziken zijn, dan witte Hollandsche uit blik of flesch gebruiken.

Een aardbeiensaus maken van 500 gram versche aardbeien of 1 flesch aardbeien op water, opgekookt met 2 d.L. frambozensap, 2—4 gram gelatine en suiker, zoo noodig iets

rood kleursel toevoegen en het nat binden met aangemengde maïzena en naar smaak kirsch er in doen.

De massa door een zeef wrijven en koud laten worden.

$\frac{1}{4}$ L. room stijfkloppen en vermengen met poedersuiker en vanillepoeder.

Bij het opdoen het vanilleijs in een ijskom plaatsen, de perzikken met het nat er boven op, den room als een rand van binnen tegen de kom aanspuiten, en de saus daarin gieten. Den room garneeren met fijngehakte pistaches of viooltjes.

Abrikozen Ijs.

—

Glace aux Abricots.

1 flesch of blik abrikozen op water, $\frac{1}{4}$ L. room, vanillepoeder, 200 gram poedersuiker, rood kleursel; $\frac{1}{4}$ L. room, 50 gram poedersuiker, vanillepoeder, gehakte pistaches of rose suiker.

De abrikozen door een zeef wrijven, vermengen met het nat, room, poedersuiker en vanillepoeder, de massa licht rose kleuren.

De vla in den ijsemmer draaien en in een vorm 2—3 uur laten navriezen.

Het water geregeld afgieten en met ijs en zout bijvullen. Den vorm keeren en bespuiten met den geslagen room, die met poedersuiker en vanillepoeder is vermengd en garneeren met gehakte pistaches of rose suiker.

Presenteeren met Ananassaus (zie Zoete Sausen).

Meloen Ijs.

—

Melon Glacé.

1 netmeloen, $\frac{1}{2}$ L. room, vanillepoeder, 200—250 gram poedersuiker, rood kleursel.

Bereiding. Van den meloen wordt een dekseltje afgesneden, het nat met de pitten zeven, maar de pitten niet uitpersen.

Het rijpe, eetbare deel uit den meloen scheppen met zilveren lepel en dit vlug door de zeef wrijven.

De purée vermengen met het vocht, room, poedersuiker, vanillepoeder en rood kleursel, tot het rose gekleurd is.

De vla in den ijsemmer draaien ongeveer 20 minuten en in de bus laten navriezen, tot zij gebruikt wordt.

Het ijs opdoen in den meloen, die op een vingerdoekje of papier geplaatst wordt en den meloen garneren met groen en bloemen.

Ananas Ijs.

—

Ananas Glacé.

1 verse ananas, $\frac{1}{4}$ L. melk, vanille, 200 gram suiker, $\frac{1}{2}$ L. room, rood kleursel.

Bereiding. Van de ananas een deksel afsnijden, de ananas met een zilveren lepel uithollen, dit hakken en zooveel mogelijk door een zeef wrijven.

De melk koken met veel vanille, de suiker er bij doen en dit voegen bij den room, het geheel rose kleuren.

Voorzichtig de purée met de vla vermengen.

De massa in den ijsemmer draaien en 2—3 uur laten navriezen, tot zij gebruikt wordt.

Het ijs opdoen in de ananas, bespuiten met geslagen room, waardoor poedersuiker en vanillepoeder zijn gemengd en gehakte pistaches er over strooien.

De ananas opdoen in een gevouwen vingerdoekje en rondom garneren met bloemen.

Mandarijnen Ijs.

—

Mandarins en Surprise.

12 mandarijnen, 3—5 sinaasappelen, 1 citroen, 250 gram suiker, $\frac{1}{4}$ L. water, 1 d.L. bessensap of rood kleursel, 2 d.L. room, 50 gram poedersuiker, vanillepoeder, sucade, pistaches.

Bereiding. Het water trekken met citroen- en sinaasappelschil, de suiker er aan toevoegen, deze laten smelten en de schilletjes er uit nemen, bessensap of kleursel er door roeren.

Van de mandarijnen een deksel afsnijden, de partjes voorzichtig met een lepeltje er uit halen en zorgen de schil

niet te beschadigen. De stukjes op een paardenharen zeef uitpersen.

De sinaasappelen en citroen doorsnijden en uitpersen, het sap zeven en al het sap bij de suikerstroop voegen.

De vla in den ijsemmer draaien, in de mandarijnen doen, halfvol en daarop room spuiten, die stijfgeslagen is en vermengd met poedersuiker en vanillepoeder, tot even boven de mandarijntjes; daarover gehakte pistaches strooien. De mandarijnen plaatsen in een ijskeldertje n.l. een vierkanten emmer, waaromheen ijs met zout, telkens water afgieten en bijvullen met ijs en zout. Als men over zulk een keldertje niet beschikt, moet men liever het ijs in de bus laten staan, mits die bus goed verzorgd is met ijs en zout en de bus dichtgedekt laten navriezen; vlug opdoen en dan bespuiten met room.

In het ijskeldertje de mandarijnen twee uur laten navriezen.

In het midden van ieder dekseltje maakt men een klein gaatje en steekt daarin een stukje sucade als steel.

Bij het opdoen de dekseltjes op de mandarijntjes, zoodat er nog wat room te zien is en deze op een servet.

De mandarijntjes kunnen ook gegarneerd worden om een Bavaroise heen.

Bretonsche Ijs.

—

Glacé Bretonne.

$\frac{1}{2}$ L. room, 100 gram poedersuiker, vanillepoeder, 100 gram bitterkoekjes, 100 gram suiker, 50 gram amandelen, 1 plak chocolade (merk Suchard), 150 gram lange chocolade bâtons, een groen lint.

Bereiding. De bitterkoekjes op een bakplaat plaatsen, in den oven lichtbruin roosteren, koud laten worden en zeer fijn stampen of malen.

Noga maken van de suiker en de amandelen, uitgieten op een met olie ingewreven plaat, koud laten worden en zeer fijn hakken.

De chocolade raspen en met de bitterkoekjes en de noga door elkaar roeren.

Den room stijfkloppen en vermengen met vanillepoeder en poedersuiker.

Een grooten timbalevorm of gladden puddingvorm met reepen papier bekleeden, een laagje room er in doen, daarop een laagje van het mengseltje van bitterkoekjes, noga en chocolade strooien en zoo afwisselend verder gaan, maar er voor zorgen van beide een weinig over te houden voor het garneren.

Bovenop een papier plaatsen, het deksel er op en den vorm met boter dichtsmereu en minstens $2\frac{1}{2}$ —3 uur in ijs met veel zout plaatsen, het water geregeld afgieten en ijs en zout bijvullen.

Bij het opdoen den vorm keeren, rondom de chocolade bâtons er tegenaan plaatsen en het groene lint van 2 c.M. breedte er om heen strikken.

Bovenop de rest van den room spuiten en het overige bruine mengseltje er over strooien.

Presenteeren met een abrikozensaus met kirsch vermengd (zie Zoete Sausen).

Ijs Claremont.

—

Glacé Claremont.

Een randvorm uitleggen met vruchten als: abrikozen, perziken, kersjes, enz. en aanvullen met een heldere rijnwijn- of marasquingelei (zie Geleien). Dan laten bekoelen. Voor een rand van 1 L. inhoud wordt berekend $\frac{3}{4}$ L. gelei.

Vanille- of vruchtenijs maken en laten navriezen.

Room stijfkloppen en vermengen met vanillepoeder en poedersuiker.

Bij het opdoen den rand keeren, het ijs er binnenin doen en afwerken met gespoten room en rose suiker of gehakte pistaches er over strooien.

Oostersch Ijs.

—

Glace Orientale.

$\frac{1}{4}$ L. melk, 1 stokje vanille, 3 eidooiers, $\frac{3}{4}$ L. room, 150 gram suiker, 150 gram geconfijte vruchten, 150 gram lange, rose en witte schuimpjes, rose lint, pistaches of viooltjes.

Bereiding. De melk trekken met de vanille, de eidooiers kloppen met suiker, de melk hieraan toevoegen en dit laten binden.

Den room stijfkloppen, $\frac{1}{2}$ L. er af nemen en de rest vermengen met een lepel poedersuiker en vanillepoeder; voor het spuiten te bewaren.

Als de vla wat bekoeld is, deze bij den $\frac{1}{2}$ L. room voegen en de gesneden vruchten er door roeren.

In een vierkanten vorm met deksel of in een goed waterdicht blikje van vierkanten of langwerpigen vorm een doekje uitleggen, de massa er in doen, bovenop een papier, den vorm met het deksel sluiten en den rand dichtsmeren met boter en den vorm 3 uur in ijs met veel zout plaatsen, telkens het water afgietende en ijs en zout toevoegende (in 't geheel 2 K.G. zout gebruiken).

Bij het keeren den vorm even afspoelen, de punten van het doekje bij elkaar nemen en het ijs er uit trekken en op den schotel plaatsen; rondom er tegenaan rose en witte schuimpjes en het rose lint van 2 c.M. breedte er om heen strikken. Bovenop den room spuiten en garneren met rose suiker, gehakte pistaches of gesuikerde viooltjes.

Presenteeren met een warme aardbeisaus, met marasquin vermengd (zie Zoete Sausen).

Geleirand met Vanille Ijs. —**Bordure Printanière Glacée.**

Een randvorm uitleggen met vruchten, vooral groene als: pruimen, kersjes enz. en aanvullen met een heldere rijnwijn- en kirschgelei (zie Geleien), laten bekoelen en een weinig gelei op een schotel uitgieten en stijf laten worden.

Vanilleijs maken — zie bldz. 194 — en laten navriezen. Bij het opdoen den rand keeren, het ijs er binnen in doen, hoog oplopend naar 't midden en afwerken met geslagen room, vermengd met poedersuiker en vanillepoeder en garneeren met gehakte pistaches of rose suiker en gelei.

Siberisch Ijs.

—

Glace Sibérienne.

$\frac{1}{2}$ L. melk, 1 stokje vanille, $\frac{1}{2}$ L. room, 250 gram suiker, 5 eieren; 4—5 eiwitten, 1 eidooier, 100 gram suiker, vanillepoeder, 8 biscuits de Savoye.

Bereiding als Vanilleijs — zie bldz. 194. Het ijs in den vorm minstens 3 uur laten navriezen in ijs met veel zout, daar het zeer hard moet zijn, telkens het water afgieten en bijvullen met ijs en veel zout.

Het eiwit, dat op ijs gestaan heeft, zeer stijf kloppen — ook op ijs — vanillepoeder, poedersuiker en een eidooier er door roeren.

De biscuits de Savoye, 4 in de lengte en daarop 4 in de breedte op een metalen schotel plaatsen. De schotel moet n.l. sterke hitte kunnen verdragen, anders wordt ook wel eens een vuurvaste schotel genomen, die natuurlijk tegen sterke verwarming bestand moet zijn.

Het ijs keeren op de biscuits en het stijfgeklopte eiwit er dik om heen strijken en bestrooien met suiker.

Den schotel op een treefje in een zeer heeten oven plaatsen, voortdurend draaiende en het schuim lichtbruin laten worden. (Voor de hitte een dikken doek om hand en arm binden).

Zorgen, dat het opdoen en het kleuren zeer snel achter elkaar geschiedt, dus alles van te voren klaar maken. Dadelijk opdienen.

Ijs Mercédés.

—

Glace Mercédés.

Twee soorten ijs, b.v. vanilleijs en aardbeienijs — zie bldz. 194 en 198.

Het vanilleijs draaien en in de ééne helft van den vorm

doen en op ijs met zout zetten. Dan vlug het tweede ijs draaien en in de andere helft van den vorm doen, het schot er uit nemen, zoodat de beide soorten dan tegen elkaar zullen sluiten. Papier en deksel er op plaatsen, afsluiten met boter en 2—3 uur laten navriezen.

Na het keeren bespuiten met geslagen room, die vermengd is met poedersuiker en vanillepoeder. Garneeren met gehakte pistaches.

Roomijs met Perziken en Caramelsaus. —

Pêches au Caramel.

$\frac{3}{4}$ L. room, vanillepoeder, 150 gram poedersuiker, 300 gram suiker, 50 gram amandelen, 1 blik witte perziken.

Den room stijf kloppen en vermengen met poedersuiker en vanillepoeder.

Een vierkant of langwerpig blik of een vorm van binnen met boter besmeren, zoodat er geen water in het ijs kan komen, twee reepen papier kruiselings er in plaatsen en den room er in doen.

Van boven bedekken met een wit papier, den vorm met het deksel afsluiten, het papier er rondom afknippen en den rand met boter dichtsmere. Den vorm in ijs met zout gedurende 2—3 uur laten bevroren.

De amandelen koken, pellen en aan reepjes snijden, ze door 100 gram tot caramel gebrande suiker halen, zoodat ze hard en bruin zijn, in een met boter ingewreven koekenpan uitleggen en koud laten worden. Dan met een mes er uit nemen.

200 gram suiker tot bruine caramel branden, een weinig water er bij doen en de stroop even tot sausdikte laten koken en bekoelen.

Bij het opdoen het ijs op den schotel plaatsen, de perziken daarop, de amandeltjes in het ijs en rondom de perziken steken.

Een weinig saus er om heen gieten en de rest er bij presentereen.

Roomijs met Perziken en Aardbeiensaus. —**Pêches aux Fraises.**

Bereiding — zie vorig recept.

De caramelsaus vervangen door aardbeiensaus, rondom het ijs gegoten. Bij voorkeur hiervoor verse aardbeien gebruiken, die in de saus heel moeten blijven.

Roomijs met Roomcaramelsaus. —**Glacé crème au Caramel.**

1 L. room, vanillepoeder, 150 gram poedersuiker, 200 gram suiker.

$\frac{3}{4}$ L. room stijfkloppen en vermengen met poedersuiker en vanillepoeder. Een puddingvorm er mee vullen, een wit papier er op plaatsen, het deksel er op, het papier rondom afknippen en den rand met boter dichtsmeren.

Den vorm in fijngeklopt ijs met 2 K.G. grof zout plaatsen en toegedekt met een wollen doek 3 uur laten navriezen. Telkens wat water afgieten en wat ijs en zout toevoegen.

De suiker tot bruine caramel branden, een weinig water er bij doen en de stroop even doorkoken; laten bekoelen en dan vermengen met de rest van den room, die stijfgeklopt is.

Het ijs garneeren met wat fijngehakte noga en de saus er bij presenteren.

Rijst Ijspudding. —**Riz Glacé.**

1 lepel beste rijst, 1 stokje vanille, $\frac{1}{2}$ L. melk, 200 gram suiker, 200 gram geconfijte vruchten, $\frac{3}{4}$ L. room.

Bereiding. De rijst blancheren en met de vanille in de melk gaar koken (vooral niet te droog). suiker, gesneden vruchten en $\frac{1}{2}$ L. room er door roeren, de vla even op het vuur warmen en laten bekoelen. Dan in de ijsbus doen en draaien.

Het ijs in den vorm doen, bedekken met een wit papier,

sluiten, het papier langs den rand afknippen, met boter dichtsmieren, daarna 2 uur laten navriezen.

Bij het opdoen bespuiten met geslagen room, waardoor poedersuiker en vanillepoeder en garneeren met viooltjes of gehakte pistaches.

Presenteeren met rose marasquinsaus of abrikozensaus (zie Zoete Sausen).

Ijs Carmen.

—

Glace Carmen.

Bereiding — zie vorig recept.

Vóórdat het ijs echter in den vorm gedaan wordt, moet deze bekleed worden met fijn geraspte chocolade (1 plak merk Suchard), vermengd met een weinig geslagen room.

Dit ijs wordt gegarneerd met nogahoorntjes en fondant in verschillende kleuren (zoo te bestellen).

Perziken Ijs.

—

Glace aux Pêches.

1 flesch perziken, vanillepoeder, $\frac{1}{2}$ L. room, suiker, rood kleursel.

Bereiding. De perziken met het nat door een zeef wrijven, suiker naar smaak toevoegen, vanillepoeder en geslagen room. De massa licht rose kleuren.

De vla op de gewone wijze draaien en laten navriezen.

Warme aardbeiensaus er bij presenteeren (zie Zoete Sausen).

Amerikaansch Ijs.

—

Glace Américaine.

Voor den rand: 4 mandarijntjes, 100 gram geconfijte kersjes, 3 d.L. sinaasappelstroop, 2 d.L. water, 16—20 gram gelatine en suiker naar smaak.

Voor het ijsvulsel: 1 pot aardbeienjam, $\frac{1}{2}$ flesch frambozensap, $\pm$ 100 gram suiker en $\frac{1}{4}$ L. room.

Voor de garnering: $\frac{1}{4}$ L. room, vanillepoeder, poeder-suiker, gehakte pistaches.

Bereiding. Water met een mandarijnschilletje koken, gelatine er in oplossen, de stroop toevoegen en het schilletje er uit nemen.

De gelei met de schoongemaakte partjes mandarijnen en kersjes in een rand koud laten worden.

Aardbeienjam met frambozensap en suiker opkoken, zeven en met den room vermengen.

Als de vla bekoeld is, deze draaien en laten navriezen.

Bij het opdoen den rand keeren, het ijs er in doen, afwerken met den stijfgeklopten room, waardoor poedersuiker en vanillepoeder; gehakte pistaches er over strooien.

PUDDINGEN.

WARME PUDDINGEN.

De recepten zijn berekend voor 10 à 12 personen.

Kabinetpudding.

—

Pouding Cabinet.

$\frac{1}{2}$ L. melk, 1 L. room, 8 eieren, $1\frac{1}{2}$ ons poedersuiker, vanillepoeder, 100 gram bitterkoekjes, 100 gram biscuits de Savoye.

Bereiding. De eieren kloppen met suiker en vanillepoeder, daarna melk en room toevoegen en de massa zeven. Een gladden puddingvorm met boter insmeren, een laagje van de crème er in doen, dit in weinig kokend water plaatsen en laten stollen; dan in den vorm een laag bitterkoekjes en biscuits leggen, weer vla gieten, dit weer laten stollen enz. Telkens water in de pan bijvullen, zoodat het gelijk met den pudding staat. Het water moet regelmatig langzaam, zachtjes koken, waardoor de pudding glad van binnen wordt en er geen gaatjes in den pudding komen.

Kooktijd ongeveer 1 uur, tot de pudding gaar en droog van boven is. Mocht de pudding bij het openen nog van boven iets vochtig blijken te zijn, dan zonder deksel in het waterbad nog even in den geopenden oven zetten, om de massa verder te laten drogen.

Bij het storten den pudding langs de kanten lossnijden, keeren op een met warm water nat gemaakten schotel, even laten doorzakken, vóór de vorm er afgenomen wordt.

Presenteeren met warme vruchtensaus of marasquinsaus (zie Zoete Sausen).

Gebrande Roomvla op Fransche wijze. —

Crème brûlée à la Française.

$\frac{1}{2}$ L. melk, $\frac{1}{2}$ L. room, 8 eieren, 350 gram suiker, vanillepoeder.

Bereiding. De eieren kloppen met 200 gram suiker en vanillepoeder, daarna melk en room toevoegen en de massa zeven.

Een gladden puddingvorm met boter inwrijven, de crème er in doen en de massa au bain-Marie laten stollen. Oppassen, dat het water in de pan regelmatig, zeer zachtjes kookt en de pudding af en toe eens gedraaid wordt. Hierdoor worden gaatjes in den pudding voorkomen. Kooktijd ongeveer $1\frac{1}{2}$ —2 uur.

Den pudding zonder deksel wat laten drogen en ongeveer 1 uur vóór het gebruik den pudding afnemen en een weinig laten bekoelen.

Een kwartier vóór het opdoen keeren op een warmen schotel.

Van de overige 150 gram suiker caramel branden en deze voorzichtig op den vorm gieten en langs de kanten laten afdruipeu, zoodat de pudding er geheel mee bedekt is en de caramel hard wordt.

Presenteeren met een warme caramelsaus (zie Zoete Sausen).

Rijstrand met Abrikozen. —**Bordure de Riz à la Condé.**

1 L. melk, 100 gram rijst, 1 stokje vanille, 25 gram boter, 100—150 gram suiker, 3 eieren, $\frac{1}{2}$ —1 blik abrikozen, $\frac{1}{2}$ potje abrikozenjam, kirsch.

Bereiding. Melk trekken met vanille, de rijst toevoegen en deze zachtjes er in gaar koken. Aan de massa toevoegen de boter, de suiker, de geklopte eidooiers en het eiwit, stijf geslagen en met een lepelje suiker vermengd.

Een randvorm met boter insmeren, met paneermeel bestrooien, de rijst er in doen en den rand in den oven au bain-Marie $\frac{1}{2}$ uur laten koken.

De rijst langs den kant voorzichtig lossnijden en keeren op den schotel, even laten doorzakken, vóór de vorm er afgenomen wordt.

De abrikozen stoven in het nat, op den rijstrand plaatsen en als er meer vruchten zijn, deze binnenin rangschikken. Het nat opkoken met de jam, doorzeven, kirsch toevoegen en de saus in het midden van den rand gieten.

Griesmeelrand met Abrikozen. —**Bordure de Semoule à la Condé.**

Bereiding en afwerken als in het vorige recept is aangegeven.

De rijst echter vervangen door griesmeel en naar verkiezing 100 gram fijn gemalen amandelen na het koken toevoegen.

Plumpudding. —**Plumpouding.**

125 gram bloem en 125 gram oud brood zonder korst of alleen 250 gram oud brood zonder korst, 250 gram kalfsnervet, 250 gram basterdsuiker, 125 gram rozijnen zonder pit, 75 gram rozijnen met pit, 50 gram krenten, 50 gram sucade, 3—5 goudreinetten, $\frac{1}{2}$ potje gember of wat gemberpoeder,

6 eieren, $\frac{3}{4}$ d.L. rum, oranjesnippers, fijne kaneel, kruidnagelen, citroenrasp, vanillepoeder, nootmuskaat en zout.

Bereiding. De eidooiers met de suiker kloppen; dan toevoegen: het geraspte brood, het fijngehakte, gesmolten en gezeefde vet, de gewasschen krenten en rozijnen (van steeltjes en pitten ontdaan), de gesneden sucade, de gesnipperde appels, (schil en klokhuis verwijderd), de gember, de rum, de gehakte snippers, de kruiden naar smaak en het laatst het stijfgeslagen eiwit. Dit alles goed omroeren, en flink door elkaar werken, ongeveer 10 minuten, zoodat het één geheel wordt.

Een puddingvorm met boter insmeren en met paneermeel bestrooien, de massa er in doen en minstens 4—6 uur au bain-Marie laten koken.

Het verdient aanbeveling den pudding eenige dagen van te voren te koken, dan na het koken uit het water te nemen, na 1—2 dagen weer op te koken en dit nog één of twee maal te herhalen. De pudding wordt daardoor mooi bruin van kleur en minder zwaar.

Bij het opdoen den vorm keeren, een takje hulst of mistletoe bovenop, den pudding met rum overgieten en den pudding brandende binnen brengen.

Presenteeren met rum- of rijnwijnsaus (zie Zoete Sausen).

Weenerpudding.

—

Pouding Viennois.

250 gram oud brood zonder korst, 300—400 gram suiker, $\frac{3}{4}$ L. melk, 150—200 gram rozijnen, 50 gram sucade, 2 citroenen, 2 d.L. rum, 7 eieren.

Bereiding. De helft van de suiker tot caramel branden, deze voorzichtig bij de warme melk gieten en laten smelten. De eieren met de rest van de suiker kloppen, geraspte citroenschil, citroensap, rum en melk toevoegen; daarna het geraspte brood, de gewasschen rozijnen en de gesneden sucade. De massa goed door elkaar roeren, tot het geheel vermengd is,

dan overdoen in den vorm, die met boter ingewreven en met paneermeel bestrooid is. Den pudding 1 ½ uur au bain-Marie laten koken.

Presenteeren met rum- of rijnwijnsaus (zie Zoete Sausen).

Louisepudding. — **Pouding à la Louise.**

300 gram oud brood zonder korst, 400 gram suiker, $\pm \frac{1}{2}$ L. melk, 100 gram boter, citroenrasp of vanillepoeder, 4—6 eieren, jam (aardbeien-, abrikozen-, enz.)

Bereiding. Het brood fijn raspen. De eidooiers kloppen met de helft van de suiker en citroenrasp, de melk er bij doen en het brood hierin weeken, tot het geheel fijn is; de gesmolten en afgekoelde boter toevoegen.

Den vorm inwrijven met boter, de massa er in doen en ongeveer 1 uur au bain-Marie laten koken, tot ze gaar is.

Het eiwit zeer stijf kloppen en luchtig de rest van de suiker er door werken.

Den pudding op een schotel keeren, met jam besmeren en het eiwit er rondom heen uitstrijken en iets suiker er over strooien.

Dan de schaal in den oven plaatsen en het eiwit, onder telkens draaien, licht bruin laten worden.

Presenteeren met wijnsaus (zie Zoete Sausen).

Marmeladepudding. — **Pouding Marmelade.**

350 gram oud brood zonder korst, 250 gram kalfsniervet, 3 eieren, 1 theelepel bakpoeder of dubbelkoolzure soda, zout, 200 gram oranjemarmelade, zoo noodig, wat melk.

Bereiding. Het brood fijn raspen, het vet fijn hakken en van de velletjes ontdoen en met brood, bakpoeder en zout vermengen. De eieren kloppen, de marmelade er bij doen en als dit goed vermengd is, door het brood roeren.

De massa luchtig dooreen werken en als ze te stijf is, wat melk toevoegen (dikte als van een warmen broodpudding).

Den vorm inwrijven met boter, bestrooien met paneermeel, de massa er in doen en lang laten koken, minstens 3 uur of den eenen dag 2 uur en op andere dagen dit nog eens één of twee maal herhalen.

Presenteeren met marmelade- of vruchtensaus.

KOUDE PUDDINGEN.

Gemiddeld wordt $\frac{1}{4}$ L. melk genomen tegen $\frac{1}{2}$ L. room; de hoeveelheid melk kan vermeerderd en de hoeveelheid room verminderd worden, mits de totale hoeveelheid $\frac{1}{4}$ L. blijft.

Bij deze hoeveelheid gemiddeld 3 eieren te gebruiken; dit aantal is ook wel tot 1 of 2 terug te brengen; de vla wordt dan natuurlijk minder gebonden, iets meer gelatine moet er nu aan toegevoegd worden.

Het eiwit is in deze recepten niet gebruikt, maar kan desgewenscht met den room worden stijfgeklopt.

Bij het bepalen van de hoeveelheid gelatine is er op gerekend dat er ijs bij het bereiden aanwezig is. De room kan dan ook mooi stijfgeslagen en de pudding goed koud opgediend worden.

Wordt geen ijs gebruikt, dan kan men dit door water en zout vervangen, dat steeds verfrist wordt.

Den vorm vullen, als de massa begint stijf te worden, om het naar beneden zakken van gelatine, vruchten, enz. te voorkomen. Onder het bekoelen wordt telkens eens geroerd.

Als gelatine kan bladgelatine of poedergelatine genomen worden.

1 blad gelatine weegt gemiddeld 2 gram. De gelatine oprollen, afspoelen, in wat koud water laten weeken, opkoken en deze toevoegen, als de massa nog warm is.

Poedergelatine in weinig koud water laten weeken, opkoken en toevoegen.

Gelatine kan men door agar-agar vervangen, een plant-

aardig bindmiddel, in stangen van 30 c.M. lang en 3 c.M. breed verkrijgbaar. De kleur is geelwit, reuk en smaak ontbreken. Agar-agar is licht verteerbaar, geschikt voor zieken en maaglijdenden, wordt echter nooit zoo geheel helder als gelatine.

Op 1 L. melk wordt 1 ½ stang en op 1 L. water of water en wijn 2 stangen gerekend voor het binden. Voor het gebruik de stangen minstens ½ uur in koud water weken, dan afspoelen en in kleine stukjes plukken en deze in een kommetje even laten staan met ¼ L. water. De massa dan vlug opkoken op een warme plaat al roerende, tot de agar-agar opgelost is en dan door een neteldoersch lapje gezeefd er aan toevoegen.

Agar-agar bindt zeer vlug.

Gelatine en agar-agar mogen niet samen gebruikt worden.

De opgegeven ingrediënten kunnen zeer goed nog wat vereenvoudigd worden.

Als vorm — van 1 L. inhoud — is de gladde timbale, iets toeloopend van boven, het meest aan te bevelen.

Voor het keeren den vorm even in lauw water houden en afdrogen.

De recepten zijn berekend voor 10 à 12 personen.

Chipolatapudding. — Pouding Chipolata.

¼ L. melk, ½ stokje vanille, 100—125 gram suiker, ½ L. room, 3 eieren, 14—16 gram gelatine, 100 gram bitterkoekjes, 100 gram geconfijte vruchten, een weinig rozijnen zonder pit, kirsch of marasquin.

Bereiding. De melk trekken met de vanille en koken, de eidooiers met de suiker kloppen, de kokende melk toevoegen, de vla op het vuur onder roeren laten binden, de opgeloste gelatine er bij doen, de vanille er uit nemen en de massa onder af en toe roeren wat laten bekoelen.

De bitterkoekjes in kirsch weeken, de geconfijte vruchten snijden, de rozijnen schoonmaken, in weinig water opwellen en afgieten.

Den room stijf kloppen, de vla voorzichtig er bij doen en de massa stijf laten worden, dan laag om laag met bitterkoekjes, vruchten en rozijnen in den vorm doen en koud laten worden, liefst op ijs.

Presenteeren met marasquin- of abrikozenjamsaus (zie Zoete Sausen).

Kabinetpudding.

—

Pouding Cabinet.

$\frac{1}{4}$ L. melk, $\frac{1}{2}$ stokje vanille, 100—125 gram suiker, $\frac{1}{2}$ L. room, 3 eieren, 14—16 gram gelatine, 100 gram biscuits de Savoye, boter, abrikozenjam, kirsch.

Bereiding. De melk trekken met de vanille en koken, de eidooiers met de suiker kloppen, de kokende melk toevoegen, de vla op het vuur onder roeren laten binden, de opgeloste gelatine er bij doen, de vanille er uit nemen en de massa onder af en toe roeren wat laten bekoelen.

De biscuits met boter en abrikozenjam besmeren en wat kirsch of marasquin er over gieten.

Den room stijfkloppen, de vla voorzichtig er bij doen en de massa stijf laten worden, dan laag om laag met de biscuits in den vorm doen en koud laten worden, liefst op ijs.

Presenteeren met vanillesaus (zie Zoete Sausen).

Koffiepudding.

—

Pouding au Café.

$\frac{1}{2}$ L. melk, $\frac{1}{2}$ stokje vanille, 150—200 gram suiker, $\frac{1}{2}$ L. room, 3 eieren, 14—16 gram gelatine, 1—2 eetlepels koffie-extract (bij voorkeur Grosse and Blackwell).

Bereiding. De melk trekken met de vanille en koken, de eidooiers met de suiker kloppen, de kokende melk toevoegen, de vla op het vuur onder roeren laten binden, de opgeloste gelatine er bij doen, de vanille er uit nemen, voorzichtig het

koffie-extract er door roeren en de massa onder af en toe roeren wat laten bekoelen.

Den room stijfkloppen, de vla voorzichtig er door mengen, de massa stijf laten worden en in den vorm doen.

Presenteeren met vanillesaus (zie Zoete Sausen).

Nogapudding.

—

Pouding au Nougat.

Ingrediënten en bereiding als Koffiepudding — zie vorig recept. Noga maken van 150 gram suiker en 50 gram amandelen — zie Koffie ijs met noga, bldz. 197. Deze hakken, door den pudding roeren, als deze begint stijf te worden en na het keeren met fijngehakte noga bestrooien.

Nesselrodepudding.

—

Pouding Nesselrode.

$\frac{1}{2}$ L. melk, $\frac{1}{2}$ stokje vanille, $\frac{3}{4}$ L. room, 150 gram suiker, 3 eieren, 16—20 gram gelatine, 50—100 gram oranjessnippers, 50 gram gesuikerde ananas, 100 gram geconfijte abrikozen, 100 gram rozijnen zonder pit, (500 gram kastanjes).

Bereiding. De melk trekken met de vanille, $\frac{1}{4}$ L. room toevoegen en koken, de eidooiers met een weinig suiker kloppen, de kokende melk toevoegen, de vla op het vuur onder roeren laten binden, de opgeloste gelatine er bij doen, de vanille er uit nemen en de massa onder af en toe roeren wat laten bekoelen.

De oranjessnippers hakken, ananas en abrikozen in stukjes snijden, de rozijnen in water opwellen en afgieten, de rest van de suiker tot caramel branden, uitgieten op een met olie ingewreven plaat, koud laten worden en fijn hakken.

(De kastanjes kruisen, gaar koken in water, pellen en door een zeef wrijven.)

De rest van den room stijf kloppen, de vla voorzichtig er bij doen (dit vermengen met de kastanjepurée) en den pudding

stijf laten worden; dan laag om laag met snippers, rozijnen, vruchten en caramél in den vorm doen en koud laten worden, liefst op ijs.

Presenteeren met marasquinsaus (zie Zoete Sausen).

Dollarpudding.

—

Dollar Pouding.

$\frac{1}{2}$ L. melk, vanille, 2—3 eieren, 150—200 gram suiker, $\frac{1}{2}$ L. room, 20—24 gram gelatine, 100 gram geconfijte vruchten, 100 gram groote rozijnen met pit, 100 gram biscuits de Savoye, marasquin.

Bereiding. De melk trekken met de vanille en koken, de eidooiers kloppen met suiker, de melk toevoegen en dit laten binden.

De geweekte gelatine er door roeren en de vla laten bekoelen.

De rozijnen wasschen, van pitten ontdoen en opkoken in een weinig water en afgieten, de vruchten snijden en de biscuits weeken in marasquin.

Den room stijfkloppen, de bekoelde massa er bij doen en als de pudding stijf begint te worden, laag om laag met rozijnen, vruchten en biscuits in den vorm doen.

Presenteeren met abrikozenjamsaus (zie Zoete Sausen).

Gemberpudding.

—

Pouding Piémontaise.

$\frac{1}{2}$ L. melk, vanille, 2—3 eieren, 150—200 gram suiker, $\frac{1}{2}$ L. room, 20—24 gram gelatine, 100 gram biscuits de Savoye, 100—150 gram gember en gembernat.

Bereiding. De melk trekken met de vanille en koken, de eidooiers kloppen met suiker, de melk toevoegen en dit laten binden.

De geweekte gelatine er door roeren en de vla laten bekoelen.

De gember in stukjes snijden en de biscuits weeken in gembernat.

Den room stijf kloppen, de bekoelde massa er bij doen en als de pudding stijf begint te worden, laag om laag met gember en biscuits in den vorm doen.

Presenteeren met caramelsaus (zie Zoete Sausen).

Witte Roompudding. — Blanc-Manger.

$\frac{1}{4}$ L. melk, 1 stokje vanille, $\frac{3}{4}$ L. room, 150 gram suiker, 14—16 gram gelatine, 100 gram bitterkoekjes.

Bereiding. De melk trekken met de vanille en met de bitterkoekjes, den room toevoegen, laten koken en de suiker er bij doen; de massa door een dun doekje zeven. De bitterkoekjes voorzichtig uitdrukken en de opgeloste gelatine er aan toevoegen.

Den pudding onder af en toe roeren stijf laten worden, in den vorm doen en verder laten bekoelen.

Garneeren met oranjesnippers.

Koffie Roompudding. — Blanc-Manger au Café.

Ingrediënten en bereiding als Witte roompudding — zie vorig recept.

De bitterkoekjes vervangen door 1—2 eetlepels koffiextract (bij voorkeur Grosse and Blackwell), die door de afgekoelde vla wordt geroerd, om het schiften te voorkomen.

Bij het opdoen gehakte noga er over strooien.

Amandelpudding. — Blanc-Manger aux Amandes.

Ingrediënten en bereiding als Witte roompudding.

De bitterkoekjes vervangen door een rol amandelpers of door ongeveer 250 gram zeer fijn gehakte, zoete amandelen, die na het binden toegevoegd worden.

Bij het opdoen den pudding met oranjesnippers garnceeren.

Rijstpudding-wijze Montpensier. —**Riz à la Montpensier.**

$\frac{1}{2}$ L. melk, $\frac{1}{2}$ stokje vanille, 1 eetlepel beste rijst, 150 gram suiker, $\frac{1}{2}$ L. room, 14—16 gram gelatine, marasquin of kirsch, 100 gram amandelen.

Bereiding. De rijst blancheeren (opzetten met koud water, aan de kook brengen en afgieten), gaar koken in de melk met de vanille tot dunne rijstebrij. De suiker toevoegen, de opgeloste gelatine en de massa wat laten bekoelen.

De amandelen koken, pellen en fijnhakken.

Den room stijfkloppen, de rijst met de amandelen er voorzichtig bij doen, den pudding stijf laten worden, in den vorm verder laten bekoelen, liefst op ijs.

Na het keeren garneeren met geconfijte vruchten of vruchtensaus als: abrikozen- of ananassaus er om gieten.

Keizerinnepudding — Riz à l'Impératrice.

$\frac{1}{2}$ L. melk, $\frac{1}{2}$ stokje vanille, 1 eetlepel beste rijst, 150 gram suiker, $\frac{1}{2}$ L. room, 14—16 gram gelatine, 150 gram geconfijte vruchten.

Bereiding. De rijst blancheeren (opzetten met koud water, aan de kook brengen en afgieten), gaar koken in de melk met de vanille tot dunne rijstebrij. De suiker toevoegen, de opgeloste gelatine en de massa wat laten bekoelen.

Den room stijfkloppen, de vla met de gesneden vruchten er voorzichtig aan toevoegen, den pudding stijf laten worden, in den vorm doen en verder laten bekoelen, liefst op ijs.

Presenteeren met marasquinsaus (zie Zoete Sausen).

Rijstpudding met Abrikozen. — Riz aux Abricots.

$\frac{1}{2}$ L. melk, $\frac{1}{2}$ stokje vanille, 1 eetlepel beste rijst, 150 gram suiker, $\frac{1}{2}$ L. room, 14—16 gram gelatine, 1 blik of flesch abrikozen.

Bereiding. De rijst blancheren (opzetten met koud water, aan de kook brengen en afgieten), gaar koken in de melk met de vanille tot dunne rijstebrij. Suiker, opgeloste gelatine toevoegen en de massa wat laten bekoelen.

Den room stijfkloppen, de vla er voorzichtig bij doen, de massa stijf laten worden, den vorm vullen en laten bekoelen, liefst op ijs.

Na het keeren den vorm van boven garneren met één abrikoos en geconfijte kersjes; rondom op den schotel de abrikozen plaatsen, daarover een weinig abrikozenjamsaus gieten en de rest er bij presenteren.

Voor de saus het nat van de abrikozen opkoken met jam, zoo noodig, iets binden met maïzena, doorzeven en kirsch naar smaak toevoegen.

Aardbeienbavaroise. — Bavaroise aux Fraises.

Onder bavaroise wordt een roompudding verstaan, bereid zonder eieren, gediend zonder saus.

De vorm van een bavaroise is met figuren uitgewerkt.

500 gram aardbeien of $\frac{1}{2}$ flesch aardbeien au jus (merk van Woerkom) en 1—2 d.L. frambozensap, 150 gram suiker, $\frac{1}{2}$ L. room, 16—20 gram gelatine, 50 gram bitterkoekjes, 50 gram vanilleschuimpjes.

Bereiding. De verse aardbeien wasschen, opkoken, de suiker toevoegen en door een zeef wrijven, of de aardbeien uit de flesch met het frambozensap opkoken, suiker toevoegen — als regel iets minder, daar de vruchten met suiker zijn ingemaakt — en door een zeef wrijven. De opgeloste gelatine er bij doen, zoo noodig, een paar druppeltjes rood kleursel, om de kleur wat te versterken en de massa onder af en toe roeren wat laten bekoelen.

De bitterkoekjes en schuimpjes in kleine stukjes snijden.

Den room stijf kloppen, de vla er voorzichtig bij doen,

dan de bavaroise stijf laten worden, bitterkoekjes en schuimpjes toevoegen en de bavaroise bij voorkeur in een steenen vorm doen, die met water uitgespoeld is en verder koud laten worden.

Kardinaalbavaroise. — Bavaroise à la Cardinale.

Ingrediënten en bereiding als Aardbeienbavaroise — zie vorig recept.

De aardbeien vervangen door frambozen en het frambozensap door bessensap.

Marasquinbavaroise. — Bavaroise Marasquino.

$\frac{1}{4}$ L. melk, 1 stokje vanille, 125—150 gram suiker, 16—20 gram gelatine, $\frac{1}{2}$ L. room, 2 $\frac{1}{2}$ d.L. marasquin.

Bereiding. De melk trekken met de vanille, 10 minuten laten doorkoken, de suiker toevoegen en de opgeloste gelatine.

De vla onder af en toe roeren laten bekoelen en de marasquin er bij doen, de vanille er uit nemen.

Den room stijf kloppen, voorzichtig de massa er door roeren, de bavaroise stijf laten worden, in den vorm doen en verder laten bekoelen, liefst op ijs.

Ananasbavaroise. — Bavaroise à l'Ananas.

$\frac{1}{2}$ blik ananas (stukjes), 150 gram suiker, 16—20 gram gelatine, $\frac{3}{4}$ L. room, een weinig vanillepoeder, naar smaak een lepelkje kirsch of marasquin.

Bereiding. De gelatine oplossen, het nat van de ananas en de suiker toevoegen; als deze opgelost is, de in stukjes gesneden ananas, vanillepoeder en kirsch of marasquin er bij doen. Deze massa onder af en toe roeren wat laten bekoelen.

Den room stijf kloppen, de vla voorzichtig er bij doen en de bavaroise onder af en toe roeren stijf laten worden, tot de ananas niet meer zakt en overdoen in een steenen vorm, met water uitgespoeld en verder koud laten worden, liefst op ijs.

Vanillebavaroise. — Bavaroise à la Vanille.

$\frac{1}{4}$ L. melk, 1 stokje vanille en vanillepoeder, 150 gram suiker, $\frac{3}{4}$ L. room, 16—20 gram gelatine.

Bereiding. De melk trekken met de vanille, 10 min. laten doorkoken, suiker, opgeloste gelatine en vanillepoeder toevoegen. De vla onder af en toe roeren laten bekoelen.

Den room stijf kloppen, voorzichtig de massa er door roeren, de bavaroise stijf laten worden, in den vorm doen en verder laten bekoelen, liefst op ijs.

Chocoladebavaroise. — Bavaroise au Chocolat.

Ingrediënten en bereiding als Vanillebavaroise — zie vorig recept.

Vanillepoeder vervangen door een geraspte of gemalen plak chocolade (merk Suchard) en dit door de bavaroise roeren, als zij stijf is en in den vorm gedaan wordt.

Koffiebavaroise. — Bavaroise au Café.

Ingrediënten en bereiding als Vanillebavaroise — zie bldz. 224.

Vanillepoeder vervangen door 1—2 eetlepels koffie-extract.

Nogabavaroise. — Bavaroise au Nougat.

Ingrediënten en bereiding als Vanillebavaroise — zie bldz. 224.

Vanillepoeder vervangen door 1—2 eetlepels koffie-extract en fijngehakte noga gemaakt van 150 gram suiker en 75—100 gram amandelen. Het koffie-extract voorzichtig bij de vla voegen, als ze wat bekoeld is. De noga bij de bavaroise doen, als ze stijf begint te worden en in den vorm gedaan wordt.

Citroenbavaroise. — Bavaroise aux Citrons.

3 citroenen, 150 gram suiker, 14—18 gram gelatine, $\frac{1}{2}$ L. room.

Bereiding. De citroenen dun afschillen, de schilletjes in ± 1 d.L. water langzaam laten trekken, ze er uit nemen, in het vocht gelatine en suiker oplossen, het gezeefde citroensap er bij doen en dit wat laten bekoelen.

Den room stijfkloppen, de massa voorzichtig er bij doen, den pudding stijf laten worden en den steenen vorm vullen, die met water uitgespoeld is en verder koud laten worden, liefst op ijs.

Sinaasappelbavaroise. — Bavaroise aux Oranges.

Ingrediënten en bereiding als Citroenbavaroise — zie vorig recept.

2 citroenen vervangen door 4—6 sinaasappelen en een mandarijntje, waarvan ook een schilletje wordt afgetrokken en wat meer gelatine toevoegen.

Naar verkiezing het sap met een paar druppeltjes rood kleursel kleuren, voor het aan den room wordt toegevoegd.

Richelieurand. — Bordure à la Richelieu.

Bordure is een randvorm.

Voor den rand: $\frac{1}{4}$ L. frambozensap en bessensap, 8—12 gram gelatine, ± 50 gram suiker, rood kleursel; $\frac{1}{4}$ L. melk, $\frac{1}{2}$ stokje vanille, 150 gram suiker, 3 eieren, $\frac{1}{2}$ L. room, 16—20 gram gelatine, 200 gram geconfijte abrikozen, kirsch of sherry.

Voor het vulsel: $\frac{1}{4}$ L. room, vanillepoeder, poedersuiker, frambozensap of marasquin en rood kleursel.

Bereiding. Bessen- en frambozensap met suiker koken, de gelatine er in oplossen en om een mooie, roode kleur te verkrijgen een paar druppeltjes rood kleursel toevoegen. Dit in den randvorm gieten tot $1-1\frac{1}{2}$ c.M. hoogte en koud laten worden. Blijft er wat gelei over, dan dit op een bord laten bekoelen, hakken en als garneering voor den pudding gebruiken.

De melk trekken met de vanille, koken, de eidooiers met de suiker kloppen, de kokende melk toevoegen, de vla op het vuur onder roeren laten binden, de opgeloste gelatine er bij doen en de massa onder af en toe roeren wat laten bekoelen.

De abrikozen in stukjes snijden en weeken in kirsch of sherry.

Den room stijf kloppen, de vla voorzichtig er bij doen en den pudding stijf laten worden, dan laag om laag met de abrikozen in den rand doen op de gelei en verder koud laten worden, liefst op ijs.

Den room even voor het opdoen stijf slaan, vanillepoeder en poedersuiker er door roeren, een weinig frambozensap of kirsch en een paar druppeltjes rood kleursel er bij, tot de room rose ziet.

Bij het opdoen den vorm even in lauw water houden, afdrogen en op den schotel keeren.

Den room binnenin plaatsen en naar verkiezing een weinig er op spuiten.

Rijstrand met Abrikozen. —

Bordure de Riz à la Condé.

$\frac{1}{4}$ L. melk, $\frac{1}{2}$ stokje vanille, 1 eetlepel beste rijst, 150 gram suiker, $\frac{1}{2}$ L. room, 14—16 gram gelatine, 1 blik abrikozen, 1 potje abrikozenjam, kirsch.

Bereiding. De rijst blancheren (opzetten met koud water, aan de kook brengen en afgieten), gaar koken in de melk met de vanille tot dunne rijstebrij.

De suiker toevoegen en de opgeloste gelatine, daarna de massa wat laten bekoelen.

Den room stijfkloppen, de rijst voorzichtig er bij doen, den pudding stijf laten worden, in den rand doen en verder laten bekoelen, liefst op ijs.

De abrikozenjam opkoken met het nat van de abrikozen.

door een zeef wrijven en naar smaak een weinig kirsch toevoegen.

Na het keeren de abrikozen op den rand plaats en de saus er binnenin gieten.

Ananasrand op Parijsche wijze. —

Bordure à l'Ananas à la Parisienne.

1 blik ananas (stukjes), 32 gram gelatine, 2 citroenen, 200—300 gram suiker, $\pm \frac{1}{2}$ L. rijnwijn, 2—3 d.L. kirsch, een paar roode kersjes, angélique of sucade, $\frac{1}{4}$ L. room, vanillepoeder, poedersuiker en naar verkiezing rood kleursel.

Het sap van de ananas, zoo noodig met iets water aangevuld tot $\frac{1}{2}$ L., koken met gelatine, citroenschilletje, citroensap en suiker, tot het helder is. Het vocht door een uitgespoelden linnendoek gieten en als het bekoeld is, aanvullen met rijnwijn en kirsch tot 1 L. en de stukken ananas toevoegen.

Een laagje gelei in den randvorm, liefst op ijs, laten koud worden, dit uitleggen met kersjes en angélique, bedekken met een weinig gelei en als ook deze stijf is, afsluiten met een laagje gelei en na bekoeling de ananas hier op plaatsen, weer gelei enz. eindigende met gelei.

Den vorm verder geheel koud laten worden.

Den room even vóór het opdoen stijf kloppen, vanillepoeder en poedersuiker er door roeren en naar verkiezing iets kleuren, tot de room rose ziet.

Bij het keeren den vorm in lauw water houden, afdrogen en op den schotel laten glijden. Den room binnenin plaatsen en naar verkiezing een weinig er op spuiten.

Perzikenrand-wijze Victoria. —

Bordure de Pêches à la Victoria.

Ingrediënten en bereiding als Ananasrand op Parijsche wijze — zie vorig recept, de ananas echter vervangen door een blik perziken.

Rand Claremont. — Bordure Claremont.

Ingrediënten en bereiding als Ananasrand op Parijsche wijze — zie bldz. 227 — de ananas echter vervangen door 1 blik Reine Claudes en $\frac{1}{2}$ blik abrikozen.

Rand Beau Rivage. — Bordure Beau Rivage.

$\frac{1}{2}$ L. melk, $\frac{1}{2}$ stokje vanille, 250 gram suiker, 6 eieren, $\frac{1}{4}$ L. room, vanillepoeder, poedersuiker.

Bereiding. 100 gram suiker tot caramel branden en in een randvorm gieten tot ongeveer $\frac{1}{2}$ c.M. hoogte en laten hard worden.

De melk met vanille trekken, koken, de eieren met 150 gram suiker kloppen, de melk toevoegen, dit zeven en over de caramel in den rand gieten. Den pudding au bain-Marie $\frac{1}{2}$ uur zachtjes koken, tot de vla gebonden is en dan koud laten worden.

Even vóór het opdoen den room stijf kloppen en met vanillepoeder en poedersuiker vermengen.

Bij het keeren den vorm even in lauw water houden, afdrogen en storten. Den room binnenin plaatsen en naar verkiezing een weinig er op spuiten.

Charlotte Russe. — Charlotte Russe.

Een charlottenvorm is een gladde vorm met recht opgaanden wand.

200—250 gram biscuits de Savoye, $\frac{1}{2}$ L. room, 100 gram suiker, 16 gram gelatine, 1 d.L. marasquin.

Den vorm op den bodem uitleggen met de biscuits, op de vereischte lengte afgesneden, den wand ook bekleeden met biscuits, die aan de zijkanen, van onderen en van boven zijn afgesneden, den bovenkant naar buiten en nauw aanéensluitende, zoodat ze stevig staan.

De gelatine oplossen, de suiker er in smelten en de

marasquin er door roeren en dit wat laten bekoelen. Den room stijfkloppen, de massa voorzichtig toevoegen en stijf laten worden.

Den vorm er mede vullen en koud laten worden.

Na het keeren bovenop garneren met geconfijte vruchten.

Charlotte Russe met Ananas. —

Charlotte Russe à l'Ananas.

Het vulsel bestaat uit Ananasbavaroise, de verdere bereiding als Charlotte russe — zie vorig recept.

Charlotte Russe met Koffie. —

Charlotte Russe au Café.

Het vulsel bestaat uit Koffiebavaroise — zie bldz. 224 —, de verdere bereiding als Charlotte russe — zie bldz. 228.

Charlotte Victoria. — Charlotte Victoria.

200—250 gram biscuits de Savoye, $\frac{1}{2}$ L. room, $\pm$ 20 gram suiker, 20 gram gelatine, $\frac{1}{2}$ blik ananas, 1 potje abrikozenjam, kirsch, rood kleursel.

Bereiding. Den vorm bekleeden met de biscuits de Savoye, als aangegeven bij Charlotte russe — zie bldz. 228. Voor het vulsel de gelatine smelten, het sap van de ananas toevoegen en de suiker er in oplossen.

De kirsch, de gesneden ananas en een paar druppels rood kleursel toevoegen en dit vrij warm vermengen met de gezeefde abrikozenjam.

Den room stijf kloppen, de massa er voorzichtig bij doen en den vorm in lagen vullen en koud laten worden.

Charlotte Russe met Noga. —

Charlotte Russe pralinée.

150—200 gram biscuits de Savoye, $\frac{1}{4}$ L. room, 150 gram suiker, 1—2 eetlepels koffie-extract, 16 gram gelatine, noga

gemaakt van 150 gram suiker en 75—100 gram amandelen.

Den vorm langs den wand bekleeden met biscuits, die aan de zijanten, van onderen en van boven zijn afgesneden, den bovenkant naar buiten en nauw aanéénsluitende, zoodat ze stevig staan.

De gelatine oplossen, de suiker er in smelten, het koffie-extract er door roeren en dit wat laten bekoelen. $\frac{1}{2}$ L. room stijfkloppen, de massa voorzichtig toevoegen, stijf laten worden en dan de fijngehakte noga er door roeren. Den vorm vullen en verder koud laten worden. Na het keeren den vorm van boven bespuiten met $\frac{1}{4}$ L. room, stijfgeslagen, met vanille-poeder en poedersuiker vermengd en een weinig gehakte noga er over strooien.

Pompadour Pudding. — Timbale Pompadour.

Een timbalevorm is een gladde vorm, van boven een weinig toeloopend.

Voor den wand: 4 d.L. bessen- en frambozensap, $\pm$ 80 gram suiker, 10—14 gram gelatine, rood kleursel.

Voor het vulsel: $\frac{1}{4}$ L. melk, $\frac{1}{2}$ stokje vanille, 150 gram suiker, $\frac{1}{2}$ L. room, 3 eieren, 14—16 gram gelatine, 200 gram geconfijte vruchten, kirsch of marasquin.

Voor de saus: $\frac{3}{4}$ L. bessen- en frambozensap, $\pm$ 150 gram suiker, maïzena, rood kleursel.

Bereiding. Bessen- en frambozensap koken, suiker en gelatine er in oplossen en mooi rood kleuren. Den bodem van den timbalevorm er mede bedekken, op ijs plaatsen en koud laten worden. Dan den wand er ook mede bekleeden, door telkens een laagje in de lengte er in te doen, dit op ijs laten stijf worden, den vorm iets te draaien, weer gelei er in, tot de vorm van binnen geheel met de gelei is bedekt.

De melk trekken met de vanille, koken, de eidooiers met de suiker kloppen, de kokende melk toevoegen, de vla op

het vuur onder roeren laten binden, de opgeloste gelatine er bij doen en de massa onder af en toe roeren wat laten bekoelen.

De geconfijte vruchten snijden en in kirsch weeken.

Den room stijf kloppen, de vla met de vruchten voorzichtig er bij doen, en den pudding op ijs laten bekoelen, dan in den vorm en op ijs eenige uren koud laten worden.

Bessen- en frambozensap met suiker koken, een weinig binden met aangemengde maïzena, kleuren met een paar druppeltjes kleursel en koud laten worden.

Bij het opdoen den vorm even in goed warm water houden, afdrogen en keeren.

Een weinig van de saus er over gieten en de rest er afzonderlijk bij presentereen.

Javaansche Pudding. — Timbale Javanaise.

$\frac{1}{2}$ L. melk, $\frac{1}{2}$ stokje vanille, 150 gram suiker, $\frac{1}{2}$ L. room, 3 eieren, 14—16 gram gelatine, 100 gram bitterkoekjes, 1 potje abrikozenjam, kirsch of marasquin.

Bereiding. De melk trekken met de vanille, koken, de eidooiers met de suiker kloppen, de kokende melk toevoegen, de vla op het vuur onder roeren laten binden, de opgeloste gelatine er bij doen en de massa onder af en toe roeren wat laten bekoelen.

De bitterkoekjes op een bakplaat uitleggen, in den oven lichtbruin roosteren, laten bekoelen en fijn stampen of malen.

Den room stijf kloppen, de vla voorzichtig er bij doen en den pudding stijf laten worden, dan laag om laag met de bitterkoekjes, den vorm vullen en verder koud laten worden.

Bij het opdoen even in lauw water houden, afdrogen, keeren en den pudding met wat afgehouden, gemalen bitterkoekjes bestrooien.

De jam opkoken met water, zoo noodig, iets binden met

aangemengde maizena, doorzeven en met wat kirsch vermengen.

Rondom een weinig van de abrikozenjamsaus en de rest er bij presenteren.

Margaretha Pudding. — Timbale Marguérite.

$\frac{1}{4}$ L. melk, $\frac{1}{2}$ stokje vanille, 1 eetlepel beste rijst, 150 gram suiker, $\frac{3}{4}$ L. room, 16—20 gram gelatine, 150 gram geconfijte vruchten, 1 d.L. marasquin of kirsch.

Bereiding. De rijst blancheren (opzetten met koud water, aan de kook brengen en afgieten), gaar koken in de melk met de vanille tot dunne rijstebrij.

De suiker toevoegen, de opgeloste gelatine en de massa wat laten bekoelen.

De gesneden vruchten weeken in marasquin.

Den room stijfkloppen, de rijst voorzichtig er bij doen en hiermede den wand van den timbalevorm bekleeden ongeveer 1 c.M. dik, eerst den bodem en dezen op ijs stijf laten worden, dan bij kleine streepjes tegelijk den wand, telkens op ijs laten bekoelen en den vorm draaien.

De rest van den pudding vermengen met de vruchten, rose kleuren en als de massa stijf is, den vorm er mee vullen.

Bij het opdoen den vorm even in lauw water houden, afdrogen, keeren en bovenop versieren met een abrikoos in het midden, blaadjes angélique en halve, roode kersjes er om heen.

Een abrikozensaus er om gieten of er bij presenteren (zie Zoete Sausen).

Egyptische Pudding. — Timbale à l'Égyptienne.

Voor den wand: 1 citroen, 150 gram suiker, 12—14 gram gelatine, 4 d.L. rijnwijn, 2 $\frac{1}{2}$ d.L. water, 1 mandarijntje, geconfijte, roode kersjes.

Voor het vulsel: $\frac{1}{4}$ L. melk, $\frac{1}{2}$ stokje vanille, 150 gram

suiker, $\frac{1}{2}$ L. room, 3 eieren, 14—16 gram gelatine, 200 gram geconfijte vruchten, kirsch of marasquin.

Bereiding. Water, citroenschilletje, citroensap, gelatine en suiker koken, tot het helder is. Het vocht door een uitgespoelden, linnen doek gieten en als het bekoeld is, den rijnwijn toevoegen.

De mandarijn schoonmaken en in partjes verdeelen, de kersjes in de helft snijden. Den bodem van den vorm uitleggen met mandarijn en kersjes, wat gelei er over gieten en op ijs koud laten worden.

Met de rest van de gelei den wand bekleeden door telkens een laagje in de lengte er in te doen, dit op ijs te laten bekoelen, den vorm dan iets te draaien, weer gelei er in te doen, tot de vorm van binnen geheel met de gelei is bekleed.

De melk trekken met de vanille en koken, de eidooiers met de suiker kloppen, de kokende melk toevoegen, de vla op het vuur onder roeren laten binden, de opgeloste gelatine er bij doen en dan de massa onder af en toe roeren wat laten bekoelen.

De geconfijte vruchten snijden en in kirsch laten weeken.

Den room stijf kloppen, de vla met de vruchten voorzichtig er bij doen en den pudding op ijs stijf laten worden, dan in den vorm doen en op ijs eenige uren laten koud worden.

Presenteeren met ananas-, abrikozenjam- of vanillesaus (zie Zoete Sausen).

Parijsche Pudding.

—

Timbale Parisienne.

Voor den wand: 2—3 citroenen, 2 eieren, $\pm$ 150 gram basterdsuiker, 2 d.L. rijnwijn, 10—12 gram gelatine.

Voor het vulsel: $\frac{1}{2}$ blik ananas (stukjes), 100 gram suiker, 14—16 gram gelatine, $\frac{1}{2}$ L. room, 1 d.L. kirsch.

Bereiding. De eidooiers kloppen met suiker, citroensap, geraspte citroenschil en rijnwijn toevoegen, de vla op het

vuur laten binden, de opgeloste gelatine er door roeren en de vla voegen bij het eiwit, dat stijfgeklopt en met een lepelkje suiker vermengd is.

Den bodem van een timbalevorm hiermede bedekken, op ijs koud laten worden en met de rest den wand bekleeden, door telkens een laagje in de lengte er in te doen, dit op ijs te laten bekoelen, den vorm dan iets te draaien, weer wat vla er in, totdat de vorm van binnen er geheel mede bekleed is.

De gelatine smelten, het vocht van de ananas toevoegen, de suiker er in oplossen, de gesneden ananas en kirsch er door roeren en de massa wat laten bekoelen. Den room stijfkloppen, de ananas er voorzichtig bij doen en als de pudding stijf wordt, den vorm vullen en op ijs koud laten worden.

Presenteeren met vanille- of marasquinsaus (zie Zoete Sausen).

Pudding Fontainebleau. — Timbale Fontainebleau.

Voor den wand: $\frac{1}{4}$ L. melk, $\frac{1}{2}$ stokje vanille, 50 gram suiker, $\frac{1}{4}$ L. room, 8—10 gram gelatine, 30 gram pistaches en groen kleursel of alleen groen kleursel.

Voor het vulsel: 1 potje abrikozenjam, 16—20 gram gelatine, $\pm$ 20 gram suiker, $\frac{1}{2}$ L. room, 1 d.L. kirsch, rood kleursel.

Bereiding. De melk trekken met de vanille en koken, suiker en opgeloste gelatine toevoegen en dit laten bekoelen.

De pistaches opkoken, pellen en met zeer weinig groen kleursel fijn stampen, zeven en door de vla roeren of deze met enkel kleursel licht groen maken.

Den room stijf kloppen, de vla voorzichtig toevoegen, den bodem van den timbalevorm er mede bedekken en op ijs koud laten worden.

Met de rest den wand bekleeden, door telkens een streepje

er in te doen, op ijs koud te laten worden, den vorm dan iets te draaien, weer vla er in, enz., tot de wand er geheel mee bedekt is.

De abrikozenjam met een weinig water en suiker opkoken, door een zeef wrijven en vermengen met 16—20 gram opgeloste gelatine, kirsch en rose kleuren.

Den room stijf kloppen, de jam er door roeren en als de massa stijf wordt, den vorm er mee vullen en op ijs koud laten worden.

Presenteeren met ananassaus (zie Zoete Sausen).

Fransche Pudding. — Timbale à la Française.

Voor den wand: $\frac{1}{4}$ L. melk, $\frac{1}{2}$ stokje vanille, 50 gram suiker, $\frac{1}{4}$ L. room, 8—10 gram gelatine.

Voor het vulsel: $\frac{1}{2}$ L. room, 1 blik ananas, 16 gram gelatine, $\pm$ 100 gram suiker, weinig rood kleursel, kirsch.

Bereiding. Den wand van den vorm bekleeden, als aangegeven in het vorige recept.

Voor het vulsel een ananasbavaroise — zie bldz. 223 — maken, met gehakte ananas er in, licht rose gekleurd, en als de massa stijf wordt, in den vorm doen en deze verder op ijs koud laten worden.

Presenteeren met abrikozenjamsaus, vermengd met kirsch (zie Zoete Sausen).

ZOETE SAUSEN.

Deze worden gegeven bij ijssoorten en puddingen.

De recepten zijn berekend voor 10 à 12 personen.

Vanille saus.

—

Sauce à la Vanille.

- I. 1 doorgesneden stokje vanille in $\frac{1}{4}$ L. melk laten trekken, 10 minuten zachtjes koken en $\frac{1}{4}$ L. room er bij doen.

4—5 eidooiers kloppen met 50 gram suiker, met een weinig warme melk aanmaken en dit aan de kokende melk toevoegen; de saus op een heet vuur flink kloppende binden, maar vooral niet laten koken.

Van het vuur af nog even blijven doorkloppen, om schiften te voorkomen; de saus door een fijne zeef gieten.

- II. 1 doorgesneden stokje vanille in $\frac{1}{2}$ L. melk laten trekken en 10 minuten zachtjes koken. Naar verkiezing de melk voor een klein gedeelte door room vervangen, die er dan nu bij gedaan wordt. Een weinig maïzena, ongeveer 10 gram, aanmaken met koud water, toevoegen, de saus even door laten koken en verder binden met 2 eidooiers, die met 50 gram suiker zijn opgeklopt.

Van het vuur af nog even blijven doorkloppen, om schiften te voorkomen en de saus door een fijne zeef gieten.

Marasquin saus.

—

Sauce Marasquin.

Bereiding als Vanillesaus — zie vorig recept, maar 1 of 2 eidooiers meer gebruiken.

De saus naar verkiezing met een weinig rood kleursel rose kleuren en na bekoeling 1 à 2 d.L. marasquin toevoegen.

Kirsch saus.

—

Sauce Kirsch.

Bereiding als Marasquinsaus — zie vorig recept, maar de marasquin door kirsch vervangen.

Citroen saus.

—

Sauce au Citron.

Bereiding als Vanillesaus — zie bldz. 236. De vanille vervangen door een stuk citroenschil, verkregen door een citroen zeer dun af te schillen zonder wit mee te nemen.

Sinaasappel saus.

—

Sauce à l'Orange.

Bereiding als Vanillesaus — zie bldz. 236. De vanille vervangen door een stuk sinaasappelschil, verkregen door een sinaasappel zeer dun af te schillen, zonder wit mee te nemen.

Caramel saus.

—

Sauce au Caramel.

- I. 150 gram suiker tot caramel branden, $\frac{1}{2}$ d.L. warm water toevoegen en de caramel hierin laten oplossen, dan 1 d.L. room er bij doen.

De saus binden met 3 à 4 eidooiers, flink kloppende, niet laten koken. Van het vuur af nog even blijven door-kloppen, om schiften te voorkomen; de saus door een fijne zeef gieten.

Naar smaak 1 eetlepel oranjebloesemwater of een paar druppeltjes oranjebloesem-essence er door roeren.

- II. 150 gram suiker tot bruine caramel branden, $\frac{1}{4}$ L. warm water toevoegen en de caramel hierin laten oplossen; dan zachtjes laten doorkoken, tot het een bruine, zeer weinig gebonden saus is.

Chocolade saus.

—

Sauce au Chocolat.

- I. 1 plak chocolade (merk Suchard) breken of raspen, 2—2 $\frac{1}{2}$ d.L. melk toevoegen en de chocolade langzaam op het vuur laten smelten.

Daarna de saus zachtjes even doorkoken, totdat ze een weinig gebonden is.

- II. 100 à 200 gram poederchocolade in een weinig water oplossen, vanillepoeder en suiker naar smaak toevoegen, dan $\frac{1}{4}$ L. melk of room er door roeren.

De saus even laten doorkoken, tot ze een weinig gebonden is en dan door een zeef gieten.

Aardbeien saus.

—

Sauce aux Fraises.

- I. 1 K.G. aardbeien wasschen, opzetten met $\pm$ 150 gram suiker en voorzichtig gaar koken, er voor zorgende, dat de vruchten heel blijven.

Het nat binden met weinig aangemaakte maïzena, zoo noodig iets rood kleursel toevoegen en 1—2 d.L. marasquin er door roeren.

In plaats van verse vruchten kan men ook een blik of flesch aardbeien au jus gebruiken, maar dan 100 gram suiker.

- II. Een potje aardbeienjam opkoken met $\frac{1}{4}$ L. water, door een fijne paardenharen zeef wrijven, 1—2 d.L. kirsch of marasquin er door roeren en zoo noodig wat kleuren.

Naar verkiezing kan wat meer water aan de jam worden toegevoegd, maar dan met een weinig aangemengde maïzena binden.

Abrikozen saus.

—

Sauce aux Abricots.

- I. Een blik of flesch abrikozen door een fijne, paardenharen zeef wrijven, vermengen met 50 gram suiker en 1—2 d.L. kirsch of marasquin er door roeren.
- II. Een potje abrikozenjam opkoken met $\frac{1}{4}$ L. water door een fijne paardenharen zeef wrijven en 1—2 d.L. kirsch of marasquin er door roeren.

Naar verkiezing kan wat meer water aan de jam worden toegevoegd, maar dan met een weinig aangemengde maïzena binden.

Kersen saus.

—

Sauce aux Cerises.

1 K.G. kersen ontpitten, opkoken in eigen nat, $\pm$ 100 gram suiker toevoegen en het nat binden met weinig aangemengde maïzena.

Marasquin of chartreuse naar smaak er door roeren.

In plaats van verse vruchten kan een flesch kersen au jus (zonder pit) gebruikt worden, maar dan 75 gram suiker.

Ananas saus.

—

Sauce Chevalière.

1 klein blikje ananas afgieten, het nat bewaren, de ananas fijn hakken en opkoken in het nat met wat suiker. De saus met een weinig aangemengde maïzena binden en naar smaak wat kirsch of chartreuse er door roeren.

Rum saus.

—

Sauce au Rhum.

2 eidooiers en 2 eieren kloppen met 75 gram suiker, citroenschil, sap van 1 citroen, 2 d.L. rum en $1\frac{1}{2}$ d.L. water toevoegen; de saus, flink doorkloppende, op het vuur laten binden, maar niet laten koken. De 2 eiwitten stijfkloppen, met een weinig suiker vermengen en de saus voorzichtig er bij doen.

Eén of meer eieren kan door maïzena (voor 1 ei 5 gram) vervangen worden. De maïzena bij de geklopte eidooiers met suiker voegen en de saus even laten doorkoken, tot de maïzena gaar is.

Rijnwijn saus.

—

Sauce au Vin blanc.

4 eieren, 2 citroenen, 100 gram suiker, 1 d.L. water. $2\frac{1}{2}$ d.L. rijnwijn.

Bereiding als Rumsaus.

ZOETE GELEIEN.

Aan te raden is : de geleien den vorigen dag te maken, om de hoeveelheid gelatine zoo klein mogelijk te doen zijn; gaat dit echter niet, dan toch 's morgens vroeg.

Verder verdient aanbeveling: deze geleien op ijs af te werken, kan dit niet, dan den vorm in koud water met een handvol zout plaatsen en dit water telkens verfrischen.

Op 1 L. vocht wordt voor het binden gerekend 30—40 gram gelatine.

Gelatine, suiker en citroenschilletje met het water meekoken en daarna dadelijk zeven. Het zeven moet door een goed uitgespoelden, linnen doek geschieden.

Wijn, kirsch, enz. worden altijd na het zeven toegevoegd, als de gelei wat afgekoeld is, om het troebel worden van de gelei en het verdampen van den alkohol te voorkomen. Daarna de vruchten toevoegen, deze laten doortrekken en ze vóór het uitleggen in den vorm er uit scheppen.

Bij het keeren den vorm even in vrij warm water houden, zoodat de buitenkant een weinig afsmelt en de inhoud gemakkelijk loslaat, den vorm van buiten afdrogen en op een nat gemaakten schotel omkeeren.

Heldere geleien kunnen met gehakte, groene pistaches of met gesuikerde viooltjes versierd of ook met klein gebak als sprits, enz. gepresenteerd worden.

Komt het voor, dat er telkens veel gelei noodig is, dan kan wat suikerstroop in voorraad bereid worden door 1 K.G. suiker met 1 L. water $\frac{1}{2}$ uur te laten staan, dan op te koken met het sap van 1 citroen, tot de stroop helder is en dit door den doek te gieten. Men rekent voor 2 $\frac{1}{2}$ d.L. stroop 250 gram suiker.

Zoete geleien kunnen ook met eiwit geklaard worden,

om ze helder te krijgen. 35 gram gelatine weeken in $\frac{1}{4}$ L. koud water, opzetten op een heet vuur en onder roeren even laten opkoken. Dan het sap van 1 citroen, 1 losgeklopt eiwit en zooveel koud water, als het recept aangeeft, er vlug doorheen kloppen en de massa zachtjes laten koken zonder roeren, gedurende 5—10 minuten, tot de gelei geheel helder is, dan zeven door een goed uitgespoelden, linnen doek.

Vruchtensappen worden op de volgende wijze geklaard.

Ongelijmd papier in koud water weeken, dan uitwringen, fijn plukken en op een paardenharen zeef plaatsen. Het vruchtensap er op gieten en de eerste hoeveelheid sap, die er door geloopt is, nog weer eens zeven.

Rum Gelei.

—

Gelée au Rhum.

$\frac{1}{2}$ L. water koken met 32 gram gelatine, een citroenschilletje (zonder wit), het gezeefde sap van 2 citroenen en 200—250 gram suiker, tot het helder is. Het vocht door een uitgespoelden, linnen doek gieten en als het bekoeld is, aanvullen met rum tot 1 L. De gelei wat laten bekoelen onder af en toe roeren, dan in den vorm doen en koud laten worden, liefst op ijs.

Voor het storten den vorm in warm water houden, afdrogen en op een natgemaakten schotel omkeeren.

Wijn Gelei.

—

Gelée aux Citrons au Vin.

$\frac{1}{2}$ L. water koken met 32 gram gelatine, een citroenschilletje (zonder wit), het gezeefde sap van 4—5 citroenen en 300 gram suiker, tot het helder is. Het vocht door een uitgespoelden, linnen doek gieten en als het bekoeld is, aanvullen met goeden, witten wijn (Graves of Rijnwijn) tot 1 L.

De gelei wat laten bekoelen onder af en toe roeren en dan in den vorm doen.

Deze gelei zoo mogelijk eenige uren vóór het keeren in ijs zetten.

Champagne Gelei. — Gelée au Champagne.

Bereiding als Wijngelei — zie vorig recept, maar de wijn door champagne vervangen.

Sinaasappel Gelei. — Gelée aux Oranges.

$\frac{1}{2}$ L. water koken met 32 gram gelatine en 300 gram suiker, tot het helder is en door een uitgespoelden, linnen doek gieten.

2 sinaasappelen zeer dun afschillen (vooral geen wit meenemen), de schilletjes aan het vocht toevoegen, dat met een weinig rood kleursel of bessensap licht rose is gekleurd en dit dichtgedekt laten uittrekken.

8 sinaasappelen uitpersen, het sap door een uitgespoelden, linnen doek zeven en aan het vocht toevoegen, als de schilletjes er uit genomen zijn. Zorgen 1 L. vocht over te houden, anders aanvullen met wat sinaasappelsap of rijnwijn.

4 sinaasappelen afschillen, het wit verwijderen en de partjes voorzichtig van de pitten ontdoen.

De partjes in de gelei doen, zoodat ze doortrekken. In den vorm een laagje gelei, liefst op ijs laten bekoelen, de partjes er netjes op plaatsen, bedekken met een weinig gelei en als deze ook stijf is, afsluiten met een laagje gelei, na bekoeling weer vruchten er op, enz., eindigende met gelei.

Den vorm geheel koud laten worden en afwerken als rumgelei.

Gemengde Vruchten Gelei. — Macédoine aux Fruits.

Als vruchten kunnen gebruikt worden: stevige soorten als perziken, kersen, enz., versch of uit blik, geconfijte vruchten (verschillende soorten door elkaar), vruchten in eigen nat (liefst gemengde soorten).

$\frac{1}{2}$ L. water of water en vruchtennat koken met 32 gram gelatine, een citroenschilletje (zonder wit), het gezeefde sap van 2 citroenen en 200—250 gram suiker, tot het helder is.

Het vocht door een uitgespoelden, linnen doek gieten en als het bekoeld is, aanvullen tot 1 L. met witten wijn, kirsch, marasquin naar keuze één of meer soorten. De vruchten toevoegen en laten doortrekken.

In den vorm een laagje gelei, liefst op ijs, koud laten worden, de vruchten naar kleur en smaak er netjes op plaatsen, bedekken met een weinig gelei en als ook deze stijf is, afsluiten met een laagje gelei, na bekoeling weer vruchten er op, enz., eindigende met gelei. Den vorm geheel koud laten worden en keeren als rumgelei.

De gelei kan in plaats van in een vorm, in een rand gedaan worden. Bij het opdoen den rand keeren, binnenin geslagen room, vermengd met poedersuiker en vanillepoeder, een weinig er op spuiten en naar verkiezing met vruchten garneren.

Frambozen Gelei.	—	Gelée aux Framboises.
Kersen Gelei.	—	Gelée aux Cerises.

De kersen van de pitten ontdoen en opkoken in water met citroensap en suiker, tot ze gaar zijn, maar vooral niet zacht laten worden.

Het vocht afgieten, meten, zorgdragen 1 L. over te houden en hierin 32—36 gram gelatine oplossen.

De kersen of de schoongemaakte frambozen toevoegen en de gelei verder afwerken als Gemengde vruchtengelei — zie vorig recept.

KAASGERECHTEN.

Kaas naar Keuze.

Fromage Varié.

De boter koud zetten, met 2 spaandertjes er balletjes van maken of deze met een kleine aardappelboor, even in warm water geplaatst, uitsteken.

De balletjes boter op een schaalte plaatsen en dit in het midden van den schotel, bedekt met een gevouwen vingerdoekje.

Verschillende — 2 à 3 — soorten kaas, naar verkiezing gesneden, op schaaltes opgedaan, om de boter plaatsen en garneren met peterselie.

Als kaas kan genomen worden: oude, Hollandsche kaas (in het voorjaar Hollandsche roomkaas), Gruyère, Chester, Camembert.

Presenteeren met kleine, Haagsche beschuitjes of rotjes, benevens radijsjes.

Camembertmoes.

Mousse Camembert.

Camembertkaas door een zeef wrijven en luchtig vermengen met $\frac{1}{4}$ L. geslagen room en naar smaak een weinig Cayennepeper toevoegen. De massa in een gladden of timbalevorm op ijs plaatsen en koud laten worden.

Bij het opdoen keeren, de kaas in het midden van den schotel plaatsen, er om heen reepjes wittebrood met roggebrood z.g. Zebra, op de volgende manier klaargemaakt: 6 dunne sneedjes casinobrood en 6 dunne sneedjes roggebrood met boter besmeren, om en om op elkaar plaatsen en persen tusschen 2 borden, waar een zwaar voorwerp op geplaatst wordt. Daarna aan reepjes snijden.

Chestermoes.

—

Mousse Chester.

Bereiding als Camembertmoes — zie vorig recept, maar de Camembert door Chester kaas vervangen.

Camembert Truffels, — Truffles au Camembert.

Camembert kaas door een zeef wrijven en luchtig vermengen met $\frac{1}{4}$ L. geslagen room en naar smaak een weinig Cayennepeper toevoegen. Van deze massa kleine, ronde balletjes maken en deze door geraspt roggebrood rollen, tot ze geheel bruin zien. Het roggebrood (Bosch of zoet roggebrood) moet een paar dagen oud zijn, anders is het te moeilijk te raspen.

Opdoen op een schotel, bedekt met een gevouwen vingerdoekje.

Chester Truffels.

—

Truffles au Chester.

Bereiding als voorgaand recept, maar de Camembert vervangen door Chester kaas.

Vrijgezellen Toast.

—

Bachelor Toast.

Van dunne sneedjes brood sandwiches snijden en deze even opbakken in boter. De sandwiches bedekken met een dun schijfje gerookte zalm of gemarineerde tomaat en daarop een dikke laag Chestermoes en geraspte Parmezaansche kaas er over strooien.

Opdoen op een schotel, bedekt met een gevouwen vingerdoekje.

Kaas Soufflé.

—

Soufflé au Parmesan.

3 eieren goed kloppen met peper en zout, een gelijke hoeveelheid melk toevoegen en 50 gram geraspte Parmezaansche kaas er door roeren.

Kleine timbalevormpjes met boter inwrijven, de massa er in doen en de vormpjes in een pan met warm water laten

stollen, ongeveer $\frac{1}{2}$ uur en vóór het keeren even laten bekoelen.

Van dunne sneedjes brood cirkeltjes uitsteken, van gelijke grootte als de timbales, de broodjes in boter opbakken, de kaasvormpjes er op plaatsen en met geraspte kaas bestrooien.

Opdoen op een schotel, bedekt met een gevouwen vingerdoekje.

Kaas Macarons. — Macarons au Fromage.

Feuilletée maken van 100 gram boter, 100 gram bloem, water en zout — zie bldz. 40.

Hiervan nette, ronde plakjes uitsteken en deze op een met bloem bestrooid bakblik in den oven bakken, ongeveer $\frac{1}{4}$ uur.

Een dikke kaascrème maken: 25 gram boter en 25 gram bloem smelten, zooveel melk toevoegen, tot het een dikke saus is, deze laten doorkoken en afwerken met 50 gram geraspte kaas; peper en zout naar smaak toevoegen.

De feuilletécirkeltjes doorsnijden, saus er tusschen plaatsen van boven met ei bestrijken en geraspte kaas er over strooien.

Opdoen op een schotel, bedekt met een gevouwen vingerdoekje.

Kaas Sandwiches. — Sandwiches au Fromage.
Chester Sandwiches. — Sandwiches au Chester.

Bereiding als Kaasmacarons — zie vorig recept.

Feuilletée uitsteken in den vorm van sandwiches.

Kaasoezen. — Profiterolles au Fromage.

Kleine soezen op de gewone manier bakken — zie bldz. 27, ze opensnijden, en vullen met een dikke kaascrème — zie hierboven.

Van boven met ei bestrijken en er geraspte kaas over strooien.

Opdoen op een schotel, bedekt met een gevouwen vingerdoekje.

Kaasstengels.

—

Bâtons au Fromage.

100 gram boter, 100 gram bloem, 100 gram geraspte Parmezaansche kaas, iets zout, een weinig Cayennepeper, $\frac{1}{2}$ theelepel Engelsche mosterdpoeder, 1 eidooier, $\pm$ 2 theelepels water.

Deze verschillende ingrediënten luchtig met een mes dooreenwerken, tot het een bal is. Het deeg minstens $\frac{1}{2}$ à 1 uur op een koele plaats laten rusten en dan één keer uitrollen, er lange reepjes van snijden, deze op een met bloem bestrooide bakplaat met ei bestrijken en in een matig warmen oven bruin en gaar bakken.

Kaasstengtjes.

—

Paillettes au Parmesan.

Een deeg maken van 100 gram boter, 100 gram bloem, $\pm \frac{1}{2}$ d.L. water, zout, 50 gram geraspte Parmezaansche kaas en een weinig Cayennepeper. Bereiding als Bladerdeeg — zie bldz. 40.

Van dit deeg, als het voor de derde maal is uitgerold, kleine stengels snijden en eenige randen uitsteken (eerst cirkeltjes en met een kleineren vorm het binnenste, zoodat de randen overblijven). Het deeg op een met boter ingewreven bakplaat plaatsen, met ei bestrijken en in een warmen oven bruin en gaar bakken.

Eenige stengels in de randen plaatsen.

Opdoen op een schotel, bedekt met een gevouwen vingerdoekje.

Kaastaartjes.

—

Tartelettes au Parmesan.

Feuilletée maken — zie bldz. 40 — van 100 gram boter, 100 gram bloem, $\pm \frac{1}{2}$ d.L. water en zout. Kleine, lage tartelettevormpjes met boter besmeren, naast elkaar plaatsen, de lap feuilletée er op leggen, het deeg er in drukken en op den rand van de vormpjes afsnijden. In ieder

vormpje een cirkeltje dun papier plaatsen en aanvullen met erwten of boonen en deze op een bakplaat in den oven bakken.

Het vulsel er uit halen, de vormpjes keeren en daarna opvullen met een dikke, gebonden kaassaus (Parmezaansche kaas) — zie kaasmacarons, bldz. 246.

Geraspte, Parmezaansche kaas er over strooien, de tartelletes even warmen en op een schotel, bedekt met een gevouwen vingerdoekje, opdoen.

De erwten en boonen kunnen bewaard en verschillende malen voor dit doel gebruikt worden.

Kaasbakjes. — Petites Marquises au Chester.

1 L. bouillonaspic maken — zie bldz. 90.

Kleine, papieren caisses worden ongeveer $\frac{1}{2}$ c.M. met bouillongelei gevuld en als deze stijf is, de bakjes aanvullen met moes van kaas — zie bldz. 244.

Van boven glad strijken, een schijfje truffel en een heel klein takje peterselie er op plaatsen, de bakjes geheel aanvullen met geleï en koud laten worden.

Opdoen op een schotel, bedekt met een gevouwen vingerdoekje.

Kaasvierkantjes. — Carrés de Fromage.

3 sneedjes roggebrood aan beide kanten met boter besmeren en 2 sneedjes aan één kant besmeren, 3 plakken zoete melksche of Gruyère kaas snijden van gelijke grootte.

Deze sneedjes dan om en om op elkaar plaatsen, dus beginnen met roggebrood aan één kant besmeerd en eindigen hiermee.

Stevig de sneedjes op elkaar drukken.

Met een scherp mes hiervan dobbelsteentjes snijden.

Opdoen op een schaalte, bedekt met een gevouwen vingerdoekje.

Kaasdominosteenen. — Domino de Fromage.

Plakjes roggebrood in nette stukjes snijden, ter grootte van een dominosteen en dik bedekken met een dikke, witte kaassaus of met moes van kaas — zie bldz. 246 of 244.

Truffel in plakjes snijden, van deze lange reepjes maken en kleine cirkeltjes uitsteken. Iederen dominosteen er mede garneren en beginnen met dubbel blank en zoo verder het dominospel vervolgen.

Opdoen op een schotel, bedekt met een gevouwen vingerdoekje.

Kaaspignatelli. — Pignatelli de Fromage.

Een dikke saus maken van 40 gram boter, 60 gram bloem, een weinig melk, deze door laten koken en vermengen met 2 plakjes ham (zonder vet, zeer fijn gehakt), peper, weinig zout, 100 gram geraspte kaas, 3 eieren en koud laten worden.

Dan of in rolletjes afsteken, ter grootte van kleine vleeschcroquetten, of er ronde balletjes, of vierkante stukjes van maken; deze in frituurvet bakken, geraspte kaas er over strooien en opdoen op een schotel, bedekt met een gevouwen vingerdoekje.

Gervaisbakjes. — Fondues Gervais.

5—6 Gervais kaasjes door de zeef wrijven en vermengen met zout, peper en geslagen room.

De massa in kleine caisses doen en een uitgestoken cirkeltje bruinen aspic er op plaatsen, ze op een vingerdoekje opdoen en Haagsche beschuitjes er bij presenteren.

Palmiers met Kaassaus. — Excellences au Parmezan.

Feuilletée maken — zie bldz. 40 — en uitrollen tot een lange reep. Het deeg oprollen of in vieren dichtvouwen, aan de beide lange kanten beginnende, naar het midden toe, met water tegen elkaar plakken en aandrukken. Dan afsnijden

in dunne reepjes en deze plat op de met bloem bestrooide bakplaat plaatsen, iets aan weerskanten uitdrukken en bakken in een matig warmen oven, gedurende 10 minuten.

Een dikke kaassaus maken — zie bldz. 246 — en hiervan een weinig tusschen twee palmiers plaatsen.

Bovenop met ei bestrijken en geraspte kaas er over strooien.

Opdoen op een schotel, bedekt met gevouwen vingerdoekje.

AVONDPARTIJ.

Bij een Soirée wordt begonnen thee met verschillende soorten van koekjes, klein gebak, enz. te presenteerén.

Op het buffet bevinden zich allerlei versnaperingen en eenige opgemaakte schotels.

Als versnaperingen kunnen genomen worden : verschillende soorten sandwiches, oesterbroodjes, pâté-broodjes of pâté de foie gras in korst met rotjes, petits-fours, geglaceerde vruchten in papieren caisses, enz. Pastetjes, gevuld met ragout van zwezerik, tong, enz., worden warm gepresenteerd.

Dit alles opgedaan op schaaltes, bedekt met gevouwen vingerdoekje.

Als opgemaakte schotels kunnen dienen : versche kreeft, kreeft op Parijsche wijze, gegarneerde zalm, ham in gelei, ossenhaas in gelei, gegarneerd met opgemaakte groentesalades en mayonnaise, chaudfroid van gevogelte (wit en bruin), vruchtensalade, zoete gelei, enz.

Dranken als : limonade, Victoriawater, Champagne, die koel gehouden moeten worden, staan in ijs achter het buffet.

Ijssoorten als: vanille ijs, vruchten ijs, enz. worden op ijsschaaltjes, de sorbets in tumblers gepresenteerd.

Aan het einde van een soiree wordt bouillon met rotjes gegeven.

Eindigt deze echter met een souper, dan bestaat het menu gemiddeld uit 4—5 gangen, zooals uit de volgende menu's blijkt.

Kop bouillon
Tong met Kaassaus
Kleine Biefstukjes-
Pikante saus
Doperwtten
Gebraden Kip-
Compôte-Salade
Richelieu Rand

Consommé en tasse
Sole au Gratin
Tournedos-
Sauce piquante
Petits pois
Poulet rôti-
Compôte-Salade
Bordure à la Richelieu

Tapiocasoepp
Kalfstong met Groente-
Licht bruine saus
Gebraden Fazant-
Compôte-Salade
Keizerinne pudding

Consommé au Tapioca
Langue de Veau-Demi
Glace-Haricots verts
Faisan rôti-
Compôte-Salade
Riz à l'Impératrice

Schildpadsoep
Zwezerikcroquetten
Lamscootelet met aard-
appelpurée-Groenten
Versche Kreeft-Salade
Witte Roompudding

Potage Real Turtle
Croquettes de Ris de Veau
Cotelette d'Agneau-Purée
de Pommes-Légumes
Homard frais-Salade
Blanc Manger

Bouillon met Eierkaas
 Tong in boter gebakken
 met peterselie
 Dolman van Ossenhaas-
 Groenten
 Gebraden Kip-
 Compôte-Salade
 Vruchtensalade in IJs

Potage à la Royale
 Sole à la Meunière

Dolman de Filet de
 Boeuf-Légumes
 Poulet rôti-
 Compôte-Salade
 Fruits rafraîchis.

Sandwiches.

Casinobrood dun snijden, tusschen 2 sneedjes, met niet te veel boter besmeerd, zeer dun gesneden ossetong plaatsen; daarna van korstjes ontdoen en door midden snijden.

De sneedjes kunnen ook belegd worden met galantine, gerookte zalm, met schijven komkommer of tomaat, van te voren weggezet met zout, peper en azijn en goed uitgelekt, enz.

De sandwiches moeten alle op gelijke grootte worden afgesneden.

Oesterbroodjes.

Petits Pains aux Huitres.

Deze worden afzonderlijk besteld; het zijn kleine, ronde, zachte bolletjes ter grootte van een klein beschuitje.

De broodjes doorsnijden, het kruim er uit halen en vullen.

Hiervoor groote — Impérial — oesters gebruiken, deze met het nat in een pan doen en even verwarmen (schrikken) boven een heet vuur, voortdurend schuddende en oppassen, dat ze niet hard worden. Een zachte mayonnaise maken met citroen in plaats van azijn en deze afwerken met 6—8 gram opgeloste gelatine, $\frac{1}{4}$ L. geslagen room, zout en peper naar smaak en de oesters met het nat er door roeren en zoo noodig nog wat citroen toevoegen. De massa op ijs zetten en laten bekoelen.

In ieder broodje een oester met saus plaatsen, de broodjes sluiten (er mag geen saus uitsteken).

Pâtébroodjes. — Petits Pains au Pâté de foie gras.

Deze worden afzonderlijk besteld: het zijn kleine, langwerpige broodjes, dubbel gebakken en croquant.

De broodjes doorsnijden en besmeren met moes van pâté of versehe pâté.

Pâté in Korst.

—

Pâté en Croûte.

Van een pot pâté de foie gras de Strasbourg, voorzichtig met een mes het deksel afsnijden en het vet zorgvuldig verwijderen. De pâté met een natten, warmen lepel uitscheppen tot de croûte geheel leeg is, het deksel er onderin plaatsen, de pâté er weer netjes inschikken in pyramidevorm, zoodat de pâté er bovenuit steekt. De croûte in een gevouwen servet opdienen en Zeeuwsche rotjes er omheen plaatsen.

Orangeade.

—

Orangeade.

1 L. water koken met een citroen en sinaasappelschilletje (geen wit medenemen) en $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ K.G. suiker, gedurende 10—15 minuten. De stroop zeven, laten bekoelen, het uitgerperste en gezeefde sap van 24 sinaasappelen en 8 citroenen toevoegen, ongeveer $2\frac{1}{2}$ d.L. goede bessensap er door roeren, tot de kleur mooi rose is.

Naar smaak aanmaken met water of Victoriawater en de orangeade op ijs wegzetten.

Citroenlimonade.

—

Sirop au Citron.

1 L. water koken met een citroenschilletje en $\frac{3}{4}$ K.G. suiker gedurende 10—15 minuten. De stroop zeven, laten bekoelen, het uitgerperste en gezeefde sap van 10—15 citroenen

en 5 gram citroenzuur, opgelost in weinig warm water, toevoegen. Naar smaak er water bij doen; de limonade op ijs wegzetten.

Sinaasappellimonade. — **Sirop à l'Orange.**

1 L. water koken met een citroen- en sinaasappelschil en 500 gram suiker gedurende 10—15 minuten. De stroop zeven, laten bekoelen en het uitgeperste en gezeefde sap van 20 sinaasappelen er door roeren.

Naar smaak aanmaken met water en de limonade op ijs wegzetten.

Sorbet van Ananas. — **Sorbet d'Ananas.**

$\frac{1}{2}$ L. water koken met een citroen en sinaasappelschil en 500 gram suiker gedurende 10 minuten. De stroop laten bekoelen en vermengen met het gezeefde nat van 5 sinaasappelen en 3 citroenen en het nat van de ananas.

De ananas (liefst versch) zeven en de helft er van bij de stroop voegen, de rest gebruiken bij het vullen der glazen.

De stroop in den ijsemmer laten bevroren (goed stijf, zeer lang draaien), dan er aan toevoegen $\frac{1}{2}$ flesch champagne en 3 d.L. kirsch; weer eenige minuten draaien en dan, goed dichtgedekt, in den ijsemmer laten staan.

Bij het opdoen schept men de sorbet in champagne-glazen of in tumblers, waarin de gezeefde ananas is gedaan.

Sorbet van Aardbeien. — **Sorbet de Fraises.**

Bereiding als Sorbet van ananas — zie vorig recept, maar het ananassap vervangen door het nat van een flesch aardbeien au jus en de aardbeien in de glazen doen.

Punch à la Romaine. — Punch à la Romaine.

$\frac{1}{2}$ L. water koken met 400 gram suiker, citroen en sinaas-appelschil; dit zeven en vermengen met het gezeefde sap van 6—12 sinaasappelen en 3 citroenen.

Het vocht in den ijsemmer, ijs en zout er om heen doen en draaien, tot het bevroren is; dan $\frac{1}{2}$ flesch champagne of rijnwijn, 1—2 d.L. kirsch, 1—2 d.L. marasquin, 3—4 d.L. punch van arak of rum er door roeren en weer draaien, tot het bevroren is en ten slotte 6 stijf geklopte eiwitten er onder mengen.

De spatel er uit nemen, de bus goed in ijs met zout en met een wollen doek toegedekt, bewaren.

Bij het opdoen de massa even doorroeren en schenken in lage champagneglazen.

Mixed voor Souper. — Mixed pour Souper.

$\frac{1}{2}$ L. water, 250 gram suiker, citroenschil, sap van 6 citroenen, 3 flesch champagne, $\frac{1}{2}$ d.L. marasquin, $\frac{1}{2}$ d.L. curaçao, $\frac{1}{2}$ d.L. Augustinerbitter, 2 d.L. goede, roode wijn.

Bereiding. Water met suiker en citroenschil koken, de citroenschil er uit nemen en het overige toevoegen.

Het vocht in een gesloten bak op ijs zetten, tot het volkomen koud is geworden.

Bowl. — Bowl.

Een handvol lieievrouwenbedstroo of een weinig essence er van op een flesch rijn- of moeselwijn en 300—400 gram suiker in een gesloten terrine $\frac{1}{2}$ dag laten trekken, de lieievrouwenbedstroo er uit nemen en 2—3 flesch rijn- of moeselwijn, 1 flesch champagne en Victoriawater, naar smaak wat cognac en vruchten met het sap toevoegen.

Als vruchten (altijd maar één soort) kunnen genomen worden stukjes ananas, witte Hollandsche perziken (geschild, in de helft gesneden en van de pit ontdaan), aardbeien, enz.

In den zomer versche, in den winter vruchten uit flesch of blik gebruiken.

Vruchtensalade in Ijs. — Fruits rafraîchis.

8 sinaasappelen, 5 mandarijnen, 3 peren, 1 blik ananas, 500 gram druiven, 2 zachte appelen, 8 pisangs, suiker en kirsch naar smaak (de vruchten kan men naar eigen verkiezing wijzigen).

De vruchten aan nette schijven en stukjes snijden, de druiven schillen, dan alles door elkaar roeren, suiker er tusschen strooien, chartreuse of kirsch toevoegen en op ijs koud laten worden.

In een ijskom opdoen.

TWEEDE ONTBIJT.

Déjeuners kunnen meer of minder uitgebreid gegeven worden, de eenvoudige bestaan uit 3—4 gangen, de meer uitgebreide, welke déjeuners-dinatoires genoemd worden, uit verschillende gangen. Voor deze laatste kan men de menu's van de diners gebruiken.

Hieronder volgen eenige eenvoudige menu's, waaruit duidelijk volgorde en samenstelling blijkt.

Eieren met Vleeschrand
Salmi van Wild-Salade
Apeltaart

Oeufs à la Chartres
Salmi au Gibier-Salade
Gâteau de Pommes

Nierragout
Kip met Rijst
Slief-asperges
Biscuittaart

Rognon sauté
Poulet Pilaw
Asperges en branches
Gâteau de Biscuits

Voorgerecht
 Italiaansche Spaghetti
 Mireton van Rundvleesch-
 Gebakken aardappelen
 Tartarensalade
 Citroen Soufflé

Hors d'Oeuvre
 Spaghetti à l'Italienne
 Mireton de Boeuf-
 Pommes de terre frites
 Salade Tartare
 Soufflé au Citron

Voorgerecht
 Rijst met Paprika
 Geroosterde Kip-Salade
 Omelet met Vruchten

Hors d'Oeuvre
 Riz au Paprika
 Poulet crapoudine
 Omelette aux Confitures

Gevulde Eieren met
 Tomatensaus
 Kalfstong met Wijnsaus
 Gebakken aardappelen
 Warme Brood-
 pudding-Saus

Oeufs farcis-
 Sauce aux Tomates
 Langue de Veau
 au Vin blanc-
 Pommes de terre frites
 Pouding de Pain-Sauce

Bouillon
 Gepocheerde Eieren
 met Kaassaus
 Kalfsvleeschsoufflé-Salade
 Appelcrème

Bouillon
 Oeufs pochés au Fromage
 Soufflé de Veau-Salade
 Crème de Pommes

Bouillon
 Omelet met Kruiden
 Fransche Vleeschschotel
 Koud vleesch-wijze Mate-
 lote-Tartarensaus
 Salade
 Ananas met gebakken
 brood-Abrikozensaus

Bouillon
 Omelette aux fines Herbes
 Navarin
 Matelote de Boeuf froid-
 Sauce Tartare
 Salade
 Croûte à l'Ananas-
 Sauce aux Abricots

Eieren in Gelei
 Rijst met Kaassoufflé
 Salade van Vleesch
 met Groente
 Appelschotel

Oeufs à la Gelée
 Petit Soufflé Rouzil
 Salade Macédoine
 à la Russe
 Applepie

EIERGERECHTEN.

De recepten zijn berekend voor 10 tot 12 personen.

Omelet met Peterselie. — Omelette au Persil.

8—10 eieren, 8—10 eetlepels melk, peper, zout, 1 eetlepel fijn gehakte peterselie, 50 gram boter.

De eieren kloppen met zout, melk en peper ongeveer 5—10 minuten en de peterselie er door roeren. De boter in de koekenpan warm, maar niet bruin laten worden, de geklopte massa er in doen en als de eieren beginnen te stollen een paar maal een lepel er door heen trekken, zoodat het vocht, dat bovenop is, ook stolt. De omelet verder licht bruin bakken, in drieën dichtslaan en op een verwarmden schotel plaatsen en dadelijk opdienen. Er voor zorgen, dat de omelet van binnen zacht blijft.

Omelet met Kruiden. — Omelette aux fines Herbes.

Bereiding als Omelet met peterselie — zie vorig recept — maar hier behalve fijn gehakte peterselie ook fijn gehakte kervel en een weinig dragon.

Omelet met Nierragout. — Omelette aux Rognons.

5—6 eieren, 5—6 eetlepels melk, peper, zout, 25 gram boter, ragout van 1—2 kalfsnieren.

Bereiding. Op de gewone wijze een omelet bakken. De omelet in de pan in de helft doorsnijden en de eene helft op den schotel plaatsen, de nierragout er op en de andere helft er precies op doen of de omelet op den schotel schuiven, vullen en dichtslaan.

Nierragout bereidt men door de nieren te blancheren en af te spoelen, ze daarna op te bakken met boter en kruiden, tot ze lichtbruin zijn, dan water toevoegen en gaar koken (½ uur). Ui en peterselie fijn hakken, met een weinig boter fruiten, gezeefd nat van de nier, citroensap en witten wijn toevoegen en de fijn gehakte nier er in opstoven. Het vocht binden met aangemaakte maïzena of bloem.

Omelet met Asperges. — Omelette aux Asperges.

Bereiding als Omelet met nierragout — zie vorig recept, den nierragout vervangen door gestoofde asperges.

Omelet met Tomaten. — Omelette aux Tomates.

Bereiding als omelet met nierragout — zie bldz. 258, den nierragout vervangen door gestoofde tomaten.

Gestoofde Tomaten. De tomaten even in kokend water plaatsen, van de schil ontdoen, in schijven snijden, met zout en peper bestrooien, met boter opbakken en het nat laten verdampen tot puréedikte.

Schuim Omelet. — Omelette Soufflée.

5—6 eidooiers kloppen met 5—6 lepels suiker en iets zout, het eiwit stijf kloppen en ook een weinig suiker er door roeren, dan geel en wit vlug en luchtig met elkaar vermengen.

De boter in een omeletpan warm, maar niet bruin laten worden, de massa er in doen, op een matig vuur van onderen goudbruin bakken en zorgen, dat de omelet van boven droog is.

De omelet in de koekenpan dichtslaan en op den schotel doen of voor de helft uit de pan op een schotel laten glijden en vlug de andere helft er over heen slaan.

Met suiker bestrooien en dadelijk opdienen.

Omelet met Confituren. — Omelette aux Confitures.

6 eidooiers kloppen met suiker en citroenrasp; het eiwit stijf kloppen en een weinig suiker er door roeren. Bij de dooiers $\frac{1}{2}$ d.L. room voegen, flink kloppen en het wit er bij doen. De boter in de koekenpan warm laten worden, de omelet op een zacht vuur goudbruin bakken en even met deksel op de pan in den oven plaatsen om ze van boven droog te krijgen. De confituren er op plaatsen, de omelet dichtslaan, op een verwarmden schotel schuiven en met suiker bestrooien.

Gevulde Eieren met Tomatensaus. —

Oeufs Farcis aux Tomates.

Eieren hard koken, met koud water overspoelen, afpellen en in de lengte doorsnijden. De dooiers er voorzichtig uitnemen en door een zeef wrijven. Een weinig witte saus maken, hier wat fijn gehakt, koud vleesch, gehakte peterselie, eidooiers, naar smaak een weinig kerrie, zout en peper doorroeren. Deze massa in de eieren doen, zoodat het vulsel er bol bovenuit komt en ze op den schotel plaatsen.

Een pikante tomatensaus — zie bldz. 157 — er over heen gieten en den schotel rondom afwerken met gebakken punten brood.

Gevulde, gebakken Eieren. — Oeufs Farcis frits.

Eieren hard koken (10 minuten), met koud water overspoelen, afpellen en in de lengte doorsnijden.

Een weinig boter tot room roeren, de gezeefde eidooiers, fijn gehakte peterselie, peper en zout naar smaak toevoegen.

Met deze massa de helft der eieren bol vullen en de andere helft leeg er op plaatsen en stevig aandrukken.

De eieren door eiwit en paneermeel halen en in heet frituurvet vlug lichtbruin bakken.

Presenteeren met tomatensaus.

Eieren in Gelei.

—

Oeufs à la Gelée.

Eieren 4 ½ minuut koken, in koud water plaatsen en afpellen.

Een bouillongelei maken met toevoeging van citroensap of rijnwijn.

De eiervormpjes (langwerpig model) bedekken met een laagje gelei en koud laten worden; de eieren er in plaatsen, van boven versieren met een reepje ossetong en een blaadjie peterselie of dragon, aanvullen met gelei en laten bekoelen.

Voor het keeren de vormpjes even in warm water dompelen, op den schotel rangschikken en afwerken met wat gehakte gelei.

Gepocheerde Eieren met Kaassaus.

—

Oeufs Pochés au Fromage.

Water koken met zout en een scheut azijn, de eieren één voor één er vlug in breken en 3—4 minuten laten koken. De eieren er met een schuimspaan uithalen, op een zeef laten uitlekken, op een verwarmden schotel plaatsen, bedekken met een kaassaus — zie bldz. 157 — en rondom afwerken met gebakken punten brood.

Gepocheerde Eieren met Tomatensaus.

—

Oeufs Pochés aux Tomates.

Bereiding als Gepocheerde eieren met kaassaus — zie vorig recept, maar de kaassaus vervangen door tomatensaus — zie bldz. 157.

Gepocheerde Eieren met Zuringsaus. —**Oeufs Pochés Santé.**

Een handvol zuring stroopen, wasschen en met een weinig geplukte peterselie hakken, opzetten met 50 gram boter en laten smelten, 30—40 gram bloem er door roeren, $\pm$ 2 d.L. bouillon toevoegen, de saus 10 minuten laten doorkoken, afwerken met een weinig room, zout en peper naar smaak en voegen bij 1—2 geklopte eidooiers. Eieren pocheeren — zie bldz. 261 — op den verwarmden schotel plaatsen, met de saus bedekken en rondom afwerken met punten gebakken brood.

Gepocheerde Eieren op Florentijnsche wijze. —**Oeufs Pochés à la Florentine.**

De spinazie gaar koken, 2 tot 3 maal door den molen malen of door een zeef wrijven en opstoven met room.

De eieren pocheeren als aangegeven bij gepocheerde eieren met kaassaus, zie bldz. 261.

De spinazie in een vuurvasten schotel plaatsen, daarop de eieren, deze bedekken met kaassaus; over het geheel geraspte kaas strooien en den schotel in den oven licht bruin laten worden.

Den schotel opdienen in een gevouwen servet.

Gepocheerde Eieren met Aspergepunten. —**Oeufs Pochés aux Asperges.**

Fijne aardappelpurée maken, deze opstoven en naar verkiezing stijfgeklopt eiwit er onder mengen. De eieren pocheeren als aangegeven bij gepocheerde eieren met kaassaus, zie bldz. 261.

De purée in het midden van den schotel plaatsen, daarop de eieren, rondom langs den kant aspergepunten en het geheel bedekken met roomsaus.

Eieren met Vleeschrand. — Oeufs à la Chartres.

Overgebleven kalfsvleesch fijn hakken en vermengen met gehakte peterselie, zout en peper. Een witte saus maken van boter, bloem en bouillon, deze door laten koken en afmaken met weinig room, zout, peper en 1 eidooier. Een paar lepels hiervan door het vleesch roeren, zoodat het gebonden en toch niet droog is. Het vleesch als rand op een schotel plaatsen.

Oeufs pochés maken — zie bldz. 261 — die op den rand plaatsen, in het midden een bergje van 100—150 gram fijn gehakte ham en om den buitenkant wat bruin van jus. De rest van de witte saus over de eieren gieten, laten afloopen, zoodat eieren en ham er beide mede bedekt zijn.

Den schotel afwerken met punten gebakken brood.

Eieren in Jus. — Oeufs au Jus.

In kleine porceleinen caisses of soufflévormpjes een laagje bruin van jus plaatsen. De eieren pocheeren — zie bldz. 261 — ze in de jus doen en bovenop versieren met reepjes ossetong of blaadjes dragon.

Opdoen op een schotel, bedekt met gevouwen vingerdoekje.

In plaats van gepocheerde kunnen ook gepelde, zacht gekookte eieren gebruikt worden.

Eieren met Ham. — Oeufs au Jambon.

Kleine timbalevormpjes met boter insmeren en van binnen bestrooien met fijn gehakte ham. In ieder vormpje een ei breken, iets peper en zout er op strooien, de vormpjes in een pan in warm water plaatsen en au bain-Marie laten stollen. Het wit moet hard en het geel zacht zijn.

Uit dunne sneedjes brood cirkeltjes steken en deze in boter bakken. Met een puntig mesje de vormpjes langs den rand lossnijden en deze keeren op de gebakken stukjes brood.

Roereieren.

—

Oeufs Brouillés.

De eieren ongeveer 5 minuten kloppen met melk (op ieder ei een lepel), zout en peper. Een stuk boter in de koekenpan heet laten worden, de eieren er in doen en onder roeren laten stollen. De massa moet eenigszins vochtig blijven en mag vooral niet te droog zijn.

Deze op den schotel plaatsen en garneren met gebakken brood.

Naar verkiezing kan gehakte ham, geraspte kaas, gestoofde tomaten of aspergepunten bij de roereieren worden verwerkt.

Ham en kaas met de geklopte eieren vermengen; gestoofde tomaten en aspergepunten op den schotel erom rangschikken.

Eieren-wijze Tripe.

—

Oeufs à la Tripe.

Een paar uien aan schijven snijden, wat boter smelten, de uien toevoegen en licht fruiten, een weinig bloem er bij doen, wat bouillon, tot het een gebonden saus is en het geheel nog $\frac{1}{4}$ uur toegedekt zachtjes laten doorstoven. Deze zeven en afwerken met wat room, een eidooier, zout en peper naar smaak.

Hard gekookte eieren in vieren snijden of eieren pocheeren, deze in een vuurvasten schotel plaatsen en bedekken met de saus. Bij het opdoen den schotel in een gevouwen servet; in de punten hiervan geroosterd brood.

Eieren met Groenten.

—

Oeufs à la Jardinière.

Eieren 10 minuten koken, in de lengte doorsnijden, de dooiers er uitnemen en door een zeef wrijven. Het eiageel vermengen met een rauw eidooier, mosterd, peper, zout, fijn gehakte peterselie en dragon toevoegen, wat slaolie en azijn tot dikke mayonnaise.

Allerlei groenten als: doperwtten, worteltjes, bloemkool, haricots verts gaar gekookt, gemarineerd en afgewaterd, vermengen met een paar lepels van de saus. De groenten moeten

zeer fijn gesneden of grof gehakt zijn. Zoo noodig om te binden een gekookten aardappel, door de zeef gewreven, er door roeren.

De eiwitten er mede vullen, gelijk strijken met een mes en ze als een pyramide hoog op den schotel plaatsen.

De rest van de saus wat verdunnen met olie en azijn, een weinig room er door roeren en de saus over de eieren gieten.

Den schotel garneeren met punten gesneden biet en takjes peterselie.

Kamper Steur.

8—10 eieren hard koken, pellen en in dunne schijven snijden.

In een vuurvasten schotel een weinig boter doen, een laag schijven eieren er voorzichtig in plaatsen, daarop een laagje schijfjes uitjes en augurkjes uit het zuur, fijngehakte peterselie en dragon er over strooien, dan weer eieren enz. en den schotel warm plaatsen op een hoekje van de kachel.

Een saus maken van boter, bloem en bouillon, deze door laten koken en afwerken met fijn gehakte uitjes uit het zuur, wat kruidenazijn, citroensap, bruin van jus, zout en peper. Deze warm over de eieren gieten.

Den schotel opdoen in een gevouwen servet.

Geroosterd brood er bij presenteeren.

De Kamper steur kan ook koud gereed worden gemaakt, de saus wordt dan vervangen door een dunne ravigottesaus.

Turksche Eieren. — Oeufs à la Turquie.

Filets van tong aan lange reepjes snijden en ongeveer 2 uur wegzetten met citroensap, zout en peper. Droge rijst koken met 2 maal zooveel water en zout. In een koekenpan boter met ui, kerry, iets Spaansche peper fruiten, de rijst er in doen en licht mee bakken. Bij het opdoen een ei, ongeklopt, er door roeren.

Een scherpe, bruine tomatensaus maken — zie bldz. 157.
Eieren pocheeren — zie bldz. 261.

De reepjes tong door ei halen en paneeren; in heet frituurvet bakken en op grijs papier laten uitlekken.

Bij het opdoen de rijst in het midden van den schotel plaatsen, de gebakken tong als rand er tegen aan zetten, de eieren op de rijst, een gedeelte van de saus daarover gieten en de rest er bij presenteren.

VLEESCH-, WILD-, GEVOGELTE- en VISCHSCHOTELS.

De recepten zijn berekend voor 10 tot 12 personen.

Risotto.

Risotto.

- I. 2—3 fijngehakte uitjes licht fruiten in 100 gram boter; 300 gram gewasschen rijst er bij doen, lichtbruin laten worden onder voortdurend roeren en $\frac{3}{4}$ —1 L. goeden bouillon toevoegen; de rijst gaar koken, wat vochtig laten en 100 gram geraspte Parmezaansche kaas er bij het opdoen doorroeren.

Naar verkiezing kan in een weinig bouillon iets saffraan afgetrokken worden en dan gezeefd toegevoegd.

- II. Droog gaar gekookte rijst vermengen met 100 gram boter, een weinig bouillon, bruin van jus en naar smaak afwerken met tomatenmoes, soja, Cayennepeper en 100 gram geraspte Parmezaansche kaas.

Rijst.

400—500 gram (4—5 d.L.) rijst goed wasschen op een zeef, opzetten met 2 maal zooveel kokend water en wat zout, vlug aan de kook brengen, ongeveer 10 minuten goed laten doorkoken en op een zacht vuur verder gaar en droog laten worden ($\frac{1}{2}$ uur).

Rijst op huishoudelijke wijze. — Riz à la Ménagère.

- I. Risotto (volgens recept II) vermengen met stukjes overgebleven gevogelte van kip, duif, enz.

De massa in een vuurvasten schotel doen, met wat Parmezaansche kaas bestrooien en in den oven bruin laten worden.

- II. Risotto (volgens recept II) vermengen met 200 gram hard gebakken dobbelsteentjes spek, 500 gram hard gebakken kettingsaucijsjes en wat kleine stukjes gesneden, koud vleesch.

Soufflé van Vleesch. — Soufflé de Viande.

Koud kalfsvleesch fijn hakken of malen, aanmaken met een paar lepels melk, gehakte peterselie, geraspte schil van $\frac{1}{3}$ citroen, peper, zout, nootmuskaat, bruin van jus, 5 eidooiers en het laatst de 5 stijfgeklopte eiwitten er door roeren.

De massa overdoen in een met boter ingewreven, vuurvasten schotel, paneermeel en een stukje boter er op doen en in een matig warmen oven $\pm \frac{1}{2}$ uur bakken.

Rijst met Kaassoufflé. — Petit Soufflé Rouzil.

250 gram rijst gaar en droog koken met 2 maal zooveel water en wat zout, dan vermengen met een stuk boter, 150 gram geraspte Parmezaansche en Gruyère kaas, 1 blikje truffel (gehakt), 100 gram gehakte ham, peper en zout naar smaak.

Voor de timbalevormpjes 50 gram boter en 50 gram bloem smelten, zooveel melk toevoegen, tot het een dikke pap is; dan 3 eidooiers, 150 gram geraspte Parmezaansche- en Gruyère kaas en 3 stijfgeklopte eiwitten er door roeren.

De vormpjes met boter inwrijven, de massa er in doen en ze au bain-Marie laten stollen, gedurende 10—15 minuten.

Tomatensaus maken — zie bldz. 157.

Bij het opdoen de rijst op een langwerpigen schotel plaatsen, de timbales er op keeren en de tomatensaus om de rijst gieten.

Timbale van Flensjes met Ham. —

Timbale de Crêpes au Jambon.

— 10—12 dunne flensjes bakken of overgeblevene flensjes er voor gebruiken.

Ham fijnhakken of als men ham op den schotel heeft, de resten van het been afsnijden en die er voor gebruiken.

Een witte saus maken van boter, bloem, bouillon en melk, deze door laten koken en afwerken met een lepel gehakte peterselie, 1 ei, zout, peper, ham en 8—10 aan kleine reepjes gesneden flensjes.

De overige flensjes tegen den wand van een timbale of gladden warme-puddingvorm leggen, die met boter ingewreven is en met paneermeel bestrooid. De massa er in doen, $\pm \frac{1}{4}$ uur au bain-Marie koken, langs den kant lossnijden en keeren.

Naar verkiezing met een kaassaus presentereen — zie bldz. 157.

Gebakken gevulde Flensjes. — Pannequets farcis frits.

10—12 dunne flensjes bakken of overgeblevene flensjes er voor gebruiken.

Een ham- of vleeschragout maken — als voor croquetten — zie bldz. 38 — is aangegeven — en koud laten worden. Op ieder flensje een weinig ragout plaatsen, de flensjes er om heen rollen, de punten omslaan, door ei en paneermeel

halen, in heet frituurvet bakken en op grauw papier laten uitlekken.

Opdoen op een schotel, bedekt met een gevouwen vingerdoekje.

Fransche Vleeschschotel.

—

Navarin.

1 K.G. lams- of vet runderpoulet opzetten met een stuk boter, licht laten aanbraden, zooveel water er bij doen, dat het vleesch onderstaat en een weinig zout toevoegen.

Een bos prei aan vingerlange stukken snijden, een ui met kruidnagelen besteken, een bos selderij grof snijden, een groen kooltje in groote stukken verdeelen, een bos peentjes schrappen, 2—3 aardappelen fijn snijden, kleine knolletjes schillen en in vieren verdeelen; dit alles gewasschen er bij doen en met het vleesch gaar koken, ongeveer 2 uur.

Als het gaar is, het geheel nog eenigen tijd op een hoekje van de kachel laten stoven en het laatst wat jus en iets soja toevoegen; het vocht, dat er voldoende op moet zijn, een weinig binden met aangemengde maïzena.

Presenteeren met aardappelen.

Iersche Vleeschschotel.

—

Irish Stew.

1 K.G. lamsvleesch of vet rundvleesch aan stukken snijden, ter grootte van poulet en deze gaar koken met zooveel water, dat het vleesch onderstaat en een weinig zout, peper, gesneden peterselie, tijm, bislook en in plakken gesneden, rauwe aardappelen toevoegen. Alles te zamen gaar koken, ongeveer 1 ½ uur en wat laten nastoven. Het geheel mag niet te droog zijn, anders wordt nog wat bouillon er door geroerd.

Hongaarsche Vleeschschotel.

—

Gulash.

Een gesneden ui in boter of vet licht fruiten, 2—3 tomaten in warm water plaatsen, van de schil ontdoen, in schijven snijden, toevoegen met in dobbelsteentjes gesneden vleesch.

500 gram versch of overgebleven, rund-, kalfs- of varkensvleesch, wat zout, 1 lepel paprika en naar verkiezing ook 150 gram gesneden, versch spek.

Dit alles licht laten aanbraden, water of bouillon toevoegen en $\pm$ 2 uur stoven, tot het vleesch zacht is. Gesneden aardappelen (rauwe of overgeblevene) er in doen en de gulash opnieuw stoven, tot ook deze goed zijn.

Nierragout.

—

Rognon Sauté.

De nieren blancheeren en 10 minuten koken in water met zout en aan schijfjes snijden.

Peterselie en ui hakken, in boter licht geel fruiten, bouillon, bruin van jus en wat citroensap, zoo noodig, wat zout en peper toevoegen, 1 d.L. witten wijn (Graves), de schijfjes nier en dit te zamen ongeveer 1 uur met deksel op de pan zachtjes stoven.

Droge rijst koken, een stukje boter, wat peper en zout er door roeren, de rijst in een omgespoelden rand doen, stevig aandrukken, keeren op den schotel en de gestoofde nieren er in doen.

Rijst met Paprica.

—

Riz au Paprica.

750 gram vet varkensvleesch gaar koken in water met weinig zout.

2—3 fijn gesneden uien met een stuk boter fruiten, een lepel paprica, wat bloem toevoegen en daarna den bouillon van het vleesch; de saus door laten koken, afwerken met room en melk en het aan stukjes gesneden vleesch er in opstoven, ongeveer $\frac{1}{2}$ uur.

Presenteeren met droge rijst.

Paprica Schnitzel.

—

Escaloppes au Paprica.

2—3 fijn gesneden uien in weinig boter licht geel fruiten.
 $\pm$ 1 K.G. vette varkenslapjes zouten, peperen en eveneens

licht bruin braden; de jus afmaken met water, paprica en room en het vleesch er in gaarstoven, ongeveer 1 uur.

Kalfstong met Wijnsaus. —

Langue de Veau au Vin blanc.

De kalfstong gaar koken, 1 ½—2 uur, het vel en keelstuk verwijderen, en de tong aan schijven snijden.

Een witte saus maken van 50 gram boter, 50 gram bloem en bouillon van de tong, deze door laten koken en afwerken met peper, zout, citroensap, 1 d.L. witten wijn (Graves); de kalfstong er voorzichtig in opstoven, weer in den vorm op den schotel plaatsen, de saus met 2 eidooiers afmaken en er over gieten.

Kalfstong-wijze Toulouse. —

Langue de Veau à la Toulouse.

De tong op de gewone wijze gaar koken, van vet en keelstuk ontdoen.

Van boter, bloem en een gedeelte van het gezeefde nat een gebonden saus maken, deze door laten koken en afwerken met room, zout en peper naar smaak. Gekookte, verse champignons en gekookte balletjes gehakt er door roeren en de saus over de gesneden tong gieten. Garneeren met een rand fleurons — zie bldz. 48.

Gevulde Kalfstong. — Langue de Veau farcie.

De tong op de gewone wijze gaarkoken, van vet en keelstuk ontdoen.

Kalfsgehakt, ongeveer 300 gram, smakelijk aanmaken met gehakte peterselie, truffel en mader; dit rondom de tong doen en deze dan in kalfsnet wikkelen en in boter braden, ongeveer 15 minuten.

Van de jus een bruine truffelsaus maken, en deze over de gesneden tong gieten. Garneeren met een rand fleurons — zie bldz. 48.

Kalfstong-wijze Saint Garat. —**Langue de Veau à la Saint Garat.**

100 gram fijngehakt spek smelten en vermengen met, aan reepjes gesneden, ossetong, zout, peper en noot.

Een weinig saus maken van boter, bloem en bouillon, een paar blaadjes gelatine er in oplossen, spek en ossetong toevoegen en het geheel door laten koken tot een dikke saus.

Een gekookte kalfstong afpellen en in schijven snijden en iedere plak dik bedekken met de saus en koud laten worden. Dan door ei en paneermeel halen en bruin bakken in heet frituurvet.

Als er saus over is, kan deze verdund worden met wat bouillon, gewarmd en er bij gepresenteerd.

Opdoen op een schaal, bedekt met een gevouwen vingerdoekje.

Gehakt met Champignonsaus. —**Quenelles aux Champignons.**

500—750 gram kalfsgehakt eenige keeren malen, tot het zeer fijn is; dan aanmaken als gehakt met in water geweekt en uitgedrukt oud brood, 2 eieren, zout, peper en noot. Hiervan balletjes maken en deze in bouillon of in water met zout gaarkoken. Een saus maken van 50 gram boter, 50 gram bloem en den bouillon van het vleesch, deze door laten koken en afwerken met peper, zout, in schijven gesneden champignons, 1—2 d.L. room en 1—2 eidooiers. Het gehakt op den schotel plaatsen en de saus er over gieten.

Vleeschpasteitjes.

—

Croûtes au Veau.

Feuilletée maken — zie bldz. 40 — en dik uitrollen, er cirkels van uitsteken of er langwerpige stukken van snijden, van boven met ei besmeren en op een met bloem bestrooide bakplaat in een warmen oven bakken.

Voor het vulsel een witte ragoutsaus maken van boter,

bloem, bouillon en melk; de saus door laten koken en afwerken met gehakte peterselie, peper en zout; het koude kalfsvleesch, in nette stukjes gesneden, er in opstoven; het laatst een eidooier er door roeren. Het feuilletée doorsnijden, vullen en op elkaar plaatsen.

Opdoen op een schotel, bedekt met een gevouwen vingerdoekje.

In plaats van koud vleesch kan men zwezerik, garnalen, enz. gebruiken.

Saucijzebroodjes. — Pains à Saucisson.

Feuilletée maken van 200 gram boter, 200 gram bloem, ongeveer 1 d.L. water en zout — zie bldz. 40.

200 gram kalfsgehakt en 200 gram varkensgehakt vrij vochtig en gekruid aanmaken, in een pannetje au bain-Marie onder af en toe roeren gaar laten worden en dan laten bekoelen. Het deeg uitrollen, in langwerpige stukken snijden, wat gehakt er op plaatsen, de zijkanten met water natmaken, het deeg dichtslaan en aandrukken. De broodjes van boven inkerven, met ei bestrijken en op een met bloem bestrooide bakplaat in een matig warmen oven bakken ongeveer 20 minuten.

Aardappelschotel met Kaas. — Gratin de Grenole.

Een vuurvaste schotel met boter inwrijven, laag om laag, 2 tot 3 maal vullen met rauwe aardappelen aan dunne plakjes gesneden, geraspte Parmezaansche- en Gruyère kaas, gesneden prei en een stukje boter er op plaatsen.

3 eieren kloppen met evenveel melk, zout en peper en dit in het schoteltje gieten en even door laten zakken. Bovenop nog wat kaas strooien en het schoteltje toegedekt, $\pm$ 1 uur, in een matig warmen oven plaatsen en dan zonder deksel nog even bruin laten worden.

Kalfsvleeschschotel op Engelsche wijze. —**Pie de Veau à l'Anglaise.**

Een stuk mager, malsch kalfsvleesch van 500 gram in nette stukjes verdeelen, ter grootte van kalfsoesters en deze met zout en peper inwrijven.

Evenveel schijven ham en schijven spek nemen, als er stukjes vleesch zijn. Een pieschotel uitleggen met het spek en daarop laag om laag plaatsen ham en vleesch, bovenop dunne schijfjes rauwe aardappelen, met zout bestrooid en 4—5 hardgekookte eieren, aan schijven gesneden en een klein stukje boter.

Den rand van het schoteltje met eiwit bestrijken, uitgerold feuilletée — zie bldz. 40 — over het schoteltje plaatsen, het deeg aandrukken en afsnijden. De rest van het deeg tot een langen band uitrollen, rondom op het deeg plaatsen, het geheel met ei bestrijken, in het midden van het deeg een gaatje maken en een rolletje vetpapier er in steken.

Den schotel in een warmen oven 2—2 ½ uur bakken, bedekken met een, met boter ingewreven, papier. De korst moet licht bruin zijn.

Als de pie gaar is, het rolletje papier er uitnemen, het deksel feuilletée een beetje openen en als er te veel vet is, dit een weinig er af scheppen en wat mager bruin van jus er in gieten.

Den schotel goed warm opdoen in een gevouwen servet.

Biefstukschotel op Engelsche wijze. —**Beefsteak Pie à l'Anglaise.**

Den schotel uitleggen met niervet, daarop dunne schijven gesneden vleesch van vette stukken ossenhaas, dun gesneden ui met laurierbladeren en kruidnagelen er tusschen, dan aardappelen, eieren en boter.

Verdere bereiding als Kalfsvleeschschotel op Engelsche wijze — zie vorig recept.

Italiaansche Spaghetti. — Spaghetti à l'Italienne.

De spaghetti gaar koken als macaroni en afgieten. Een stuk boter in de pan smelten, met fijngehakte ui licht fruiten, tomatenpurée, gehakte ham en peper toevoegen; 2 eidooiers, geraspte Parmezaansche kaas en 2 stijfgeklote eiwitten er door roeren en dit vermengen met de spaghetti. De massa in een, met boter ingewreven, vuurvasten schotel doen en 15—20 minuten in den warmen oven plaatsen, zoodat de massa flink opkomt, maar vooral niet te droog laten worden.

Gemengde Salade. — Salade Macédoine à la Russe.

Resten van vleesch: kalfsvleesch, ossenhaas, kip en van visch: garnalen, kreeft, enz., één of meer soorten aan reepjes snijden, met gesneden uitjes en augurkjes uit het zuur marinieren met olie, azijn, zout en peper en afgieten.

Groenten als: doperwtten, aspergepunten, gesneden prinsessenboonen, bloemkool, worteltjes, enz. in water met zout koken en eveneens marinieren als het vleesch of in plaats van dit alles alleen komkommers gebruiken. Een slasaus maken van 2—3 fijngewreven, hardgekookte eieren, vermengd met peper, zout, mosterd, 3—4 lepels olie, 1—2 lepels azijn, gehakte peterselie, pimpernel en dragon. Een weinig hiervan door het vleesch roeren en dit op het midden van den schotel plaatsen. De rest met de groenten vermengen en de groentesalade om het vleesch plaatsen. Den schotel garneren met kleine hartjes kropsalade, die in olie, azijn, zout en peper zijn gemarineerd en partjes hardgekookte eieren.

Tartaren Salade. — Salade Tartare.

In een slabak legt men stukjes overgebleven visch als: tong, kreeft, paling, enz., van de graten ontdaan.

2 hardgekookte eidooiers door een zeef wrijven en vermengen met 2 rauwe eidooiers, 1 lepeltje mosterd, zout, peper,

2 d.L. slaolie, $\frac{1}{2}$ —1 d.L. azijn, kappertjes, een paar fijn gehakte olijven, augurkjes, dragon en pimperl.

Deze saus over de visch gieten en voorzichtig er door roeren.

De sla garneren met hardgekookte eieren en kleine kropjes sla, die van te voren gemarineerd zijn.

Aardappel Salade. — Salade de Pommes de Terre.

Een paar groote aardappelen afborstelen en gaar koken, zoo warm mogelijk afpellen en in schijven snijden. Dadelijk vermengen met wat slaolie, kruidenazijn, zout, peper, noot, mosterd, fijngehakke ui en peterselie en voorzichtig omroeren, dichtdekken en koud laten worden. Bij het gebruik een weinig room er door roeren en wat gehakte peterselie er over strooien.

Rundvleesch-wijze Matelote. — Boeuf en Matelote.

Een paar uitjes schillen, aan schijven snijden en met een stukje boter in de pan doen, wat bloem toevoegen, glad roeren, bouillon er bij doen en de saus afwerken met wat bruin van jus, witten wijn (Graves), eenige champignons aan schijven gesneden, peper, 1 laurierblad, 1 stukje tijm en de saus goed laten doorstoven.

Het overgebleven rundvleesch in schijven snijden, op den schotel plaatsen, $\frac{1}{4}$ uur voor het opdoen de saus er over gieten en goed warm houden.

Presenteeren met sla naar keuze.

Koud Rundvleesch-wijze Matelote. —

Matelote de Boeuf froid.

Overgebleven rundvleesch in schijven snijden en op den schotel plaatsen. Een weinig aspic smelten en dit vermengen met ravigotte- of tartarensaus. Dit over het vleesch doen en den schotel afwerken met gespoten gehakten aspic, punten aspic — zie bldz. 90 — waartusschen kleine blaadjes krulpeterselie.

Mireton van Rundvleesch. — Mireton de Boeuf.

Ronde schijven ui in boter fruiten, in een vuurvasten schotel plaatsen, wat bouillon, bruin van jus en peper er op doen en daarop kleine blokjes bouilli of overgebleven rundvleesch en dit zachtjes $\pm \frac{1}{4}$ uur laten doortrekken. Daarna wat geraspt brood er over heen doen, citroenrasp en madera; de jus er telkens over heen scheppen en den schotel toegedekt op de kachel laten stoven.

Even voor het opdoen wat paneermeel en een stukje boter er op en den schotel in den oven licht bruin laten worden.

Kip Crapoudine. — Poulet Crapoudine.

Jonge haantjes op den rug in tweeën snijden, een weinig persen en met zout en peper inwrijven. Ze door ei en paneermeel halen en in de koekenpan in boter bakken ongeveer 10—15 minuten of roosteren boven een houtskoolvuur.

Presenteeren met aangemaakte sla.

Gebakken Kip. — Poulet Frit.

Jonge haantjes in vieren snijden, met peper en zout inwrijven, $\frac{1}{2}$ uurtje laten doortrekken, door een bakdeeg halen — zie bldz. 39 — en in heet frituurvet mooi lichtbruin bakken, ongeveer 10 minuten; op grauw papier laten uitlekken.

Op een schotel, bedekt met gevouwen vingerdoekje, opdoen en garneeren met peterselie.

Presenteeren met aangemaakte sla.

Salmi van overgebleven Wild. — Salmi de Gibier.

De resten van eendvogels of ander wild worden in nette stukjes gesneden (beentjes mogen er in blijven).

Fijn gehakte peterselie en ui met wat boter fruiten, de

jus van de eenden er bij doen, wat bouillon, 1 d.L. witten wijn (Graves), peper en een druppeltje citroen. De stukken wild hierin opstoven.

Vierkante stukjes brood in boter bakken, deze op den schotel plaatsen, de stukjes vleesch er netjes op en de saus er over gieten.

Bij patrijs en fazant wordt roode in plaats van witte wijn genomen.

Kip Pilau.

—

Poulet Pilau.

Een kip gaar koken in water met zout en peper gedurende 2 uur.

250 gram rijst wasschen en gaar koken in 2 maal zooveel bouillon van de kip; 100 gram boter smelten, wat noot er door doen en dit door de rijst roeren, maar zorgen, dat ze heel blijft.

De kip snijden op de gewone wijze — zie bldz. 173.

Een witte saus maken van boter, bloem, de rest van den kippebouillon, deze door laten koken en afwerken met zout, peper, melk, room, iets citroensap en de kip er in opstoven en daarna een eidooier er door roeren.

Bij het opdoen de rijst op den schotel plaatsen en garneren met dunne flensjes, aan reepen gesneden en reepjes harde eieren.

De kip in de saus in een diepen vleeschschotel er bij dienen.

Ook kan de rijst op den schotel gedaan worden, de stukken kip er op en de saus er over heen.

Konijn met Pepersaus.

—

Gibelotte.

2 konijnen aan stukken snijden, met zout en peper inwrijven en in boter licht bruin bakken.

Daarna het konijn opstoven in een pepersaus — zie bldz. 156 — $\pm$ 1 uur tot het vleesch gaar is.

Matelote van Konijn. — **Matelote de Lapin.**

1—2 aan stukken gesneden konijnen met zout en peper inwrijven, in boter lichtbruin bakken, met 2—3 lepels bloem bestrooien, licht laten braden, 1 d.L. rijnwijn en 1 d.L. bouillon toevoegen.

Een paar takjes peterselie, 1 laurierblad, 1 prei en 1 takje tijm bij elkaar binden en er in doen.

Het konijn langzaam gaar stoven $\pm$ 1 uur.

25—30 versche, kleine sjalotjes en een blikje champignons toevoegen, nog even laten doorstoven, het vet er afscheppen en nog een weinig bouillon er door roeren; de kruiden er uit nemen.

De saus afmaken met het sap van $\frac{1}{2}$ citroen, wat peper en 1—2 eidooiers.

Konijn Marengo. — **Lapin Marengo.**

1—2 aan stukken gesneden konijnen zouten, peperen en $\frac{1}{4}$ uur braden in een gesloten pan met 25 gram boter en 1 d.L. slaolie. Dan een weinig Spaansche peper, ui, wortel, 3—4 groote tomaten of een klein blikje tomatenpurée toevoegen, het konijn hiermede $\pm$ 1 uur stoven en er uit nemen.

Aan de jus 2—3 lepels bloem toevoegen, 2—3 d.L. bouillon, een weinig bruin van jus, de saus door laten koken, zeven en 500 gram gaargekookte champignons of 1 blik champignons er in opstoven.

De stukken op den schotel plaatsen, de saus er over heen gieten en rondom garneeren met oeufs pochés, die uitgelekt zijnde, in heete slaolie bruin gebakken worden.

Konijn met Kerry. — **Lapin au Kerry.**

2 konijnen aan kleine stukken snijden en met zout en peper inwrijven.

200 gram boter in de pan smelten met 200 gram aan dobbelsteentjes gesneden, doorregen rookspek, 2 eierleptjes

kurkuma, een stukje Spaansche peper, 30 gefruite, kleine sjalotjes, 2 laurierbladeren, 2 kruidnagelen; dit alles licht fruiten.

De stukken konijn er in doen en blijven roeren, 2—3 lepels bloem en 1 eetlepel kerry toevoegen; de stukken hierin lichtbruin bakken; $\frac{1}{2}$ L. bouillon er bij doen, de massa aan de kook brengen en verder op een hoekje van de kachel zachtjes stoven, $\pm$ 1 uur, tot het vleesch gaar is.

Bij het opdoen de saus afmaken met 1 d.L. room en 2 eidooiers.

Presenteeren met droge rijst.

Konijn met Paprica. — Lapin au Paprica.

Bereiding als Konijn met kerry — zie vorig recept. De kruiden: kurkuma, Spaansche peper, laurierbladeren en kruidnagelen vervallen. De kerry wordt vervangen door paprica.

Rivierkreeftjes met Aspergepunten. —

Ecrivices aux Asperges.

20—24 rivierkreeftjes gaar koken, $\pm$ 10 minuten, in water met zout, wat laten bekoelen en uit het water nemen. Den kop afdraaien en het vleesch er uit halen.

De schalen stampen of hakken, opzetten met boter, ui, peterselie, tijm, laurierblad enz. en dit licht laten aanbraden. Water of bouillon toevoegen en het geheel nog $\pm$ 2 uur zachtjes laten trekken. De massa zeven en goed uitstampen. Van het nat met boter en bloem een gebonden saus maken, deze door laten koken, afwerken met room en zoo noodig een druppeltje rood kleursel toevoegen.

Aspergepunten (van 2 bos) gaar koken, afgieten en met de stukjes kreeft in de saus opstoven.

Bij het opdoen een rand fleurons — zie bldz. 48 — er om heen plaatsen.

Garnalen met aardappelpurée. —
Crevettes-Purée Pommes de Terre.

Aardappelpurée maken en deze opstoven.

Garnalen wasschen en stoven in een peterseliesaus — zie bldz. 160.

Bij het opdoen de purée als een rand op den schotel spuiten en de garnalen er binnenin plaatsen.

TOESPIJZEN EN GEBAK.

Citroen Soufflé. — Soufflé au Citron.

35 gram boter, 65 gram poedersuiker, 65 gram bloem, 5 eieren, 2—3 citroenen, 3 d.L. room.

Bereiding. Boter en bloem op een zacht vuur glad roeren, de suiker en den room toevoegen, zoodat het een dikke massa wordt. Van het vuur afnemen, de geraspte schil van één citroen, de eidooiers en het stijfgeklopte eiwit, met een weinig suiker vermengd, toevoegen. De massa overdoen in een met boter besmeerde casserolle (liefst van zilver) of in een vuurvasten schotel of papieren caisse, waarin de soufflé op tafel gebracht kan worden.

Den schotel in den oven plaatsen en laten souffléeren, 15—20 minuten, af en toe draaiende, maar zeer voorzichtig en den oven zoo min mogelijk openend, om het inslaan van het deeg te voorkomen.

Dadelijk opdienen op een schotel, bedekt met een gevouwen vingerdoekje, nadat er wat poedersuiker over heen is gestrooid.

De soufflés moeten altijd zóó gemaakt worden, dat ze precies op tijd klaar zijn en dan oogenblikkelijk gediend kunnen worden, zoo noodig in de gangen nog een deksel er op, om het neerslaan te voorkomen.

Sinaasappel Soufflé. — Soufflé aux Oranges.

Bereiding als Citroen soufflé — zie vorig recept, maar de geraspte schil van 2—3 oranje appelen of sinaasappelen er in doen.

Chocolade Soufflé. — Soufflé au Chocolat.

1 plak chocolade (liefst merk-Suchard), 1 d.L. melk, 3 d.L. room, 25 gram boter, 50 gram suiker, 65 gram maïzena of fijne bakbloem, vanillepoeder.

Bereiding. De chocolade breken of raspen en in de melk oplossen. Boter en bloem glad roeren, de melk en den room toevoegen, daarna de suiker en vanillepoeder; bij gebruik van maïzena deze aangemaakt er bij doen, dan eidooiers en stijfgeklopt eiwit, met iets suiker gemengd, er aan toevoegen.

Verdere bereiding als Citroen soufflé — zie bldz. 281.

Aardbeien Soufflé. — Soufflé aux Fraises.

1 K.G. aardbeien, 200 gram poedersuiker, 7 eiwitten.

Bereiding. De aardbeien door een zeef wrijven en de suiker er door roeren. Het wit stijfslaan, met iets suiker vermengen en de purée toevoegen. Bakken als Citroen soufflé — zie bldz. 281 — ongeveer 30 minuten, in een matig warmen oven en met poedersuiker bestrooien.

Abrikozen Soufflé. — Soufflé aux Abricots.

Bereiding als Aardbeien soufflé — zie vorig recept, maar de aardbeien door abrikozen vervangen.

Frambozen Soufflé. — Soufflé aux Framboises.

Bereiding als Aardbeien soufflé, maar de aardbeien door frambozen vervangen.

Appelen met gebakken Brood. —**Charlotte de Pommes.**

Goede appelen, liefst Princesse-noble schillen, in vieren snijden, van klokhuis ontdoen en fijn snipperen. Een vuur-vasten schotel of gladden, steenen vorm vullen met de appelen, met suiker bestrooien, een weinig citroenrasp en wat witten wijn er over gieten.

Den vorm au bain-Marie koken, tot de appelen gaar zijn.

Oud brood, bij voorkeur casinobrood, in dunne sneedjes snijden en deze in punten verdeelen. De punten in boter bakken, aan weerskanten licht bruin en dadelijk door lichte basterdsuiker wentelen. Bij het opdoen de appelen keeren op een verwarmden schotel en rondom garneeren met het gebakken brood.

Gebakken Brood met Maderasaus. —**Croûtes au Madère.**

Oud brood, bij voorkeur casinobrood, in dunne sneedjes snijden en hiervan cirkels uitsteken. Deze in boter bakken aan weerskanten lichtbruin en dadelijk in lichte basterdsuiker wentelen.

Ze dan dik met abrikozenjam besmeren, als een krans op een ronden schotel plaatsen en er een warme maderasaus over heen gieten.

De maderasaus gemaakt als bessensap- of rijnwijnsaus.

Ananas met gebakken Brood. — Croûtes à l'Ananas.

Dunne schijven ananas in de helft doorsnijden.

Oud brood, bij voorkeur casinobrood, in dunne sneedjes snijden, deze de grootte van de ananas geven en het brood in boter bakken aan weerskanten licht bruin en dadelijk door lichte basterdsuiker wentelen. De ananas op het brood plaatsen, dit in een krans op een ronden schotel rangschikken

en een warme, dunne abrikozenjamsaus met kirsch of maderà er over gieten en dan dadelijk opdienen.

Ananaspannekoek.

—

Crêpe Georgette.

Een dun beslag maken van 200 gram bloem, 6 eidooiers, $\pm \frac{1}{2}$ L. melk, een weinig zout en nat van de ananas. Even vóór het gebruik de 6 stijfgeklopte eiwitten er onder mengen. Een blik ananas in dunne schijven snijden, deze wat doorsnijden en een klein gedeelte in stukjes verdeelen; dit alles ook door het beslag roeren. Hiervan met een weinig boter pannekoeken bakken (omkeeren op een natgemaakte deksel) en iedere pannekoek dik met poedersuiker bestrooien.

Naar verkiezing kan de ananas door een goed soort appel worden vervangen.

Flensjestaart.

—

Gâteau de Crêpes.

20—24 dunne flensjes bakken. Deze achtereenvolgens op den schotel opstapelen, na ieder flensje met een weinig jam, appelmoes, rabarbermoes of gehakte gember bedekt te hebben.

Een dikke roomsaus maken van 4 d.L. melk, 1 d.L. room, 50 gram bloem, 2 eidooiers, 100 gram suiker en vanille; deze wat laten bekoelen en over de flensjes gieten.

Den schotel garneren met geconfijte vruchten.

Perzikenschotel op Engelsche wijze. —

Pie de Pêches à l'Anglaise.

De perziken schillen, in de helft snijden en de pitten er uit halen, deze kraken en het binnenste van de pitten met de vruchten, suiker en wat water in een pieschotel plaatsen en stevig aandrukken.

Feuilletée maken — zie bldz. 40 —, dik uitrollen en het deeg over het schoteltje plaatsen, na den rand met eiwit

bestreken te hebben; dan aandrukken en afsnijden. In het midden een kleine opening maken, daarin een rolletje vet papier steken. De rest van het deeg uitrollen tot een langen band en rondom de lap deeg plaatsen, het geheel met ei bestrijken en den schotel 1 uur in een warmen oven bakken. Met een met boter ingewreven papier bedekken, als de korst licht bruin is. Na het bakken het papier er weer uitnemen.

Naar verkiezing de korst op den rand lossnijden en er weer op plaatsen.

Appelschotel.

—

Pie de Pommes.

Schijfjes appels met boter, rijnwijn, citroenrasp, krenten, suiker, even opbakken in de koekenpan met deksel er op, tot ze glazig worden, maar niet stuk gaan.

Dan in een pieschotel doen, laten bekoelen en verder afwerken als Perzikenschotel op Engelsche wijze — zie vorig recept, maar $\frac{1}{2}$ uur bakken.

Abrikozenschotel.

—

Pie d'Abricots.

Bereiding als Perzikenschotel op Engelsche wijze, maar de perziken door abrikozen vervangen.

Kersenschotel.

—

Pie de Cerises.

Bereiding als Perzikenschotel op Engelsche wijze, — zie bldz. 284 —, maar de perziken door ontpitte kersen vervangen.

Citroensabayon.

—

Sabayon au Citron.

10 eidooiers, 2 eieren, de geraspte schil van 1 citroen, 4—5 citroenen, 20 gram gelatine, 6 d.L. rijnwijn, 250 gram basterd suiker.

Bereiding. Eieren, eidooiers, citroenrasp en suiker 10 minuten flink kloppen of roeren; rijnwijn en het gezeefde citroensap toevoegen, de massa onder flink roeren verwarmen,

tot zij gebonden is (tegen de kook aan, maar niet laten koken om het schiften te voorkomen).

De pan van het vuur afnemen goed kloppende, de opgeloste gelatine toevoegen, blijven doorkloppen (lieft op ijs), tot de massa is afgekoeld en overdoen in den steenen vorm, die met water is uitgespoeld. Den vorm verder op ijs laten koud worden.

Presenteeren met biscuits of droog gebak.

Sinaasappelsabayon. — Sabayon aux Oranges.

10 eidooiers, 2 eieren, de geraspte schil van 2 sinaasappelen of oranges, 250 gram basterd suiker, het sap van 6—8 sinaasappelen, 20 gram gelatine.

Bereiding als Citroensabayon — zie vorig recept.

Ananassabayon. — Sabayon à l'Ananas.

10 eidooiers, 2 eieren, 1 versche ananas of 1 blik ananas, 200 gram basterd suiker, 20 gram gelatine.

Bereiding als Citroensabayon.

De ananas door de zeef wrijven.

Appelvla. — Crème de Pommes.

20 fijne appelen, 125 gram sucade, 1 flesch witten wijn, 400 gram suiker, citroenrasp, 20 gram gelatine (gedeeltelijk roode of een paar druppels rood kleursel). $\frac{1}{2}$ L. room, vanillepoeder, poedersuiker.

Bereiding. De appelen schillen, nauwkeurig van klokhuis ontdoen, in dunne schijven snijden en deze opkoken met suiker, wijn, citroenrasp, aan reepjes gesneden sucade, tot de appelen zacht zijn.

Dan de opgeloste gelatine er bij doen en de massa laten bekoelen.

Als de appelen koud zijn, overdoen in een glazen schaal.

Bij het opdoen garneren met den stijf geslagen room. vermengd met poedersuiker en vanillepoeder.

Appelpudding.

—

Pouding de Pommes.

1 L. zoete wijngelei (rood gekleurd) — zie bldz. 241 —, 15 groote appelen, 1 citroen, 1 d.L. rijnwijn, $\pm$ 250 gram suiker, $\frac{1}{2}$ L. room, poedersuiker, vanillepoeder.

Bereiding. De appelen schillen, nauwkeurig van klokhuis ontdoen, in vieren snijden en voorzichtig opkoken met suiker, citroensap en rijnwijn. Zorgen dat de appelen niet stuk gaan en laten bekoelen.

Een steenen puddingvorm voor de helft met de gelei vullen en liefst op ijs koud laten worden, de appelen er op doen en den rand aanvullen met gelei, die vloeibaar gehouden is. Den pudding en de rest der gelei verder laten bekoelen.

Bij het opdoen den vorm even in warm water houden, keeren en garneeren met den stijfgeklopten room, vermengd met vanillepoeder en poedersuiker en met gehakte gelei.

Chocoladerand met slagroom.

—

Bordure de chocolat.

4 eidooiers kloppen met 120 gram basterdsuiker $\pm$ 15 minuten, dan 20—40 gram poederchocolade en 40 gram aardappelmeel toevoegen en dit schuimig roeren. De eiwitten stijfkloppen, met een weinig suiker vermengen en luchtig er door werken.

Een randvorm met boter insmeren en met meel bestrooien, de massa er in doen, in een matig warmen oven $\pm$ 20 minuten bakken en koud laten worden.

$\frac{1}{2}$ L. room stijfkloppen en vermengen met poedersuiker en vanillepoeder.

Den rand keeren, vullen met den room en hiervan een weinig afhouden om voor garnering er op te spuiten.

Schuimpudding.

—

Pouding Ecumeux.

175 gram boter, 175 gram bloem, $\frac{1}{2}$ L. melk, citroenrasp, zout, 8 eieren, 130 gram suiker, 10—15 bitterkoekjes.

Bereiding. Boter en bloem smelten, $\frac{1}{2}$ L. melk toevoegen en roeren, tot het een bal is. Dan zout, citroenrasp, suiker en eidooiers er door werken, steeds flink kloppende, het eiwit stijf slaan, met een weinig suiker vermengen en daarna toevoegen.

Den vorm met boter inwrijven en met paneermeel bestrooien, de massa er laag om laag met de bitterkoekjes in plaatsen, sluiten en au bain-Marie $1\frac{1}{2}$ —2 uur koken.

Presenteeren met rijnwijnsaus — zie bldz. 239.

Broodpudding.

—

Pouding de Pain.

$\frac{1}{2}$ casinobrood, boter, 150 gram bitterkoekjes, 100 gram rozijnen, 4—5 eieren, 100 gram suiker, $\frac{1}{2}$ L. melk, fijne kaneel, zout.

Bereiding. Het brood van de korst ontdoen, in schijven snijden, deze met boter besmeren en laag om laag met de bitterkoekjes en de gewasschen rozijnen in den, met boter ingewreven, warme-puddingvorm doen. De eieren kloppen met kaneel, zout, suiker en de kokende melk toevoegen, dit over het brood gieten, $\frac{1}{2}$ uur laten weeken en den pudding 1 $\frac{1}{2}$ uur laten koken.

Presenteeren met een saus, gemaakt van $\frac{1}{4}$ L. room, 50 gram suiker, 2 eieren, citroenrasp of vanillepoeder, 1 lepel brandewijn, alles te zamen au bain-Marie geklopt.

Glazuur.

—

Sucre Glacé.

I. Waterglazuur.

Poedersuiker, al naar de grootte der taart, 100—200 gram zeven en voorzichtig bij kleine hoeveelheden tegelijk een weinig warm water toevoegen, steeds vanuit het midden roerende, tot het glazuur de vereischte dikte heeft. Zorgen, dat de suiker niet smelt en de kleur wit blijft.

Naar verkiezing marasquin, kirsch, citroensap, vanille, enz. toevoegen, in dat geval minder water gebruiken. Het glazuur nog wat blijven roeren, tot het mooi glimmend is.

II. Waterglazuur.

150 gram poedersuiker op een warm vuur roeren met een weinig water tot een dikke doorschijnende stroop, dan naar smaak marasquin, enz. toevoegen en het glazuur dadelijk over het gebak uitgieten, het wordt oogenblikkelijk hard.

III. Eiwitglazuur.

150 gram poedersuiker, met 1 eiwit roeren, tot het een gladde, glimmende, dikke massa is, naar smaak afmaken, over het gebak uitstrijken en zoo noodig, dit even laten drogen in een weinig warmen oven. Het glazuur is met enkele druppels kleursel lichtgroen of rose te krijgen.

IV. Chocoladeglazuur.

$\frac{1}{2}$ plak chocolade (merk Suchard) zeer fijn malen, ongeveer 3 maal en oplossen in weinig kokend water. Dit door de poedersuiker roeren en verder warm water er bij doen, tot de vereischte dikte.

Lang kloppen om het glimmend te krijgen.

V. Chocoladeglazuur.

90 gram poederchocolade en 150 gram poedersuiker vermengen met 2 d.L. water, op een heet vuur roeren tot een glimmende stroop; probeeren of een druppeltje dadelijk hard en glimmend is en dan het glazuur zeer vlug over de taart uitgieten.

Geslagen Room.

—

Crème Fouettée.

De verschillende crèmes worden meest gespoten, voor garnituur gebruikt bij zoete schotels en gebak.

$\frac{1}{2}$ L. room stijfkloppen, liefst op ijs en luchtig vermengen met 100 gram gezeefde poedersuiker en vanillepoeder naar smaak.

Geslagen Aardbeienroom. —**Crème Fouettée aux Fraises.**

1 K.G. aardbeien door een paardenharen zeef wrijven en naar smaak poedersuiker er door roeren. De massa op ijs plaatsen, koud laten worden en bij het opdoen met $\frac{1}{2}$ L. geslagen room vermengen.

Naar keuze kan men de aardbeien vervangen door gezeefde ananas, marasquin, oranjebloesem-water of -essence, enz., waarnaar dan de naam gegeven wordt.

Appelcrème.

—

Crème de Pommes.

Voor het deeg : 200 gram bloem, 200 gram boter, 2 eidooiers $\pm \frac{1}{4}$ d.L. water, 25 gram suiker, iets zout.

Voor het vulsel : ± 10 zure appelen, 75 gram suiker, citroen-rasp, 50 gram boter, 20 gram krenten, witte wijn (Graves).

Voor de vla : $\frac{1}{2}$ L. melk, 5 eieren, 100 gram suiker, 40 gram bloem of maïzena, vanille.

Bereiding. Bloem, boter, eidooiers, water, suiker en zout luchtig met een mes tot een deeg kneden, dit $\frac{1}{2}$ uur laten rusten, uitrollen en een cirkel er van uitsteken.

Een spring- of taartvorm met boter besmeren, langs den rand een reep wit papier, met boter ingewreven, het deeg er in plaatsen en tegen het papier aandrukken. In den vorm eenige reepen dubbel gevouwen papier kruiselings over elkaar leggen, den met boter ingewreven kant op het deeg en dit ook aandrukken of een stuk vet papier op het deeg en den vorm opvullen met erwten of boonen.

De taart bakken ongeveer $\frac{1}{2}$ uur in een warmen oven; papier, erwten of boonen er uit nemen.

De appelen snipperen, in een koekenpan met suiker, citroen-rasp, boter, krenten en wijn even opbakken, met deksel op de pan, tot ze glazig worden, ongeveer 5 minuten.

De appelen op het deeg plaatsen, als ze wat bekoeld zijn.

De melk trekken met de vanille, eidooiers met suiker kloppen, bloem toevoegen, de kokende melk en de vla op het vuur laten doorkoken. Het eiwit stijfkloppen, een weinig suiker er door en voorzichtig de vla er onder mengen.

Een laag hiervan op de appels, de taart in den oven even opbakken, om de crème te laten drogen, weer vla er op enz.

Als de taart koud is, poedersuiker er over strooien.

Appeltaart.

—

Gâteau de Pommes.

I. Feuilleté maken zie bldz. 40 — en dit uit rollen tot een vierkant of tot een lange reep. De kanten een weinig naar binnen vouwen of er een reepje feuilletée op plaatsen, met den achterkant van het mes er ondiepe gleufjes in geven en met eiwit bestrijken. Het deeg in een vrij warmen oven bakken op een met bloem bestrooid bakblik, 10—15 minuten. Zure appels boren, schillen en aan vrij dikke schijven snijden. In een platte pan water, rijnwijn, citroensap en suiker koken, voorzichtig eenige schijven hierin telkens gaar koken, maar zorgen, dat ze heel blijven; ze met een schuimspaan er uit nemen en in lange rijen schubsgewijze op het warme feuilletée plaatsen, abrikozenjam er over strijken en dadelijk opdienen.

II. 300 gram bloem, 200 gram boter, 100 gram suiker, 2 eieren, zout, luchtig met een mes tot een deeg verwerken, dit $\frac{1}{2}$ uur laten rusten. Het appelvulsel klaarmaken, als bij Appelcrème — zie bldz. 290 — is aangegeven.

Een springvorm met boter insmeren, het deeg uitrollen, een cirkel uitsteken gelijk van grootte als de bodem, dezen er in doen, een klein randje met water vochtig maken.

Een reep deeg snijden als de hoogte van den rand van den vorm en den wand er geheel mede bekleeden,

het deeg stevig op het randje van den bodem vastdrukken. De appelen er in doen, bovenop smalle reepjes deeg in den vorm van ruitjes en het randje deeg, dat boven het vulsel uitkomt, netjes gelijk van breedte omvouwen over de appelen en het deeg met ei bestrijken.

De taart in een warmen oven met veel onderhitte ongeveer $\frac{3}{4}$ uur bakken. Goed laten bekoelen voor het losmaken.

Is er geen onderwarmte in den oven, dan eerst den bodem afzonderlijk bakken.

- III. 250 gram boter, 250 gram basterdsuiker, 4 eieren, 1 d.L. rum, 250 gram bloem, zout, citroenrasp, 10 zure appelen.

Bereiding. De boter tot room roeren, zout, citroenrasp, suiker en eidooiers toevoegen, het deeg flink luchtig roeren, dan de rum, het eiwit, stijfgeklopt en met wat suiker vermengd, en de gezeefde bloem er bij doen.

De appelen schillen, snijden, van klokhuis ontdoen en in nette schijfjes verdeelen, deze dan voorzichtig door het deeg roeren.

De massa overdoen in een springvorm met boter besmeerd en met paneermeel bestrooid en bij matige hitte $\pm 1\frac{1}{2}$ uur bakken.

- IV. 350 gram bloem, 250 gram boter, 100 gram basterdsuiker, 2 eieren, 1 d.L. rum, 1 d.L. water, zout, 6 beschuiten, 10 zure appelen.

Bereiding. De boter tot room roeren, dan zout, bloem, suiker, ei, rum en water er in werken en nog 10 minuten flink roeren. Het deeg in een met boter ingewreven en met paneermeel bestrooiden springvorm uitdrukken, zóó dat de rand iets hooger is en in het midden fijn-gestampte beschuit strooien; in een matig warmen oven ongeveer $\frac{1}{2}$ uur bakken.

De aan dikke schijven gesneden appels (geschild en geboord) even opkoken (maar eenige tegelijk om ze heel te houden) met witten wijn, citroensap, citroenrasp en suiker en koud laten worden. De appels dan netjes op het deeg rangschikken, de taart opnieuw in den oven opbakken.

Het nat van de appels opkoken met gezeefde abrikozenjam tot stroopdikte, dan laten bekoelen en over de taart gieten. Naar verkiezing van het deeg wat smalle reepjes bakken en die later over de taart doen.

Kersentaart. — Gâteau de Cerises.

- I. Bereiding als Appeltaart I — zie bldz. 291. Voor het vulsel de kersen ontpitten en gaar koken met weinig water, suiker en het nat met maïzena binden. De vruchten op het deeg plaatsen en het vocht, als het bekoeld is, er voorzichtig over gieten. Naar verkiezing te garneren met geslagen room, vermengd met poedersuiker en vanillepoeder.

- II. Bereiding als Appeltaart II — zie bldz. 291.

Voor het vulsel de kersen ontpitten en gaar koken met weinig water, suiker en het nat binden. De kersen in de taart doen en deze bakken. Daarna een weinig van het bekoelde vocht er voorzichtig over gieten, door laten zakken en weer vocht toevoegen.

In plaats van kersen kunnen ook andere vruchten als: aardbeien, pruimen, abrikozen, enz. gebruikt worden, waarnaar de naam dan gegeven wordt.

Beschuittaart. — Gâteau de Biscuits.

- I. 10 zure appels, 100 gram boter, 10 groote beschuiten, $\frac{1}{2}$ L. melk, 5 eieren, 150 gram suiker, 1 d.L. rum, 50 gram krenten en rozijnen, 25 gram sucade, citroenrasp, zout.

Bereiding. De appels aan schijfjes snijden en in de boter licht opbakken. De beschuiten in de melk weeken, eidooiers, appels, suiker, rum, gewasschen krenten en rozijnen en gesnipperde sucade toevoegen en naar smaak citroenrasp en zout.

Een springvorm met boter inwrijven en met paneermeel bestrooien; de massa er in doen en de taart bij matige hitte $\pm \frac{1}{2}$ uur bakken.

Als de taart koud is, poedersuiker er over strooien.

- II. 25 beschuiten, 10 goudreinetten, 100 gram boter, 100 gram suiker, $\frac{1}{2}$ pot abrikozenjam.

Bereiding. Een springvorm met boter besmeren, in lagen van 1 c.M. hoog vullen met fijngestampde beschuit, waarop gesmolten boter en gesnipperde appels, waarop wat suiker gestrooid wordt en een lepel jam is uitgestreken; als laatste laag beschuit.

De taart bakken, tot de appels zacht zijn.

Dan bedekken met gebonden crème, gemaakt van $\frac{1}{4}$ L. room of melk, 100 gram suiker, 4 eidooiers, daarna vermengd met 2 stijfgeklopte eiwitten en 50 gram geraspte amandelen.

De taart dan opnieuw nog ± 15 minuten bakken.

Biscuittaart.

—

Gâteau de Biscuit.

6 eieren, 125 gram bloem, 250 gram suiker, citroenrasp of vanillepoeder, zout, jam met kirsch of roomvla of beide, glazuur, geconfijte vruchten, amandelen.

Bereiding. 4 eidooiers, 2 eieren, suiker, citroenrasp en zout luchtig $\frac{1}{2}$ uur kloppen. De bloem zeven, de 4 eiwitten zeer stijf kloppen en met een weinig suiker vermengen. Vooral deze suiker er maar even doorroeren, om het eiwit stijf en dik te houden; oppassen, dat het wit niet neerslaat en dun wordt. Vlug afwisselend een schep bloem, een schep eiwit

toevoegen, tot alles er in is en dit zeer luchtig, vooral niet zwaar kloppende, door de eidooiers roeren.

Het deeg moet dik blijven en mag niet neerslaan.

Een springvorm met boter inwrijven, de massa er in doen en in een matig warmen oven $\pm$ 1 uur bakken. Als de taart licht bruin is, een met boter ingewreven papier er op plaatsen, om het donker worden te voorkomen.

De taart laten bekoelen en dan voorzichtig in 3—4 lagen snijden.

Jam, b.v. abrikozenjam, zeven en met een weinig kirsch vermengen.

Een roomvla maken (geel-dikke vanillevla — zie Appelcrème bldz. 290 — of room stijfslaan en vermengen met poedersuiker, vanillepoeder en een weinig gelatine).

Jam of roomvla of beide afwisselend tusschen de verschillende lagen plaatsen; de taart van boven en naar verkiezing ook langs de zijkanten bedekken met glazuur en afwerken met geconfijte vruchten; er kunnen gesnipperde, gebrande amandelen tegen den kant gestrooid worden.

Opgerolde Koek.

—

Rouleau.

4 eieren, 100 gram bloem, 100 gram suiker, vanillepoeder, zout.

Bereiding. 2 eieren, 2 dooiers, vanillepoeder, suiker en zout luchtig met elkaar kloppen gedurende 20 minuten. De bloem zeven, het eiwit stijf kloppen en met een weinig suiker vermengen. De bloem door de eidooiers roeren en het laatst het stijfgeklopte wit er luchtig onder mengen. Het deeg vlug uitstrijken op een wit papier, met boter ingewreven en geplaatst op een bakplaat, die eveneens met boter besmeerd is en in een matig warmen oven goudbruin en gaar bakken gedurende 10 minuten. Vooral niet te lang bakken, daar de koek dan te droog wordt en later niet meer gerold kan worden.

Jam warmen, zoo noodig wat water toevoegen.

Een wit papier met suiker bestrooien en op een hoekje van de kachel plaatsen, boven den oven. Als het deeg goed is, het papier opnemen en de koek omgooien dus met den bruinen kant op de suiker, vlug de jam er op gieten en uitstrijken en het deeg dan oprollen. Na bekoeling met glazuur bedekken en met geconfijte vruchten garneren.

Chocoladetaart.

—

Tarte de Chocolat.

250 gram boter, 200 gram basterdsuiker, 8 eieren, 200 gram chocolade (merk Suchard), vanillepoeder, een paar druppels citroensap, 125 gram bloem.

Bereiding. De boter tot room roeren, 8 eidooiers, basterdsuiker, vanillepoeder, citroensap en chocolade (drie maal, zeer fijn gemalen), toevoegen en ongeveer $\frac{1}{4}$ uur kloppen of roeren, tot het deeg luchtig is. Dan de bloem er door werken en weer $\frac{1}{4}$ uur roeren en 6 stijfgeklopte eiwitten, met wat suiker vermengd, het laatst toevoegen.

De massa in een met boter ingewreven vorm bij matige hitte ± 1 uur bakken.

Als de taart klaar is, chocoladeglazuur er over doen en naar verkiezing de taart bespuiten met geslagen room, vermengd met poedersuiker en vanillepoeder.

Soesjestaart.

—

Tarte de Profiterolles.

Een deeg maken van 100 gram bloem, 100 gram boter, 1 eidooier, 12 gram suiker, iets zout, een lepel water — zie Appelcrème bldz. 290. Een cirkel hiervan uitsteken en bakken.

Kleine soezen — zie bldz. 27 — maken van 100 gram boter, 100 gram bloem, 100 gram (1 d.L.) water en 3 eieren, ze opensnijden en vullen met geslagen room, vermengd met poedersuiker en vanillepoeder.

Een chocoladecrème maken van een plak Suchard, opgekookt in melk, gebonden met maïzena, suiker naar smaak

toegevoegd, 2 eidooiers er warm in opkloppen, dat ze binden, deze massa voegen bij het eiwit, stijfgeklopt en met wat suiker vermengd. Naar verkiezing wat geslagen room er door roeren.

Bij het opdoen de gevulde soesjes hoog op den cirkel van deeg stapelen in pyramidevorm, bestrijken met de crème en chocoladeglazuur er over doen.

Stekelvarken.

—

Porc Epic.

200 gram ongezoeten boter, 150—200 gram poedersuiker, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ d.L. koffie-extract (bij voorkeur merk Grosse and Blackwell), vanillepoeder, 100—150 gram biscuits de Savoye, 3 eidooiers, amandelen.

Bereiding. Boter tot room roeren, gezeefde suiker, eidooiers, vanillepoeder en koffie-extract toevoegen. De biscuits er mede besmeren, deze in de lengte opstapelen en de rest van de crème er over strijken.

Amandelen pellen, in de lengte snijden en er rondom insteken; daarna eenige uren, liefst op ijs, koud en hard laten worden.

Weenertaart.

—

Tarte Viennoise.

250 gram boter, 180 gram basterdsuiker, 250 gram bloem, 3 eidooiers, citroenrasp, zout.

Jam of gelei en kirsch.

Bereiding. Boter tot room roeren, zout, citroenrasp, suiker en eidooiers toevoegen, het deeg kloppen of roeren, tot het luchtig is geworden, ongeveer $\frac{1}{2}$ uur. Dan de gezeefde bloem er in werken.

Een springvorm met boter insmeren, een laag beslag er in doen en dit in een matig warmen oven bruin en gaar bakken, ongeveer 10 minuten en zoo warm mogelijk van de plaat nemen.

De jam zeven, met kirsch vermengen en een laagje jam op

het warme deeg plaatsen; daarop weer een gebakken laagje taart, zoo warm mogelijk, dit voorzichtig op de eerste laag drukken en zoo doorgaan. (Voldoende voor 4 lagen in een vorm van middelmatige grootte.)

De taart, ook langs den zijkant, bedekken met glazuur, garneren met geconfijte vruchten en langs den rand met gebrande, gesneden amandelen.

Fluweelcake.

Velvetcake.

200 gram boter, 200 gram bruine of basterdsuiker, 4 eieren, 200 gram bloem, 150 gram sucade, rozijnen en gember, zout.

Bereiding. De boter met suiker en zout kloppen, eidooiers toevoegen en de massa ongeveer $\frac{1}{4}$ uur luchtig kloppen, dan bloem, droog schoongemaakte rozijnen, gesneden sucade en gember er door werken en het laatst de eiwitten, stijfgeslagen en daarna met wat suiker vermengd.

Het deeg overdoen in den vorm, met boter besmeerd en met paneermeel bestrooid en bij matige hitte $1\frac{1}{2}$ —2 uur in den oven bakken.

Sherry } Rum } Cake.

Sherry } Rhum } Cake.

250 gram boter, 250 gram suiker, 250 gram bloem, 100—150 gram geconfijte vruchten, ± 1 d.L. sherry, rum of cognac, 6 eieren, zout, citroenrasp.

Bereiding. Boter tot room roeren, eieren met suiker afwisselend toevoegen, zout en citroenrasp er door doen en het deeg luchtig kloppen, ongeveer $\frac{1}{2}$ uur. Dan de gezeefde bloem er in werken, daarna gesneden vruchten en rum.

De massa overdoen in den vorm, met boter ingewreven en met bloem bestrooid en bij matige hitte $\pm 1\frac{1}{2}$ uur in den oven bakken.

Cake.

←

Teacake.

Bereiding als Sherrycake — zie vorig recept — maar geconfijte vruchten en sherry vervangen door 250 gram krenten, rozijnen en oranjessnippers en 2 lepels rum.

Plumcake.

—

Plumcake.

Bereiding als Cake — zie vorig recept, maar de rum vervangen door $\frac{1}{2}$ lepel gemberpoeder, of van beide een weinig er in doen.

Gemarmerde Cake.

—

Cake Marbré.

125 gram bloem, 125 gram maïzena, 125 gram boter, 250 gram suiker, 3—4 eieren, 4 eetlepels melk, vanillepoeder, zout, dubbelkoolzure soda, 4 eetlepels poederchocolade of geraspte chocolade.

Bereiding. Boter tot room roeren, eidooiers en suiker afwisselend in kleine hoeveelheden toevoegen, zout en vanillepoeder er door doen en het deeg luchtig kloppen, ongeveer $\frac{1}{2}$ uur. Het eiwit stijfslaan en met een weinig suiker vermengen, luchtig er door kloppen, dan het gezeefde meel, dubbelkoolzure soda en melk toevoegen. Het deeg in tweeën verdeelen en door de eene helft de chocolade roeren, het andere wit houden.

Den vorm met boter inwrijven en met bloem bestrooien, het deeg er laag om laag in doen en bij matige hitte $\pm 1\frac{1}{2}$ uur in den oven bakken.

Evenveelcake.

—

Poundcake.

$\frac{1}{2}$ pond eieren (gemiddeld 5 stuks), $\frac{1}{2}$ pond boter, $\frac{1}{2}$ pond bloem, $\frac{1}{2}$ pond basterdsuiker, vanillepoeder of citroenrasp, zout.

Bereiding. Boter tot room roeren, zout, citroenrasp, suiker en eidooiers toevoegen en het deeg kloppen of roeren, tot het luchtig is geworden, $\pm \frac{1}{2}$ uur. Dan de gezeefde bloem

er in werken en het laatst het eiwit stijfgeslagen, met wat suiker gemengd.

Het deeg over doen in den cakevorm, met boter ingewreven en met bloem bestrooid en bij matige hitte, $\pm 1 \frac{1}{2}$ uur in den oven bakken.

Het deeg kan ook in een ingewreven springvorm gedaan worden en als *Evenveeltaart* gebakken. Voor *Evenveeltjes* (kleine taartjes) ditzelfde deeg in kleine vormpjes bakken.

Savarin.

—

Savarin.

Een savarin wordt in een randvorm gebakken.

375 gram keizersbloem, 250 gram boter, 5 eieren, 25 gram suiker, 30 gram gist, 1 d.L. room, iets zout.

Bereiding. De bloem zeven en verwarmen, een vierde gedeelte met de gist en de helft van den room aanmaken en laten rijzen. De rest van de bloem, de geklopte eieren, zout en suiker goed door elkaar werken en het deeg flink slaan; dan de boter, aan stukjes gesneden er bij doen en het deeg bewerken, tot het taai en glimmend is en van den schotel loslaat. De rest van den room er bij doen, weer $\frac{1}{4}$ uur bewerken, het gerezen deeg er door en alles nog eens beslaan. Het deeg ± 2 uur laten rijzen, met een doek dichtgedekt (zeer voorzichtig behandelen, goed oppassen voor tocht, daar het zeer gemakkelijk neerslaat). Het beslag overdoen in een randvorm, met boter ingewreven en met paneermeel bestrooid, weer $\frac{1}{2}$ uur laten rijzen en in een warmen oven bakken gedurende 1 uur.

Warm keeren en overgieten met abrikozenjam, opgekookt met water en kirsch er in; dit even laten intrekken en nog 2—3 maal overgieten en telkens bedruipen met wat er afgeloopen is, tot het geheel vochtig is.

Binnen in een warme vruchtencompôte b.v. van abrikozen of gemengde vruchten.

Dit deeg kan ook in lagen gebakken en dan voor taart gebruikt worden. Jam of roomvla tusschen de lagen plaatsen.

In kleine timbalevormpjes gebakken, worden ze bij de thee gepresenteerd.

Moscovisch Gebak. — Pâtisserie Moscovite.

100 gram bloem, 100 gram boter, 100 gram suiker, 100 gram krenten, rozijnen, sucade en snippers; 6—7 eieren. citroenrasp, zout.

Bereiding. De eidooiers kloppen met zout, citroenrasp en suiker, tot ze licht en schuimig zijn, ongeveer $\frac{1}{2}$ uur. Bloem zeven en met de boter te zamen hakken. Krenten en rozijnen droog met bloem schoonmaken (ze met een weinig bloem op een grove zeef goed uitwrijven, dan afwrijven tusschen een schoonen doek en goed uitzoeken) of wasschen en drogen en ze vermengen met de gesneden sucade en snippers. Het eiwit zeer stijf kloppen en even luchtig vermengen met een paar lepeltjes suiker, dat het zeer zwaar aanvoelt, het moet „houden”, waardoor het zakken van de mélange voorkomen wordt.

Dan het eiwit op de dooiers doen, met een paar slagen er los door roeren, boter, bloem, krenten, rozijnen, sucade, snippers er eveneens zoo doorwerken. Oppassen, dat het deeg niet neerslaat. Vlug overdoen in een met boter ingewreven tulbandvorm en bij matige hitte in den oven bakken, ongeveer $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ uur, koud laten worden, keeren en met poedersuiker bestrooien.

Voor moscovische gebakjes dit deeg in zandtaartvormpjes bakken.

Blind gebak wordt dit deeg genoemd als het klaargemaakt wordt zonder de mélange. Het wordt gebruikt voor taarten, gevuld met crème, jam, enz., voor taartjes (gebakken in een rechten vorm) als mokkaartjes enz.

Mokkataart.

—

Tarte de Moka.

I. Deze taart wordt zonder bakken bereid.

500 gram ongezouten boter, 400 gram poedersuiker, vanillepoeder, 1—1 ½ d.L. koffie-extract (bij voorkeur merk Grosse and Blackwell), 50 gram amandelen, 400 gram biscuits de Savoye, ¼ L. room, 150 gram geconfijte vruchten.

Bereiding. Voor de koffiecrame boter tot room roeren, vanillepoeder, gezeefde poedersuiker en koffie-extract toevoegen.

In een springvorm een rond carton of dubbelgevouwen reepen papier leggen, daarop een laag biscuits, een laag koffiecrame van 1 c.M. dikte, weer een laag biscuits, enz., eindigende met de vla.

Den vorm eenige uren koud zetten, liefst op ijs.

Daarna den rand afnemen en de taart voorzichtig op den schotel zetten. Den buitenkant met gesnipperde, geroosterde amandelen versieren, van boven beleggen met figuurtjes van geconfijte vruchten en de taart verder met geslagen room, waarin poedersuiker en vanillepoeder bespuiten.

II. Het deeg van moscovisch — zie bldz. 301 — als blind gebak klaarmaken en in een met boter ingewreven springvorm bij matige hitte bakken ± 1 uur. De taart laten bekoelen en in 3—4 lagen snijden.

Een koffiecrame maken — zie mokkataart I.

Een weinig hiervan tusschen de verschillende lagen plaatsen en bovenop afwerken met koffieglazuur en geconfijte vruchten.

Ananastaart.

—

Tarte d'Ananas.

Bereiding als vorig recept, maar de koffiecrame vervangen door een creme, gemaakt van geslagen room, vermengd met

poedersuiker, vanillepoeder, een weinig opgeloste gelatine en gehakte ananas. Bovenop garneeren met schijven ananas, geconfijte kersjes en wat room er tusschen spuiten.

Mokkataartjes. — **Tartelettes de Moka.**

Het deeg van blind gebak in langwerpige stukjes verdeelen, in de lengte middendoor snijden, koffiocrème — zie mokkataart I — er tusschen plaatsen en er op spuiten.

In plaats van koffiocrème kan men er ook jam of roomvla tusschen plaatsen en van boven met rose glazuur en geconfijte vruchtjes afwerken.

Weenertaartjes. — **Gâteaux Viennois.**

Voor ± 24 stuks.

200 gram bloem, 200 gram boter, 75 gram basterdsuiker, jam, kirsch, glazuur, geconfijte kersjes.

Bereiding. Boter, gezeefde bloem en suiker met een mes luchtig tot een deeg werken, dit eenigen tijd laten rusten. Dan dun uitrollen en met een ring er cirkeltjes van uitsteken; deze op een met bloem bestrooid bakblik plaatsen en in een matig warmen oven lichtbruin bakken, ongeveer 10 minuten en laten bekoelen.

Jam zeven en met een lepeltje kirsch vermengen. Hiervan een weinig tusschen twee van die koekjes plaatsen, den bovenkant glaceeren en een geconfijt kersje in het midden plaatsen.

Sneeuwballen. — **Boules de Neige.**

Voor 25—30 stuks.

80 gram boter, ruim 3 d.L. water, 200 gram bloem, vanillepoeder, zout, 80 gram krenten, 5—6 eieren.

Bereiding. Boter met water, vanillepoeder en zout samen aan de kook brengen (niet doorkoken), de bloem ineens toevoegen en flink roeren, dat het één bal wordt, die van de pan loslaat. Het deeg op een hoekje van de kachel even laten

drogen, vlug overdoen in een kom en één voor één de ongeklopte eieren er in werken, zorgen, dat de massa dik blijft; flink roeren, ieder ei $\pm$ 5 minuten, dan de droog schoongemaakte of gewasschen en gedroogde krenten er door doen.

Frituurvet (liefst kalfsvet) warm, maar niet te heet laten worden, van het deeg met 2 lepels, even in het vet gestoken, kleine balletjes maken en deze in het vet langzaam gaar en lichtbruin bakken (moeten opzwellen), het vet telkens wat warmer plaatsende $\pm$ 5—10 minuten, ze met een schuimspaan er uit nemen, op een grijs papier laten uitlekken en de sneeuwballen met poedersuiker bestrooien.

Voor *Sprits* dezelfde ingrediënten (geen krenten) en bereiding. Het deeg als lange eindjes in het frituurvet spuiten.

Appelbollen.

Feuilletée maken — zie bldz. 40 — en dun uitrollen. Appelen — bij voorkeur Belle-fleur — boren, schillen en iederen appel omgekeerd op een vierkant stukje deeg plaatsen. Van binnen opvullen met een mengseltje van suiker en kaneel, het deeg er omheen trekken en van onderen met water op elkaar plakken. De appelbollen op een met bloem bestrooid bakblik plaatsen, met ei bestrijken en ongeveer 15 minuten in een matig warmen oven bakken, tot de appelen gaar zijn.

Zandtaartjes.

Voor $\pm$ 24 stuks.

250 gram boter, 250 gram bloem, 100 gram basterdsuiker.

Bereiding. Boter tot room roeren, langzaam de gezeefde bloem, met de suiker vermengd, er in werken, goed roeren, zoodat het deeg licht en schuimig is.

De vormpjes met boter insmeren, het deeg er in doen en

van boven met een natten, warmen lepel gelijk maken. Ze plaatsen op een bakplaat en in een matig warmen oven lichtbruin bakken ongeveer 15 minuten; laten bekoelen en keeren.

Engelsch Oudjaarsgebak.

—

Mince Pies.

Voor $\pm$ 30 stuks.

Voor het vulsel: 125 gram rozijnen met pit, 125 gram rozijnen zonder pit, 50 gram krenten, 250 gram kalfsniervet, 500 gram basterdsuiker, 1 citroen, citroenrasp, geconfijte oranjessnippers, ongeveer 6 goudreinetten, $\frac{1}{2}$ d.L. brandewijn.

Voor het deeg: 250 gram boter, 500 gram bloem, 120 gram basterdsuiker.

Bereiding. Alle ingrediënten voor het vulsel met elkaar vermengen (vet fijngehakt, appelen gesnipperd enz.) en in een gesloten flesch of schaal lang, minstens 2—3 weken, laten doortrekken.

Van boter, bloem en suiker een deeg maken, dit uitrollen, plaatsen op zandtaartvormpjes met boter ingewreven, dit indrukken, op den rand afsnijden en de vormpjes vullen.

Een uitgestoken cirkeltje of reepjes deeg in ruitjes er op leggen en de vormpjes ongeveer $\frac{1}{4}$ uur bakken. Telkens nog eens opbakken en voor het gebruik weer warmen.

Oublieën.

—

Oublies.

250 gram keizersbloem, 250 gram poedersuiker, 125—150 gram boter, $2\frac{1}{2}$ d.L. water, 2 gram fijne kaneel, $\frac{1}{2}$ geraspte citroenschil, $3\frac{1}{2}$ —4 eieren, zout.

Bereiding. Boter koken en afschuimen; bloem en suiker zeven, in het midden de boter gieten, de geklopte eieren, zout, kaneel en citroenrasp er bij doen en onder roeren, vanuit het midden, het water toevoegen, tot het een gelijk, glad beslag is.

Het ijzer goed warm laten worden, af en toe met een klein

beetje boter inwrijven, een lepeltje beslag er in gieten, het ijzer dichtknippen, omkeeren en aan beide kanten bakken. Dan dadelijk om een stokje oprollen.

Zachte Eierbiscuits. — **Biscuits de Savoye.**

3 eieren, 50 gram bloem, 50 gram suiker, citroenrasp.

Bereiding. De eidooiers met suiker en citroenrasp kloppen gedurende 20 minuten, het eiwit stijf kloppen, met wat suiker vermengen, voorzichtig luchtig er door roeren met de gezeefde bloem. Zorgen, dat het deeg niet neerslaat.

Een bakplaat met boter inwrijven, met bloem bestrooien, het deeg er op spuiten en in een warmen oven vlug lichtbruin bakken. Dadelijk met een mes losmaken en van de plaat afnemen.

Zoute Palmiers. — **Palmiers Salés.**

Feuilletée maken — zie bldz. 40 — en uitrollen tot een lange reep. Een weinig boter met zout zacht wrijven en dit op het deeg uitstrijken.

Het deeg oprollen of in vieren dichtvouwen, aan de beide lange kanten beginnende, naar het midden toe, met water tegen elkaar plakken en aandrukken. Dan afsnijden in dunne reepjes en deze plat op de met bloem bestrooide bakplaat plaatsen, iets aan weerskanten uitdrukken en bakken in een matig warmen oven gedurende 10 minuten.

Kaas Palmiers. — **Palmiers au Fromage.**

Feuilletée maken — zie bldz. 40 — en dit vermengen met geraspte kaas, bij voorkeur Chester kaas, zout en peper naar smaak toevoegen.

Het deeg uitrollen tot een lange reep, oprollen of in vieren dichtvouwen, aan de beide lange kanten beginnende, naar het midden toe, met water tegen elkaar plakken en aandrukken.

Verdere bereiding als Zoute palmiers — zie vorig recept.

Borstplaat.

—

Tablette de Sucre.

200 gram suiker oplossen in $\frac{1}{2}$ d.L. water, dan koken, tot het een volkomen helder stroopje is, waarvan een laatste druppel van de lepel in koud water gegoten, tusschen de vingers een draadje trekt.

Het pannetje van het vuur afnemen en even kloppen of roeren, een weinig essence toevoegen, blijven roeren, tot de massa van kleur begint te veranderen (wat ondoorschijnend wordt) en dan zeer vlug uitgieten in den vorm, die van binnen met rijstemeel bestrooid en ook op rijstemeel geplaatst is (liefst op steen).

De borstplaat wat laten bekoelen, den vorm omkeeren en verder laten drogen, het meel er af borstelen en den ring losmaken.

Voor chocoladeborstplaat een weinig cacaopoeder met de suiker opzetten.

Marsepein.

—

Marsepain.

250 gram poedersuiker, 150 gram suiker, 250 gram zoete amandelen, naar keuze 10 gram bittere amandelen, $\frac{1}{4}$ d.L. water, $\frac{1}{4}$ d.L. oranjebloesemwater of een weinig oranjebloesem-essence.

Bereiding. De amandelen koken, pellen en 4—6 maal door den molen malen, vermengen met de gezeefde poedersuiker, water en oranjebloesemwater en op een zacht vuur verwarmen onder goed roeren, tot het één massa wordt, die niet meer aan een natten lepel blijft kleven.

Bij gebruik van essence, deze er door roeren.

De suiker met een weinig water koken tot een stroopje, als bij borstplaat aangegeven — zie vorig recept — en dit er door roeren. Een weinig laten bekoelen. Voor aardappeltjes er kleine balletjes van maken, deze rollen door fijne kaneel en er putjes in prikken.

Banketletter. — Pâtisserie en forme de Lettres.

Voor drie letters van middelmatige grootte :

200 gram bloem, 200 gram boter, 1—1 ½ d.L. water, zout, 300 gram amandelen, 300 gram suiker, 1—2 eieren, citroenrasp, een paar lepels water.

Bereiding. Amandelen pellen en vermengen met suiker, eieren, citroenrasp en water. Alles 3—4 maal door den molen malen tot een gladde, gelijke massa. Het vulsel eenigen tijd laten staan, minstens 1—2 dagen.

Van boter, bloem, water en zout feuilletée maken — zie bldz. 40; dit laten rusten en uitrollen; bij de derde keer tot een gelijke lap, waarvan drie reepen gesneden worden ter breedte van 15—20 c.M.

Van het vulsel rolletjes maken met de hand, bestrooid met bloem, gelijk en tegen elkaar aansluitend, op het deeg verdeelen.

Eén langen kant en de beide zijanten van het deeg met een kwastje met water nat maken, het deeg om het vulsel rollen, beginnende met den anderen, langen kant. Den letter vormen op een met bloem bestrooide bakplaat (het geplakte onder) van boven met den achterkant van het mes er ondiepe gleufjes in geven, met geklopt ei bestrijken en in een goed warmen oven bakken, gedurende ± 15 minuten, laten bekoelen en van de plaat afschuiven.

Bij letters, uit verschillende staven bestaande, moet er om gedacht worden, dat het deeg door water aan elkaar bevestigd wordt.

Kerstkrans. — Pâtisserie de Noël.

Bereiding als Banketletter — zie vorig recept. Naar verkiezing door het vulsel eenige geconfijte kersjes roeren.

De reep deeg met water tegen elkaar aan plakken en er een cirkel van maken.

De kerstkrans na het bakken bedekken met glazuur en garneeren met geconfijte vruchten en oranjesnippers.

Amandelgebakjes. — Tartelettes d'Amandes.

Voor ongeveer 30 vormpjes.

Ingrediënten als Banketletter — zie bldz. 308. Het vulsel voor banketletter verdunnen met een stukje boter, naar verkiezing met een ei en met water, tot een vrij dunne massa.

Zandtaartvormpjes met boter inwrijven en naast elkaar plaatsen, de lap uitgerold feuilletée er op, met een stukje deeg, in bloem gestoken, indrukken en langs den rand afsnijden. Dan de vormpjes vullen met het vulsel, dat zóó dun moet zijn, dat het uitloopt.

Ze plaatsen op een bakplaat, in den oven lichtbruin en gaar bakken ongeveer 15 minuten. Ze laten bekoelen, uit de vormpjes doen, het vulsel van boven met glazuur bestrijken — zie bldz. 288 — en een half geconfijt kersje er op plaatsen.

INHOUD.

	Bids.
Middagmaaltijden.	1
Herfstmenu's	2
Voorjaarsmenu's	10
Wintermenu's	6
Zomermenu's	13
 Voorgerechten.	 16
Ansjovisboter	Beurre d'anchois 17
Broodjes	Canapé's 17
Eiersla	Salade d'oeufs 19
Eieren op Russische wijze	Oeufs à la russe 22
Garnalen	 18
Gevulde eieren	Oeufs farcis 18
Gevulde komkommers	Concombres farcis 18
Gevulde olijven	Olives farcies 17
Gevulde tomaten	Tomates farcies 18
Groentesalade	Salade de légumes 19
Ham met verrassing	Jambon en surprise 20
Kaviaar in ijsblok	Caviar à la russe 20
Kievitseieren	Oeufs de vanneau 22
Kreeft	 18
Kreeftenboter	Beurre de homard 17
Kreeft Gobbler	Homard Gobbler 22
Meloen	Melon glacé — Melon au porto 21
Oesters	Huitres 21
Oester Gobbler	Huitre Gobbler 22
Pompelmoes	Pamplemousse (grape fruit) . . . 21
Radijsjes	Radis 19
Tong	 18
Visch in gelei	Poisson en surprise 19
Voorgerechten naar keuze	Hors d'oeuvres variés 16

Soepen.

Bld.

23

Heldere bouillonsoepen.

23

Bouillon	Consommé	23
Colbertsoep	Potage Colbert	26
Eierkaas (geel, rood, groen)	Royale	25 en 26
Grimaldisoep	Potage Grimaldi	26
Heldere schildpadsoep	Potage tortue clair	28
Herfstsoep	Potage croué au pot	27
Juliennessoep	Potage Julienne	24
Ossestaartsoep	Potage oxtail	28
Prinsessesoepe	Potage à la princesse	25
Prinsessesoepe met eierkaas	Potage royale à la princesse	25
Prijsoep	Potage Lyonnaise	25
Schildpadsoep	Potage real turtle	28
Soep met driekleurige eierkaas	Potage progrès	26
Soep met eierkaas	Potage à la royale	25
Soep met eierkaas en waterkers	Potage cresson royale	25
Soep met kievitseieren	Potage oeufs de vanneau	26
Soep met vleeschsoesjes	Potage aux profiterolles	27
Soesjes	Profiterolles	27
Tapiocasoepe	Consommé au tapioca	24
Tomatensoep	Potage vefour	29
Venetiaansche soep	Potage vénitienne	24
Voorjaarssoep	Potage printanière	24

Gebonden Soepen.

29

Aspergesoepe	Potage crème d'asperges	32
Bruine soep	Potage brunoise	34
Diplomaatsoep	Potage diplomate	30
Fluweelsoep	Potage à la velours	30
Gebonden schildpadsoep	Potage tortue	34
Groene aspergesoepe	Potage vert à l'algérienne	32
Groene kruidensoep	Potage aux fines herbes	31
Jenny Lindsoep	Potage Jenny Lind	30
Koningin Hortensesoepe	Potage reine Hortense	33
Koninginnesoepe	Potage à la reine	33
Kreeftensoep	Potage bisque	35
Livionnaisoepe	Potage livonnaise	34
Londonderrysoep	Potage Londonderry	33
Mimosasoepe	Potage mimosa	30
Selderijsoep	Potage crème au céleri	32
Simonésœpe	Potage simoné	31
Slasoepe	Potage crème de laitue	31
Spinaziesoepe	Potage vert aux épinards	31
Tomatensoep	Potage à la cardinale	36
Tourantellesoepe	Potage Tourantelle	31
Veloutésœpe	Potage velouté	30

	Bids.
Wildsoep	Potage gibier 35
Zomer-erwtensoepp	Potage St. Germain 35
Zomer-wortelsoepp	Potage à la Crécy 36
Zuringsoep	Potage santé 31

Magere soepen. 36

Magere bouillon	Bouillon maigre 36
Oestersoepp	Potage aux huîtres 37
Palingsoepp	Potage d'anguille 37
Wijnsoep	Potage au vin 37

Tusschengerechten. 38

Bakdeeg	Pâte à frire 39
Bladerdeeg	Feuilletée 40
Garnalcroquetten	Croquettes de crevettes 38
Hamtimbales	Timbales au jambon 42
Kaascromesquis	Cromesquis de fromage 39
Kaascroquetten	Croquettes au parmesan 39
Kaassoufflés I	Fondue au parmesan 44
Kaassoufflés II	Petits soufflés au fromage 45
Kalfshersens Villeroy	Cervelles à la Villeroy 41
Oesterpasteitjes	Petites bouchées aux huîtres 44
Oesters-Villeroy	Huîtres à la Villeroy 41
Rijstcroquetten met salpicon gevuld	Petites croustardes de riz au salpicon 41
Salpiconrissoles	Rissoles au salpicon 40
Tomatentimbales	Aigrettes aux tomates 43
Vleeschcromesquis	Cromesquis de viande 39
Vleeschcroquetten	Croquettes de viande 38
Vleeschpasteitjes	Petites bouchées à la reine 44
Vleeschrissoles	Rissoles de viande 39
Vleeschartelettes	Tartelettes à la reine 43
Wildtimbales	Petites timbales de volaille 42
Zwezerikcromesquis	Cromesquis de ris de veau 39
Zwezerikcroquetten	Croquettes de ris de veau 38
Zwezerikrissoles	Rissoles de ris de veau 40
Zwezerik-Villeroy	Ris de veau à la Villeroy 40

Vischgerechten. 45

Warme Vischgerechten. 46

Baars op Hollandsche wijze	Perche à la hollandaise 59
Citroenmandjes	 54
Fleurons	 48
Forel met groene saus	Truite au bleu — Sauce verte 52
Forel met tartarensaus	Truite au bleu à la tartare 57
Geroosterde zalm met groene saus	Saumon grillé — Sauce verte 53
Haring met botersaus	Filet de hareng — Sauce riche 61

	Bid.
Kabeljauw op Florentijnsche wijze . . .	Cabillaud à la florentine . . . 57
Kabeljauwstaart met kaassaus . . .	Queue de cabillaud au gratin . . 58
Kabeljauwstaart met kardinaalsaus . . .	Queue de cabillaud à la cardinale 58
Kabeljauwstaart op Normandische wijze . . .	Queue de cabillaud à la normande 58
Kabeljauwstaart met oestersaus . . .	Queue de cabillaud aux huîtres . 59
Kreeft op Amerikaansche wijze . . .	Homard à l'américaine . . . 60
Kreeft met kaassaus . . .	Homard gratiné . . . 61
Nassi goreng . . .	60
Oosterpastei . . .	Croûte aux huîtres . . . 62
Paling met tartarensaus . . .	Anguille à la tartare . . . 56
Pastei Monte Carlo . . .	Croûte à la Monte Carlo . . . 62
Pastei Neptunus . . .	Croûte à la Neptune . . . 62
Schelvish op Florentijnsche wijze . . .	Aiglefin à la florentine . . . 57
Snoek op Hollandache wijze . . .	Brochet farci à la hollandaise . . 59
Tarbot op admiraalsche wijze . . .	Turbot à l'amirale . . . 55
Tarbot met Hollandache saus . . .	Turbot à la hollandaise . . . 55
Tarbot met kaassaus . . .	Filets de turbot gratinés . . . 56
Tongfilet met groene saus . . .	Filet de sole-Sauce verte . . . 51
Tong in boter gebakken met peterselie . . .	Sole à la meunière . . . 52
Tong met chablis . . .	Sole au chablis . . . 46
Tong met garnalen en peterseliesaus . . .	Sole aux crevettes à la hollandaise . 47
Tong met kaassaus . . .	Sole au gratin . . . 46
Tong met kardinaalsaus . . .	Sole à la cardinale . . . 49
Tong met oestersaus . . .	Sole aux huîtres . . . 51
Tong met truffelsaus . . .	Turban de sole aux truffes . . . 50
Tong met witte wijnsaus . . .	Sole au vin blanc . . . 47
Tong op Florentijnsche wijze . . .	Filets de sole à la florentine . . 58
Tong op Normandische wijze . . .	Sole à la normande . . . 51
Tong op Ostendsche wijze . . .	Sole à l'ostendaise . . . 48
Tong Palermo . . .	Sole Palermo . . . 50
Tongpasteitjes . . .	Paupiettes de sole archiduc . . 49
Tong-wijze Nemours . . .	Sole à la Nemours . . . 48
Tong-wijze Orly . . .	Sole à l'Orly . . . 52
Tong-wijze Valeska . . .	Sole à la Valeska . . . 50
Zalmforel met mousselinesaus . . .	Truite saumonée-Sauce mousseline 53
Zalm met Genève-saus . . .	Saumon-Sauce génévoise . . . 55
Zalm met groene saus . . .	Saumon-Sauce verte . . . 53
Zalm met kardinaalsaus . . .	Escaloppes de saumon à la cardinale . . . 54
Zalmstaart op koninklijke wijze . . .	Queue de saumon à la royale . . 54
Zalm-wijze Belgravia . . .	Escaloppes de saumon à la Belgravia . . . 54

Koude Vischgerechten.

63

Chaufroid van kreeft	Chaufroid de homard 72
Forel in geli	Truite au bleu à la gelée 71
Gegarneerde zalm	Saumon en belle vue 68
Kreeft op Parijsche wijze	Langoustes à la parisienne 67

Rand met tong op Parijsche wijze	Bosdines de sole à la parisienne	70
Rand met tong op Venetiaansche wijze	Bordure de sole à la vénitienne	69
Rand met zalm op Venetiaansche wijze	Bordure de saumon à la vénitienne	70
Rijststuk		63
Tarbot op Russische wijze	Turbot soufflé à la russe	65
Tarbot op Zeeuwsche wijze	Turbot à la zélandaise	66
Tong in waaiervorm-Canadeesche saus	Eventail de sole-Sauce canadienne	64
Versche kreeft	Homard frais en belle vue	71
Zalmforel in gelei- Canadeesche saus	Truite saumonée à la gelée-Sauce canadienne	71
Zalm-wijze Chambord	Darne de saumon à la chambord	69
Zure gelei	Aspic	63

Hoofdschotels. 73

Warme Hoofdschotels. 73

Aardappelcroquetjes		74
Fritures		89
Gebakken uitjes		81
Gebakken aardappelen	Pommes de terre frites	88
Geboorde aardappelen		75
Gegarneerde ossenhaas	Filet de boeuf à la jardinière	74
Gekookt rundvleesch met groente	Filet de boeuf à la printanière	74
Gerookte, gegarneerde ossetong	Bouilli de boeuf à la française	79
Geroosterde runderrib-wijze Colbert	Langue de boeuf à la pompadour	76
Gesmoord rundvleesch	Entrecôte grillé à la Colbert	78
Gestrufferd kalfshammetje	Rôti aigre	78
Gevulde kalfsborst	Jambonneau de veau aux truffes	85
Gevulde ossetong	Poitrine de veau farcie	83
Hamburger rib met Cumberlandsaus	Langue de boeuf farcie aux truffes	77
	Entrecôte de Hambourg-sauce	
	Cumberland	79
Ham met maderasaus	Jambon-Sauce madère	89
Ham met voorjaarsgroente	Jambon à la printanière	88
Indische biefstuk	Beefsteack à l'indienne	88
Kalfsfricandeau wijze Orloff	Carré de veau à l'Orloff	84
Kalfshaasje met gekruide champignon-saus	Filet de veau aux fines herbes	84
Kalfshaas met ossetong en truffel	Filet de veau à la Cherron	85
Kalfsnierstuk met gekruide champignonsaus	Noix de veau aux fines herbes	84
Kalfsrib } met voorjaarsgroente	Selle de veau à la printanière	83
Kalfsrug }		
Kalfsrug met gekruide champignon-saus	Selle de veau aux fines herbes	84
Kastanjecroquetjes		87
Kleine biefstukjes met béarnaisesaus	Filets mignons à la béarnaise	88

Kleine biefstukjes met champignons	Chateaubriands à la Godard	Bld. 87
Kleine biefstukjes met eierkaas	{ Chateaubriands à la royale	87
	{ Tournedos à la royale	87
Kleine biefstukjes met pâté	{ Chateaubriands à la Rossini	86
	{ Filets mignons à la Rossini	86
	{ Tournedos à la Rossini	86
Kleine biefstukjes op rijstvormpjes	Filets mignons à la créole	86
Lamsbout met pepersaus	Gigot d'agneau à la poivrade	82
Lamsbout met roomsaus	Gigot d'agneau à la crème	82
Lamscootelet met soubisesaus	Mignon d'agneau soubise	82
Lamsrug met béarnaisesaus met mosterd	Selle d'agneau à l'ambassadeur	81
Lamsrug met pepersaus	Selle d'agneau à la poivrade	80
Lamsrug met roomsaus	{ Selle d'agneau à la crème	79
	{ Baron d'agneau à la crème	79
Lamsrug met spinazie	Selle d'agneau primeurs	80
Lamsrug met voorjaarsgroente	Selle d'agneau à la printanière	79
Lamsrug varsoviene	Selle d'agneau varsoviene	81
Lamsrug venaison	Selle d'agneau venaison	81
Ossetong met maderasaus	Langue de boeuf-Sauce madère	77
Ossetong met schildpadsaus	Langue de boeuf-Sauce tortue	77
Ossenhaas op Nivernaise wijze	Filet de boeuf à la nivernaise	76
Ossenhaas op Portugeesche wijze	Filet de boeuf à la portugaise	76
Ossenhaas-wijze Godard	Filet de boeuf à la Godard	74
Ossenhaas-wijze jockey club	Filet de boeuf à la jockey club	75
Prager ham op Toskaansche wijze	Jambon de Prague à la Tosca	88

Koude Hoofdschotels.

90

Galantine van kalfsvleesch	Galantine de veau	97
Geperst vleesch	Boeuf marbré	95
Geperst vleesch met gelei	Boeuf pressé à la gelée	96
Gevulde ossenhaas met gelei	Filet de boeuf manchon à la pompadour	93
Ham met gelei	Jambon à la gelée	97
Ham op Venetiaansche wijze	Jambon vénitienne	98
Ham-wijze Salamanca	Jambon à la Salamanca	98
Ossenhaas met ganzelever	Filet de boeuf à la Strasbourg	94
Ossenhaas met gelei	Filet de boeuf à la gelée	92
Ossenhaas op Russische wijze	Filet de boeuf à la russe	93
Runderrrib met gelei	Côte de boeuf à la gelée	95
Rijststuk	Aspic	63
Zure gelei		90

Warme Wildschotels.

99

Fazant met zuurkool	Faisan choucroute	102
Haas met roomsaus	Lièvre à la crème	107
Haas op jagerswijze	Lièvre à la chasseur	105
Haas op koninklijke wijze	Lièvre à la royale	106
Haas-wijze Philaf	Lièvre à la Philaf	109
Haas-wijze St. Hubertus	Escaloppes de lièvre à la St. Hubert	106

Japansche poularde	Poularde japonaise	101
Kalkoen met oesters	Dindon aux huîtres	100
Kalkoen op keizerlijke wijze	Dindon à l'impériale	100
Kalkoen op koninklijke wijze	Dindon à la royale	99
Kapoen met selderij	Chapon au céleri	101
Ontbeende, gevulde poularde	Poularde farcie aux truffes	104
Poularde met artisjokkenbodems en champignons	Poularde Lavallière	104
Poularde met selderij	Poularde au céleri	101
Poularde met zuurkool	Poularde à la Metternich	102
Poularde op Amerikaansche wijze	Poularde à l'américaine	103
Poularde op koninklijke wijze	Poularde à la royale	99
Reerug met grootwildsaus	Selle de chevreuil au grand veneur	107
Reerug met kersen	Escaloppes de chevreuil aux cerises	109
Reerug met pepersaus	Selle de chevreuil à la poivrade	109
Reerug met roomsaus	Selle de chevreuil à la crème	109
Reerug-wijze Philaf	Selle de chevreuil à la Philaf	109
Reevleesch-wijze St. Hubertus	Escaloppes de chevreuil à la St. Hubert	108

Middenschotels. 110

Warme Middenschotels. 110

Chartreuse van patrijs	Chartreuse de perdreau	126
Eend met gevulde mandarijnen	Caneton à la bigarade	120
Eend met olijven	Caneton aux olives	121
Eend op jagerswijze	Caneton à la chasseur	122
Eend Rouvernaise	Caneton rouvernaise	122
Fazant-wijze châtelain	Faisan à la châteline	123
Kaasrand met champignons	Bordure de parmesan aux champignons	125
Kalfskop op Fransche wijze	Tête de veau à la française	125
Kip Marengo	Poulet Marengo	111
Kip met champignons	Poulet aux champignons	110
Kip met champignons en truffels	Poulet demi-deuil	114
Kip met dragon	Poulet à l'estragon	112
Kip met oesters	Poulet aux huîtres	111
Kip op huishoudelijke wijze	Poulet à la bonne femme	112
Kip op jagerswijze	Poulet à la chasseur	113
Kip op Parijsche wijze	Poulet à la parisienne	111
Kip op Portugeesche wijze	Poulet à la portugaise	113
Lamscoetelet in deeg	Côtelette d'agneau en robe de chambre	116
Lamscoetelet met kastanjepurée	Côtelette d'agneau-purée de marrons	114
Lamscoetelet op Italiaansche wijze	Côtelette d'agneau à l'italienne	114
Lamscoetelet op maarschalksche wijze	Côtelette d'agneau à la maréchale	116
Lamscoetelet-wijze Cova	Côtelette d'agneau à la Cova	115
Napolitaansche Carolis	Carolis napolitaine	119

	Bids.
Patrijs op jagerswijze	Perdreau à la chasseur 122
Poularde met champignons en truffels	Poularde demi-deuil 114
Ragout van haas op jagerswijze	Epigramme de lièvre à la chasseur 126
Romeinache timbale	Timbale à la romaine 124
Snijden van kippen, poulardes, eenden	Timbale de macaroni à la Monglas 123
Timbale van macaroni-wijze Monglas	Côtelette de ris de veau à la financière 117
Zwezerikcotelet op financiële wijze	Ris de veau aux huitres 118
Zwezerik met oesters	Ris de veau à la financière 117
Zwezerik op financiële wijze	Ris de veau à la renaissance 118
Zwezerik op renaissance wijze	Ris de veau à la Toulouse 119
Zwezerik-wijze Toulouse	

Koude Middenschotels.

127

Chaufroid van duif	Chaufroid de pigeon 129
Chaufroid van eend	Chaufroid de canard 128
Chaufroid van fazant	Chaufroid de faisan 128
Chaufroid van kip	Chaufroid de volaille 127
Chaufroid van patrijs	Chaufroid de perdreau 128
Chaufroid van reecoteletten	Côtelette de chevreuil en chaudfroid 129
Chaufroid van reerug met groot-wildsaus	Selle de chevreuil en chaudfroid au grand veneur 129
Chaufroid van zwezerik	Chaufroid de ris de veau 139
Dolman van ossenhaas	Dolman de filet de boeuf 140
Eend met druiven	Caneton à la vendange 135
Eend met sinaasappelen	Caneton à l'orange 133
Eend-wijze Lucullus	Caneton à la Lucullus 136
Hamcoteletten met gelei-Mierikswortelsaus	Jambonneau à la gelée-Sauce rai-ford 137
Hamsoufflé	Mousse de jambon 136
Kievitseieren met pâté de foie gras	Oeufs de vanneau à la Périgueux 140
Medaillon-wijze Célestine	Médailillon à la Célestine 139
Medaillon-wijze Nancy	Médailillon à la Nancy 138
Moes van pâté de foie gras	Poularde St. Claire 132
Poularde met aspergesalade	Poularde à la fermière 131
Poularde met hamsoufflé	Poularde Marie Rose 131
Poularde met pâté de foie gras	Poularde Albuféra 130
Poularde met salade Ninon	Poularde Ninon 132
Poularde met selderijalsalade	Poularde Démidoff 132
Poularde met voorjaarsgroenten	Poularde gerbes d'or 133
Rijststuk	63
Zure gelei	Aspic 90

Groenten.

141

Artisjokken met mousselinesaus	Artichauds-Sauce mousseline 151
Artisjokkenbodems met witte saus	Fonds d'artichauds à la Toulouse 151
Artisjokkenbodems met witte wijnsaus	Fonds d'artichauds au vin blanc 151
Asperges	Asperges en branches 142
Asperges met kaassaus	Asperges au gratin 143

Aubergines met boter	Aubergines au naturel	149
Aubergines met kaassaus	Aubergines au gratin	149
Bloemkool met kaassaus	Choufleur au gratin	146
Bloemkool-wijze Villeroy	Choufleur à la Villeroy	147
Cèpes op provinciaalsche wijze	Cèpes à la provinciale	153
Doperwtjes op Engelsche wijze	Petits pois à l'anglaise	146
Fransche slabootjes	Haricots verts	146
Gestoofde paddestoelen	Champignons au naturel	152
Gestoofde tomaten	Tomates au naturel	143
Getruffeerde morieljes	Morilles farcis aux truffes	154
Gevulde aubergines met tomatensaus	Aubergines farcies aux tomates	150
Gevulde komkommer	Concombre farci sauté	147
Gevulde komkommer met tomaten- saus	Concombre farci aux tomates	148
Gevulde tomaten	Tomates farcis	143
Hopspruiten	Jets de houblon	151
Kardoen met merg	Cardon à la moëlle	144
Kardoen met roomsaus	Cardon à la crème	144
Kardoen met Spaansche saus	Cardon à l'espagnole	144
Komkommer met tomatensaus	Concombre-Sauce aux tomates	148
Komkommer-wijze Villeroy	Concombre à la Villeroy	146
Kropsla met roomsaus	Coeur de laitue à la crème	149
Morieljes met Spaansche saus	Morilles à l'espagnole	153
Paddestoelen met kaassaus	Champignons au gratin	152
Paddestoelen in korst	Champignons en croûte	153
Paddestoelen met roomsaus	Champignons à la crème	152
Palmspruiten met roomsaus	Coeur de palmier à la crème	149
Schorseneeren-wijze Villeroy	Salsifis à la Villeroy	147
Selderij met bruine jussaus	Céleri au jus	145
Selderij met kaassaus	Céleri au gratin	145
Selderij met merg	Céleri à la moëlle	146
Selderij met roomsaus	Céleri à la crème	145
Selderij met Spaansche saus	Céleri à l'espagnole	145
Slierasperges	Asperges en branches	142
Spinazie met room	Epinards à la crème	148
Truffels met champagnesaus	Truffes au vin de champagne	154
Venkel met boter	Fenouille au naturel	150
Venkel met roomsaus	Fenouille à la crème	150

Sausen

155

bij vleesch, wild, gevogelte, visch en groente.

Warme Sausen.

155

Ambassadeur saus	Sauce ambassadeur	160
Ambassadrice saus	Sauce ambassadrice	160
Béarnaise saus	Sauce béarnaise	159
Béchamel saus	Sauce béchamel	155
Bordelaise saus	Sauce bordelaise	163
Citroen-eiersaus	Sauce au citron	158

	Bids.
Colbert saus	Sauce Colbert 162
Eiersaus (zure)	Sauce au vinaigre 158
Engelsche broodsau	Bread sauce 164
Fluweel saus	Sauce velouté 156
Garnalen saus	Sauce aux crevettes 163
Gebrande boter	Beurre noir 159
Genève saus	Sauce genevoise 162
Gewelde boter	Sauce au beurre 161
Groene saus	Sauce verte 158
Hollandsche saus	Sauce hollandaise 160
Kaas saus	Sauce au fromage 157
Kappertjes saus	Sauce aux câpres 161
Kardinaal saus	Sauce cardinale 157
Kreeften saus	Sauce au homard 164
Licht bruine saus	Sauce demi-glace 156
Madera saus	Sauce madère 161
Maitre d'hôtel saus	Sauce à la maitre d'hôtel 163
Mierikswortel saus	Sauce raiford 163
Mierikswortel saus met azijn	Sauce raiford au vinaigre 163
Mousseline saus	Sauce mousseline 159
Oester saus	Sauce aux huitres 164
Paprica saus	Sauce au paprica 165
Peper saus	Sauce poivrade 156
Peterselie saus	Sauce au persil 160
Pikante tomatensaus	157
Robert saus	Sauce à la Robert 162
Soubise saus	Sauce soubise 164
Spaansche saus	Sauce espagnole 156
Tomaten saus	Sauce aux tomates 157
Truffel saus	Sauce aux truffes 161
Zure Eiersaus	Sauce au vinaigre 158
Zuring saus	Sauce à l'oseille 162

Koude Sausen.**166**

Azijn saus	Sauce vinaigrette 169
Canadeesche saus	Sauce canadienne 168
Chantilly saus	Sauce Chantilly 168
Cumberland saus	Sauce Cumberland 168
Duiveltjes saus	Sauce au diable 168
Groene saus	Sauce verte 167
Indische saus	Sauce indienne 167
Kruizemunt saus	Sauce menthe crépue 169
Mayonnaise	Sauce mayonnaise 166
Mayonese	Sauce mayonese 169
Mierikswortel saus	Sauce raiford 169
Ravigotte saus	Sauce ravigotte 166
Ravigotte kruiden	167
Remoulade saus	Sauce remoulade 167
Tartaren saus	Sauce tartare 166

Eindschotels.

170

Wild en Gevogelte.

170

Gebraden duif	Pigeon rôti	179
Gebraden eend	Caneton rôti	174
Gebraden fazant	Faisan rôti	177
Gebraden gans	Oie rôtée	178
Gebraden haas	Lièvre rôti	181
Gebraden houtsnip	Bécasse rôtie	179
Gebraden kalkoen	Dindon rôti	174
Gebraden kalkoenkuiken	Dindonneau rôti	177
Gebraden kip	Poulet rôti	173
Gebraden korhoen	Coq de bruyère rôti	177
Gebraden parelhoen	Poulepintade rôtie	180
Gebraden patrijs	Perdreau rôti	177
Gebraden piepkuiken	Poulet de grain rôti	174
Gebraden poularde	Poularde rôtie	175
Gebraden sneeuwhoen	Poule de neige rôtie	180
Gebraden taling	Cercelle rôtie	180
Gebraden trapgans	Outarde rôtie	178
Gebraden watersnip	Bécassine rôtie	179
Gebraden, wilde eend	Canard sauvage, rôti	174
Getruffeerde kalkoen	Dindon truffé	175
Getruffeerde poularde	Poularde farcie aux truffes	176
Gevulde duif	Pigeon farci	180
Gevulde gans	Oie farcie	178
Schoonmaken en opzetten van gevogelte		171
Schoonmaken en opzetten van haas en konijn		170

Salades.

181

Amerikaansche salade	Salade américaine	183
Asperge salade	Salade St. Claire	182
Fransche salade	Salade française	183
Gekroonde zomersalade	Salade couronnée	181
Huzaren salade	Salade de viande	185
Japansche salade	Salade Mikado	184
Komkommer salade	Salade aux concombres	182
Kropsalade	Salade laitue	181
Mercédés salade	Salade Mercédés	187
Ninon salade	Salade Ninon	184
Rachel salade	Salade Rachel	187
Romeinsche salade	Salade romaine	182
Russische salade	Salade russe	186
Selderij salade	Salade Démidoff	183
Tomatensalade	Salade aux tomates	182
Venetiaansche salade	Salade vénitienne	185
Zweedsche salade	Salade suédoise	186

Compôtes.

Abrikozen compôte	Compôte d'abricots	188
Appelmoes	Mousse de pommes	190
Compôte van ananas	Compôte d'ananas	188
Compôte van appelen	Compôte de pommes	189
Peren compôte	Compôte de poires	189
Perziken compôte	Compôte de pêches	190
Rabarber compôte	Compôte de rhubarbre	190
Reine Claudes compôte	Compôte de Reine Claudes	189
Vruchten compôte	Compôte mêlée	190

Pâtés.

Fazantenpastei	Pâté de faisans	190
Ganzelever in gelei	Le Succulant	192
Ganzelever in korst	Pâté de foie gras en croûte	191
Ganzelever in pastei	Parfait de foie gras	190
	Suprême de foie gras	190
	Suprême de Strasbourg	190
Hazepastei	Pâté de lièvre	191
Hollandsche ganzelever	Pâté de foie gras hollandais	192
Patrijzenpastei	Pâté de perdreaux	192

Ijssoorten.

Aardbeien ijs	Glacé aux fraises	193
Abrikozen ijs	Glacé aux abricots	198
Alasca perziken	Pêches Alasca	201
Amerikaansch ijs	Glacé américaine	200
Ananas ijs	Ananas glacé	209
Bretonsch ijs	Glacé bretonne	202
Chocolade ijs	Glacé au chocolat	203
Frambozen ijs	Glacé aux framboises	196
Geleirand met vanille ijs	Bordure printanière glacé	199
Half ijs met chocolade	Glacé manquée	205
Izabella ijs	Glacé Isabelle	196
Koffie ijs met noga	Glacé pralinée	195
Mandarijnen ijs	Mandarins en surprise	197
Melba perziken	Pêches Melba	202
Meloen ijs	Melon glacé	200
Nesselrode ijs	Pouding Nesselrode glacé	201
Noga		198
Oostersch ijs	Glacé orientale	197
Perziken ijs	Glacé aux pêches	205
Pistache ijs	Glacé aux pistaches	209
Roomijs met perziken en aard- beiensaus	Pêches aux fraises	195
Roomijs met perziken en caramel- saus	Pêches au caramel	208

Roomijs met roomcaramelsaus	Glace crème au caramel	208
Rijst ijspudding	Riz glacé	208
Siberisch ijs	Glace sibérienne	206
Sinaasappel ijs	Glace d'oranges	199
Sneeuwbal ijs	Glace boule de neige	197
Vanille ijs	Glace à la vanille	194
Venetiaansch ijs	Glace Vénise	195
Ijs Carmen	Glace Carmen	209
Ijs Claremont	Glace Claremont	204
Ijs Mercedes	Glace Mercedes	206

Puddingen. 210

Warme Puddingen. 210

Gebrande roomvla op Fransche wijze	Crème brûlée à la française	211
Griesmeelrand met abrikozen	Bordure de semoule à la Condé	212
Kabinetpudding	Pouding cabinet	210
Louisepudding	Pouding à la Louise	214
Marmeladepudding	Pouding marmelade	214
Plumpudding	Plumpouding	212
Rijstrand met abrikozen	Bordure de riz à la Condé	212
Weenerpudding	Pouding viennois	213

Koude Puddingen. 215

Aardbeienbavaroise	Bavaroise aux fraises	222
Amandelpudding	Blanc-manger aux amandes	220
Ananasbavaroise	Bavaroise à l'ananas	223
Ananasrand op Parijsche wijze	Bordure à l'ananas à la parisienne	227
Charlotte Russe	Charlotte russe	228
Charlotte Russe met ananas	Charlotte russe à l'ananas	229
Charlotte Russe met koffie	Charlotte russe au café	229
Charlotte Russe met noga	Charlotte russe pralinée	229
Charlotte Victoria	Charlotte Victoria	229
Chipolatapudding	Pouding Chipolata	216
Chocoladebavaroise	Bavaroise au chocolat	224
Citroenbavaroise	Bavaroise aux citrons	224
Dollarpudding	Dollarpouding	219
Egyptische pudding	Timbale à l'égyptienne	232
Fransche pudding	Timbale à la française	235
Gemberpudding	Pouding piémontaise	219
Javaansche pudding	Timbale javanaise	231
Kabinetpudding	Pouding cabinet	217
Kardinaalbavaroise	Bavaroise à la cardinale	223
Keizerinnepudding	Riz à l'impératrice	221
Koffiebavaroise	Bavaroise au café	224

	Bids.
Koffiepudding	Pouding au café 217
Koffie roompudding	Blanc-manger au café 220
Marasquinbavaroise	Bavaroise marasquino 223
Margaretha pudding	Timbale Marguérite 232
Nesselrodepudding	Pouding Nesselrode 218
Nogabavaroise	Bavaroise au nougat 224
Nogapudding	Pouding au nougat 218
Parijsche pudding	Timbale parisienne 233
Perzikrand — wijze Victoria	Bordure de pêches à la Victoria 227
Pompadour pudding	Timbale pompadour 230
Pudding Fontainebleau	Timbale Fontainebleau 234
Rand beau rivage	Bordure beau rivage 228
Rand Claremont	Bordure Claremont 228
Richelieu rand	Bordure à la Richelieu 225
Rijstpudding met abrikozen	Riz aux abricots 221
Rijstpudding-wijze Montpensier	Riz à la Montpensier 221
Rijstrand met abrikozen	Bordure de riz à la Condé 226
Sinaasappelbavaroise	Bavaroise aux oranges 225
Vanillebavaroise	Bavaroise à la vanille 224
Witte roompudding	Blanc-manger 220

Zoete Sausen

236

bij ijssoorten en puddingen.

Aardbeien saus	Sauce aux fraises 238
Abrikozen saus	Sauce aux abricots 238
Ananas saus	Sauce chevalière 239
Caramel saus	Sauce au caramel 237
Chocolade saus	Sauce au chocolat 237
Citroen saus	Sauce au citron 237
Kersen saus	Sauce aux cerises 239
Kirsch saus	Sauce kirsch 237
Marasquin saus	Sauce marasquin 236
Rum saus	Sauce au rhum 239
Rijnwijn saus	Sauce au vin blanc 239
Sinaasappel saus	Sauce à l'orange 237
Vanille saus	Sauce à la vanille 236

Zoete Geleien.

240

Champagne geleï	Gelée au champagne 242
Frambozen geleï	Gelée aux framboises 243
Gemengde vruchten geleï	Macédoine aux fruits 242
Kersen geleï	Gelée aux cerises 243
Rum geleï	Gelée au rhum 241
Sinaasappel geleï	Gelée aux oranges 242
Wijn geleï	Gelée aux citrons au vin 241

Kaasgerechten.

Camembertmoes	Mousse Camembert	244
Camemberttruffels	Truffes au Camembert	245
Chester sandwiches	Sandwiches au Chester	246
Chestermoes	Mousse Chester	245
Chester truffels	Truffes au Chester	245
Gervaisbakjes	Fondues Gervais	249
Kaasbakjes	Petites marquises au Chester	248
Kaasdominosteenen	Domino de fromage	249
Kaas macarons	Macarons au fromage	246
Kaas naar keuze	Fromage varié	244
Kaaspignatelli	Pignatelli de fromage	249
Kaas sandwiches	Sandwiches au fromage	246
Kaasoezen	Profiterolles au fromage	246
Kaas soufflé	Soufflé au parmesan	245
Kaastengels	Bâtons au fromage	247
Kaastengeltjes	Paillettes au parmesan	247
Kaastaartjes	Tartelettes au parmesan	247
Kaasvierkantjes	Carrés de fromage	248
Palmiërs met kaassaus	Excellences au parmesan	249
Vrijgezellen toast	Bachelor toast	245

Avondpartij.

Bowl	Bowl	250
Citroenlimonade	Sirop au citron	253
Menu's		251
Mixed voor souper	Mixed pour souper	255
Oesterbroodjes	Petits pains aux huitres	252
Orangeade	Orangeade	253
Pâtébroodjes	Petits pains au pâté de foie gras	253
Pâté in korst	Pâté en croûte	253
Punch à la Romaine	Punch à la romaine	255
Sandwiches	Sandwiches	252
Sinaasappellimonade	Sirop à l'orange	254
Sorbet van aardbeien	Sorbet de fraises	254
Sorbet van ananas	Sorbet d'ananas	254
Vruchtensalade in ijs	Fruits rafraichis	256

Tweede Ontbijt.

Menu's	256
------------------	-----

Eiergerechten.

Eieren in gelei	Oeufs à la gelée	261
Eieren met groenten	Oeufs à la jardinière	264
Eieren met ham	Oeufs au jambon	263
Eieren in jus	Oeufs au jus	263
Eieren met vleeschrand	Oeufs à la Chartres	263

Eieren-wijze Tripe	Bld.
Gepocheerde eieren met asperge- punten	Oeufs à la Tripe 264
Gepocheerde eieren met kaassaas	Oeufs pochés aux asperges 262
Gepocheerde eieren met tomaten- saas	Oeufs pochés au fromage 261
Gepocheerde eieren met zuringsaas	Oeufs pochés aux tomates 261
Gepocheerde eieren op Florentijn- sche wijze	Oeufs pochés santé 262
Gestoofde tomaten	Oeufs pochés à la florentine 262
Gevulde eieren met tomatensaus	Oeufs farcis aux tomates 259
Gevulde, gebakken eieren	Oeufs farcis frita 260
Kamper steur	Oeufs farcis frita 260
Nierragout	Omelette aux asperges 265
Omelet met asperges	Omelette aux asperges 259
Omelet met confituren	Omelette aux confitures 260
Omelet met kruiden	Omelette aux fines herbes 258
Omelet met nierragout	Omelette aux rognons 258
Omelet met peterselie	Omelette au persil 258
Omelet met tomaten	Omelette aux tomates 259
Roereieren	Oeufs brouillés 264
Schuim omelet	Omelette soufflée 259
Turkache eieren	Oeufs à la turque 265

Vleesch-, Wild-, Gevogelte- en Vischschotels. 266

Aardappelsalade	Salade de pommes de terre 276
Aardappelschotel met kaas	Gratin de grenole 273
Biefstukschotel op Engelse wijze	Beefsteak pie à l'anglaise 274
Fransche vleeschschotel	Navarin 269
Garnalen met aardappelpurée	Crevettes — purée pommes de terre 281
Gebakken, gevulde flenjes	Pannequets farcis frita 268
Gebakken kip	Poulet frit 277
Gehakt met champignonsaas	Quenelles aux champignons 272
Gemengde salade	Salade macédoine à la russe 275
Gevulde kalfstong	Langue de veau farcie 271
Hongaarsche vleeschschotel	Gulaah 269
Iersche vleeschschotel	Irish stew 269
Italiaansche spaghetti	Spaghetti à l'italienne 275
Kalfstong met wijnaas	Langue de veau au vin blanc 271
Kalfstong-wijze Saint Garat	Langue de veau à la Saint Garat 272
Kalfstong-wijze Toulouse	Langue de veau à la Toulouse 271
Kalfsvleeschschotel op Engelse wijze	Pie de veau à l'anglaise 274
Kip Crapoudine	Poulet Crapoudine 277
Kip Pilau	Poulet Pilau 278
Konijn Marengo	Lapin Marengo 279
Konijn met kerry	Lapin au kerry 279
Konijn met paprica	Lapin au paprica 280
Konijn met pepersaas	Gibelotte 278

	Blds.
Koud rundvleesch-wijze matelote	Matelote de boeuf froid 276
Matelote van konijn	Matelote de lapin 279
Mireton van rundvleesch	Mireton de boeuf 277
Nierragout	Rognon sauté 270
Paprica Schnitzel	Escalloppes au paprica 270
Risotto	Risotto 266
Rivierkreeftjes met aspergepunten	Ecrivices aux asperges 280
Rijst	Rijst 267
Rijst met kaassoufflé	Petit soufflé Rouzil 267
Rijst met paprica	Riz au paprica 270
Rijst op huishoudelijke wijze	Riz à la ménagère 267
Rundvleesch-wijze matelote	Boeuf en matelote 276
Salmi van overgebleven wild	Salmi de gibier 277
Saucijzebroodjes	Pains à saucisson 273
Soufflé van vleesch	Soufflé de viande 267
Tartaren salade	Salade tartare 275
Timbale van flensjes met ham	Timbale de crêpes au jambon 268
Vleeschpasteitjes	Crouûtes au veau 272

Toespijzen en Gebak.

	281
Aardbeiensoufflé	Soufflé aux fraises 282
Abrikozenshotel	Pie d'abricots 285
Abrikozensoufflé	Soufflé aux abricots 282
Amandelgebakjes	Tartelettes d'amandes 309
Ananas met gebakken brood	Crouûtes à l'ananas 283
Ananasspannekoek	Crêpe georgette 284
Ananassabayon	Sabayon à l'ananas 286
Anastaart	Tarte d'ananas 302
Appelbollen	Appelbollen 304
Appelcrème	Crème de pommes 290
Appelen met gebakken brood	Charlotte de pommes 283
Appelpudding	Pouding de pommes 287
Appelschotel	Pie de pommes 285
Appeltaart	Gâteau de pommes 291
Appelvla	Crème de pommes 286
Banketletter	Pâtisserie en forme de lettres 308
Beschuittaart	Gâteau de biscuits 293
Biscuittaart	Gâteau de biscuit 294
Blind gebak	Blind gebak 301
Borstplaat	Tablette de sucre 307
Broodpudding	Pouding de pain 288
Cake	Teacake 299
Chocoladeglazuur	Chocoladeglazuur 289
Chocoladerand met slagroom	Bordure de chocolat 287
Chocoladesoufflé	Soufflé au chocolat 282
Chocoladetaart	Tarte de chocolat 296
Citroensabayon	Sabayon au citron 285
Citroensoufflé	Soufflé au citron 281
Eiwitglazuur	Eiwitglazuur 289

	Bids.
Engelsch oudjaarsgebak	Mince pies 305
Evenveelcake	Pound cake 299
Flensjestaart	Gâteau de crêpes 284
Fluweelcake	Velvetcake 298
Frambozensoufflé	Soufflé aux framboises 282
Gebakken brood met maderasaus	Croûtes au madère 283
Gemarmerde cake	Cake marbré 299
Geslagen aardbeienroom	Crème fouettée aux fraises 290
Geslagen room	Crème fouettée 289
Glazuur	Sucre glacé 288
Kaaspalmiers	Palmiers au fromage 306
Kersenschotel	Pie de cerises 285
Kersentaart	Gâteau de cerises 293
Kerstkrans	Pâtisserie de Noël 308
Marsepein	Marsepain 307
Mokkataart	Tarte de Moka 302
Mokkataartjes	Tartelettes de Moka 303
Moscovisch gebak	Pâtisserie moscovite 301
Opgerolde koek	Rouleau 295
Oublieën	Oublies 305
Perzikenschotel op Engelsche wijze	Pie de pêches à l'anglaise 284
Plumcake	Plumcake 299
Rumcake	Rhumcake 298
Savarin	Savarin 300
Schuiimpudding	Pouding écumeux 287
Sherrycake	Sherrycake 298
Sinaasappelsabayon	Sabayon aux oranges 286
Sinaasappelsoufflé	Soufflé aux oranges 282
Sneeuwballen	Boules de neige 303
Soenjestaart	Tarte de profiterolles 296
Sprits	Porc épici 304
Stekelvarken	Porc épici 297
Waterglazuur	Waterglazuur 288
Weenertaart	Tarte viennoise 297
Weenertaartjes	Gâteaux viennois 303
Zachte eierbiscuits	Biscuits de Savoye 306
Zandtaartjes	Zandtaartjes 304
Zoute palmiers	Palmiers salés 306