



£250

RECEPTEN

VAN DE

HAAGSCHE KOOKSCHOOL

DOOR

Mej. A. C. MANDEN,
Directrice van de Haagse Kookschool.

~~~~~  
ACHTSTE DRUK.  
~~~~~

'S-GRAVENHAGE,
DE GEBROEDERS VAN CLEEF,
1898.

Het is op herhaald verzoek van vele mijner leerlingen, dat ik besloot de *Recepten van de Haagsche Kookschool* uitgegeven, waardoor tevens een einde wordt gemaakt aan het overschrijven der recepten *op of na* de kooklessen.

Slechts enkele theoretische wenken heb ik gegeven, en eene beschrijving van de voedingsleer meende ik achterwege te kunnen laten, om reden deze wordt gevonden in de werkjes van Professor HUIZINGA en Dr. SNIJDERS, die bij het onderricht op de kookscholen worden gebruikt.

Ofschoon ik eenige practische wenken heb gegeven, moet men dit werkje niet beschouwen als een cursus voor de kookkunst, en eindelijk zij nog opgemerkt, dat slechts enkele recepten van luxe-gerechten zijn opgenomen, omdat het niet op den weg der kookscholen ligt om daarvan haar fort te maken. Voor bijzondere gelegenheden kan men deze bij elken kok bekomen.

Den Haag, 25 Mei 1895.

A. C. MANDEN.

Ook de zevende druk werd, evenals de vorige, in enkele maanden verkocht. Ik wil hopen, dat aan de achtste uitgave een gelijk succes zal ten deel vallen.

A. C. MANDEN.

Keukengereedschappen.

Om ons lichaam gezond te doen blijven is het niet alleen noodig, dat de voedingsmiddelen welke wij gebruiken onvervalscht zijn, maar ook dat de keukengereedschappen, waarmee en waarin ons voedsel gekookt of bewaard wordt, geen aanleiding kunnen geven tot vergiftiging.

Aarden voorwerpen kunnen b.v. aanleiding tot vergiftiging geven, wanneer in het glazuur te veel lood voorkomt. Indien in zulke pannen vette spijzen worden gekookt of lang bewaard, dan lost zich een gedeelte van het lood op. Onschadelijke aarden pannen mogen geen doffen klank geven, wanneer men er op klopt, noch mag het glazuur eene ruwe, korrelige oppervlakte vertoonen. Om te zien of glazuur onschadelijk is vult men een pan met gelijke deelen azijn en water, of men neemt op 100 deelen water 5 deelen azijnzuur en op elken Liter vloeistof 10 gram keukenzout en laat deze massa $\frac{1}{2}$ uur koken. Na het koken vermengt men gelijke deelen daarvan met zwavelwaterstofwater. Wordt deze massa bruin, dan bewijst dit, dat er *lood* in het glazuur der pan aanwezig is. Herhaalt men deze proef nog eens en doet zich weer hetzelfde verschijnsel voor, dan is de pan voor de gezondheid nadeelig.

Ijzeren pannen zijn voor de gezondheid onschadelijk; sommige spijzen die daarin gekookt worden krijgen evenwel eene grauwe kleur, b.v. appels en alle stoffen waarin zuren voorkomen. Beter is het om zoogenaamd geoxydeerd ijzeren pannen te gebruiken.

Ijzeren pannen worden evenwel dikwijls geëmailleerd. Het email behoort te bestaan uit eene verbinding van tinoxide, kiezelarde, klei, veldspaath en borax. Komt er *lood* in voor dan kan het email schadelijk zijn. Op de geëmailleerde pannen kan men dezelfde proef nemen als hierboven voor de aarden pannen is aangegeven.

Met vertinde pannen en alle voorwerpen van tin ver-

vaardigd, behoort men eveneens voorzichtig te zijn, omdat er dikwijls te veel lood in voorkomt.

Een niet schadelijk vertinsel ziet er glimmend uit en wanneer men er met den vinger over strijkt, wordt deze niet gekleurd. Zit in het vertinsel daarentegen veel lood dan is de kleur blauwachtig en wordt de vinger ook zoo gekleurd wanneer men er overheen strijkt.

Een voorwerp van blik vervaardigd mag men niet kunnen samendrukken; dit toch is dikwijls het geval met blikken waarin groenten enz. geconserveerd worden; in zulk blik komt te veel lood voor. Groenten en vruchten uit zulke blikken kunnen daardoor schadelijk voor de gezondheid zijn.

Indien zacht water (regenwater) in aanraking komt met metaal, b.v. lood (looden pijpen) worden er vergiftige stoffen gevormd.

Heeft men duinwater in huis dan verdient het aanbeveling 's morgens gedurende een paar minuten het water te laten wegloopen, vóórdat het gebruikt wordt voor thee- of koffie-water.

Pannen van koper vervaardigd zijn sterker dan die van tin of van aarde. Zij worden evenwel aangetast door zure, zoute en vette spijzen. Zoo de laatste daarin koud worden vormt zich hetgeen men in het dagelijksch leven kopergroen noemt. Vandaar dat frituurijzers van koper vervaardigd, gevaar kunnen opleveren indien zij vóór het gebruik niet zorgvuldig worden gereinigd.

In blanke geschuurde koperen pannen kan men zonder gevaar koken, maar de spijzen mogen er niet koud in worden. Met het oog op vergiftiging is het beter om nooit zuren in koperen pannen te koken.

Enkele algemeene opmerkingen.

Op verschillende manieren kan er in de huishouding bezuinigd worden. Onbreekbare voorwerpen, die weinig onderhoud noodig hebben, zijn daarom steeds te verkiezen.

In menige keuken prijkt het koper en blikwerk in de kast en aan den muur, prachtig gepoetst, om den toeschouwer

in den waan te brengen, dat daar de grootste netheid heerscht.

Goed email is op den duur te verkiezen; de aankoop is kostbaar, maar breekbare voorwerpen van aardewerk zijn op den duur veel kostbaarder.

Van hout schaffe men zich slechts datgene aan wat niet van andere stoffen in den handel is of onpractisch zou zijn. Bv. houten hakborden zijn nog niet vervangen door borden die van andere minder poreuze stoffen zijn vervaardigd. Was dit wel het geval dan zou het praktischer zijn, om ze niet te nemen van hout. Heeft men iemand in de keuken, die zulke dingen niet bijzonder zuiver houdt, dan kan men met het bloote oog reeds allerlei etensresten in de naden en schrammen van zulk een bord opmerken. Belast en beladen met zeep en stof en witsel en zand komt eten van het hakbord en verdwijnt later in de respectieve magen. Hoeveel zuiverder zijn dan niet porseleinen planken! Jammer dat de messen er zoo spoedig stomp op worden.

De vleeschklopper behoort eveneens van porselein te zijn. Voor het maken van beslag bv. voor pannenkoeken, een trommelkoek en dergelijken heeft men een houten lepel noodig. Indien iemand er echter kans toe ziet, om hiervoor geëmailleerde lepels te gebruiken, dan kan hij deze ook in den handel bekomen.

Puddingen en aspics waarin zuren voorkomen, behooren in porseleinen of geëmailleerde vormen te bekoelen. Toch moet men dikwijls blikken vormen voor dit doel gebruiken, omdat de gewenschte vormen van email niet in den handel zijn, bv. rijstranden en timbales! En men mag niet zulk een evolutiegeest aan den dag leggen om willekeurig te zijn in het kiezen van vormen voor zoovele luxe-gechten.

Zoo behoort een bavaroise in een daarvoor bestemde vorm stijf te worden al komen er ook nog zooveel vruchtzuren in voor. Men zij dus behoudend en neme een zoogenaamden pijpvorm voor een bavaroise moderne au citron.

Lepels en vorken, die voor de keuken zijn bestemd, moeten zoo degelijk mogelijk zijn. Komt er te veel lood in voor dan buigt men ze gemakkelijk en ze smelten ten deele wanneer ze in aanraking komen met sterk verwarmd vet.

Met het koopen van zoogenaamd tafelzilver behoort men eveneens omzichtig te zijn. Soms komt er te veel koper in voor en wordt er kopergroen gevormd zoodra zij met zuren in aanraking komen; dat dit schadelijk is voor de gezondheid behoeft geen verder betoog.

Het onderhoud van enkele keukengereedschappen.

Geëmailleerde pannen die gebruikt zijn moeten steeds met warm water worden weggezet, daardoor weeken de etensresten en gaan dus bij het schoonmaken gemakkelijk uit. Te snelle afkoeling werkt nadeelig op het email, het springt er spoedig af, daarom moet een pan niet met koud water worden weggezet of nog warm zijnde op ijs worden geplaatst, zooals dikwijls gebeurt bij het maken van puddingen, die men spoedig stijf wenscht te hebben. De pannen behooren vanbinnen en vanbuiten met zeepwater schoongemaakt te worden. Zijn zij vanbuiten heel vuil dan worden zij met Brusselsche aarde geschuurd. Hetzelfde geldt voor porseleinen, tinnen en vertinde gereedschappen. Twee teilen met water behoort men voor dit schoonmaken te gebruiken waarin ruim water voorhanden moet zijn. Bevindt zich in één teil zeepwater dan behoort in de andere schoon water te zijn, waarin noch soda noch zeep mag voorkomen, omdat vooral borden spoedig den smaak aannemen van het zeepsop. Drogen borden of schalen streperig op, dan is dit een bewijs, dat het water of de doek waarmee de voorwerpen werden afgedroogd vuil was. In een keuken kan men niet te zindelijk werken.

De droogdoeken moeten na gebruik iederen dag worden uitgewasschen en 2 of 3 maal in de week vervangen door andere. Dit hangt natuurlijk af van de hoeveelheid voorwerpen, die iederen dag zijn schoon te maken.

Ijzeren potten worden vanbinnen even als de geëmailleerde pannen schoongemaakt; vanbuiten worden ze geschuurd met soda en zand en daarna flink afgespoeld

met veel water. Nieuwe ijzeren koekepannen worden steeds vóórdat zij gebruikt worden uitgekookt met raap-olie waarin wat aardappelschillen. Na een halfuur verwijdert men de olie met de schillen en veegt de pan schoon met wat zout en papier. Zonder deze bewerking is het niet mogelijk in een ijzeren pan te bakken.

Nieuwe vormen van blik en messing, bv. frituurijzers, moeten een paar dagen vóórdat zij in gebruik worden genomen met vet zijn ingewreven.

De ijzeren bakplaten en omeletpannen worden altijd schoongemaakt met papier en wat zout. Het gebruik van couranten-papier is natuurlijk steeds te ontraden.

Vertinde pannen of andere voorwerpen, die vertind zijn, mogen nooit worden geschuurd, omdat men daardoor het laagje tin verwijdert. Zij worden in zeepwater schoongemaakt.

Dat het goed onderhouden van de keukengereedschappen gepaard met voorzichtigheid, veel geld bespaart, is gemakkelijk na te gaan. Zoo heeft men het breken eveneens in zijn macht. Geen aarden of porseleinen voorwerpen mogen in een oven of op een kachel staan om op die wijze het eten op te warmen. Het breken moet dan het gevolg zijn.

Keukenkachels.

Voor keukengebruik zijn het best de zoogenaamde spaarhaarden, maar zij beantwoorden nog niet geheel aan hunnen naam. Een spaarhaard moet zoodanig zijn ingericht, dat er zóoveel mogelijk van de voortgebrachte warmte wordt geprofiteerd, terwijl het verbruik van brandstoffen tot de kleinst mogelijke hoeveelheid wordt beperkt.

Een spaarhaard kan bv. bestaan uit 2 groote trommels van verschillende grootte, waarbij de warmte kan circuleeren in de ruimte die tusschen de beide trommels aanwezig is en, daardoor aanmerkelijk afgekoeld, door de kachelpijp ontwijkt. Hoe koeler een kachelpijp

is, wanneer een kachel flink brandt, hoe meer de warmte dienst heeft gedaan voordat ze verdwijnt.

Bij een zoodanige inrichting worden de ovens aan alle zijden verwarmd en is het onnoodig om vuur aan te brengen in een lade, die dikwijls onder den oven is aangebracht. Voorts zijn verschillende inrichtingen gemaakt om steeds warm water te hebben, bijv. bussen in de kachel of buizen die binnen en om de kachel loopen. Warme schalen en borden kan men verkrijgen, zonder dat zij er door te lijden hebben, wanneer er boven de kachelplaat op bv. 80 cM. afstand een ijzeren rek wordt aangebracht. Indien de kachel fel brandt kan op zulk een rooster zelfs het eten blijven koken.

Het is algemeen bekend, dat verbranding is een langzame of snelle verbinding van zuurstof met een of andere stof. Hoe meer toevoer van lucht hoe meer volkomen de verbranding plaats heeft. Vandaar dat veel roet wijst op te weinig toevoer van lucht, door slecht trekkende schoorsteenen.

De brandstoffen nl. turf en hout, moeten op een droge plaats worden bewaard, er wordt dan meer geprofitteerd van de brandstof zelve.

Steenkolen geven meer roet dan cokes. Bij het gebruik hiervan moet er vooral worden gezorgd, dat de kachelpijp en de kanalen zijdelings flink worden schoon gehouden. Rookt de kachel, dan moet allereerst onderzocht worden of de kachel of de kachelpijp ook vuil is, daar het rooken der kachel dikwijls is toe te schrijven aan het niet op tijd schoonmaken.

Eenige praktische raadgevingen voor de keuken.

Het beste is, dat een keuken is gelegen op het Noorden of Oosten, omdat de zon er dan niet of althans niet lang op staat.

De ramen dienen van boven geopend te kunnen worden, omdat de warme lucht, die naar boven stijgt de keuken

dan spoediger kan verlaten. Een goede ventilatie maakt ook, dat er steeds voldoende zuurstof in het vertrek blijft. Dit dient vooral op kookscholen in praktijk te worden gebracht.

Een vuilnisbak dient men altijd buiten te plaatsen. Daar dit echter in veel stadskeukens onmogelijk is, moet er voor gezorgd worden, dat de bak iederen dag geledigd wordt en dat men zooveel mogelijk datgene verbrandt wat spoedig tot rotting overgaat.

Wil iemand, die aan het hoofd eener huishouding staat, sparen zonder te ontberen, dan moet zij op het volgende bedacht zijn. Een van de meest roekelooze daden in de keuken is het afkoken van groenten. Daardoor verliezen deze veel van de zouten, die anders het menschelijk lichaam zeer ten goede zouden komen. Sommige groenten, vooral kool- en knolsoorten, zouden te sterk van smaak zijn, als zij niet werden afgekookt. Deze blijven natuurlijk buiten rekening. Het water waarin erwten en boonen gekookt zijn behoort niet te worden weggeworpen, want door toevoeging van zout, peper en wat fijngesneden uien, kan men er een smakelijke soep van bereiden. In aardappelwater worden erwten en boonen spoediger gaar.

Het water waarin ham gekookt heeft, kan men eveneens gebruiken om er een smakelijke soep van te koken door toevoeging van wat rijst, fijngesneden uien, peper en gehakte peterselie. Dit is natuurlijk geen soep, die in een luxe-keuken te huis behoort, maar ik bedoel slechts aan de hand te doen hetgeen bruikbaar is. Het vet behoort van het water, waarin de ham gekookt heeft, verwijderd te worden. In dit vet kunnen bv. aardappelen worden opgebakken of men kan het gebruiken, om boerenkool en andere koolsoorten te stoven. Het vet wordt eveneens verwijderd van soep die gekookt is van beenderen, of men mocht een voorliefde voor vet hebben, dan is het natuurlijk onnoodig het vet er af te nemen, omdat een mensch, vooral iemand die veel handenarbeid verricht, dagelijks veel vet nodig heeft.

Van kleine stukjes overgebleven vleesch en velletjes kan men smakelijke sausen koken, eveneens van de karkassen van wild en gevogelte, door ze met water en wat kruiden op te zetten. Zie bv. het recept voor piquante saus. Ook kan men deze resten koken zonder kruiden en dan

aan gestampt eten toevoegen. In beenderen en vellen komt nl. lijn voor, dat door koken in water vrij wordt. Voegt men dit vocht aan het eten toe, dan verhoogt men de voedingswaarde. Lijn nl. kan tot op zekere hoogte eiwit uitsparen. De lijnsoepen, vroeger meer algemeen Rumfordsche soepen genaamd, hadden groote waarde.

Prof. Huizinga zegt: „In ieder geval echter is het zeer waarschijnlijk, dat de lijn bestemd is om eene grootere rol in onze voeding te spelen dan ze tot nog toe gedaan heeft”.

Wanneer men lever heeft gekookt, moet men dezen in hetzelfde water koud laten worden en zorgen dat hij goed onder staat, want de gedeelten die buiten het water blijven, krijgen een donkere kleur. Dit water kan men gebruiken bij het koken van erwtensoep.

Als men jus over heeft gehouden, kan men het vet gebruiken, om er aardappelen m^ce te bakken of groenten in te stoven, terwijl het bruine van de jus met toevoeging van water bij de bewerking van oud vleesch zeer goed te pas kan komen. Ook kan men er smakelijke soepen van koken. Resten van sausen en ragouts kan men, door toevoeging van bouillon, verwerken tot smakelijke soepen. Sommige ragoutresten zijn, wanneer zij dikker worden gemaakt, zeer geschikt om er croquetten van te maken.

Resten van kip, wild enz. te onogelijk om zóó op tafel te brengen, kan men in den vorm van papegaaitongen aanrechten, of men kan er ragout van maken.

Heeft men kalfs-, rund- of varkensvet uitgebraden, dan kan men de zoogenaamde kaantjes, dat zijn de bruine stukjes die men overhoudt na het uitbraden, door gebakken aardappelen roeren, of met jus over bruine boonen en grauwe erwten eten.

In Gelderland maakt men van het water waarin leverworst enz. is gaargekookt balkenbrij. Men roert door dit nat meel, kaantjes en wat krenten, kookt dit tot een vaste pap en giet dan alles op een schaal om koud te worden. Dit gerecht kan men geruimen tijd bewaren. Vóór het gebruik worden er plakken afgesneden die aan beide zijden in de koekenpan lichtbruin worden gebakken.

Bij het maken van wortelgelei houdt men de kern van den wortel over, deze stukken worden gebruikt in hutspot, of men kookt er wortel-soep van, daartoe kookt

men de stukken ter grootte van 1 cM. gaar in bouillon met wat rijst, zout en peper. Even voor het opdoen wordt de soep gebonden door wat sago.

In Duitschland gebruikt men dikwijls vruchtensoepen o.a. appelsoep. (De appels worden flink gewasschen voor dat men ze gebruikt om er appelmoes van te maken). Men kookt de schillen en klokhuizen bv. 3 uren, indien de kachel toch brandt is dit best mogelijk. Daarna wordt alles door een zeef gegoten, aan het water wordt een citroenschil toegevoegd, wat suiker en citroensap totdat de smaak frisch zuur is, eenigen tijd wordt de soep nog gekookt en daarna gebonden met sago.

Gewasschen citroenschillen kan men bewaren met suiker door ze laag om laag in een fleschje of potje te plaatsen; daarbij moet men de schillen vooraf van de witte, binnenste laag bevrijden. Deze schillen kan men gebruiken in tijden, wanneer er geen citroenen te krijgen zijn.

Uitgeperste citroenen zijn een uitstekend reinigingsmiddel voor de handen.

In zure spijsen, bv. rabarber, waarvan de bereiding veel suiker eischt, kan men een weinig koolzure soda mengen, die een gedeelte van het zuur neutraliseert, en dus maakt, dat men minder suiker noodig heeft. Voor zwakke magen zou dit recept niet geschikt zijn.

Wanneer aardappelen bevroren zijn behoeven ze niet weggedaan te worden, men kan ze best gebruiken in hutspot en andere eenigszins zoet smakende groenten.

Oud brood kan men verzamelen, in den oven drogen, fijnstampen en als beschuit gebruiken.

Men doet verstandig vanille in suiker te bewaren, er gaat zodoende weinig van den geur verloren, daar deze gedeeltelijk in de suiker trekt. Vanille stokjes worden opengespleten voordat men ze gebruikt, of men kan ze meer dan eens gebruiken, als men maar zorgt, dat ze dadelijk afgewasschen en gedroogd worden na gebruik. Men doet zuinig, puddingen met gelatine den vorigen dag te bereiden, daar men dan minder gelatine noodig heeft. Puddingen, bereid met gelatine, worden nl. stijf door het staan. Men zou dezen raad evenwel in den zomer niet in toepassing kunnen brengen, wanneer men geen kelder of ijskast heeft.

Wenscht men eetwaren eenigen tijd te bewaren dan moet men er vet overheen smelten. Als men vocht van

zoetzuur over heeft kan men dit uitstekend voegen bij het stoven van roode kool en haché.

Azijn van augurken, komkommers en sjalotten is eveneens geschikt om te gebruiken in haché.

Als men eiwit klopt, zorg men, dat er geen geel van den dooier in komt, het wordt dan nooit stijf, evenals wanneer men het eiwit klopt met een garde, waaraan nog eiwit is blijven hangen.

Is melk zuur geworden, dan kan men er verschillende meel- en gortsoorten in gaarkoken; dit gerecht is best te gebruiken; ook kan men er pannenkoeken meê beslaan. Het beslag voor pannenkoeken wordt dikwijls met karne-melk klaargemaakt.

Met koffiedik en theebladen kan men karaffen, melk-glazen en flesschen schoonmaken, vette ontbijtborden en dergelijke voorwerpen. Men spaart daardoor zeep uit, een artikel waarmee men in de keuken dikwijls veel te royaal is.

Als iets overkookt, strooit men dadelijk zout op de kachel, dit verhindert het ontstaan van vlekken op het fornuis en de verspreiding van onaangename geuren bv. bij het overkoken van melk.

Bereiding van bouillon.

Soep, bouillon en vleesch-extract hebben geen voedingswaarde, wanneer zij nl. worden bereid door vleesch in kokend water te plaatsen. Er vormt zich dan evenals bij het braden, een ondoordringbare laag, waardoor het grootste deel der voedingsstoffen in het vleesch blijft.

Om het eiwit zooveel mogelijk uit het vleesch te krijgen wordt het geschrapt of in kleine vierkante stukken verdeeld en met koud water opgezet, waarbij wat zout wordt gevoegd en daarna eenigen tijd verwarmd.

Hoe langer en langzamer bouillon trekt — bv. 6 uren — en beneden de temperatuur blijft, waarbij eiwit stolt, des te meer onttrekt men het eiwit aan het vleesch. Een voedende soep moet zoowel de geurige stoffen als het eiwit van het vleesch bevatten, toch kan dit laatste nooit geheel en al in de soep overgaan, omdat het vleesch zelf

verhouding tot de voedingswaarde van het vleesch. Men kan dit duidelijk nagaan op afbeeldingen van het rund, kalf, varken en schaap, die door de firma Mensing en Visser, Wagenstraat te 's-Gravenhage, in den handel zijn gebracht.

Het paardenvleesch bezit een hooge voedingswaarde, het bevat veel eiwit en komt in smaak overeen met dien van rundvleesch. Men noemt paardenvleesch vies, terwijl toch dat woord in dezen zin geen recht van bestaan heeft.

De keuring in het algemeen van alle soorten van vleesch diende zóó te zijn, dat elk vooroordeel werd weggenomen, want paardenvleesch is evenmin vies als elk ander soort vleesch. Meestal is het afkomstig van oude, afgewerkte dieren die overigens gezond zijn. Op de keuring komt het aan of alle soorten van vleesch schadelijk (vies) of onschadelijk zijn. Men kan de heerlijkste soepen gereed maken zoowel van onschadelijk paardenvleesch als van onschadelijk rund- en kalfsvleesch.

Bij het braden van vleesch moet men er op bedacht zijn te zorgen, dat de vleeschappen in het vleesch blijven. Dit kan geschieden door de zoogenaamde braadstukken vóór dat zij in den oven worden geplaatst te overgieten met kokend water of vet. Het eiwit stolt dan. Met het oog op de trichinen, die in het varkensvleesch kunnen voorkomen, moet vooral dit vleesch gaar gegeten worden; zoolang de kleur roodachtig is, moet het niet gegeten worden. Alleen gaar gebraden varkensvleesch geeft een waarborg voor het niet meer aanwezig zijn van levende trichinen, daar deze sterven bij een temperatuur van ongeveer 70° C. Het proeven van rauw varkensvleesch is dus gevaarlijk.

Even voor dat men het vleesch gaat braden wordt het gezouten. Laat men het langen tijd gezouten staan dan wordt het vleesch taai. Bovendien heeft zout de eigenschap om vochten tot zich te trekken; het vleesch verliest dan ook terwijl het gezouten staat een deel van zijn bloed. Wild en ossenhaas worden soms gemarineerd, d. w. z. zij worden een of meer dagen in azijn geplaatst waarin veel kruiden. Hierdoor raakt eveneens bloed verloren, maar veelal wordt de smaak door den azijn en de kruiden te weeg gebracht, aangenaam gevonden.

Versch vleesch kan op verschillende manieren bewaard

worden en wel: door koude, door uitdroging, door afsluiting van lucht, door inzouten en door rooken. Vooral bij het verzenden van vleesch over groote afstanden maakt men van de eerste methode gebruik. Door de verlaagde temperatuur wordt de ontbinding tegengegaan. Het vleesch wordt daartoe in ijs verpakt. Het drogen van vleesch is alleen geschikt voor kleinere stukken, de grootere kunnen niet door en door uitdrogen en blijven soms van binnen vochtig.

Wil men vleesch bewaren door afsluiting van lucht, dan overgiet men het met een laag vet, of het wordt gaar gekookt en in bussen geplaatst, die hermetisch worden gesloten. Bij het inzouten verliest het vleesch aanmerkelijk in voedingswaarde, wat bij drogen niet het geval is. Door het inzouten heeft er verlies van water uit het vleesch plaats, waardoor het bindweefsel ineenschrompelt en dus taai wordt.

Visch.

Versche visch heeft helder roode kieuwen, de oogen hebben nog glans en zijn doorschijnend; zij mogen noch dof noch ingezonken zijn. Het vleesch van versche visch is vast en elastisch, zoodat een indruk van den vinger spoedig verdwijnt. De reuk der kieuwen moet frisch zijn. Visch die niet lang geleden gestorven is zinkt in water. Is de visch niet frisch meer dan drijft zij op water.

Soms zijn de kieuwen door een verfstof rood gekleurd; dit is gemakkelijk te ontdekken door de kieuwen flink af te spoelen. Zoutevisch mag geen ranzigen reuk hebben, niet gevlekt zijn en moet gemakkelijk verbrokkelen. Stokvisch moet inwendig wit zijn, niet roodachtig, mag geen vlekken vertoonen noch week zijn. Visch heeft groote voedingswaarde, vooral de gedroogde soorten; een stokvischgerecht is daarom goed en goedkoop te noemen.

Wenscht men versche visch eenige uren te bewaren, dan moet men de kieuwen er uit nemen, de visch op de gewone wijze schoonmaken en ze dan in een natten doek op eene koude plaats bewaren, maar volstrekt niet in het water leggen.

Het water waarin visch gekookt wordt moet flink ge-

zouten zijn. Op een liter water kan men 10 gram zout nemen.

Zalm maakt hierop een uitzondering; veelal wordt beweerd, dat de zalm smakelijker is wanneer zij wordt gekookt in water zonder zout.

Kookt men visch, met week vleesch, zooals schol en bot, dan bevordert men het hard worden der visch door aan het vischwatter wat azijn toe te voegen.

De beste tijd voor inkoop van enkele vischsoorten is als volgt, nl. tusschen twee perioden van kuitschieten in: Paling en aal in de zomermaanden.

Schol, bot en tong in den zomer en den herfst.

Snoek van Augustus—October.

Baars van Augustus—Januari.

Schelvish en kabeljauw in den winter, liefst bij vorst.

Spierring is het lekkerst bij vorst.

Zalm van Mei—Juni.

Forel in Juli en Augustus.

Winterzalm van September—Mei.

Meestal worden de visschen, althans in de steden, kant en klaar in de keuken gebracht, gereed om te worden afgewasschen, gekookt of gebakken. Toch dient men te weten hoe ze moeten worden schoongemaakt, als dit niet reeds geschied is.

De visch wordt gedood door een slag op den kop te geven met een zwaar voorwerp, een hamer of hakmes. De kieuwen en de inwendige deelen worden verwijderd door een opening te maken in den buik, zoo klein mogelijk. Men moet hierbij vooral zorgen, dat de galblaas in haar geheel blijft, omdat anders het vleesch bitter smaakt. De visch wordt daarna flink eenige keeren afgewasschen, zoowel vanbinnen als vanbuiten.

Bezitten de visschen schubben, dan worden deze verwijderd voordat de ingewanden zijn weggenomen, door met een mes de schubben af te krabben van den staart naar den kop.

Tong, aal en paling bezitten een huid, die men moet verwijderen. Dit gaat het gemakkelijkst door bij tong daarmee aan den staart te beginnen. Heeft men de huid wat losgemaakt, dan kan men met flinke, krachtige rukken deze spoedig verwijderen. Bij paling en aal is het beter daarmee aan den kop te beginnen.

Sommige visschen worden bij voorkeur blauw op tafel

gebracht, bv. karper, paling en steur. Vóór het koken wordt de visch dan overgoten met kokenden azijn.

Wild en gevogelte.

Het vleesch van deze dieren moet, even als ander vleesch, goed bestorven zijn voordat men het gebruikt.

Bewaart men het te lang dan wordt het adellijk, dat wil zeggen, het bederft en kan schadelijk voor de gezondheid zijn. Reeën, herten, hazen en konijnen worden aan de achterpooten opgehangen en gepeld d. w. z. de huid wordt verwijderd. Daarna worden de ingewanden uit het lichaam genomen door met een scherp mes een opening in den buik te maken. Wil men het wild lang bewaren, dan moeten de ingewanden verwijderd worden, daar deze spoedig aanleiding tot bederf geven.

Het marineeren is een middel, om het vleesch eenige dagen tegen bederf te kunnen bewaren. Men plaatst het daartoe in azijn, waarin veel kruiderijen en keert het dagelijks om. De azijn met de kruiden kan men koken en koud over het vleesch gieten. Bij het braden van reeën- en hertenvleesch zie men de recepten voor hazen en konijnen.

Bij het plukken van gevogelte verwijderd men de staartvederen en die der vleugels; ook de overige veeren worden uitgetrokken. Dit geschiedt het gemakkelijkst wanneer het dier pas gedood, dus nog warm is. Is dit niet mogelijk dan kan men het dier in lauw water dompelen en daarna plukken, de veeren verspreiden zich dan bovendien niet in de lucht. Het gevogelte wordt met de borst op een porseleinen plank gelegd. Met den duim en den wijsvinger der linkerhand drukt men de huid onder den hals samen, maakt eene insnijding in den hals en maakt voorzichtig den krop, slokdarm en luchtpijp los. Dan draait men het dier om en maakt met den wijsvinger, dien men in de borstopening steekt, de ingewanden los, daarop suijdt men den buik aan den onderkant open, schuift met duim en voorsten vinger het vet een weinig ter zijde, waarna men al de ingewanden uit het lichaam haalt. Het gevogelte wordt daarna geschroeid door het boven een spiritusvlam

heen en weer te bewegen, totdat alle kleine veertjes verbrand zijn; de overige deelen der veeren worden met een mesje uit de huid getrokken.

Snippen daarentegen worden dikwijls bij voorkeur gegeten met darmen en hun inhoud; onnoodig te zeggen, dat zoo iets afkenring verdient en dat de ingewanden op de Kookscholen worden verwijderd.

Nadat de ingewanden geheel en al zijn uitgehaald, wascht men den vogel af en verwijderd men den kop, althans bij groote vogels. De pooten behooren bij het kniegewricht te worden afgesneden; daarna wordt het dier gezouten, zoowel vanbinnen als vanbuiten.

De galblaas wordt zorgvuldig van de lever verwijderd omdat deze anders bitter smaakt. De inwendige dikke huid wordt uit de maag genomen, daarna worden lever en maag flink afgewasschen en gezouten binnen in het lichaam geplaatst. De pooten worden tegen het lichaam, een weinig naar boven gedrukt, zoodat de borst vooruitsteekt en deze met een zoogenaamde dresseernaald waarin een eind dun touw vastgenaaid. De vleugels worden omgedraaid en op den rug gelegd en eveneens met een touwtje aan het lichaam bevestigd.

Groenten en vruchten.

De voedingswaarde van de verschillende groenten is niet groot. De meesten bevatten veel water, sommigen nog al veel zouten, vooral spinazie en raapstelen. Algemeen is het bekend, dat deze zouten evenals de zuren der vruchten de spijsvertering bevorderen, vandaar dat zij veelal worden aangeraden bij sommige soorten van darmlijden, evenals het gebruik van gestoofde pruimen, rabarber e. a.

Tot de bladgroenten behooren de verschillende kool- en knolsoorten, als savoijekool, boerenkool, witte kool, bloemkool, hieraan sluiten zich aan spinazie, asperges, andijvie en de verschillende salade-soorten.

Groenten en vruchten behooren in de dagelijksche voedingslijst te blijven voorkomen.

Indien men de groenten in groepen ging verdeelen, dan zou men de gedroogde peulvruchten de voedende kunnen

noemen, en uien, prij, knoflook, peterselie en dergelijke de aromatische.

Tot de gemakkelijkst te verteren groenten behooren: spinazie en wortelen.

Erwten en boonen verteren eveneens gemakkelijk wanneer er nl. purée van is gemaakt.

Tal van groenten zouden in ons land kunnen worden gebruikt, indien het vooroordeel minder groot was; de bovenste deelen der hopplant kunnen b. v. worden gestoofd en als salade worden gegeten, de zeekraal kan worden gereedgemaakt als spinazie en porselein, en ook als salade worden gegeten, enz. enz.

Van brandneteltoppen kan men smakelijke soep koken, of men kan de toppen behandelen als spinazie. Mocht iemand belangstellen in verschillende onbekende gerechten van groenten dan raad ik aan te lezen: Systematik der Kookkunst van Dr. Naumann, Dresden.

Voordat de groenten worden gekookt, worden zij schoon-gemaakt en dikwijls gewasschen in zuiver water.

Wanneer men let op de gezondheid dan diende men geen enkele groente af te koken; toch is dit niet voor alle groenten in praktijk te brengen, omdat de smaak van grooten invloed is op de verteerbaarheid. De kleur verandert door het lange koken ook bijzonder en dit toch is onmogelijk te vermijden wanneer de groenten niet worden afgekookt.

Spinazie b. v. behoort met het oog op de gezondheid, zonder water te worden opgezet en gaargekookt. Wanneer zij dan evenwel op tafel komt is de kleur veeleer bruin-achtig dan groen, daarbij is de smaak ook geheel verschillend van de spinazie welke afgekookt wordt. Een verstandige huisvrouw zal daarom de groenten zoo weinig mogelijk afkoken. Dikwijls wordt beweerd, dat er vrij wat minder staalwater zou gebruikt worden, indien de menschen de groenten onafgekookt gebruikten.

Het is moeilijk, om den juisten kooktijd voor groenten op te geven, daar dit dikwijls afhangt van de soort en allerlei bijomstandigheden.

Ingemaakte groenten in het zout kan men den zelfden dag afkoken en eten, wanneer men 2 à 3 maal het water ververscht gedurende het koken.

Wanneer men eieren aan de groenten toevoegt b. v. aan porselein, geschiedt dit vóór het opdoen, daarna mag zij

niet meer koken. Om de voedingswaarde van groenten te verhoogen, moet vooral aan de koolsoorten veel vet of boter worden toegevoegd.

Gedroogde erwten en boonen worden vóór het koken gewoonlijk eenigen tijd in het water gezet, liefst den avond te voren. Zij dienen echter vooraf flink gewasschen te zijn. Peulvruchten worden bij voorkeur in zacht water gaar gekookt, hiervoor gebruikt men dikwijls aardappel-water.

Het innaken.

Bij het bewaren der levensmiddelen moet men allereerst de levensvoorwaarden kennen van de organismen welke het bederf kunnen veroorzaken. Zij hebben voedsel noodig, lucht en een zekere temperatuur.

De meeste bacteriën sterven bij een temperatuur van 100—110° C., zij worden dus onschadelijk gemaakt wanneer de groenten en de vruchten worden gekookt in bussen waarbij deze hitte ontwikkeld wordt. Zij kunnen niet leven zonder toetreding van lucht, geheele afsluiting is daarom noodzakelijk.

Maar nog een andere omstandigheid is er, waarvan het leven der bacteriën afhangt nl. de zoogenaamde bederfwerende of antiseptische stoffen, deze kunnen zijn: scherpe zuren, alcohol, sommige zouten enz. Tot het bewaren van groenten en vruchten gebruikt men bij voorkeur blikken bussen, die met vernis aan den binnenkant zijn voorzien, zoogenaamde „olifantsbussen”. Door proeven is bewezen, dat in ongeverniste bussen verschillende groenten en vruchten schadelijk worden voor de gezondheid, zij tasten nl. het blik aan, als: zuring, postelein, zuurkool, andijvie, vruchten.

De blikken van gemiddelde grootte, dat zijn die welke een halven liter kunnen bevatten, zijn het meest geschikt voor den inmaak. Ofschoon het innaken heel eenvoudig is moet men toch op veel kleinigheden letten.

a. De bussen moeten voor en na gebruik, evenals deksel en ring, met koud sodawater gereinigd en met kokend water omgespoeld worden.

b. Groenten en vruchten moeten zoo gaaf mogelijk zijn.

Groenten, b.v. doperwten, snijboonen, tuinboonen enz. worden na half gaar te zijn gekookt met het water waarin zij kookten, dadelijk in de bussen geplaatst. De inhoud moet 2 cM. onder den binnenrand blijven.

Asperges worden alleen gewasschen (niet gekookt) daarna rechtop in de bussen geplaatst en met kokend water overgoten.

Nadat de bussen zijn gevuld sluit men ze met het deksel, doch dient men er vooral op te letten, dat de binnenrand der bus zuiver schoon is, voordat men het deksel er op plaatst. Daarna steekt men de veer door de opening van den bovenrand, zoodanig dat beide uiteinden in de schuine gleuven of groeven komen en draait haar dan rond; hoe verder men de veer ronddraait des te sterker wordt de drukking op het deksel.

Zijn de bussen goed gesloten, dan worden zij in kokend water gezet. Die met groenten moeten $1\frac{1}{2}$ uur koken.

De bussen moeten steeds onder water blijven. Wanneer de bussen zijn afgekoeld, moet de bodem een weinig hol staan.

De bussen kunnen geopend worden door ze, nadat de veer er is afgenomen, in kokend water te plaatsen, doch zoo, dat het water ongeveer een vingerbreedte onder het deksel blijft en zoodra de inhoud der bus de kookhitte heeft bereikt, het deksel er af te lichten. Kan men het deksel er met de veer niet zeer gemakkelijk af lichten, dan kan men de bus openen door de punt van een mes door de halfronde opening juist onder den caoutchouc ring te steken en daarmede het deksel een weinig te verplaatsen. Men hoort dan het binnentreden van de lucht. Het openen der bussen moet evenwel voorzichtig geschieden, daar anders gevaar bestaat het deksel of den ring te beschadigen.

Welk ijs men behoort te gebruiken.

Door verschillende autoriteiten op het gebied der hygiëne wordt fabriekmatig ijs in den regel aanbevolen boven natuurlijk ijs, omdat dit laatste bij inwendig gebruik tot ernstige ongevallen aanleiding kan geven.

Verschillende onderzoeken op natuurlijk ijs, brachten aan het licht, dat in ijs, afkomstig uit grachten, slooten en rivieren tal van bacteriën kunnen voorkomen. Het is daarom raadzaam om ijs alleen te gebruiken zonder onmiddellijke aanraking met spijsen en dranken, zooals onder meer in ijskasten en bij het maken van vanille-ijs enz. geschiedt.

Voor inwendig gebruik of voor de behandeling van wonden dient slechts ijs gebruikt te worden, verkregen van gedistilleerd water of althans van bronwater van de beste kwaliteit. Vandaar ook dat de in den handel voorkomende toestellen, om in elke huishouding kunstmatig ijs te maken, met alle recht kunnen worden aanbevolen.

Bereiding van deeg met en zonder gist.

Er zijn verschillende manieren, om het deeg luchtig te maken, waardoor het gemakkelijker te verteren is. Veelal bewerkt men gisting in het deeg door het gebruik van gist. Dit product moet daartoe van uitstekende kwaliteit zijn, zij behoort geelachtig van kleur te zijn en aangenaam te rieken naar fruit, ook te herinneren aan brandewijn of bier, maar zij mag in geen geval zuur ruiken.

In water behoort zij spoedig uiteen te vallen.

De gist moet op een droge, koele, luchtige plaats bewaard worden, waar de temperatuur niet boven 10° C. is. Wanneer de gist in het beslag wordt gedaan begint zij bij een zekere temperatuur hare werking, en wel bij een warmte van 25° C. Reeds bij 12° C. kan men een zeer langzame gisting waarnemen, terwijl zij geheel ophoudt bij een temperatuur van 3° C. Door kookhitte (100° C.) worden de gistzwammen gedood, terwijl zij bij de sterkste koude haar levensvatbaarheid niet verliezen, maar slechts tijdelijk ophouden te werken.

Zoodra er gisting in het deeg plaats heeft, worden er koolzuur en alcohol gevormd; beide trachten te ontsnappen, maar worden door de taaiheid van het deeg tegengehouden, de deeglagen worden opgeheven, het beslag rijst. Hieruit volgt dat men zoo weinig mogelijk in rijzend deeg moet roeren.

Is het deeg behoorlijk gerezen, dan wordt het aan een temperatuur blootgesteld, waarbij de verschillende lagen stevigheid verkrijgen en waardoor zij niet meer ineenvallen doch blijven waar zij zijn.

Men bevordert het rijzen van deeg, door het meel door een zeef te schudden en hetgeen men voor de bereiding van deeg noodig heeft die temperatuur te geven, welke het rijzen bevordert.

Ook het aanhoudend kloppen van het deeg draagt bij tot de luchtigheid van het beslag. Na eenigen tijd vertoonen zich dan blazen aan de oppervlakte.

De verschillende bakpoeders die in den handel zijn kunnen onschadelijk en goed zijn. Toch is men daarvan niet altijd zeker en blijft het gebruik eenigszins gevaarlijk.

Bij het gereedmaken van taarten en allerlei ander gebak kan men koolzure soda en bruispoeder gebruiken, ook neemt men wel eens hertshoornzout. Dit laatste geeft aan het gebak een eigenaardigen smaak en kan ik daarom niet aanbevelen.

Om het een of ander gebak luchtig te maken, gebruikt men dikwijls stijfgeklopt eiwit. Toevoeging van water en boter, het flink kneden en rollen van het deeg maakt het luchtig. De uitwerking kan men zien bij feuilletée.

Lijmstoffen.

Terwijl eiwit, vetten, meelstoffen, zouten en specerijen, zooals algemeen bekend is, de noodige diensten bij onze voeding verrichten, kan men dit niet zeggen van de lijmstoffen. Lijm komt voor in beenderen, vischgraten, vellen, zenuwen en in het zogenaamde bindweefsel. Kookt men dit alles in water, dan lost de lijm er in op. Het is algemeen bekend dat vleesch van oude dieren taai is, al wordt het ook nog zoo uitstekend gebraden. Dit is toetschrijven aan het sterk ontwikkelde bindweefsel, dat een onafscheidelijk deel uitmaakt van het vleesch. Vandaar ook dat het vleesch slecht getrancheerd wordt, wanneer het met den draad mee wordt gesneden, omdat daardoor de vezels niet worden door-

gesneden en we grooter lappen bindweefsels te kauwen krijgen. Men dient dus bij het trancheeren te letten op het verloop van de spieren en loodrecht op de richting daarvan te snijden. 't Is gemakkelijk te begrijpen dat in het laatste geval het vleesch ook beter zal verteren.

Daar het sinds lang is uitgemaakt, dat lijm zeer nauw verwant is aan eiwit en gemakkelijk verteert, is lijm voor de voeding van groot belang. Lijm wordt dan ook veelal een spaarmiddel van eiwit genoemd, met andere woorden, wanneer men voedsel gebruikt, waarin lijm voorkomt, heeft men minder eiwit nodig.

Soep, gekookt van beenderen met toevoeging van rijst, erwten, boonen, macaroni of dergelijken heeft groote waarde voor onze voeding. In het laatst der vorige eeuw waren algemeen bekend de Rumfordsche soepen, waaronder men die soepen verstond, waarbij beenderen bij een zeer hooge temperatuur gekookt werden, en de stoffen, waaruit de beenderen bestaan, in lijn overgaan.

Bij het maken van lijnsoepen zou het dus goed zijn Papiniaansche pannen te gebruiken, omdat men dan een hooger warmtegraad kan verkrijgen dan mogelijk is bij het koken in gewone pannen.

De beenderen, die men overhoudt bij het gebruik van verschillende vleeschsoorten, hebben dus nog waarde voor onze voeding.

Om geleien te maken gebruikt men dikwijls gelatine, vischlijm, geraspten hertshoorn en dergelijken. Deze luxegerechten hebben dus ook voedingswaarde en in dezen vorm worden lijnstoffen dikwijls toegediend aan zieken, omdat zij gemakkelijk te verteren zijn. Wanneer aan zieken bouillon wordt gegeven, wordt deze meestal van kalfsvleesch gemaakt, omdat in kalfsvleesch meer lijnstof dan in rundvleesch voorkomt.

Gelatine wordt bereid uit beenderen, pezen en huidafval. De goede soorten zijn glashelder en gemakkelijk breekbaar.

Gelatine behoort op een droge plaats bewaard te worden; gebeurt dit niet dan ziet zij er spoedig troebel uit.

Het gebruik van verschillende vetten in de keuken.

De vetten, die wij in de keuken gebruiken, zijn zoo-
wel van planten als van dieren afkomstig. Het vet van
flink gemeste dieren bevindt zich voornamelijk op de plaats
der nieren, onder de huid en rondom de darmen. Het
best is echter het zoogenaamde niervet, omdat dit bij het
smelten het meeste vet oplevert. In de luxe-keuken wordt
bijna altijd boter gebruikt, maar wil men zuinig zijn
dan wordt rund-, kalfs- en varkensvet gebruikt; ook
het merg der beenderen kan dienst doen voor het braden
van vleesch.

Versch rundvet van jonge dieren is lichtgeel van kleur.
Kalfsvet is veel blanker, evenals varkensvet dat veel
zachter is dan de beide andere soorten. Zijn de kleuren
der vetten niet normaal en is de geur ranzig, dan be-
hoort men ze niet te gebruiken.

Goed spek behoort zeer vast, witachtig en reukeloos
te zijn. In spek, waarin wat vleesch voorkomt, dat is
het zoogenaamde doorwassen spek, kunnen trichinen
voorkomen. Zulk spek mag men dus nooit rauw eten. In
spek zonder vleesch komen geen trichinen voor. Door-
wassen spek moet alzoo langer braden.

Hoe zachter vet, hoe gemakkelijker verteerbaar. Ge-
zonde menschen met een normale maag verdragen rund-
vet evengoed als de zachtere vetten.

Wanneer men vet wenscht uit te smelten, wordt het
in lauw water afgewassen, in dobbelsteenen gesneden
en met toevoeging van wat melk gebraden. Men neemt
op 1 KG. vet, 1 dL. melk. Het vet wordt zoolang ge-
kookt tot de vetresten (kaantjes) lichtbruin zijn gekleurd,
daarna door een zeef gegoten. De uitgesmolten vetsoor-
ten bewaart men het best in een steenen pot op een
koele, droge plaats. Versch spek kan men geruimen tijd
goed houden door het flink in te wrijven met zout, terwijl
het gerookte spek het langst goed blijft door het op te
hangen op een droge, luchtige plaats.

Plantaardige vetten, die wij in de keuken gebruiken,
zijn afkomstig van het zaad van sommige planten of
vruchten; soms komt het voor in het sappige vleesch dat
het zaad omhult zooals bij de olijven. Sedert eenigen tijd
wordt uit kokosnoten een vet in den handel gebracht

dat zelfs de hygiëne bij een diner in aanmerking kan
komen; was er echter eenigszins sprake van wat een
revolutie zou dit teweegbrengen in de wetten die daar-
omtrent heerschen. Het is bekend dat een goed middag-
maal aan verschillende eischen heeft te voldoen; behalve
de vereischte voedingswaarde speelt ook de verteerbaarheid
eene voornamelijk rol. Niet alleen dat de verschillende voe-
dingsmiddelen een zeer uiteenlopenden graad van ver-
teerbaarheid hebben, doch ook de bereiding der spijsen
en hare opeenvolging en samenvoeging zijn hierop van
grooten invloed. Een middagmaal smakelijk klaargemaakt
en waarbij geen onmogelijke combinatiën voorkomen, zal
zeker de smaakorganen aangenamer aandoen dan een
ander dat niet aan die eischen voldoet, en als gevolg
daarvan zal het eerste meer aan het lichaam ten goede
komen dan het laatste, dat evenveel voedsel bevat. Met
betrekking tot de opeenvolging en samenvoeging der
spijsen wordt nog al eens gezondigd, zoo zelfs dat er een
gansche omkeer voor diners zou teweeggebracht worden,
wanneer de voorschriften hieromtrent door deskundigen
gegeven, werden opgevolgd. Naar ik meen is een kook-
boek de geschikte plaats om daarop te wijzen. Men stelt
zich de maag en in 't algemeen de spijsverteringsorganen
dikwijls te veel voor als een machine, die zoodra zij wat
te doen heeft met volle kracht gaat werken. Dit is echter
niet zoo, daar de verteringswerkzaamheid o. a. afhangt
van de afscheiding der spijsverteringssappen en deze in
het begin, dus als het eerste voedsel in de maag gearri-
veerd is, zeer gering is en slechts gaandeweg vermeerderd,
totdat zij haar hoogtepunt bereikt heeft om daarna weer
in sterkte af te nemen. 't Ligt dus voor de hand dat men
niet met die spijsen beginnen moet, die moeielijk te ver-
teren zijn, zooals bv. vet vleesch of vette visch, maar met
die welke zeer gemakkelijk verteren. Beter nog is het met
die spijsen te beginnen welke werking hoofdzakelijk
daarin bestaat, dat zij de maagklieren prikkelen en dus
de afscheiding van het spijsverteringsvocht bevorderen.
De alcohol in den vorm van een of ander likeurtje voor
het eten is daartoe echter niet het middel, deze prikkelt
te sterk en overprikkelt daardoor. Wij moeten naar na-
tuurlijke prikkels grijpen en vinden deze in een weinig
geurige, dunne soep. Deze heeft haar grootste opwekkende
kracht als zij eenigen tijd voor het andere eten gebruikt

wordt. De Fransche gewoonte om het diner in te leiden met radijsjes, olijven, sausis de Boulogne is af te keuren, omdat ook deze slecht werken op het verteringsproces. Voor vette spijzen, zooals de machtige hors d'oeuvres, die dikwijls op diners gepresenteerd worden, heeft men zich in het begin van den maaltijd te hoeden, daar de galafscheiding, noodig voor de vertering van de vetten, eerst intreedt als de maag al eenigen tijd gewerkt heeft. Een magere hors d'oeuvre of een magere visch, als tong, waterbaars kunnen na de soep een plaats vinden. De geliefkoosde zalm dient hier echter geweerd te worden. Na al deze preparatieven werkt de maag sterk genoeg om het groote vleesch als ossenhaas of fricandeau op te nemen. Het hierbij gevolgde gebruik om het in vereeniging van groenten en aardappelen te geven, heeft met het oog op de gezondheid recht van bestaan, daar op die manier de verschillende voedingsstoffen het meest aan het lichaam ten goede komen. Eerst nu is de beurt aan de vettere spijzen bv. aan zalm en deze kunnen gevolgd worden door kip, haas of ander wild, welke zooals men weet gemakkelijk te verteren zijn, hetgeen ook overeenkomt met de nu verminderende verteringskracht der maag. Voor warme puddingen zijn het meest aan te bevelen die van griesmeel, beschnit of rijst vervaardigd. Het verteringsproces is hiermee echter nog niet afgelopen, maar wordt nog voortgezet als de maaltijd al geruimen tijd achter den rug is. Het komt er dus nu op aan om de gunstige voorwaarden tot een goede vertering nog voort te laten duren en dit is allermint het geval bij gebruik van bonbons en andere zoetigheden, die echter nu eenmaal bij een goed dessert niet mogen ontbreken. Ook vruchten, hoe uitstekend ook op elken anderen tijd van den dag, door haren rijkdom aan zuren en zouten, zijn na het diner af te keuren, daar zij door haar groot watergehalte de spijsmassa te veel verdunnen. Hetzelfde kan gezegd worden van het gebruik van ijs, waarbij tevens te sterke afkoeling in de maag plaats heeft. Het vele drinken aan tafel is evenzeer af te keuren, omdat ook daardoor de spijsverteringssappen te veel verdund worden. Tot de opluistering van het dessert blijft dus niet veel meer over dan kaas en gember. Deze zijn niet alleen toegestaan doch zelfs zeer aan te bevelen. Ook tegen het gebruik van koffie en een pousse-café na het diner moet gepro-

testeerd worden, daar deze het bloed, in zoo groote mate in de spijsverteringsorganen noodig, naar de hersenen voeren. Hieronder laat ik een paar menu's volgen zooals zij gegeven worden volgens conventionele gebruiken en zooals zij gegeven moesten worden volgens hygiëne.

HYGIENISCH MENU.

CONVENTIONEEL MENU.

Consommé.	Potage à la tortue.
Petits soufflés de ris de veau.	Croquettes.
Soles, sauce persil.	Saumon, sauce persil.
Filet de boeuf à la jardinière.	Filet de boeuf sauce mère.
Galantine de veau.	Jambon aux épinards.
Sauce tartare.	Châpons de Bréda aux champignons.
Poulet rôtis.	Aspic d'aiguilles à la mayonnaise.
Compôte de pommes.	Punch à la romaine.
Pouding Almaviva.	Ris de veau aux petits pois.
Sauce vanille.	Dinde truffée.
Biscuits, fromage.	Faisants, salade.
Gingembre.	Asperges à la hollandaise.
	Bécasses naturelles.
	Pouding diplomate.
	Gelée aux oranges.
	Glacé.
	Dessert.

Enkele opmerkingen over het bereiden van voedsel voor zieken en herstellenden.

De ziekenshotels moeten tot doel hebben, om de verbruikte stoffen van het lichaam zooveel mogelijk weder aan te vullen; daarom zijn de gemakkelijk te verteren spijzen steeds te verkiezen.

Soepen kunnen in sommige gevallen heilzaam, in andere gevallen schadelijk zijn.

Bovenal dient men te zorgen, dat een zieke gaarne het

gerecht tot zich neemt. Men lette daarom vooral op de wijze waarop het wordt toegediend.

Stijptheid op het punt der maaltijden is mede een hoofdvereischte.

Men make nooit een gerecht voor een zieke gereed zonder den dokter vooraf te hebben geraadpleegd.

Al wat voor een zieke wordt gereedgemaakt, hetzij vleesch, visch, wild, gevogelte, vruchten, groenten of wijnen, moet van uitstekende kwaliteit zijn. Het vet van vleesch moet zooveel mogelijk worden verwijderd en daarvoor in plaats boter worden genomen. Het water voor koude dranken moet in sommige gevallen vooraf worden gekookt. Eetwaren of dranken, die moeten worden afgekoeld, plaatst men bij voorkeur in kunstmatig ijs.

Laat eten of drinken van een zieke nooit in aanraking komen met natuurlijk ijs; dit ijs toch is dikwijls afkomstig uit vuile slooten of grachten, en zou opnieuw aanleiding tot ziekte kunnen geven.

Neem zoo mogelijk afzonderlijke pannen, om de gerechten voor de zieken in gereed te maken. Een zieke heeft veel fijner smaak dan een gezonde. Vet, uien en scherpe specerijen moeten zooveel mogelijk vermeden worden. Gebruik bij voorkeur geëmailleerde pannen, zij hebben eene gladde oppervlakte en zijn niet poreus; men proeft dus minder welke spijzen er van te voren in zijn gereed gemaakt.

Neem een afzonderlijke pan om melk in te koken, bij voorkeur een melkkoker.

Geef nooit ongekookte melk.

Wanneer melkkokers of melkkannen zijn schoongemaakt, veeg ze dan nooit uit met een doek, maar spoel ze nog eens flink om, en zet ze gevuld met water weg, wanneer ze den volgenden dag gebruikt moeten worden.

Kook nooit eten in eene ziekenkamer; warm het er zelfs nooit op. Etenslucht kan onaangenaam zijn, bederft dikwijls den eetlust. De bezigheden bij het koken kunnen een zieke bovendien vermoeien en dus schadelijk zijn.

Het eten voor zieken moet op kleine schaaltes of borden worden geplaatst, daardoor blijft het langer warm.

Zelfs de wijze van opdoen van het eten verhoogt den eetlust niet alleen van een gezond mensch, maar vooral van een zieke.

Patiënten, die het voedsel langzaam nuttigen, wordt

aangeraden een hol bord te gebruiken dat met kokend water gevuld kan worden. (Zulk een bord is in de meeste winkels voor huishoudelijke artikelen te krijgen).

Zoodra het eten is afgeloopen moeten de spijzen uit de ziekenkamer worden verwijderd. In sommige gevallen kan het (raadpleeg daarover den geneesheer) schadelijk zijn dergelijk eten of drinken door gezonden te laten nuttigen.

Moet overgebleven eten worden opgewarmd, dan wordt aangeraden dit steeds au bain-Marie te doen.

Bij het kloppen van eieren zij men er steeds op bedacht, dat men dit in een vertrek doet, waar verse lucht is. De lucht wordt met het ei in het lichaam opgenomen.

Onvoorzichtigheid in de keus van ziekenkost heeft menigmaal de ergste gevolgen gehad en in plaats van opbeuring der krachten eene verergering van het lijden teweeggebracht.

Recepten voor zieken en herstellenden worden hier niet gegeven, maar zijn bijeengebracht in een afzonderlijk boekje, dat de Gebroeders van Cleef hebben uitgegeven onder den titel van: *Recepten voor Zieken en Herstellenden en Menu's voor lijders aan Suikerziekte*, door A. C. MANDEN. Met een voorwoord van Dr. W. F. UNIA STEYN PARVE.

Gewichtstabel.

1 KG.	=	1000 gr.	=	2	pond.
$\frac{3}{4}$ "	=	750	"	=	$1\frac{1}{2}$ "
$\frac{1}{2}$ "	=	500	"	=	1 "
$\frac{1}{4}$ "	=	250	"	=	$\frac{1}{2}$ "
$\frac{1}{8}$ "	=	125	"	=	$\frac{1}{4}$ "
$\frac{1}{16}$ "	=	$62\frac{1}{2}$	"	=	$\frac{1}{8}$ "
$\frac{1}{32}$ "	=	$31\frac{1}{4}$	"	=	$\frac{1}{16}$ "

Maat en gewicht van een afgestreken lepel.

Boter	=	17	gram.
Reuzel	=	17	"
Vet van bouillon	=	15	" (gestold of vloeibaar).
Bloem	=	10	"
Aardappelmeel	=	$12\frac{1}{2}$	"
Gemalen rijst	=	16	"
Suiker	=	12	"
Zout	=	10	"
Pancermee	=	10	"

Een afgestreken theelepel aardappelmeel = 3 gram.

1 blad witte gelatine = 2 gram.

1 " roode " = $2\frac{1}{2}$ "

Verklaring van eenige woorden en uitdrukkingen welke in de keuken gebruikt worden.

A.

Agar-Agar. Is een plant die langs de kust van den Indischen Archipel groeit, zij wordt in den handel gebracht in vierkante (langwerpige) vormen. In kokend water opgelost geeft zij gelei, waarvan men in Indië gebruik maakt om pudding stijf te maken.

Angelique. De stengel van een plant die onder de schermbloemigen behoort en geconfijt in den handel wordt gebracht. In comestible- en kruidenierswinkels en door banketbakkers wordt angélique per gewicht verkocht. Het wordt gebruikt tot het garneren van taarten, waartoe het groene stengeldeel zich bijzonder goed leent.

Aspic. Gelei-spijs of wel koud vleesch of vischspijs met een gelei-achtige saus.

B.

Bain-Marié. Een waterbad. In de keuken doet het groote diensten, omdat de gereedgemaakte spijzen er warm in blijven, zonder dat zij koken, aanbranden of schiften. Gerechten van den vorigen dag worden er in opgewarmd en drogen niet uit, hetgeen in den oven wel het geval is.

Bain-Marie-pan. Meestal is het een groote pan, waarin men heet water doet en een kleinere pan waarin het op te warmen gerecht. In restaurants bv. worden daarvoor groote pannen gebruikt, die in winkels voor keukengereedschappen te krijgen zijn. Is men in het bezit van zulk eene pan, dan kan men gedurende eenige uren zelfs een heel middagmaal warm houden.

Blancheeren. Noemt men het opzetten van het een of ander gerecht in water waarin wat zout; na eenige minuten giet men dat water af en overspoelt men het gerecht met koud water om het eerst daarna toe te bereiden. Rijst bv. blancheert men dikwijls, om er den zuren smaak af te krijgen. Dit doet men ook

bij groenten welke in het zout zijn ingemaakt, om er den zoogenaamden inmaaksmaak af te krijgen, voorts bij uien en bij vruchten.

Door het blancheren kan men van abrikozen en perziken gemakkelijk de huidjes verwijderen.

Boter tot room roeren. Gewone boter wordt geruimen tijd geroerd met een daartoe bestemden houten lepel.

De boter moet zoolang geroerd worden, totdat zij er uitziet als gewelde boter. Deze bewerking maakt dat gebak er luchtiger door wordt.

Bouquet garni (gegarneerd bouquet). Hieronder wordt in de keuken verstaan een takje thijm, een laurierblad en een kleine hoeveelheid peterselie.

C.

Caramel. Gebrande suiker.

Chateaubriand. Daaronder verstaat men een lapje vleesch, tweemaal zoo dik als een biefstuk van den ossenhaas.

Chaudfroid. Noemt men een vleeschgerecht dat bedekt is met een saus, gemaakt van gelei (aspic) en andere ingrediënten. Men giet de saus er warm overheen en presenteert dit gerecht koud.

Het wordt zelfs gegeven op officieele diners.

De naam van dit gerecht is ontleend aan een Franschen kok, zooals meermalen voorkomt.

Cochenille. Is een insect (*coccus caeti*) welks vaderland Mexico is. Cochenille wordt gebruikt om de prachtige roode kleur voorttebrengen bij het kleuren van eiwit of puddingen.

Coquilles. Zijn schelpen afkomstig van een schelpdier (*Pecten*) dat in de warmere zeeën voorkomt. Men verkoopt ze in porceleinwinkels tegen f 0.05 à f 0.06 per stuk. Zij zijn voor allerlei doeleinden in de keuken te gebruiken, bv. om ze met vleeschresten te vullen, of met aardappelpurée, met ragout of soufflé-massa.

Croquetten. Noemt men kleine croquant gebakken gerechten, die verschillende vormen kunnen hebben. Zij kunnen bestaan uit een bruine saus, waarin bleine stukjes wild of wel uit een witte saus, waarin visch, zwezerik of kippenvleesch. Men kan ook croquetten maken van aardappelpurée of rijst.

Croutons. Maakt men van oud brood, waarvan de korsten

worden verwijderd. Men snijdt het brood op de gewone wijze, vormt er dan driehoeken of dobbelsteenen van en bakt deze lichtbruin in heete boter of heet vet. Men garneert er verschillende gerechten mede, ook spinazie en geeft ze bij soepen, als erwtensoep, kerry-soep enz.

Zij behooren warm te worden gebruikt.

D.

Daube. Is koud vleesch of koude visch in gelei.

Désosseeren. Is het verwijderen van beenderen of graten uit wild of visch.

Dessert. Is hetgeen men als nagerecht geeft.

Dresseeren. De spijzen opdoen, d. i. op den schotel schikken zoodat deze er smakelijk uitziet.

E.

Entrée. Vooraf-spijs, waarmede een middagmaal begint; het eerste gerecht na de soep.

Escalopes. Kleine schijfjes vleesch, ter grootte van kalfoesters, die geklopt en in ronden vorm worden gebracht en op verschillende manieren in de Fransche keuken worden toebereid.

F.

Farce. Een mengsel van fijngehakt vleesch, truffels, champignons, maderazijn enz. waarmede men gevogelte of wel een kalfsborst opvult.

Feuilletée. Is bladerdeeg, waarvan men roomhorens, vol au vent en allerlei taarten en taartjes bakt.

Filet. Is het malschte vleesch van zoogdieren. Elk gewerveld dier bezit twee filets; het zijn inwendige spieren, die aan den binnenkant van de wervelkolom zijn gelegen.

Financière (Sauce à la). In comestiblewinkels koopt men een fleschje financière, waarin zich bevinden: hantkammen, nieren van gevogelte, truffels en champignons. Men gebruikt ze in ragouts voor vol au vent of in sausen.

Fines-herbes. Hieronder verstaat men: dragon, kervel,

peterselie, pimpernel basilicum, enz. Zij worden in koude spijzen gebruikt.

Flamber. Het schroeien van gevogelte nadat het geplukt is. Het geschiedt het best boven een spiritusvlam.

Fricassee. Is een gerecht van klein gesneden vleesch met eene saus.

Fritures. Zijn een baksel in den vorm van kleine mandjes, dat door middel van een ijzer in vet wordt gebakken. Overal waar van frituurdeeg sprake is kan men aannemen dat het bestemd is om te worden gebakken in boter, olie en vet. De boter, de olie of het vet noemt men het frituurvet. De verschillende soorten van croquetten b.v. worden, evenals de beignets gebakken in frituurvet. Men neemt een zekere hoeveelheid vet in een daarvoor bestemd hoog pannetje. Dit pannetje heeft men vooral noodig wanneer men boter gebruikt, omdat deze bij verwarming sterk opbruist. Het frituurvet kan men eenige keeren gebruiken, doch hoe langer men het gebruikt hoe minder croquant een baksel er in wordt. Vóór het gebruik moet men het frituurvet ontdoen van de verkoolde resten der vorige baksels. Dit doet men het eenvoudigst door het vet in het pannetje *even* te verwarmen waardoor het van de pan loslaat en er uit kan gedaan worden. Men kan er dan de verkoolde stukjes gemakkelijk met een mes afschrappen.

G.

Garneeren. Is het versieren van gerechten.

Gebonden. Wil zeggen dat aan een saus of aan een soep, een ei, weitemeel, rijstmeel, sago of iets dergelijks is toegevoegd.

Gelatine. Is een lijmsort gemaakt uit pooten van dieren; zij moet kleurloos zijn. Gelatine lost gemakkelijk op.

Geleien. Zijn helder doorschijnende, slijmig verdikte of gestolde sappen van dierlijke of plantaardige stoffen.

Glace de viande. Is sterk gekruide en ingedampde bouillon.

Gratin. Korst van geraspt brood of van beschuikruim, waardoor geraspte kaas is gemengd.

K.

Kanen. Noemt men de kleine bruine stukjes, die over-

blijven wanneer reuzel, rund- of kalfsvet is uitgebraden. In eenvoudige huisgezinnen roert men ze door gebakken aardappelen of door zoogenaamd gestampt eten, als boerenkool met aardappelen en dergelijken.

In Gelderland roert men ze door leverworst, erwtensoep en balkenbrei. Ook worden de kanen wel fijn gewreven en daarna vermengd met wat reuzel, fijngestampte kruidnagelen, zout, fijngemaakte aardappelen en stroop. Men noemt dit boterhammensmeer. Kinderen vooral schijnen het heerlijk te vinden, misschien omdat de smaak zoet is.

Karkas. Het geraamte van gevogelte; de lekkernij van de gastronomen is b. v. het geraamte van kleine vogels, vinken en dergelijken, die croquant gebakken, geheel worden opgegeten.

Kaviaar. De ingezouten kuit van verschillende groote visschen, vooral van steur die de beste Russische Kaviaar levert. Zij wordt gepekeld in den handel gebracht. Kaviaar bederft zeer spoedig.

Kreeftenboter. De schalen van kreeften worden fijngestampt en met boter zoo lang gekookt, totdat deze rood is gekleurd. Nadat de massa door een zeef is gegoten wordt zij toegevoegd aan soepen en sausen.

M.

Macaroni. Lange taaie meelpijpen of reepen, op bijzondere wijze toebereid. Eene geliefkoosde volksspijs in Italië, die zeer voedend is.

Macedoine. Noemt men een mengsel van groenten, visch of vruchten, die op een bijzondere manier zijn gereedgemaakt en smaakvol in een vorm gerangschikt.

Macrone. Suikergebake van amandeldeeg.

Marinade. Is azijn waarin verschillende kruiden, en waarin men vleesch of visch bewaart alvorens ze te bereiden of te gebruiken.

Marmelade. Fijnggekookte vruchten vermengd met suiker. Marmelade wordt gemaakt van heele vruchten; zoo noodig, bijv. bij pruimen, worden de steenen verwijderd.

Mayonnaise. Is een saus, die gemaakt wordt van eieren, olie en azijn. Waarschijnlijk is de naam afkomstig van le duc de Mayonnaise, die bijzonder op deze saus gesteld scheen.

P.

Panceeren. Is het wentelen van een of ander gerecht in paneermeel, meel en parmezaansche kaas en daarna in de een of andere vloeistof, als geklopte rauwe eieren of alleen eierdooiers of eiwit waardoor wat water, melk of olie.

Paneermeel. Gedroogd en fijn gestampt brood of beschuit. Men kan in comestiblewinkels paneermeel koopen in pakjes. Veel goedkooper is het om het zelf te maken.

Papillote. Ronde opgerolde witte of gekleurde papieren, die aan een uiteinde zijn ingeknipt en waarmede men de pooten van wild of het been van een ham, een schaapsbout enz. versiert.

Papiniaansche pot. Een pot met flink sluitend deksel, die op een bijzondere manier gemaakt is, waardoor er betrekkelijk weinig warmte verloren gaat. Men kan in zulk een pot beenderen tot purée koken. De pot is genoemd naar den uitvinder Papin.

Purée. Een of ander gerecht, dat zoo fijn mogelijk is gemaakt door het te hakken, te malen of door een grove zeef te wrijven. Het spoedigst is dit werk gereed door voor vleesch bv. den vleeschmolen te gebruiken; het moet er dan minstens tweemaal door worden gemalen.

S.

Salmi. Stukken wild in piquante saus.

Sauteeren. Het bruin doen worden van vleesch of gevogelte op een flink vuur, waardoor de smaak verhoogd wordt.

Slagroom. Is room die 24 uur op ijs heeft gestaan en daardoor gemakkelijk even stijf kan worden geklopt als eiwit. Door er eiwit aan toe te voegen bevordert men het stijf worden.

Sorbets. Zijn dranken, die men maakt van verschillende wijnen, likeuren of vruchten.

Soya. Een extract dat men verkrijgt door gisting uit soyaboonen. Het wordt gebruikt bij het gereedmaken van ragouts, vleesch- en vischsausen. In Duitschland maakt men soya uit champignons.

T.

Tamarinde. Zijn ingelegde vruchten van den tamarindeboom, die zoowel in Oost- als in West-Indië te huis is, alsook in de meeste gedeelten van Arabie en Afrika.

Tapioka. Is het zetmeel dat men verkrijgt uit den wortel eener plant die in Brazilië groeit (Maniak). Nadat alle andere bestanddeelen verwijderd zijn, wordt het onder gedurig omroeren op heete platen gedroogd, waardoor het in kleine korrels aaneenkleeft.

Trancheeren. Het in stukken verdeelen van vleesch of wild, zoodat het gemakkelijk op het bord kan worden genomen wanneer het gepresenteerd wordt.

V.

Vischlijm. Is een soort van zuivere lijm, gemaakt van de zwemblazen van verschillende soorten steuren. Vischlijm lost gemakkelijk op in kokend water en wordt gebruikt om geleien, blanc-manger en andere puddingen te maken.

SOEPEN.

Bouillon.

250 gr. vleesch. — $\frac{1}{2}$ L. water. — 3 gr. zout.

Bereiding. Verdeel het vleesch zeer fijn en laat het 12 uur met het water en het zout op een koele plaats staan; laat het daarna 4 à 5 uur trekken op een niet te warme plaats der kachel en vervolgens 20 minuten koken.

Om helderen bouillon te hebben, moet men dezen schuimen als hij begint te koken.

Door het wegwerpen van het schuim verliest men een groot deel van de voedende bestanddeelen.

Voor bouillon voor soep is 125 à 150 gr. vleesch per $\frac{1}{2}$ L. voldoende.

N.B. $\frac{1}{2}$ L. is 2 borden vol.

Consommé.

2 kalfspooten. — 500 gr. vleesch (liefst biefstuk.) —
 $\frac{1}{2}$ d. L. water. — 2 gr. zout.

Bereiding. Hak de pooten klein; verdeel het vleesch zoo fijn mogelijk; plaats beiden met het water en het zout in een keulschen pot met perkamentpapier of blaas gesloten of in een consommépot. Laat den pot 10 uur au bain-Marie trekken en doe daarna alles door een fijne zeef.

Consommé met pâtes d'Italie. (Voor 8 pers.)

200 gr. pâtes d'Italie. — 2 L. geurige bouillon —
geraspte parmezaansche kaas.

Bereiding. Kook de pâtes in kokend water gaar; doe ze bij den bouillon.

Presenteer bij deze soep geraspte parmezaansche kaas.

N.B. Het is smakelijker de pâtes d'Italie gaar te koken in bouillon; zij zijn in Den Haag te verkrijgen in comestibles winkels.

Vermicellisoep. (Voor 4 pers.)

1 $\frac{1}{4}$ L. bouillon. — 30 gr. vermicelli. —
50 gr. kalfsgehakt.

Bereiding. Kook de vermicelli gaar in den bouillon, ongeveer $\frac{1}{2}$ uur. Vermeng het gehakt met zout, notemuskaat en geweekt brood; maak er balletjes van en kook deze gedurende 10 minuten in de soep.

Kerrysoep (Voor 5 pers.)

400 gr. rundvleesch. — 200 gr. kalfsvleesch. — 2 $\frac{1}{2}$
L. water. — 30 gr. uien. — 30 gr. boter. — 1 stukje
spaansche peper. — 3 eieren. — 2 eetlepels kerry.

Bereiding. Trek op de gewone wijze bouillon; fruit de uien met de boter, sp. peper en kerry; voeg daarbij den bouillon en laat de soep nog $\frac{1}{4}$ uur koken. Bind de soep met de eierdooiers.

Zeer smakelijk is het in deze soep stukjes gefruit brood, gebraden balletjes kalfsgehakt en stukjes harde eieren te doen.

Erwtensoep. (Voor 4 pers.)

500 gr. worst. — 250 gr. spek. — 2 varkenspooten. —
 $\frac{1}{2}$ L. spliterwten of groene erwten. — 3 $\frac{1}{2}$ L.
water. — 50 gr. selderij. — 50 gr. knolselderij. —
70 gr. prij.

Bereiding. Kook het spek, de varkenspooten en de erwten gedurende 2 uur; voeg daarna de worst toe, ook de schoongemaakte en gehakte groenten. De soep moet koken totdat zij gebonden is.

Als men geen spliterwten neemt, moeten de erwten afzonderlijk gaargekookt en de erwtenpurée bij den bouillon gevoegd worden.

N.B. Bij het koken van erwtensoep moet men er steeds op bedacht zijn, dat door lang koken de smaak verhoogd wordt.

Erwtensoep moet eigenlijk niet korter koken dan 10 uur.

Door het lange koken is het natuurlijk noodig van tijd tot tijd water bij de soep te doen.

Erwtensoep. (Voor 4 pers.)

$\frac{1}{2}$ L. groene erwten. — 2 varkenspooten of spek. —
500 gr. varkensvleesch, varkenssooren of spek. —
50 gr. prij. — 100 gr. selderij. — 100 gr. knol-
selderij. — 2 $\frac{1}{2}$ L. water.

Bereiding. Zet de erwten afgewasschen een nacht te voren in water. Laat ze in datzelfde water den volgenden dag langzaam gaar worden, waarin tegelijk het vleesch, of maak desverkiezende den bouillon afzonderlijk gereed. Voeg $\frac{3}{4}$ uur vóór het opdoen de fijngesneden groenten toe.

Bruine soep. (Voor 4 pers.)

30 gr. boter. — 40 gr. bloem. — 10 gr. uien. —
 $\frac{1}{4}$ laurierblad. — 1 kl. stukje spaansche peper. —
 $\frac{1}{2}$ d. L. mader. — $1\frac{1}{4}$ L. bouillon of $1\frac{1}{4}$ L.
 water met een glad afgestreken lepel Liebig's
 vleesch-extract. — 2 theelepels soja. — 70 gr.
 kalfsgehakt.

Bereiding. Fruit bloem, boter, uien en spaansche peper totdat alles bruin is; voeg dan den bouillon, het laurierblad, de soja en de balletjes toe. Laat alles 15 minuten koken. Voeg daarna de mader. toe.

N.B. Wanneer de uien te bruin zijn geworden, kan men den bouillon door een zeef doen vóór men de overige ingrediënten toevoegt.

Ossestaartsoep. (Voor 3 pers.)

$\frac{1}{2}$ ossestaart. — $\frac{1}{3}$ ui. — cayennepeper. — soja. —
 2 eierdooiers. — 1 d. L. roode wijn. — 1 L.
 geurige bouillon. — 60 gr. boter.

Bereiding. Bruin de boter: voeg daarbij den ossestaart, de fijngesneden ui en als alles bruin is, den bouillon, de soja en cayenne; laat daarna alles nog $\frac{1}{4}$ uur met elkaar koken. Doe de soep door een zeef; bind ze met de eierdooiers, voeg ook den wijn toe en enkele kleine vierk. stukjes vleesch die men van den staart heeft gesneden.

Windsorsoep. (Voor 4 pers.)

300 gr. rundvleesch. — 300 gr. kalfsvleesch. — $1\frac{1}{2}$ L.
 water. — 2 eetlepels verschillende soepgroenten. —
 1 eetlepel fijngesneden uien. — 30 gr. vermicelli.

Bereiding. Wanneer de bouillon getrokken is wordt daaraan toegevoegd een eetlepel fijngesneden uien, de vermicelli en als deze bijna gaar is, de soepgroenten.

Londonderrysoep. (Voor 6 pers.)

$1\frac{3}{4}$ L. bouillon. — 50 gr. boter. — 50 gr. bloem. —
 1 stukje foelie. — 3 eierdooiers. — 1 d. L. room of
 melk. — $\frac{1}{2}$ eetlepel kerrypoeder. — 10 gr.
 uien. — een stukje spaansche peper of cayenne. —
 $\frac{1}{2}$ d. L. mader. — kleine stukjes kalfskop of
 kleine stukjes champignon.

Bereiding. Fruit bloem, boter, ui, kerry en sp. peper; zorg dat de massa geel blijft; voeg er den bouillon met de foelie bij; laat alles $\frac{1}{4}$ uur met elkaar koken; verwijder het vet; doe de soep door een zeef. Klop de eierdooiers; voeg daarbij den room en voorzichtig de kokende soep, alsmede de mader. en de champignons of stukjes kalfskop.

Mock-turtlesoep. (Voor 10 pers.)

1 kalfskop. — 40 gr. gekookte ham. — 500 gr.
 rundvleesch. — 60 gr. bloem. — 135 gr. boter. —
 $\frac{1}{2}$ L. roode wijn. — $3\frac{1}{2}$ L. water. — 2 uien. —
 50 gr. selderij. — 10 peperkorrels. — 1 laurier-
 blad. — cayennepeper. — 4 eieren. — 20 gr. zout.

Bereiding. Maak bouillon van den kop met de verschillende kruiden er in; braad de ham en het in stukken gesneden vleesch met 70 gram boter bruin en voeg af en toe wat van den bouillon daaraan toe, totdat al de bouillon er bij is.

Fruit de bloem en 65 gr. boter, voeg daarbij den gezeefden bouillon, de cayenne, stukjes kalfskop en den rooden wijn.

Bind de soep met de eierdooiers.

Het vet kan men gemakkelijk van de soep verwijderen als ze een dag van te voren wordt gereedgemaakt.

N.B. In plaats van kalfskop kan men 2 à 3 kalfspooten nemen.

Schildpadsoep. (Voor 6 pers.)

1 schildpad. — 3 L. water. — 60 gr. boter. — 1 ui. — peper. — 5 kruidnagelen. — 8 gr. marjolyn. — 5 gr. thym. — 2 laurierbladen. — 25 gr. peterselie. — 300 gr. champignon. — cayennepeper. — 50 gr. selderij. — 100 gr. boter. — 50 gr. bloem. — 1 d. L. madera.

Bereiding. Laat de bloem met de boter bruinen; voeg daarbij den schildpadbouillon waarin de groenten en de kruiden trokken, de in vierkante stukjes gesneden schildpad, de champignons, cayennepeper en madera.

Schildpadsoep. (Voor 8 pers.)

1 K.G. kalfspoulet. — marjolyn. — thym. — 1 laurierblad. — peterselie. — 1 uitje. — peterseliewortel. — cayennepeper. — selderij. — 50 gr. boter. — 30 gr. bloem. — 2 L. water. — 1 kalfstong. — 5 champignons. — enkele droppels citroensap. — 1 d. L. madera.

Bereiding. Trek 2 L. bouillon van de poulet met al de kruiden; fruit boter en bloem; voeg daarbij den gezeefden bouillon; laat dit 10 minuten met elkaar doorkoken; voeg de in stukken gesneden tong, de madera, de champignons en het citroensap toe.

Schildpadsoep. (Voor 12 pers.)

3 L. bouillon van kalfskop met kruiden. — dragon. — peterselie. — 1 paar wortelen. — 3 kruidnagelen. — 50 gr. boter. — 30 gr. bloem. — 30 gr. sjalotten. — $\frac{1}{4}$ fl. madera. — $\frac{1}{8}$ fl. arak of cognac. — 1 kalfstong of 1 zwezerik.

Bereiding. Fruit bloem, boter en sjalotten; voeg daarbij den bouillon en kook deze massa $\frac{1}{4}$ uur; doe ze daarna door een zeef; voeg arak en madera toe alsmede de kalfstong of zwezerik in vierk. stukjes gesneden, die vooraf 1 uur in madera gestaan hebben.

Nagemaakte schildpadsoep. (Voor 4 pers.)

800 gr. kalfspoulet. — $1\frac{1}{2}$ L. water. — 2 lepels soja. — sap van $\frac{1}{2}$ citroen. — 2 eieren.

Bereiding. Kook bouillon van de poulet; doe hem door een zeef; voeg de soja, het citroensap en voorzichtig de eierdooiers toe. De poulet, in stukken gesneden, kan in de soep gedaan worden.

Soep van jus, vleeschresten enz. (Voor 4 pers.)

50 gr. boter. — 40 gr. tarwebloem. — 500 gram beenderen, b.v. overgehouden van een ribstuk enz. — 1 eetlepel soepgroenten. — 2 kruidnagelen. — 4 peperkorrels. — 1 ui. — 1 L. water met resten van jus of vleesch-extract.

Bereiding. Van allerlei vleeschresten, in stukken geslagen beenderen enz. en 1 L. vocht kookt men een aftreksel, waarbij ook de kruiden gedurende 4 uur meekoken.

Telkens water toevoegen, zoodat men 1 L. vocht behoudt; de bloem en boter bruinen en voegen bij het bovengenoemde aftreksel, nadat dit gezeefd is.

Groentesoep. (Voor 4 pers.)

500 gr. rundvleesch. — 2 L. water. — 50 gr. rijst. —
50 gr. selderij. — 70 gr. prij. — 10 worteltjes
in stukjes gesneden. — 20 gr. zuring. — 20 gr.
kervel.

Bereiding. Trek bouillon op de gewone wijze; kook de rijst daarin gaar en voeg het laatst de schoongemaakte en gehakte groenten toe.

Groentesoep. (Voor 4 pers.)

2 kalfspooten. — 250 gr. runderpoulet. — $1\frac{1}{2}$ L.
water. — 50 gr. rijst. — 1 lepel gehakte selderij. —
7 worteltjes. — bloemkool. — prij. — kervel. —
peterselie.

Bereiding. Bouillon maken van het vleesch en de beenderen. De beenderen moeten ongeveer 3 uur koken. Een half uur van te voren kan men de gereedgemaakte groenten bij den bouillon voegen.

N.B. Kervel en peterselie mogen niet meêkoken en moeten dus even vóór 'topdoen worden toegevoegd.

Kippensoep. (Voor 4 pers.)

1 oude kip. — 200 gr. kalfsvleesch. — 200 gr. rundvleesch. — 1 bosje selderij. — 2 uien. — 75 gr. rijst. — kleine stukjes bloemkool. — $1\frac{1}{2}$ L. water.

Bereiding. De kip met de beide andere soorten vleesch in koud water met zout opzetten. Nadat de bouillon 2 uur heeft gekookt, om de kip gaar te doen worden, worden rijst enz., toegevoegd.

Brandnetelsoep. (Voor 4 pers.)

$1\frac{1}{2}$ L. water. — 50 gr. boter. — 24 gr. bloem. —
gehakte brandneteltoppen.

Bereiding. De gehakte brandneteltoppen worden in de boter gedeeltelijk gaargekookt, gedurende $\frac{1}{4}$ uur; daarbij wordt $1\frac{1}{2}$ L. kokend water gevoegd met 10 gr. zout en dit alles, wanneer het kookt, vermengd met de aangemengde bloem.

Uiensoep. (Voor 4 pers.)

200 gr. uien. — 60 gr. boter. — 25 gr. bloem. —
 $1\frac{1}{2}$ L. water. — $\frac{1}{4}$ theelepel witte peper. —
10 gr. zout. — 60 gr. gefruit brood in vierkante
stukjes gesneden.

Bereiding. De uien fijnsnijden en fruiten met 30 gr. boter; daarbij voegen $1\frac{1}{2}$ L. water; zoodra de soep kookt de aangemengde bloem en overige ingrediënten toevoegen. In de soepterrine het gefruite brood en de overige 30 gr. boter plaatsen; daarbij de gereedgemaakte soep doen.

Uiensoep met eieren.

Deze soep wordt op dezelfde wijze gereedgemaakt als de boven beschrevene. Door die hoeveelheid klopt men echter drie eierdooiers; het wit van de eieren wordt tot schuim geklopt, waardoor $\frac{1}{4}$ theelepel witte peper.

Met een vochtigen lepel plaatst men van dit eiwit balletjes op de soep.

Zuringsoep. (Voor 4 pers.)

100 gr. zuring. — 25 gr. kervel. — 50 gr. krop-sla. — 35 gr. boter. — peper en zout. — $1\frac{1}{2}$ L. water. — 2 eieren. — 60 gr. boter. — 20 gr. bloem.

Bereiding. Doe in een pan 35 gr. boter, peper en zout en de gehakte groenten. Voeg na 5 minuten $1\frac{1}{2}$ L. kokend water toe alsmede de aangemengde bloem. Klop even voor het opdoen der soep 2 eieren; voeg daarbij 60 gr. boter en onder voortdurend roeren de soep.

Prijsoep. (Voor 4 pers.)

200 gr. prij gesneden in stukken ter lengte van 4 cM. — 65 gr. boter. — $1\frac{1}{2}$ L. water. — zout en peper. — 40 gr. gefruit brood. — 2 eieren. — 30 gr. boter. — 1 d. L. melk.

Bereiding. Laat de prij in de boter gedurende 15 minuten gaar worden met zout en peper. Voeg daarbij het water, laat dit alles 20 minuten koken.

Klop de eieren, roer daardoor 1 d. L. koude melk, 30 gr. boter en de soep.

Aardappelsoep. (Voor 4 pers.)

100 gr. aardappelen. — 25 gr. boter. — zout en peper. — 100 gr. prij. — $1\frac{1}{2}$ L. water. — peterselie.

Bereiding. Kook de aardappelen gaar in kokend water met zout; maak ze fijn; voeg daarna boter en peper toe; vervolgens het water en de prij, alsmede, even voor het opdoen, de peterselie.

Zoo noodig kan deze soep met een weinig aardappel-meel gebonden worden.

Rapensoep. (Voor 6 pers.)

300 gr. rapen. — $1\frac{1}{2}$ L. bouillon. — 70 gr. boter. — $\frac{1}{4}$ L. room of melk. — 100 gr. wittebrood.

Bereiding. De rapen worden in kokend water opgezet en gaargekookt, door een zeef fijngewreven en vermengd met den bouillon en den room. Het brood wordt in kleine vierkante stukjes gesneden, in boter gefruit en bij de soep gepresenteerd.

Kervelsoep. (Voor 6 pers.)

50 gr. boter. — 50 gr. bloem. — 3 eetlepels fijn-gehakte kervel. — $1\frac{1}{2}$ L. bouillon. — 2 eieren.

Bereiding. Roer boter en bloem dooreen; voeg daarbij den kokenden bouillon; laat dit 10 minuten koken; voeg dan de gehakte kervel toe en ook, even vóór het opdoen, de geklopte eieren.

Kervelsoep. (Voor 6 pers.)

1 L. krachtige bouillon. — 50 gr. kervel. — 24 gr. sago.

Bereiding. Ontdoe de kervel van de stelen en laat de stelen ongeveer $\frac{1}{2}$ uur koken in den bouillon; doe dezen daarna door een zeef; maak den bouillon weer aan de kook; voeg de sago toe en de gehakte kervel, die niet mag meekoken.

Koolsoep.

200 gr. witte of savoyekool. — 2 uien. — 50 gr. boter. — 3 kruidnagelen. — $\frac{1}{2}$ theelepel witte peper. — 2 laurierbladen. — 2 eieren. — $1\frac{1}{2}$ L. water of bouillon.

Bereiding. Laat de fijngesneden kool met de kruiden gaar worden in het water en voeg, even vóór het opdoen, de boter en de eieren toe.

Wijnsoep. (Voor 2 pers.)

2½ d. L. water. — 2½ d. L. roode wijn. — 40 gr. witte suiker. — ¼ schil van een citroen. — 4 c.M. pijpkaneel. — 24 gr. sago.

Bereiding. Kook het water met de kaneel, citroenschil en suiker; voeg de sago toe en als deze gaar is, langzaam den wijn.

Melksoep. (Voor 4 pers.)

1 L. melk. — 10 gr. bloem of maizena. — ½ geraspte citroenschil. — 2 eierdooiers. — 40 gr. suiker.

Bereiding. Kook de melk met de citroenschil en de suiker; roer er daarna de aangemengde bloem doorheen en kook de soep roerende nog 10 minuten. Bind de soep met de eierdooiers; plaats balletjes van stijfgeklopt eiwit op de soep en bestrooi het geheel met suiker en kaneel.

Aspergesoep. (Voor 8 pers.)

1 bos asperges. — 60 gr. boter. — 40 gr. bloem. — 2½ L. bouillon van gevogelte of kalfspoulet. — 2 d. L. room of melk. — 80 gr. boter.

Bereiding. De asperges schoonmaken, in stukken snijden, gaarkoken (de toppen afzonderlijk houden); in een pan 60 gr. boter en 40 gr. bloem al roerende verwarmen; 2 L. bouillon toevoegen. De asperges door een haren zeef wrijven, bij de soep voegen en alles met elkaar nog 10 minuten laten koken; 't laatst den room en 80 gr. boter er bij doen, benevens de punten der asperges, die afzonderlijk gaargekookt zijn.

N.B. In plaats van asperges kan men schorseneren nemen.

Magere Aspergesoep.

200 gr. asperges. — 60 gr. boter. — 40 gr. bloem. — 2 L. water. — 2 d. L. room of 3 eierdooiers. — 30 gr. boter.

Bereiding. De asperges in kleine stukjes snijden en in koud water zetten zoo ze niet dadelijk gebruikt kunnen worden; daarna in hetzelfde water gaarkoken, 60 gr. boter en de bloem op de kachel dooreenroeren; daarbij voegen het gezeefde aspergewater, op 't laatst de 80 gr. boter toevoegen en de massa binden met den room of de eierdooiers. De aspergekoppen, die maar korten tijd mogen meekoken, kan men er in presentereen.

Juliennesoep. (Voor 8 pers.)

4 jonge wortelen. — 4 knolletjes. — 60 gr. solderij. — 3 kleine uien. — 6 prijen. — 200 gr. boter. — 2 L. krachtige bouillon.

Bereiding. Laat de fijngesneden groenten gaar worden in de boter; voeg den bouillon daarbij. Neem vóór het opdoen de boter van de soep.

N.B. De boter die men van de soep neemt, kan men gebruiken voor het stoven van groenten.

Kastanjesoep. (Voor 4 pers.)

20 kastanjes. — 1 L. bouillon. — cayennepeper. — in boter gefruite vierkante stukjes brood.

Bereiding. Kook de kastanjes in kokend water gaar, nadat de bruine schillen zijn verwijderd; wrijf de kastanjes door een zeef en vermeng die massa met den bouillon; laat alles 15 minuten doorkoken met cayenne of witte peper. Het gefruite brood bij de soep presentereen.

Potage à la purré de marrons. (Voor 8 pers.)

60 kastanjes. — 3 L. bouillon.

Bereiding. De kastanjes worden gaargekookt in bouillon, nadat ze van de bruine hulsels zijn ontdaan; vervolgens door een zeef fijngewreven en vermengd met bouillon totdat de soep de vereischte dikte heeft; daarna moet de soep nog 15 minuten doorkoken.

Potage Crécy. (Voor 8 pers.)

3 L. bouillon. — 100 gr. uien. — 400 gr. wortelen. — 200 gr. rijst.

Bereiding. Kook de wortelen, de uien en de rijst met elkander in bouillon gaar; wring deze massa door een doek en vermeng ze daarna met 2 L. bouillon; laat de soep nog een $\frac{1}{2}$ uur koken.

N.B. Het is gemakkelijker om de wortelen, uien en rijst door een zeef fijn te wrijven.

Witte soep. (Voor 6 pers.)

1 L. bouillon. — thym. — 1 laurierblad. — 1 bosje peterselie. — $\frac{1}{2}$ L. room. — 30 gr. boter. — 100 gr. kalfsgehakt. — 1 busje champignons. — witte peper op de punt van een mes. — 30 gr. bloem. — 1 ui.

Bereiding. Kook den bouillon; voeg de aangemengde bloem toe en kook deze massa 10 minuten; voeg er bij boter, room balletjes, peper en de champignons met het nat daarvan.

N.B. Bij het gereedmaken van den bouillon tevens de kruiden er bij voegen. De balletjes worden afzonderlijk gaargekookt, omdat anders de soep te veel verkookt.

Biersoep.

1 L. bier. — 130 gr. oud brood. — 40 gr. boter. — 3 gr. zout. — 2 gr. peper. — 10 gr. gesuikerde gember. — 30 gr. suiker.

Bereiding. Het brood in dobbelsteenen snijden en weeken met $\frac{1}{2}$ L. bier; dit samen verwarmen tot het een breiachtige massa is geworden; dan de gember, boter, peper, zout, suiker en het overige bier toevoegen. Alles opnieuw verwarmen, waarbij de pan flink gesloten moet zijn.

Rijstsoep. (Voor 4 pers.)

$1\frac{1}{2}$ L. bouillon. — 50 gr. rijst.

Bereiding. Kook de rijst gaar in water gedurende $\frac{3}{4}$ uur; voeg de rijst daarna bij den kokenden bouillon en laat de soep nog 10 minuten koken.

Magere rijstsoep. (Voor 4 pers.)

50 gr. zuring. — 50 gr. kropsla. — 50 gr. kervel. — 85 gr. boter. — 12 gr. zout. — 2 gr. peper. — 50 gr. rijst. — $1\frac{1}{2}$ L. water.

Bereiding. De fijngehakte groenten gedurende 10 minuten met 35 gr. boter gaar laten worden met zout en peper; daarbij voegen het kokende water en de afzonderlijk gaargekookte rijst; even vóór het opdoen der soep de overige 50 gr. boter toevoegen.

Rijstsoep. (Voor 6 pers.)

35 gr. rijst. — 1 L. water. — $\frac{1}{2}$ L. witte of roode wijn. — kaneel. — 30 gr. suiker.

Bereiding. Kook de rijst gaar in het water met de kaneel; draag zorg na verdamping water toe te voegen zoodat men 1 L. behoudt. Voeg de suiker toe, en even vóór het opdoen den wijn.

Rijstsoep. (Voor 6 pers.)

35 gr. rijst. — 1 L. krachtige bouillon. — $\frac{1}{2}$ theelep. witte peper. — 2 eierdooiers. — 1 lepel gehakte peterselie.

Bereiding. De rijst gaarkoken in ongeveer $\frac{1}{2}$ L. water daarna de bouillon toevoegen en de rest vóór het opdoen.

Ris. rozijnen. (Voor 6 pers.)

— 1 L. water. — $\frac{1}{4}$ schil van een cit. d. L. witte bessenwijn. — 40 gr. witte su. — 100 rozijnen.

Bereiding. De rijst gaarkoken in water met de suiker en de citroenschil; daarbij voegen de flink gewasschen rozijnen en even vóór het opdoen den wijn. Zoo noodig de soep binden met een lepel aangemengd aardappelmeel.

Sagosoep.

$\frac{3}{4}$ L. water. — 4 schijven citroen (zonder pitten). — 40 gr. suiker. — $\frac{3}{4}$ L. roode wijn. — 2 lepels sago.

Bereiding. Het water met de suiker en de schijven citroen koken; de sago langzaam roerende toevoegen; 15 minuten koken en daarna den wijn er bij doen; dan is de soep gereed en mag zij niet meer koken. Wordt ze niet dadelijk gebruikt, dan moet de pan goed gesloten worden.

Sagosoep. (Voor 4 pers.)

$1\frac{1}{4}$ L. bouillon. — 30 gr. sago.

Bereiding. Kook den bouillon; roer er de sago langzaam doorheen; laat alles koken tot de korrels doorschijnend zijn.

N.B. Wanneer de sago is gemaakt van aardappelmeel, dan koken de korrels fijn.

Tapiocasoepp. (Voor 6 pers.)

$1\frac{1}{2}$ L. bouillon. — 35 gr. tapioca (Indische).

Bereiding. Roer langzaam de tapioca door den kokenden bouillon en kook de soep 20 minuten.

Macaronisoep. (Voor 6 pers.)

50 gr. macaroni. — $1\frac{1}{2}$ L. bouillon.

Bereiding. Als Vermicellisoep. (Zie bladz. 50).

Men gebruikt er geraspte parmezaansche kaas of gruyère bij.

Macaronisoep. (Voor 6 pers.)

50 gr. macaroni. — $1\frac{1}{2}$ L. water. — 50 gr. boter. — 20 gr. bloem. — 2 eierdooiers. — 1 stukje foelie.

Bereiding. Kook de in stukken gebroken macaroni gaar in water met zout en 1 stukje foelie; zorg dat er $1\frac{1}{2}$ L. water op de macaroni blijft. Roer 25 gr. boter en 20 gr. bloem dooreen; voeg daarbij het water waarin de macaroni kookte; laat dit 10 minuten doorkoken; voeg voorzichtig de eierdooiers toe, de boter en de macaroni.

Soep van parelgort met rozijnen. (Voor 8 pers.)

100 gr. parelgort. — 100 gr. rozijnen. — 30 gr. boter. — 2 gr. zout. — 40 gr. suiker. — 4 c.M. pijpkaneeel. — 1 d. L. witte bessenwijn of rijnwijn. — 1 à 2 eierdooiers.

Bereiding. De gort gaarkoken in 2 L. water met de pijpkaneeel. Telkens water bijvoegen, wanneer het verkookt is. Na 2 uur de rozijnen er bij doen met de suiker en de boter en, even vóór het presenteeren, de eierdooiers en den wijn.

Oatmealsoep. (Voor 4 pers.)

1 L. water. — 30 gr. oatmeal. — 10 gr. zout. — 1 prij. — 4 fijngesneden worteltjes. — peterselie.

Bereiding. Oatmeal laten gaar worden met de fijngesneden groenten, het water en het zout; 'tlaatst de gehakte peterselie toevoegen.

Haversoep. (Voor 4 pers.)

1 L. bouillon. — 40 gr. havermeel.

Bereiding. Roer het havermeel onaangemengd door den kokenden bouillon en laat de soep 20 minuten koken; doe daarna de soep door een zeef.

Deze soep behoort gebonden te zijn. Gebruikt men Knorr's havermeel, dan wordt dit wèl aangemaakt.

Haverschleimsuppe. (Voor 4 pers.)

1 d. L. havergort. — 1 L. water. — 2 d. L. melk. — 3 gr. zout.

Bereiding. De havergort koken met het water, gedurende $1\frac{1}{2}$ uur; af en toe roeren, daarna door een zeef wrijven; de melk en het zout toevoegen en alles nog even met elkaar laten doorkoken.

Vischsoep. (Voor 8 pers.)

2 baarzen of 1 schelvisch. — 1 ui. — selderij. — peterselie. — witte peper. — 3 eieren. — 1 laurierblad. — notemuskaat.

Bereiding. De visch wordt in koud water opgezet en gaargekookt met den ui, de selderij, de peper, het laurierblad en het zout.

De helft van de visch wordt van de graten ontdaan, fijngenhakt en vermengd met zout, peper, notemuskaat, fijngehakte peterselie alsmede een ei; daarna worden van deze massa balletjes gemaakt.

De andere helft van de visch wordt eveneens van de graten ontdaan en in kleine stukken gesneden, de vischbouillon door een zeef gegoten; de balletjes en het vleesch van de visch $\frac{1}{4}$ uur in den bouillon gekookt en daarna 2 eierdooiers, flink geklopt, toegevoegd.

Palingsoep. (Voor 4 pers.)

500 gr. paling. — 50 gr. kervel. — 25 gr. zuring. —
30 gr. bloem. — 30 gr. boter. — 1 L. water.

Bereiding. De paling in stukken van 4 c.M. snijden en gaarkoken met het water en zout, 15 minuten; bloem en boter door elkaar roeren; daarbij voegen het water waarin de paling kookte met de schoongemaakte en fijngehakte groenten; 10 minuten roerende laten koken en ook de stukken paling bij de soep voegen.

Kreeftensoep. (Voor 4 pers.)

20 rivierkreeften. — 1 L. kalfsbouillon. — 70 gr. boter. — thym. — 3 knolletjes. — 1 ui. — 30 gr. selderij. — 2 wortelen. — 3 eierdooiers of 20 gr. bloem. — cayennepeper. — 150 gr. kalfsgehakt. — notemuskaat. — truffels. — mader.

Bereiding. Kook de kreeften in kokend water gedurende 20 minuten en laat ze bekoelen. Verwijder voorzichtig het kopborststuk van het lichaam en daarna de overige deelen der schaal.

Stamp of hak al die deelen fijn; vermeng ze met boter en kook ze zoolang tot de boter (kreeftenboter) rood is gekleurd. Voeg daarbij den bouillon en doe alles door een zeef; kook de kruiden 15 minuten in de soep.

Vermeng het gehakt met fijngesneden truffels, mader, notemuskaat en zout. Vul de kopborststukken met het gehakt en kook ze 15 minuten in de soep. Voeg het laatst toe cayennepeper, geklopte eierdooiers en het kreeftenvleesch.

Potage Bisque. (Voor 8 pers.)

20 rivierkreeften. — 200 gr. rijst. — $1\frac{1}{2}$ d. L. cognac. — cayenne. — zout. — 2 L. bouillon.

Bereiding. Kook de kreeften; ontdoe ze van de schalen en stampt deze zéér fijn. Kook de rijst gaar in bouillon met de fijngestampde schalen, de cognac, het zout en de cayennepeper. Wring deze massa door een doek en verdun ze met bouillon; plaats het vleesch der kreeften in de soep en laat het nog even doorkoken.

N.B. In plaats van de massa door een doek te wringen, kan men ze door een zeef wringen.

Linzensoep. (Voor 6 pers.)

175 gr. linzen. — $1\frac{1}{2}$ L. bouillon. — 1 ui. — 40 gr. selderij, prij enz. — 100 gr. kalfsgehakt.

Bereiding. Kook de linzen gaar; wrijf ze daarna, nadat vooraf het water is verwijderd, fijn door een zeef. Vermeng de fijngewreven linzen met den bouillon en voeg het overige toe; de balletjes $\frac{1}{4}$ uur in de soep laten meekoken.

Griesmeelsoep. (Voor 6 pers.)

$1\frac{1}{2}$ L. bouillon. — 50 gr. griesmeel. — 20 gr. boter.

Bereiding. Trek bouillon van allerlei vleeschresten of van versch vleesch; roer $\frac{1}{2}$ uur voor het opdoen 50 gr. griesmeel door $1\frac{1}{2}$ L. bouillon en 20 gr. boter.

Naar verkiezing 2 eierdooiers toevoegen.

Nierensoep. (Voor 6 pers.)

1 kalfsnier. — $1\frac{1}{2}$ L. bouillon getrokken van drie kalfspooten. — 50 gr. uien. — 6 champignons. — cayennepeper. — 2 eieren of 20 gram gebruind meel.

Bereiding. De nier gedurende 1 uur koken, in vierkante stukjes snijden en bij den bouillon voegen, waaruit de kalfspooten zijn verwijderd. (Het water, waarin de nier gekookt is, wordt meestal niet gebruikt om den sterken smaak.) Voeg bij de soep de kruiden, het laatst de champignons en de eieren.

Soupe à la Faubourgh. (Voor 4 pers.)

1 L. krachtige bouillon. — 1 krop sla. — 25 gr. zuring. — 1 bos selderij. — 1 sjalot. — 60 gr. boter. — $\frac{1}{8}$ L. groene erwten tot purée gemaakt.

Bereiding. Laat den bouillon en de erwtenpurée met elkaar koken tot het een gebonden massa is. Hak de groenten fijn en kook ze goed $\frac{1}{4}$ uur in de boter; voeg ze daarna bij den bouillon. Verwijder het vet van de soep.

Soupe à la reine. (Voor 8 pers.)

1 oude kip. — 500 gr. kalfsvleesch. — $1\frac{1}{2}$ L. water. — $\frac{1}{2}$ L. room. — 1 ui. — thym. — peterselie. — 1 laurierblad. — 3 eierdooiers.

Bereiding. Trek van de kip en het kalfsvleesch met de kruiden, bouillon; voeg daarna den room toe. Giet alles door een zeef en voeg eindelijk de geklopte eieren toe. Plaats in de soep het vleesch der kip in kleine stukken gesneden.

Bruine Boonensoep. (Voor 6 pers.)

1 L. water waarin bruine boonen of grauwe erwten hebben gekookt. — $\frac{1}{2}$ L. bouillon of vleesch-extract.

Zie verder Hazensoep.

Bruine boonensoep is heel smakelijk, ook zonder toevoeging van madera.

Hazen- of Konijnsensoep. (Voor 4 pers.)

1 haas of konijn. — 5 kruidnagelen. — 50 gr. uien. — 6 peperkorrels. — 5 worteltjes. — cayennepeper. — 1 d. L. madera. — 50 gr. bloem. — 50 gr. boter.

Bereiding. Den haas schoonmaken, in stukken snijden en met koud water opzetten (1 L. per 500 gr.); de kruidnagelen, de peperkorrels en worteltjes toevoegen; bloem, boter en uien fruiten; daarbij voegen den bouillon, de cayennepeper, den in stukken gesneden haas zonder de beenderen en de madera.

Duivensoep. (Voor 6 pers.)

4 duiven. — $1\frac{1}{2}$ L. water. — 1 ui. — 2 worteltjes. — 1 bosje peterselie. — 70 gr. kalfsgehakt.

Bereiding. Trek den bouillon met de groenten gedurende 4 uur. Voeg $\frac{1}{4}$ uur vóórat de soep gebruikt wordt de balletjes toe, die van het gehakt gemaakt worden. Het vleesch van de duiven komt in de soep.

Potage crème de riz au consommé de volaille.

200 gr. rijst. — 2 L. bouillon van kippen of van ander
gevogelte. — 30 gr. boter. — 2 d. L. room. —
1 L. vleeschbouillon.

Bereiding. Kook de rijst zeer gaar in vleeschbouillon;
doe ze daarna door een zeef en vermeng de verkregen
purée met den kippenbouillon; kook deze massa nog $\frac{1}{4}$ uur
en voeg er den room en de boter bij.

Potage purée de Lentilles, dite Conti.

$1\frac{1}{2}$ L. linzen. — 3 L. water. — 1 gegarneerd bou-
quet. — 1 ui, waarin 2 kruidnagelen. — 1 wor-
tel. — 1 bosje selderij. — 1 knolselderij. — 3 L.
krachtige bouillon.

Bereiding. Kook de linzen gaar en maak ze daarna tot
purée. Trek den bouillon met de verschillende kruiden en
groenten; doe den bouillon door een zeef, voeg dezen bij
de purée en laat de soep nog even doorkoken; snijd de
knolselderij in figuren en doe ze in de soep.

Tomatensoep.

8 rijpe tomaten of 8 lepels tomatenpurée. — 60 gr.
boter. — 1 ui. — 1 klein stukje laurierblad. —
6 peperkorrels. — 20 gr. bloem. — 1 L. geurige
bouillon. — 3 eierdooiers. — enkele druppels
citroensap.

Bereiding. Breng de tomaten, boter, kruiden en den ui
te zamen aan de kook; voeg den bouillon en de aange-
mengde bloem toe; laat alles met elkaar $\frac{1}{4}$ uur koken;
doe daarna de soep door een zeef en voeg voorzichtig
geklopte eierdooiers en citroensap toe.

**HORS D'OEUVRE, ENTREMETS,
ENTRÉES ENZ.****Croquetten.**

500 gr. rauw kalfsvleesch of 375 gr. gekookt kalfs-
vleesch. — 60 gr. boter. — 30 gr. bloem. — 2
eieren. — 4 d. L. bouillon. — 4 bladen gelatine. —
5 gr. zout. — notemuskaat. — paneermeel. —
rundvet. — gegarneerd bouquet. — 1 ui. — foelie. —
2 kruidnagelen. — 2 worteltjes.

Bereiding. Het vleesch opzetten met kokend water en
zout alsmede met de verschillende kruiden en $\frac{1}{2}$ uur
laten koken. De boter en bloem in een pan op de kachel
roeren; daarbij langzaam den kokenden bouillon voegen;
alles nog 5 minuten laten koken; het gehakte vleesch, het
ei en de opgeloste gelatine toevoegen. Deze massa laten
bekoelen; er langwerpige rolletjes (vorm croquetten) van
maken; deze in paneermeel wentelen, daarna door een
geklopt ei met water, vervolgens opnieuw in paneermeel
en eindelijk bakken in kokend rundvet. De gebakken
croquetten, om er het vet uit te trekken, op een papier
plaatsen. Den schotel versieren met gefruite peterselie.

In plaats van vleesch kan men zwezerik, kip, kalfs-
tong, garnalen of visch nemen.

Croquettes de langue de veau à la Turque.

2 d. L. bouillon. — 30 gr. boter. — 15 gr. bloem. —
100 gr. gerookte ossetong of kalfstong. — 3 afgestre-
ken lepels tomatenpurée. — 2 bladen gelatine. —
2 eierdooiers. — zout.

Bereiding. Roer boter en bloem dooreen; voeg daarbij den bouillon, de gelatine, de gesneden tong, de tomatenpurée, de eierdooiers en behandel ze geheel als gewone croquetten.

Croquettes milanaises.

100 gr. wild of gevogelte. — 100 gr. tong. — 100
gr. macaroni. — 75 gr. truffels. — parmez. kaas
en de ingrediënten voor gewone croquetten.

Bereiding. Als die van gewone croquetten; alleen door de saus wat parmezaansche kaas roeren.

Croquettes au salpicon.

300 gr. gekookt kalfsvleesch of 300 gr. gekookte tong. —
1 busje champignons. — runderherschens (gaarge-
gekookt). — 60 gr. boter. — 30 gr. bloem. — 2
eieren. — 4 d. L. bouillon. — 4 bladen witte gelatine.

Bereiding. Als die van gewone croquetten.

Croquetten met olijven. (Voor suikerzieken.)

Bereiding. Maak op de gewone manier croquetten, doch gebruik eieren in plaats van bloem en hak er olijven doorheen.

Oester croquetten.

25 oesters. — $1\frac{1}{4}$ d. L. water, waarin de oesters
kookten. — 20 gr. boter. — 10 gr. bloem. —
1 eierdooier. — $1\frac{1}{2}$ blad witte gelatine. — enkele
druppels citroensap.

Bereiding. De oesters opzetten met koud water; na 1 minuut koken, afnemen en op de gewone wijze croquetten maken.

Fritures. (16—18 stuks).

1 ei. — 62 gr. bloem. — 1 d. L. bier. — een beetje
zout. — rundvet of kalfsvet.

Bereiding. Roer het ei; voeg de bloem en, steeds roerende, langzaam het bier toe. Verwarm het frituurijzer in kokend rundvet; dompel het in het gereedgemaakte beslag, daarna in het kokende vet; laat het daarin blijven tot de friture lichtbruin is. Plaats deze daarna op een papier om den vetsmaak weg te nemen.

De fritures kunnen gevuld worden met allerlei ragouts. Wil men ze koud gebruiken, gevuld met crème of vruchten, dan behooren ze in kalfsvet gebraden te worden.

Kaviaarbroodjes.

Gefruit brood. — Kaviaar. — Citroen.

Bereiding. Oud brood in gelijke stukjes snijden en fruiten in kalfsvet of boter; beleggen met kaviaar en presentieren met stukjes citroen.

Ansjovisbroodjes.

12 repen gefruit brood lang 5 c.M., br. $3\frac{1}{2}$ c.M., dik 8 m.M. — 3 hardgekookte eieren. — gehakte dragon. — gehakte peterselie. — gehakte pimperl. — $\frac{1}{2}$ d. L. azijn. — $\frac{1}{2}$ d. L. slaolie. — 1 lepel kappertjes. — $\frac{1}{4}$ lepel mosterd. — peper. — zout. — 12 stuks ansjovis.

Bereiding. De hardgekookte eierdooiers door een zeef fijnwrijven; vermengen met de olie, den azijn, de peper, het zout, de mosterd en de gehakte kruiden. Het gefruite brood met deze saus bedekken; daarop de ansjovis plaatsen, die van de graten ontdaan moet zijn; het geheel garneeren met kappertjes, augurken, het wit der eieren, enz.

Croutons met parmezaansche kaas.

12 repen gefruit brood. — 1 ei. — 25 gr. boter. — 25 gr. parmezaansche kaas. — zout en peper.

Bereiding. De boter tot room roeren, het ei, de geraspte kaas, peper en zout, steeds roerende, toevoegen. De repen gefruit brood met dit mengsel bespuiten.

N.B. In plaats van gefruit brood kan men ook geroosterd brood nemen.

Croustadines à la Sicilienne. (13—14 stuks).

1 L. melk. — 200 gr. fijne vermicelli. — 6 eieren. — zout.

Bereiding. Kook de vermicelli in de kokende melk zoolang gaar tot het een dikke brij is geworden. Laat deze daarna bekoelen en roer er voorzichtig de geklopte eierdooiers doorheen. Doe deze massa in met boter besmeerde en met paneermeel bestrooide vormpjes en bak ze onge-

veer $\frac{3}{4}$ uur in den oven. Stort de vormpjes; snijd er met een scherp mes een dekseltje af, hol ze uit en vul ze met ragout.

Groustades à la financière.

150 gr. boter. — 250 gr. bloem. — 1 eierdooier. — 5 gr. zout. — 1 d. L. water. — ragout à la financière.

Bereiding. Maak een deeg of pâte van bovengenoemde ingrediënten; beleg ronde, platte vormpjes met deze pâte, vul ze met een ragout à la financière; bedek deze weer met deeg; bestrijk ze met geklopt ei en laat ze in den oven gaar worden.

N.B. Voor de Ragout financière zie: Sauce financière.

Petits paniers à la financière.

Fritures (Zie hiervoren). — Zéér gebonden maderasaus, waarin vierkante stukjes gerookte ossetong. — zéér kleine morilles. — champignons.

Bereiding. Voeg morilles en champignons bij de saus en vul daarmee de fritures.

De morilles moeten minstens 12 uur in de week staan, daarna 2 uur koken, vervolgens het zand er uitschuijen en daarna nog 1 uur koken in madera.

Kaas—soufflés. (Voor 6—8 pers.)

100 gr. boter. — 100 gr. parmezaansche kaas. — zout. — peper. — 5 eieren.

Bereiding. Boter tot room roeren; de eierdooiers één voor één toevoegen, daarna peper, het zout, geraspte

kaas, en ten slotte het stijfgeklopte eiwit. Met deze massa kleine vuurvaste vormen tot de helft vullen; deze ongeveer $\frac{1}{4}$ uur in den oven plaatsen. Zoodra zij goed zijn, in dezelfde vormen presentereen.

Kaas—soufflés. (Voor 8 pers.)

$\frac{1}{4}$ L. water. — 30 gr. boter. — 90 gr. bloem. —
60 gr. parmezaansche kaas. — cayennepeper. —
3 eierdooiers. — 2 eiwitten.

Bereiding. Kook het water met de boter; roer er de bloem (onaangemengd) en de cayennepeper doorheen; laat het roerende 10 minuten koken en wrijf er onderwijl de klontjes uit. Voeg daarna de geklopte eierdooiers, de geraspte kaas en het stijfgeklopte eiwit toe. Schep er met een lepel kleine ovale deelen uit en laat die in kokend vet lichtbruin worden (ongeveer 7 minuten).

Petits soufflés de volaille.

500 gr. wit vleesch (braden) van de eene of andere
wildsoort. — 1 d. L. béchamelsaus (zie Saucen). —
5 eieren. — muskaat.

Bereiding. Maak purée van het vleesch door het door een zeef te wrijven; kook 4 d. L. béchamel tot 3 d. L. in; roer de purée door de saus; laat het even bekoelen: vermeng het met de eierdooiers en een weinig notemuskaat en voeg het laatst het zéér stijfgeklopte eiwit toe. Plaats deze massa in kleine vormpjes, gedurende 12 à 15 minuten, in den oven.

Deze soufflés kunnen ook gemaakt worden van donker vleesch; men maakt er dan in plaats van béchamel, een sauce espagnole van.

Hersens in schelpen. (Voor 4—6 pers.)

de hersens van één rund. — 2 kruidnagelen. — 1 lepel
gehakte peterselie. — 1 sjalotje. — 3 peperkorrels. —
4 eieren of 20 gr. bloem. — 3 gr. zout. — 25
gr. boter.

Bereiding. Zet de hersens $\frac{1}{2}$ uur vóór het koken in koud water; kook ze, na de velletjes verwijderd te hebben, gaar in 4 d. L. water, waarin het zout, het sjalotje, de peperkorrels en de kruidnagelen. Neem ze, als zij gaar zijn, na 15 à 20 minuten uit het water en snijd ze in kleine vierkante stukken. Maak van het water, waarin de hersens kookten, met de bloem en de boter een sausje; roer er de hersens en de gehakte peterselie door en vul hiermede de schelpen; bestrooi deze met paneermeel en plaats ze $\frac{1}{4}$ uur vóór ze gebruikt worden in den oven.

Coquilles de moules.

40 mosselen. — 1 d. L. sauce velouté (zie Saucen). —
20 gr. boter. — 20 gr. bloem. — 8 gr. peterselie. — 2 eieren. — paneermeel.

Bereiding. Kook de mosselen; roer boter en bloem dooreen; voeg 4 d. L. van het water toe, waarin de mosselen kookten; laat deze saus 10 minuten koken; voeg er dan bij de geklopte eieren, de gehakte peterselie, 1 d. L. sauce velouté en de mosselen. Vul hiermee schelpen; bestrooi ze met paneermeel en zet ze 10 à 15 minuten in den oven.

Mosselen (gepresenteerd in mossel-schelpen).

25 kleine mosselen. — 1 ui. — peper. — 1 d. L. witte wijn. — 15 gr. bloem. — 25 gr. boter. — 1 eierdooier. — 1 à 1½ d. L. bouillon. — 1 lepel gehakte peterselie.

Bereiding. Maak de mosselen flink schoon, door ze af te schrappen met een mes en daarna een paar malen af te wasschen. Plaats ze in een pan, maar vooral niet veel te gelijk, omdat ze slechts kort mogen verwarmd worden; duurt het lang dan verliezen zij aan smaak. Voeg er bij den wijn, wat peper en den aan schijven gesneden ui. De mosselen zijn goed zoodra de schelpen zich openen. Roer boter en bloem dooreen; voeg daarbij het vocht waarin de mosselen kookten en den bouillon; kook dit 10 minuten; voeg dan den eierdooier toe en laat de mosselen zonder schelp in deze saus een paar minuten koken; doe er daarna de peterselie bij. Plaats de mosselen en de saus in de halve mosselschalen en presenteer ze op een schaal.

Coquilles de volaille.

6 filets van gevogelte. — 12 schijven truffels die eenigen tijd in madera gestaan hebben. — sauce allemande (zie Saucen). — paneermeel.

Bereiding. Sauteer de filets in boter; snijd ze daarna in stukken ter grootte van 3 cM.; vermeng deze met de saus en de truffels. Vul met deze massa schelpen; bestrooi ze met paneermeel en zet ze 10 à 15 minuten in den oven. De hoeveelheid sauce allemande hangt af van de grootte der filets.

Macaroni in schelpen. (Voor 6 schelpen).

100 gr. macaroni. — 100 gr. ham. — 100 gr. parmezaansche kaas. — 1 d. L. bouillon. — paneermeel. — 25 gr. boter.

Bereiding. De macaroni gaarkoken in kokend water met zout; vermengen met de geraspte kaas, de fijnge-sneden ham en den bouillon. Deze massa in de schelpen plaatsen, hier en daar een stukje boter er op; met paneermeel bestrooien en in den oven lichtbruin laten worden.

Kreeft in schelpen.

15 rivierkreeften. — 8 champignons. — 40 gr. boter. — 15 gr. bloem. — 1 d. L. bouillon. — eenige druppels citroensap. — ½ lepel gehakte peterselie.

Bereiding. Maak de kreeften op de gewone wijze schoon; snijd de staarten in 3 stukken. Hak de kopborststukken fijn met alles wat er in is; roer deze massa met de boter op het vuur tot zij een mooie, roode kleur heeft gekregen; voeg daarbij den bouillon en laat het samen even koken; wrijf alles door een zeef; bind de massa met de bloem; voeg de kreeft toe, de in stukken gesneden champignons met het nat, het citroensap en de gehakte peterselie. Plaats deze massa in schelpen; bestrooi ze met paneermeel, laat ze in den oven lichtbruin worden en garneer ze met de scharen en de pooten.

Garnalen in schelpen. (Voor 8 schelpen).

300 gr. garnalen. — 3 d. L. bouillon, melk of room. — 60 gr. boter. — 30 gr. bloem. — zout. — notemuskaat. — 2 eieren. — paneermeel.

Bereiding. Roer bloem en boter dooreen; voeg daarbij

den bouillon; kook dit 10 minuten; voeg de garnalen toe, de geklopte eierdooiers en het zéér stijf geklopte eiwit. Plaats deze massa in schelpen; bestrooi ze met paneermeel en laat ze in den oven lichtbruin worden.

Vleesch in Schelpen.

Zie bij Vleeschresten.

Men kan evengoed versch als oud vleesch nemen. Ook kan men in plaats van vleesch, zwezerik of kalfstong gebruiken.

Visch in schelpen gegarneerd. (Voor 6 schelpen).

1 tong. — mayonnaise (zie Sausen). — aspic. — doperwten. — worteltjes. — truffels.

Bereiding. Plaats in het midden van iedere schelp een stuk gekookte koude tong; bedek dit met mayonnaise, waardoor een weinig aspic; bespuit den rand met aspic; garneer dezen met stukjes wortelen en met doperwten en plaats in het midden een stukje truffel.

In plaats van tong kan men nemen kreeft, zalm, garnalen enz.

Pâte à frire.

125 gr. bloem. — 2 eieren. — 2 theelepels slaolie. — 2 d. L. water. — 5 gr. zout.

Bereiding. Doe de bloem in een kom; maak er een kuiltje in en doe daarin het water, het zout, de slaolie en de eierdooiers; meng het goed en roer het mengsel

zoolang tot het gebonden is; het stijfgeklopte eiwit mag er eerst bijgevoegd worden op het oogenblik dat men de pâte gebruikt.

Cromesquis. (Voor 8—10 pers.)

2 kippen. — 1 zwezerik. — 15 champignons. — 8 groote truffels. — 100 gr. ham. — $\frac{1}{2}$ gekookte ganzenlever. — $\frac{1}{2}$ d. L. béchamelsaus (zie Sausen). — $\frac{1}{2}$ d. L. cognac. — $\frac{1}{2}$ d. L. mader. — 1 varkensnet.

Bereiding. Kook de kippen en den zwezerik; verwijder vellen en beenderen; hak het vleesch fijn met de champignons, de truffels, de ham en de ganzenlever; vermeng dit alles met de overige ingrediënten. Snijd lapjes van het varkensnet ter grootte van 20 cM. in het vierkant; plaats daarin $1\frac{1}{2}$ eetlepel van het mengsel; vouw het net dicht; dompel het in een pâte à frire en bak ze in varkensvet. Pâte à frire (zie hiervoren).

Cromesquis à l'étrangère.

De hersens van één rund. — 100 gr. resten van kalfs- of ander vleesch of wild. — 3 kruidnagelen. — 1 laurierblad. — zout. — varkensnet. — pâte à frire. — mader.

Bereiding. Kook de hersens met de kruidnagelen en het laurierblad. Behandel ze verder geheel als cromesquis.

Vischbeignets.

1 schelvisch. — 60 gr. boter. — 3 gr. zout. — 25 gr. bloem. — 2 d. L. melk. — $\frac{1}{2}$ d. L. witte wijn of madera.

Bereiding. Kook den schelvisch of eene andere dikke vischsoort bijna gaar, ontdoe hem van de graten en verdeel hem in niet al te groote stukken. Maak een saus van bovengenoemde ingrediënten en stoof den visch daarin even op. Plaats alles op een schotel en laat het koud worden. Dompel vervolgens de stukken visch in een pâte à frire en bak ze in kokend vet. Zij worden, even als croquetten, met gefruite peterselie gepresenteerd.

Timbales au chasseur. (Voor 6—8 pers.)

200 gr. rijst. — 6 d. L. bouillon. — ragout van wild of gevogelte.

Bereiding. De rijst gaarkoken in bouillon; daarmede kleine vormen vullen, die men in het midden uitholt: de uitholling vullen met de ragout en deze weer bedekken met een laag rijst. De vormen storten en garneeren; zoo warm mogelijk presenteren.

Moëlle à l'Orly.

2 mergpijpen. — pâte à frire. — rundvet. — peterselie.

Bereiding. Neem het merg voorzichtig uit de pijpen en laat het even opzwellen in kokend water; dompel de stukjes in de pâte à frire waardoor peterselie; bak ze daarna in kokend rundvet.

Ris de veau en pâte à frire.

1 zwezerik. — pâte à frire. — rundvet.

Bereiding. Den zwezerik gaarkoken in kokend water, van de vellen ontdoen, in schijven snijden, zouten, in de pâte à frire dompelen en bakken in kokend rundvet.

Macaroni met ham en kaas. (Voor 6 pers.)

150 gr. macaroni. — $1\frac{1}{4}$ L. bouillon. — 100 gr. rookvleesch of 50 gr. rookvleesch en 50 gr. ham. — 100 gr. parmezaansche kaas. — 80 gr. boter.

Bereiding. De macaroni gaarkoken in den bouillon of in kokend water met zout. De boter smelten en flink verwarmen, daarbij zorgen dat zij niet bruin wordt. De gaargekookte macaroni voegen bij de boter, vervolgens de geraspte kaas en het laatst het fijngesneden vleesch. Vooral zorgen dat de massa goed warm blijft, omdat de kaas anders geen draden trekt. Met paneermeel bestrooien en in den oven laten bruinen.

Macaroni met poulet. (Voor 8 pers.)

600 gr. kalfspoulet. — 250 gr. kalfsgehakt. — 250 gr. macaroni. — 1 citroen. — 1 stukje foelie. — 3 eieren. — zout.

Bereiding. Kook de poulet met de macaroni, een stukje foelie en een beetje zout gaar. Maak balletjes van het gehakt en laat die $\frac{1}{4}$ uur meekoken. Klop de eieren; roer ze door het overige; plaats alles in een vuurvasten schotel met uitgetakte schijfjes citroen en bestrooi het geheel met paneermeel. Plaats den schotel nog ongeveer $\frac{1}{4}$ uur in een matig verhitten oven.

Macaroni au gratin. (Voor 4 pers.)

50 gr. macaroni. — 50 gr. boter. — 50 gr. geraspte
zoetemelksche kaas. — 50 gr. ham of rookvleesch.

Bereiding. Wrijf een vuurvasten schotel met 20 gr. boter; plaats daarin, na eerst de macaroni gaargekookt te hebben in kokend water met zout, laag om laag bovengenoemde ingrediënten. De bovenste laag moet uit macaroni bestaan. Doe op deze laag de rest van de boter; bestrooi ze met paneermeel en kaas. Laat het schoteltje in den oven bruinen.

Coteletten van garnalen.

500 gr. garnalen. — 50 gr. brood zonder korsten. —
1 ei. — zout. — melk. — notemuskaat. — macaroni. — 80 gr. boter.

Bereiding. Hak de garnalen fijn; week het brood; vermeng beiden met het ei, het zout en de notemuskaat. Maak van deze massa, met de daarbij bestemde vormpjes coteletten en bak deze aan beide zijden bruin. Steek daarna in elke cotelet een stukje macaroni bij wijze van beentje.

Cotelettes de crevettes en aspic.

500 gr. garnalen. — 50 gr. bloem. — 50 gr. boter. —
mayonnaise. — $2\frac{1}{2}$ d. L. bouillon met gegarneerd bouquet. — 2 eierdooiers. — notemuskaat. —
zout. — aspic. — kropsla, — cayennepeper.

Bereiding. Boter en bloem op het vuur door elkaar roeren en kokenden bouillon toevoegen; deze saus 10 minuten laten koken; de geklopte eierdooiers, de gehakte garnalen, notemuskaat, cayennepeper en 2 lepels aspic toevoegen. De massa moet flink gekruid zijn. In een diepen schotel een dunne

laag apic plaatsen; zoodra deze stijf is, er voorzichtig coteletten van bovenstaande massa op leggen en deze geheel bedekken met aspic. Als alles stijf is geworden, de coteletten uitsteken, ze op een assiette plaatsen en ze garneren met mayonnaise, kropsla en gehakte aspic.

Ragout à la romaine.

2 kalfsnieren. — 30 gr. parmezaansche kaas. — $\frac{1}{2}$ L.
bouillon, waarin het gegarneerd bouquet. — $\frac{1}{2}$ d. L.
madera. — 30 gr. boter. — 30 gr. bloem.

Bereiding. Kook de nieren gaar in den bouillon met het gegarneerd bouquet. Maak boter en bloem bruin; giet daarbij den bouillon; laat de saus 10 minuten koken; voeg er nog bij de geraspte kaas, de madera en het laatst de in vierkante stukjes gesneden nier.

Regout met morilles. (Voor 10 pers.)

5 d. L. jus van een kalfsfricandeau. — citroensap. —
8 d. L. bouillon waarin het gegarneerd bouquet. —
soja. — 2 lepels room. — 50 gr. boter. — 50 gr.
bloem. — $\frac{1}{2}$ d. L. madera of sherry. — 1 ei. —
50 gr. morilles. — 1 zwezerik. — 50 gr. gehakt.

Bereiding. Morilles koken in de jus. Den zwezerik op de gewone manier koken. Bloem en boter fruiten; daarbij voegen de jus en den bouillon, de soja, de morilles, de sherry, den room, het ei, het citroensap, de in stukjes gesneden zwezerik en de balletjes gemaakt van het gehakt.

De balletjes worden afzonderlijk gaargekookt in kokend water met zout, gedurende 10 minuten.

Oesterragout.

36 oesters. — 1 L. sauce allemande (zie Sausen). —
30 gr. boter. — 8 eierdooiers. — $\frac{1}{2}$ theelepel citroen-
sap. — een weinig peterselie.

Bereiding. Maak de sauce allemande gereed; voeg daarbij de boter, de geklopte eierdooiers, het citroensap, de peterselie, en ten slotte de oesters, die vooraf geblancheerd moeten worden.

Men blancheert de oesters door ze een minuut in kokend water te plaatsen, waarin men steeds roert; daarna het water er af te gieten, en nog eens kokend water op te doen en ze vervolgens op een vergiet te doen uitlekken. Men maakt ze daarna zorgvuldig schoon, zoodat er geen enkele rest van de schelp aan blijft.

Rijst met poulet. (Voor 4—6 pers.)

400 gr. rijst. — 400 gr. poulet. — foelie. — zout. —
2 L. water. — 20 gr. boter. — paneermeel.

Bereiding. Kook de poulet gaar in het water met het zout en de foelie. Kook daarna de rijst gaar in den bouillon van de poulet. Plaats de poulet en de rijst laag om laag in een vuurvasten schotel, hier en daar een stukje boter er boven op; bestrooi het geheel met paneermeel en laat het in de oven bruinen.

Mosselen.

40 mosselen. — 1 d. L. witte wijn of 1 eetlepel
azijn. — 1 uitje. — peterselie. — knoflook. —
zout. — peper. — 2 kruidnagelen. — 25 gr. boter. —
25 gr. bloem.

Bereiding. Kook de mosselen gaar in water met de ver-

schillende bovengenoemde kruiden. Als de schelpen zich openen zijn de mosselen gaar. Maak een saus van het water, waarin de mosselen kookten met boter, bloem, witten wijn of azijn en wat gehakte peterselie. Verwijder de baarden van de mosselen en doe er de saus overheen.

Moules à la poulette.

Kook de mosselen als boven gezegd is en maak er de volgende saus bij:

50 gr. boter. — 20 gr. bloem. — 1 eierdooier. —
het nat waarin de mosselen kookten.

Bereiding. Deze saus op de gewone manier maken en over de mosselen doen vóór zij gepresenteerd worden. Mosselen kunnen ook gegeten worden met sauce béchamel.

BRAADTIJD**van verschillende Vleeschsoorten.**

Chateaubriands	200 gr.	6 min.		
Steaks van Lamsvleesch .	125 "	6 "	6 ml. wenden.	
Schaaps- of Lamscoteletten	62 "	15 "	6 "	"
Reecoteletten	125 "	10 "	6 "	"
Kalfs "	125 "	15 "	6 "	"
Schnitzel	62 "	6 "	6 "	"
Lever in schijven . . .	62 "	6 "	6 "	"
Filet of Ossenhaas . . .	500 "	10 "		
Lamsbout	500 "	15 "		
Schaapsrug	500 "	10 "		
Gehakt	500 "	35 "		
Ossenrib	500 "	15 "		
Kalfsfricandeau	500 "	18 "		
Blinde Vinken 1 uur stoven n. h. braden	6 "	6 "	"	"
Runderlappen 2 " " " " "	10 "	8 "	"	"
Varkensschijf	500 gr.	30 "		
" filet	500 "	15 "		
Roastbeef	500 "	12 "		
Boeufstuk	500 "	15 "		
Rollade	500 "	15 "		
Zwezerik		$1\frac{1}{2}$ à $\frac{3}{4}$ uur koken.		
Hersens		$\frac{1}{4}$ "	"	"
Ossetong		3 "	"	"
Kalfstong		2 "	"	"

VLEESCHSOORTEN.**OPMERKINGEN.**

De verhouding van vet en zout is voor alle groote stukken vleesch dezelfde.

Alleen varkensschijf wordt niet met vet, maar met kokend water opgezet.

De oven moet heel warm zijn als men vleesch braadt; zoo geen thermometer aan den oven aanwezig is, probeert men den warmtegraad door een stuk wit papier gedurende 3 minuten in den oven te laten liggen. Wordt het in dien tijd bruin dan is de oven warm genoeg.

Alle groote stukken worden op dezelfde manier behandeld; alleen de braadtijd is verschillend.

Rollade. (Voor 8 pers.)

2 K.G. rollade. — 200 gr. rundvet òf 200 gr. boter
òf 100 gr. rundvet en 100 gr. boter. — 20 gr. zout.

Bereiding. De rollade overgieten met kokend water en inwrijven met het zout. Het rundvet in lauw water afwassen, in kleine stukjes snijden en al roerende uitbraden in de braadpan, daarna door een zeef doen en het uitgebraden vet terugbrengen in de braadpan; daarin ook het vleesch plaatsen. Het vleesch in den oven braden, 15 min. per 500 gr. Elke 10 min. het vleesch met het vet bedruipen; zodra het vet bruin is, telkens een d. L. water toevoegen; in 't geheel ongeveer 2 à 3 d. L. water gebruiken. Neemt men voor de helft boter, dan voegt men deze toe zodra het vet door de zeef is gelopen.

Ossenhaas of Filet.

2 K.G. ossenhaas. — 200 gr. boter. — 200 gr. lardeerspek. — 20 gr. zout.

Bereiding. De ossenhaas wordt ontdaan van alle vellen; ook de beide zijspieren en het vleesch dat tegen de ribben heeft aangelegen, behooren te worden verwijderd.

Het lardeerspek wordt in dunne, gelijke reepen gesneden en deze met een lardeernaald in den ossenhaas geregen.

In plaats van water kan men bouillon, room, madera of rooden wijn aan de jus toevoegen gedurende het braden.

OPMERKINGEN.

De zijspieren van het filet kan men gebruiken voor kleine biefstuk.

In den zomer wordt vleesch dikwijls in vet bewaard, omdat de lucht dan niet kan toetreden.

Rollade om zelf te rollen.

Het vleesch voor een open rollade behoort gesneden te worden van het vleesch dat over de achterste ribben ligt. Het behoort tot het beste gedeelte van het rund. Alle vellen en pezen moeten verwijderd worden vóór het vleesch in elkander gerold wordt. Dikwijls wordt er een gedeelte van den haas in geplaatst. Veelal geeft men de voorkeur aan een open rollade, boven een die men in elkaar van den slager ontvangt.

Kalfsfricandeau.

De ronde, zoowel als de platte fricandeau worden beiden gesneden uit den achterbout van het kalf. Men verwijdert de vellen en plaatst de fricandeau met de vetlaag naar boven in de braadpan.

Kalfsnierstuk.

Een kalfsnierstuk behoort te worden gesneden op de hoogte waar zich de nier bevindt. Het stuk gelijkt op een rollade, waarin een nier gerold is.

Boeufstuk.

Het boeufstuk wordt uit het achtergedeelte van het rund gesneden en behoort dus tot het beste vleesch; het is dikwijls droog, waarom het soms gelardeerd wordt.

Ribstuk.

Ribstuk staat in voedingswaarde gelijk met roastbeef, biefstuk, rollade enz. Het wordt dikwijls verkozen boven genoemde stukken, omdat het malsch is en doorwassen van vet. Voordeelig is een ribstuk niet, daar de beenderen $\frac{1}{3}$ van het gewicht bedragen en de prijs dezelfde is van rollade enz.

De beenderen worden soms gekookt en dit aftreksel gebruikt voor sausen.

Lamsbout braden.

Het vet van den lamsbout snijden; het vleesch met kokend water overgieten, zouten en lardeeren, verder braden als rollade 15 minuten per 500 gr.

Gevulde Kalfsborst.

De kalfsborst wordt van de beenderen ontdaan; het vel voorzichtig losgemaakt en de ruimte tusschen vel en vleesch gevuld met kalfsgehakt op de gewone manier klaargemaakt met toevoeging van madera en fijngesneden truffels. De kalfsborst wordt verder behandeld als alle groote stukken; vóór het braden wordt de opening, waarin het gehakt is, dichtgenaaid.

Kalfsgehakt.

500 gr. kalfsgehakt. — 70 gr. oud brood zonder korsten. — 70 gr. vet. — 1 ei. — 7 gr. zout. — $\frac{1}{2}$ d. L. melk. — notemuskaat.

Bereiding. Het brood weeken in water en melk, flink uitdrukken en daarna met het gehakt en de overige ingrediënten vermengen; het eiwit stijfgeklopt toevoegen. Een bal maken; dezen met paneermeel bestrooien en braden als groot vleesch.

In plaats van één bal, kan men er verschillende kleinere van maken, en hier en daar uitgetakte schijfjes citroen plaatsen.

Men moet het vleesch zelf hakken of malen. Zéér smakelijk is het half kalfs- en half varkensvleesch te nemen, of half rund- en half varkensvleesch.

Biefstuk. (Voor 4 pers.)

1 K.G. biefstuk. — 160 gr. boter. — 14 gr. zout. — 1 d. L. melk.

Bereiding. Den biefstuk even afschrappen met een mes; kloppen en zouten. De helft van de boter laten bruin worden in de koekenpan; den biefstuk daarin plaatsen en, als hij aan den onderkant bruin is, keeren en ook den

anderen kant bruin laten worden; daarna den biefstuk uit de pan nemen, de rest van de boter toevoegen en als ook deze bruin is, langzaam de melk bij de jus doen.

Runderlappen. (Voor 4 pers.)

1 K.G. runderlappen. — 140 gr. boter of rundvet. — 1 ei. — 14 gr. zout. — paneermeel. — 4 d. L. bouillon of water. — 1 laurierblad. — $\frac{1}{2}$ d. L. azijn. — 6 peperkorrels. — 1 uitje. — 3 kruidnagelen.

Bereiding. De runderlappen van de vellen ontdoen, kloppen, wasschen, zouten en paneeren. Tien minuten bakken in de koekenpan, 8 maal wenden; daarna 2 uur stoven met den bouillon, de kruiden en den azijn.

Kalfslappen.

Kalfslappen worden geheel behandeld als runderlappen, doch slechts een uur gestoofd, met schijfjes citroen in plaats van azijn en zonder kruiden.

Varkenslappen.

Varkenslappen eveneens als runderlappen, doch alleen gestoofd in bouillon.

Blinde Vinken.

Een blinde vink weegt ongeveer 150 gram. Blinde vinken worden gewasschen, gezouten, opgerold met een stukje kalfsvet en dichtgebonden; vervolgens gepaneerd en gebraden in de koekenpan, 8 à 10 minuten; daarna $\frac{3}{4}$ à 1 uur gestoofd met bouillon en schijfjes citroen.

N.B. Men kan kalfsgehakt in de blinde vinken rollen, of gehakte uien en peterselie.

Runderrolletjes.

- 1 K.G. dominostuk. — 250 gr. versch spek. —
peper. — 14 gr. zout. — 5 kruidnagelen. — 1 ei. —
3 d. L. bouillon. — paneermeel. — 150 gr. rundvet.

Bereiding. Snijd dunne lappen vleesch van het domino-stuk (als runderlappen); klopt deze en plaats daarop een dun plakje spek, bestrooid met peper, zout en fijgestampte kruidnagelen; rol ze op als blinde vinken, paneer ze; bak ze 10 min. in de koekenpan en stoof ze 2 uur met den bouillon. In plaats van ze te stoven in bouillon, kan men daarvoor de jus nemen die men bij het braden verkrijgt.

Kalfsoesters. (Voor 4 pers.)

- 1 K.G. kalfsoesters. — 140 gr. boter of kalfsvet. —
14 gr. zout. — paneermeel. — 1 ei.

Bereiding. De kalfsoesters kloppen, zouten, paneeren en braden in de koekenpan; 6 min. en 6 maal keeren.

Kalfscoteletten. (Voor 4 pers.)

- 1 K.G. kalfscoteletten. — 160 gr. boter of kalfsvet. — 14 gr. zout. — 1 ei. — paneermeel.

Bereiding. De kalfscoteletten kloppen, wasschen, zouten en paneeren. Braden in de koekenpan; 15 minuten braden per 125 gram en 6 maal keeren.

Varkenskarbonades.

Varkenskarbonades worden geheel behandeld als kalfscoteletten, doch braden 20 minuten per 125 gr.

Lamscoteletten.

- 4 lamscoteletten. — 8 gr. zout. — 1 ei. — paneermeel. — 60 gr. boter.

Bereiding. Het vet zooveel mogelijk afsnijden van de lamscoteletten; ze kloppen, wasschen, zouten en paneeren; 15 à 20 minuten braden in de koekenpan en daarbij nu en dan keeren.

Men kan ze presenteren met eene sauce soubise.

Chateaubriands. (Voor 4 pers.)

- 1 K.G. chateaubriands. — 160 gr. boter. — 14 gr. zout. — 1 d. L. melk of room.

Bereiding. Chateaubriands worden als biefstuk behandeld, zij worden 3 vingers dik uit het dikste en beste gedeelte van het filet gesneden.

Koude chateaubriands worden dikwijls gepresenteerd met sauce tartare.

Rolpens.

- 2 K.G. rundvleesch. — 1 K.G. varkensvleesch. —
30 gr. zout. — $1\frac{1}{2}$ notemuskaat. — 15 gr. kruidnagel. — 10 gr. peper. — runderpens.

Bereiding. Hak het vleesch (niet zéér fijn) en vermeng het met het zout, de peper, gestampte kruidnagelen en notemuskaat en laat het zoo 24 uren staan.

Maak zakjes van de pens; vul deze met de vleeschmassa; naai ze dicht; laat ze 2 uur koken en vervolgens uitdruipen op een vergiet. De rolpens wordt bewaard in steenen potten waarin $\frac{2}{3}$ azijn en $\frac{1}{3}$ water. Zij moet onder staan. Wil men de rolpens gebruiken, dan wordt zij in schijven van een vingerdik gesneden die aan beide kanten gebakken worden tot zij bruin zijn. Ook bakt men

appelschijfjes, die op de rolpens geplaatst worden als zij klaar is.

N.B. In plaats van $\frac{2}{3}$ en $\frac{1}{3}$ kan men ook half water en half azijn nemen.

Rolpensschoteltje.

Plaats schijfjes rolpens en zure appelen laag om laag in een vuurvast schoteltje; giet er bouillon op en laat het in den oven gedurende $\frac{1}{2}$ uur stoven.

Dit is zéér gemakkelijk als men geen tijd heeft om de rolpens te bakken.

Hoofdkaas (Zult).

1 varkenskop. — 3 K.G. varkens- of kalfsvleesch. —
50 gr. zout. — 5 gr. peper. — 1 notemuskaat. —
10 kruidnagelen.

Bereiding. Kook den kop en het vleesch in kokend water gaar; den kop 5 uur, het vleesch 3 uur. De beenderen uit den kop verwijderen en met het andere vleesch fijn malen of hakken, vermengen met het zout en de kruidnagelen (de kruidnagelen fijstampen).

Het vleesch doet men kokend in steenen vormen, die in water klaar staan. Zoodra de massa koud is, doet men er wit papier over dat men begiet met azijn. Als de azijn in de vleeschmassa getrokken is, doet men er opnieuw azijn bij. Na 8 dagen kan de hoofdkaas reeds gebruikt worden.

Leverworst.

1 varkenslever en hart. — 1 K.G. keelspek. — 30 gr. zout. — 15 gr. peper. — 300 gr. boekweitmeel. —
2 d. L. vocht waarin de lever kookte.

Bereiding. Kook lever, spek en hart gedurende 3 uur. Maal alles fijn en vermeng de massa met boekweitmeel, het

vocht waarin de lever kookte, peper en zout. Maak de darmen flink schoon en stop de worst, af en toe in de darmen prikkende. Kook de worst in het water, waarin de lever kookte; als de worst aan de oppervlakte drijft, is ze gaar.

Runderdarmen zijn sterker dan varkensdarmen, dus te verkiezen.

Metworst.

4 K.G. varkensvleesch (b.v. lapjes). — 50 gr. zout. —
15 gr. peper.

Bereiding. Vleesch malen en flink vermengen met zout en peper; daarna de vleeschmassa 12 uur laten staan. Maak de darmen flink schoon; zet ze 12 uur in water met zout en snijd ze in stukken ter lengte van 20 cM. Bind ze aan de eene zijde met een touwtje dicht; stop ze met het vleesch, af en toe in de worst prikkende, en bind ook het andere einde dicht.

Deze worsten kunnen gerookt worden of versch gebruikt.

Bloedworst.

De helft van het bloed van één varken. — 1 K.G. roggemeel. — $\frac{1}{3}$ L. zemelen. — 1 theelepel peper. — zout. — 1 K.G. ongesmolten reuzel.

Bereiding. Den avond voor dat de bloedworst gemaakt wordt, roert men het meel, de zemelen alsmede het zout door het bloed. Den volgende morgen vermengt men deze massa met de in stukjes gesneden reuzel en de peper. Men vult vervolgens zeer wijde darmen met de massa en kookt de worst tot zij gaar is; dit probeert men door er met een stopnaald in te prikken; kleeft er geen bloed meer aan de naald, dan is de worst gaar.

N.B. De bloedworst zet men op met lauw water.

Geperst Kalfsvleesch.

750 gr. kalfsvleesch. — 500 gr. kalfsgehakt. —
50 gr. brood. — 15 gr. zout. — peper. — notemuskaat. — 1 kalfspoot. — $\frac{1}{2}$ L. bouillon. — thym, laurierblad, peterselie. — 1 ui. — 1 d. L. dragon-azijn. — 3 bladen gelatine.

Bereiding. Vermeng het gehakt met 7 gr. zout, peper, notemuskaat en het geweekte brood. Zout de kalfslappen, na de vellen verwijderd te hebben en plaats ze laag om laag met het gehakt in den vorm, giet er overheen den bouillon gekookt van de kalfspoot met de verschillende kruiden, den azijn en de gelatine. Plaats iets zwaars boven op de vleeschmassa en laat ze zoo 2 uur au bain-Marie koken. Na bekoeling neemt men het vet er af, keert den vorm om en versiert den schotel met gehakte aspic, augurkjes, peterselie, harde eieren, kappertjes enz.

Getruffeerde Varkenspooten.

4 varkenspooten. — 300 gr. kalfsgehakt. — 100 gr. brood. — 15 gr. zout. — geraspte notemuskaat. — 5 truffels. — paneermeel. — 1 varkensnet. — 100 gr. boter.

Bereiding. Wasch de pooten af in warm water; zet ze op in kokend water en laat ze 2 uur koken. Plaats ze op een zeef, ontdoe ze van de beenderen en hak het vleesch zoo fijn mogelijk. Snijd de truffels in vierk. stukjes van 1 c.M. Kook het kalfsgehakt 20 min. Meng al de opgenoemde ingrediënten flink dooreen; maak er langwerpige vormen van, 2 c.M. breed en 8 c.M. lang; rol ze elk afzonderlijk op in een deel van het varkensnet. Paneer ze en bak ze in boter of in kokend vet. De pooten worden geplaatst tegen of op gefruit brood en gegarneerd met peterselie.

Gesmoord Vleesch.

1 K.G. dominostuk. — $\frac{1}{2}$ d. L. azijn. — 1 L. water. — 2 uien. — 2 laurierbladen. — 8 peperkorrels. — 8 kruidnagelen. — 4 kleine wortelen. — selderij. — 10 gr. zout.

Bereiding. Het vleesch afwassen en opzetten met kokend water, zout en alle overige ingrediënten; het water, zoo goed mogelijk van de lucht afgesloten, gedurende 40 minuten laten koken. Het vleesch kan men met de wortelen garneren. De bouillon wordt door een zeef gedaan en, nadat men er het vet heeft afgeschept, gebonden met aardappelmeel; ook kan men er eenige ingelegde uien bijvoegen.

Galantine van Kalfsvleesch.

500 gr. kalfsvleesch. — 500 gr. varkensvleesch. — 100 gr. gerookte ossetong. — 100 gr. versch spek. — $\frac{1}{2}$ geraspte notemuskaat. — 20 gr. zout. — 1 ei. — 1 theelepel witte peper. — 1 fleschje truffels. — 100 gr. wittebrood. — 1 d. L. madera. — 1 varkensnet.

Bereiding. Het vleesch in vierkante stukken snijden ter grootte van 4 c.M., daarna 6 maal door den vleeschmolen malen en met al de ingrediënten flink vermengen. Het varkensnet in lauw water uitspoelen en daarin de langwerpige gekneede vleeschmassa rollen; deze in een doek wikkelen en om de beide einden van de rol stevig een touw binden; de galantine 5 kwartier laten koken in water met zout 5 gr. per L. De galantine komt daarna 24 uur in de pers en wordt gegarneerd met aspic, schijfjes citroen, kappertjes enz.

Hampastei.

600 gr. kalfslappen. — 500 gr. kalfsgehakt. — 300 gr. varkensgehakt. — 500 gr. ham. — 15 gr. zout. — 2 eieren.

Bereiding. Het gehakt op de gewone manier klaarmaken; de 4 verschillende vleeschsoorten laag om laag in den pasteipot plaatsen. De eerste en de laatste laag moet uit gehakt bestaan. Met het deksel op den pasteipot 2 uur in den oven bakken.

Hamkook.

500 gr. bloem. — 70 gr. gist. — 1 L. melk. — zout. — 250 gr. ham. — 2 geraspte sjalotten. — peper. — 4 gestampte kruidnagelen.

Bereiding. Maak een dik beslag als voor pannenkoeken, meng de fijngehakte ham en kruiden dooreen. Laat het deeg $\frac{1}{2}$ uur rijzen op een niet te warme plaats der kachel; doe zooveel deeg in een taartepan als voor een dikken pannenkoek noodig is; plaats daarop de vleesch-massa en vervolgens het overige deeg. Laat alles ongeveer $\frac{1}{2}$ uur in den oven bakken.

Gehakt met Truffels. (Voor 2 pers.)

500 gr. kalfsgehakt. — 2 à 3 truffels. — $\frac{1}{2}$ d. L. mader. — 1 ei. — 50 gr. brood. — 7 gr. zout. — notemuskaat.

Bereiding. Snijd de truffels in kleine stukjes; plaats ze in mader. en vermeng ze onder het gehakt, dat verder op de gewone manier wordt klaargemaakt.

Gehakt met Truffels. (Voor 4 pers.)

1 K.G. kalfsgehakt. — 100 gr. brood. — 2 eieren. — 15 gr. zout. — peper. — foelie of notemuskaat. — 4 morilles. — 5 truffels. — 1 lepel gehakte peterselie. — 5 augurken. — 1 kalfsnet.

Bereiding. Morilles, truffels en augurken in kleine stukjes snijden en onder het gehakt mengen, dat verder op de gewone manier wordt klaargemaakt en in een kalfsnet gewikkeld 70 minuten gebraden.

Daarna laat men het gehakt bekoelen, snijdt het en garneert het geheel met aspic en peterselie.

Ossenhaas in gelei.

1 K.G. ossenhaas. — 2 kalfspooten. — 500 gr. rundvleesch. — 2 uien. — 1 lepel Liebig's vleesch-extract. — 5 kruidnagelen. — foelie. — laurier-bladen. — citroen. — $2\frac{1}{2}$ d. L. azijn. — 1 L. water. — 100 gr. spek. — enkele druppels caramel. — 100 gram bitor. — 24 gr. gelatine pr. L. vocht. — 2 à 3 eiwitten.

Bereiding. Kook de pooten (in stukken gehakt), het vleesch en de kruiden gedurende 3 uur; voeg daarna den azijn toe. Giet de kokende massa over den ossenhaas, die gelardeerd en op de gewone wijze gebraden is; laat den haas 24 uren in dit vocht staan. Giet den volgenden dag het vocht door een zeef; voeg het vleesch-extract, de gelatine en caramel toe en klaar het vocht op de gewone wijze met de eiwitten. Plaats den haas in een vorm; giet de gelei, die bruin moet zijn, er overheen. Laat den vorm koud worden en keer hem om. De schotel kan gegarneerd worden met citroenschrijven, hardgekookte eieren, truffels enz.

Witte ragout van Kalfstong. (Voor 6 pers.)

1 kalfstong. — 60 gr. kalfsgehakt. — 4 d. L. krachtige bouillon. — 2 d. L. room of melk. — 40 gr. boter. — 45 gr. bloem. — $\frac{1}{4}$ busje champignons. — 1 eierdooier.

Bereiding. Kook de tong gedurende 2 uur en snijd ze in stukjes, maak balletjes van het gehakt; kook ze afzonderlijk in kokend water met zout, gedurende 10 min.; roer boter en bloem in een pan op de kachel dooreen, voeg er den kokenden bouillon en room bij; laat alles al roerende nog 10 minuten doorkoken; voeg voorzichtig den eierdooier, de in stukjes gesneden tong, de balletjes, de champignons en het nat daarvan, alsmede de maderà toe.

De kalfstong wordt opgezet in warm water met zout. N.B. $\frac{1}{2}$ d. L. maderà maakt de ragout smakelijker.

Bruine ragout.

1 ossetong. — 60 gr. gehakt. — 4 d. L. krachtige bouillon. — 1 lepel Liebig's vleesch-extract opgelost in 4 d. L. water. — 90 gr. boter. — 90 gr. bloem. — $\frac{1}{2}$ d. L. maderà. — 1 uitje. — 1 busje champignons.

Bereiding. Fruit het fijngesneden uitje met bloem en boter bruin; voeg daarbij den bouillon en het opgelost Liebig's vleesch-extract; laat alles 10 minuten met elkaar koken; giet daarna alles door een zeef; voeg er aan toe de gaargekookte balletjes, de champignons met het nat, de tong in stukjes gesneden en de maderà.

N.B. De ossetong moet 3 uur koken.

In plaats van Liebig's vleesch-extract, opgelost in 4 d. L. water, kan men de hoeveelheid bouillon verdubbelen.

Ook kan men den bouillon vervangen door het nat waarin de tong kookte.

Gestoofde Kalfspoulet. (Voor 4 pers.)

500 gr. kalfspoulet. — 45 gr. boter. — 40 gr. " 1 eierdooier. — eenige druppels citroensap. — 4 sch. en citroen. — 4 d. L. bouillon. — zout. — foelie.

Bereiding. Kook de poulet gedurende $\frac{1}{2}$ uur met zout en foelie; roer boter en bloem dooreen en voeg daarbij 4 d. L. van den bouillon, waarin de poulet is gaargekookt; laat dit roerende, 10 minuten koken; voeg den eierdooier, de kalfspoulet, het citroensap en de schijven citroen toe.

Gebraden Zwezerik.

1 zwezerik. — 1 stukje ui. — 1 worteltje. — eenige takjes peterselie. — 60 gr. boter. — $\frac{1}{2}$ d. L. water of bouillon.

Bereiding. Laat den zwezerik eenige minuten in het water staan; zet hem op met koud water en de verschillende kruiden; kook hem gedurende 10 minuten; overspoel hem met koud water. Pers hem tusschen 2 borden, door er een of ander zwaar voorwerp op te leggen, verwijder voorzichtig al de vellen en harde stukjes met een mes. Smelt de boter in een braadpan, plaats daarin den zwezerik, die vooraf is gezouten en gelardeerd, braad hem gedurende $\frac{1}{2}$ uur. Voeg af en toe wat van het water bij waarin de zwezerik kookte of bouillon.

Plaats den zwezerik op een assiette en giet er de jus overheen.

Zwezerik in een schotel of in coquilles.

1 zwezerik. — 1 busje champignons. — 300 gr. kalfsgehakt. — $\frac{1}{4}$ L. witte of bruine saus.

Bereiding. Den zwezerik blancheeren, gaarkoken en, even als de champignons, in vierkante stukken snijden; het gehakt

in balletjes maken en 10 min. koken. Een witte of bruine saus maken, daarin den zwezerik en de balletjes verwarmen. De vleeschmassa in een rijstrand of in schelpen doen.

Men kan de vleeschmassa ook in een vuurvasten schotel doen, met paneermeel bestrooien en in den oven laten bruinen.

Ris de veau à la financière.

4 zwezerikken glaceeren (dat is glimmend maken door een gelci). — geroosterd brood ter lengte van den zwezerik en 10 c.M. hoog. — hanekammen. — truffels. — olijven. — ragout financière.

Bereiding. Kook de zwezerikken 10 minuten. Haal er voorzichtig de vellen af; plaats ze tusschen 2 assiëttten gedurende 15 minuten. Kook ze opnieuw, thans $\frac{1}{2}$ uur. Plaats de zwezerikken op het gefruite brood; bedek daarna het geheel met de sauce financière en garneer den schotel met truffels, olijven en hanekammen.

Sauce financière (zie Sausen).

Ris de veau aux pointes d'asperges.

Maak de zwezerikken gereed als voor de ris de veau à la financière en plaats ze eveneens op geroosterd brood. Garneer den schotel met aspergepunten, gestoofd in boter.

Zwezerik au gratin.

1 zwezerik. — 30 gr. boter. — 1 lepel fijngehakte champignons. — 1 eetlepel peterselie en sjalotten. — 250 gr. farce van kalbsvleesch. — $\frac{1}{4}$ busje champignons.

Bereiding. De zwezerik wordt geblancheerd en met de kruiden gaargekookt, daarna in schijven gesneden. Een

vuurvaste schotel wordt met boter ingewreven en met de farce bestreken, daarop de schijven zwezerik geplaatst met een weinig van het vocht, waarin de zwezerik gaarkookte, daarop vleeschfarce en over dit alles schijven spek of een beboterd papier. In een matig warmen oven wordt deze schotel een uur gebakken, daarna het vet zooveel mogelijk verwijderd en de schotel in een zilveren rand of op een gevouwen servet gepresenteerd.

Tournédos.

6 kleine biefstuk. — 6 sneedjes gefruit brood (zonder korst). — 6 tomaten. — $\frac{1}{2}$ L. bouillon. — 1 d. L. sauce hollandaise. — eenige druppels citroensap. — 6 fonds d'artichauds gevuld met doperwten.

Bereiding. Bak de biefstuk; plaats ze op het gefruite brood en boven op de biefstuk de fonds d'artichauds gevuld met doperwten. Rondom alles de sauce hollandaise vermengd met tomatenpurée en enkele druppels citroensap.

Versche tomaten worden gaargekookt in bouillon en daarna tot purée gemaakt.

Sauce hollandaise (zie Sausen).

N.B. Fonds d'artichauds zijn in blikken en Tomatenpurée is in fleschjes verkrijgbaar in comestibleswinkels.

Boeuf à la Mode.

2 K.G. boeufstuk. — 200 gr. spek. — 20 gr. zout. — 20 kruidnagelen. — 1 theelepel peper. — $\frac{1}{2}$ d. L. cognac. — glace de viande. — worteltjes. — uien. — gelatine.

Bereiding. Het vleesch lardeeren met lange reepen spek, die vooraf ingewreven worden met zout, peper, fijne

kruidnagelen en cognac; daarna ongeveer $1\frac{1}{4}$ uur braden tot het lichtbruin is. Vervolgens in de glace de viande 2 uur koken met een paar uien en worteltjes. Het vleesch er uit nemen; per liter glace de viande 30 gr. gelatine bijvoegen en de gelei daarna klaren. Het vleesch in een vorm plaatsen, daarover de gelei gieten met de worteltjes en de uien; koud geworden den vorm omkeeren.

Gestoofde Kalfsnier. (Voor 2 pers.)

1 kalfsnier. — 30 gr. boter. — 3 d. L. bouillon, waarin de gewone kruiden.

Bereiding. Blancheer de nier 10 minuten; snijd ze in schijven, wentel deze in bloem, sauteer ze in boter en stoof ze vervolgens $1\frac{1}{2}$ uur in den bouillon.

Gestoofde Kalfsnier. (Voor 2 pers.)

1 kalfsnier. — 60 gr. boter. — 1 d. L. glace de viande. — stukjes gefruit brood.

Bereiding. De nier in schijven snijden, sauteeren met de boter, $1\frac{1}{2}$ uur stoven in de glace de viande.

De nier presenteren op stukjes gefruit brood.

Gestoofde Kalfsnieren.

3 kalfsnieren. — zout, peper. — $2\frac{1}{2}$ d. L. bouillon. — 1 uitje. — 1 worteltje. — 1 dessertlepel gehakte peterselie. — 25 gr. bloem. — 30 gr. boter. — 40 gr. boter.

Bereiding. Neem het vlies van de nieren; snijd ze aan schijven; bestrooi deze met peper en zout en braad ze lichtbruin in 40 gr. boter. Fruit 25 gr. bloem met 30 gr. boter en het uitje, voeg daarbij kokenden bouillon en stoof in deze saus gedurende $1\frac{1}{2}$ uur de gebraden schijven kalfsnier; voeg het laatst de gehakte peterselie toe.

Ossetong gefarceerd. (Voor 8 pers.)

1 ossetong. — 150 of 200 gr. kalfsgehakt. — 1 ei. — 50 gr. wittebrood. — 4 gr. zout. — notemuskaat. — $1\frac{1}{2}$ d. L. madera. — $1\frac{1}{2}$ kalfsnet,

Bereiding. Kook de tong gedurende 3 uur; verwijder het vel en verdeel de tong in de lengte in 2 deelen. Vermeng het gehakt met het geweekte brood, ei, zout, de notemuskaat, madera en plaats het tusschen de beide helften van de tong. Wikkel de tong in het kalfsnet, bestrooi ze met paneermeel en braad haar gedurende 1 uur in boter of kalfsvet.

N.B. Koud te eten.

Tête de veau en tortue.

1 kalfskop. — kl. kreeften. — hardgekookte eierdooiers. — sauce à la financière. — olijven. — truffels. — sauce espagnole. — rognons de coq. — champignons. — gefruit brood.

Bereiding. Den kalfskop eenige keeren flink met lauwater afwasschen, daarna 3 uur koken. Het vleesch snijden in vierkante stukken van 10 c.M.; deze hoog opeenstapelen, daarover de saus storten. Den schotel garneeren met kleine kreeften, hardgekookte eierdooiers, olijven, truffels, rognons de coq, champignons en gefruit brood.

N.B. Rognons de coq zijn in bussen verkrijgbaar.

Opgerolde Kalfslever op Grieksche wijze.

(Voor 4 pers.)

500 gr. kalfslever. — laurierbladen. — zout. — peper. — 1 uitje. — 150 gr. kalfsvet. — schijven spek.

Bereiding. Men snijdt met een scherp mes dunne schijven lever, 10 c.M. lang en 6 c.M. breed, die met

dunne reepen spek gelardeerd worden, bestrooit ze met zout en peper, rolt ze op, en bindt er een of twee laurierbladen omheen. Men maakt het vet kokend, snijpt er de ui in en braadt daarin de lever, liefst in den oven. Als het vet bruin is voegt men nu en dan water of bouillon toe.

Braadtijd $1\frac{1}{4}$ uur.

Tomatenpurée hieraan toegevoegd is zéér smakelijk.

De la viande à l'estragon.

6 kleine biefstuks. — 6 stukjes geroosterd brood. —

80 gr. boter. — 1 theelepel gehakte dragon. —

$\frac{1}{2}$ d. L. glace de viande.

Bereiding. Bak de biefstuks op de gewone manier; plaats ze op het geroosterde brood. Voeg bij de jus de glace de viande en de gehakte dragon; plaats dit om het brood en hier en daar een stukje dragon.

Op dezelfde manier kan men een kip klaarmaken.

Kalfsbrisoletten.

250 gr. kalfsgehakt. — 250 gr. varkensgehakt. —

zout. — peper. — notemuskaat. — 1 ei. —

1 lepel gehakte peterselie. — 80 gr. boter.

Bereiding. Roer alles flink dooreen; maak van deze massa met de daartoe bestemde vormpjes, coteletten; paneer deze en bak ze. Steek in elke cotelet een stukje macaroni bij wijze van beentje.

Gehakt in Deeg. (Voor 8 pers.)

300 gr. kalfsgehakt. — 300 gr. varkensgehakt. —

300 gr. bloem. — 3 eieren (alleen voor het deeg). —

200 gr. boter. — 50 gr. gist. — ongeveer 4 d. L. melk.

Bereiding. Maak het gehakt op de gewone wijze gereed. Doe de bloem in een kom; maak een kuiltje in de bloem, giet daarin de met een weinig zout geklopte eieren, de gesmolten boter, de lauwarme melk en de aangemaakte gist. Maak van dit alles een stevig beslag. (Flink beslaan). Wrijf een tulbandvorm in met boter; doe daarin een laag beslag; leg daarop het gehakt en giet daarover de rest van het beslag; laat dit $\frac{1}{2}$ uur rijzen. Bak het $1\frac{1}{2}$ uur in een warmen oven.

Het gehakt mag nergens den wand van den vorm raken.

Met eet dit met kerrysaus.

Filets ricinu. (Voor 4 pers.)

6 biefstuks. — 6 sneedjes gefruit brood zonder

korstjes. — gesauteerde ganzenlever. — truffels. —

2 d. L. glace de viande. — 80 gr. boter. —

1 dessertlepel fijngehakte kervel. — pâté de foie

gras. — cognac. — madera.

Bereiding. Bak de biefstuks op de gewone manier; plaats ze op het brood en leg op de biefstuks stukjes gesauteerde ganzenlever met schijfjes truffels, gedoopt in glace de viande. Maak een saus van de boter, waarin de ganzenlever gesauteerd wordt met 1 d. L. glace de viande, 1 dessertlepel fijngehakte kervel, fijngewreven pâté de foie gras, cognac en madera en stort deze saus over alles heen.

Coteletten van ossetong.

Resten van ossetong. — ei. — notemuskaat. —
zout. — paneermeel. — rundvet.

Bereiding. De ossetong wordt in schijven gesneden 2 c.M. dik; deze worden ingewreven met zout en notemuskaat, daarna gepaneerd en in kokend rundvet gebakken.

Cotelettes en papillotte.

3 kleine kalfscoteletten, ieder wegende 150 gram. —
150 gr. zéér dun gesneden versch spek. — 30 gr.
boter. — 20 gr. bloem. — 4 d. L. bouillon. —
5 à 6 eierlepels fines herbes. — perkamentpapier.

Bereiding. Ontdoe de coteletten van het been; klop ze, zout ze en bestrooi ze met peper. Laat de coteletten 6 min. op iederen kant sauteeren in boter; zorg dat ze niet bruin worden. Roer 20 gr. bloem met de boter waar de coteletten in gebraden zijn, door elkaar, voeg daarbij 4 d. L. bouillon en laat dit 10 minuten koken; doe er dan 5 à 6 eierlepels fines herbes bij. Laat deze massa bekoelen. Snijd een stuk dun perkamentpapier hartvormig, in het rond 8 c.M. grooter dan de cotelet; besmeer dit met boter en plaats er een zéér dun plakje spek op evengroot als de cotelet, doe daarop wat van de gereedgemaakte saus, plaats daarop de cotelet, daarop weer saus; dan weer spek en vouw dan het papier toe. Bak ze met een weinig gesmolten boter, 8 min. op elke zijde. Zorg vooral dat het papier niet bruin wordt. Garneer ze met peterselie.

Fines herbes.

25 gr. sjalotten. — 50 gr. champignons. — 50 gr.
peterselie. — 10 gr. boter. — 2½ gr. zout. —
1 gr. peper.

Bereiding. Hak de sjalotten zéér fijn; doe ze in een pannetje met boter, peper en zout; roer ze gedurende 2 minuten; doe er dan de fijngehakte champignons en peterselie bij en kook dit nog even.

Escalopes de veau.

Kleine lapjes kalfsvleesch, veel overeenkomst hebbende met kalfsoesters. — doperwten. — Oeufs brouillés aux fines herbes.

Bereiding. Het vleesch braden als kalfsoesters. Den schotel garneren met doperwten en oeufs brouillés aux fines herbes. N.B. Oeufs brouillés aux fines herbes. Zie Eiergerechten.

Escalopes de ris de veau.

1 zwezerik. — 50 gr. boter. — ½ d. L. glace de viande. — ½ d. L. madera. — gefruit brood.

Bereiding. De zwezerik blancheren, in schijven snijden, in bloem dompelen en 20 minuten sauteeren, daarna de zwezerik plaatsen op stukjes gefruit brood. De boter, die voor het sauteeren gebruikt is, vermengen met de glace de viande en de madera, alles met elkaar nog even nabraderen en om de escalopes plaatsen.

Epigammes.

1 lamsborst. — 1 gegarneerd bouquet. — doperwten. — gesouffleerde aardappelen.

Bereiding. Kook een lamsborst met het gegarneerde

bouquet. Verwijder de beenen, zoodra de borst gaar is en pers het vleesch daarna gedurende 3 uur tusschen twee borden met een gewicht op het bovenste; snijd het vervolgens in waaiervormige stukken, ongeveer ter lengte van 10 c.M.; paneer die stukken en bak ze in kokend vet. Presenteer de epigammes met doperwt en gesouffleerde aardappelen.

Kalfstong à la ravigotte.

1 kalfstong. — mayonnaise vermengd met ravigotte saus en aspic.

Bereiding. Kook een kalfstong gaar; snijd ze daarna in plakjes en leg deze, in den vorm van een tong, op een schotel. Bestrijk haar met de mayonnaise waardoor ravigotte en aspic. Bespuit het geheel met aspic en versier den schotel met stukjes roode en witte aspic. Steek een versierde hâtelet in de tong.

Kalfsfricandau met gelci.

Bereiding. Braad een fricandau op de gewone wijze; laat hem koud worden en bedek hem met gehakte aspic; plaats om den rand figuren van aspic; steek 2 versierde hâtelets in den fricandau en garneer het vleesch verder met uitgetakte halve schijfjes citroen.

Ossenhaas à la renaissance.

Bereiding. Braad een ossenhaas op de gewone wijze en bedek hem met een laag bruine gehakte aspic. Neem stronken van artisjokken en marineer ze in azijn, olie en peper en plaats ze rondom den ossenhaas, leg op elken stronk eenige koude, in olie, azijn en peper gemarineerde

groenten, b.v. peentjes en knolletjes waarvan figuren zijn gestoken, of doperwt, kleine jonge prinsesseboontjes, struikjes bloemkool en snijboonen. Op elken stronk wordt slechts één soort groenten gedaan. Strooi gehakte peterselie op de groenten, en plaats gehakte aspic tusschen de stronken.

Presenteer bij dezen schotel remoulade saus.

Gesauteerde Lamsnieren.

5 lamsnieren. — 150 gr. boter. — 30 gr. gehakte peterselie. — $\frac{1}{2}$ theelepel zout. — peper. — eenige druppels citroensap.

Bereiding. De nieren in schijven snijden en sauteeren met 50 gr. boter; 100 gr. boter tot room roeren; citroensap en gehakte peterselie toevoegen. Met deze saus de nieren garneren.

Kalfslappen in witten wijn gestoofd.

500 gr. kalfsoesters of lappen. — 70 gr. boter. — 1 d. L. bouillon. — 1 d. L. witte wijn. — zout. — peper. — peterselie. — 2 sjalotten. — $\frac{1}{4}$ busje champignons. — een weinig knoflook.

Bereiding. Wentel het kalfsvleesch, na het gezouten en gepeperd te hebben, in bloem; braad het even bruin in de 70 gr. boter; doe de lapjes in een stoofpan; voeg den bouillon toe en de zeer fijn gehakte kruiden; laat ze $\frac{1}{4}$ uur stoven, voeg dan den wijn toe en stoof de lappen verder tot zij gaar zijn. Roer even vóór het opdoen de champignons er door of garneer den schotel met groote champignons.

Poulet met Kerry en Rijst.

500 gr. kalfspoulet. — $\frac{3}{4}$ L. water. — 100 gr. rijst. — 80 gr. boter. — 6 gr. zout. — 1 stukje foelie. — 1 ei. — $\frac{1}{2}$ eetlepel kerry.

Bereiding. Kook de poulet gaar in kokend water met foelie en zout gedurende $\frac{1}{2}$ uur, voeg daarbij de gaar gekookte rijst, de kerry, het geklopte ei en de helft van de boter. Plaats alles in een vuurvasten schotel; doe er de rest van de boter bovenop, bestrooi het met paneermeel en laat het schoteltje bruin worden in den oven.

Gekookte kalfs- of runderlever.

Bereiding. De lever flink afwassen, opzetten met kokend water en zout en, naarmate van de grootte, 2 à 3 uur laten koken.

Van het nat kan men heel smakelijk boonen- of erwtensoep koken.

Wiener Schnitzel.

500 gr. Wiener Schnitzel. — 40 gr. boter. — 7 gr. zout. — kalfsvet. — paneermeel. — schijfjes citroen. — kappertjes. — ansjovis.

Wiener schnitzel zijn kleine dunne lapjes kalfsvleesch, iets grooter dan kalfsoesters.

Bereiding. De schnitzel wassen, kloppen, zouten en gaar laten worden in de boter, zonder dat zij bruin worden; daarna in bloem dompelen, paneeren en in kokend kalfsvet bruin laten worden. De schnitzel garneeren met uitgetakte schijfjes citroen, kappertjes en ansjovis.

Runderlappen in gelei.

1 K.G. runderlappen. — $\frac{2}{3}$ L. azijn. — $\frac{1}{3}$ L. water. — thym. — 3 à 4 laurierbladen. — een weinig knoflook. — zout.

Bereiding. Plaats de runderlappen in een Keulschen pot; stort daarover kokenden azijn met het water en de kruiden; kook dit alles 2 uur au bain-Marie. Plaats het vleesch daarna, nog warm zijnde, in een pasteipot met de gezeefde saus.

Varkensooren.

8 varkensooren worden in stukken gesneden en gaargekookt in water met zout. Van den bouillon maakt men een bruine piquante saus. (Zie Sausen).

Gevulde Varkensooren.

2 varkensooren. — 100 gr. varkensgehakt — peterselie. — 1 ei. — zout. — peper. — $\frac{1}{2}$ varkensnet. — notemuskaat. — piquante saus.

Bereiding. Kook de varkensooren gedurende 2 uren; vul ze daarna met het gehakt op de gewone wijze klaargemaakt en vermengd met peterselie; wikkel ze in het varkensnet; paneer ze en braad ze gedurende $\frac{3}{4}$ uur in den oven; stoof ze daarna ongeveer $\frac{1}{4}$ uur in een piquante saus.

Gestooftde Varkenspooten.

4 varkenspooten. — 1 ei. — paneermeel. — varkensvet.

Bereiding. Hak de pooten middendoor; kook ze in water met wat zout gaar. Laat ze koud worden. Besmeer ze met boter, of wentel ze in geklopte ei waarin wat water; wentel ze in paneermeel en bak ze bruin in den oven of in de koekenpan.

Zij worden gegeten met sjalottensaus.

Speenvarken met piquante saus.

Een speenvarken wordt schoongemaakt en bestreken met slaolie, daarna gedurende 4 à 5 uur in den oven gebraden. Onder het braden wrijft men het telkens in met slaolie, waardoor het croquant wordt.

Men kan het speenvarken, vóór het braden, opvullen met kastanjes of zure appelen, waarna het wordt dichtgenaaid. Veelal wordt het speenvarken gepresenteerd met een mandarijn of citroen in den bek en met een piquante saus.

Ham koken.

De ham flink afboenen met een heiboender en warm water. Opzetten met kokend water. Elke 500 gram kookt 15 minuten.

Het zwaard eraf trekken als de ham nog warm is.

N.B. Op de kookscholen worden van het nat, nadat het vet eraf is genomen, verschillende soepen gekookt, bijv. aardappelsoep, groentesoep of rijstsoep.

Versche ham gebraden.

I. een ham. — zout. — kruidnagelen.

Bereiding. In het zwaard van de ham worden met een mes vierkante ruiten gesneden; op den hoek van elke ruit wordt een kruidnagel gestoken. Daarna wordt de ham in den oven gebraden evenals een varkensschijf.

II. een versche ham. — paneermeel.

Bereiding. Verwijder het zwaard van de ham, bestrooi haar met paneermeel en braad het vleesch als boven gezegd is.

Hamragout.

hamresten. — bloem. — kalfsbouillon.

Bereiding. Braad schijfjes ham even in de koekenpan; roer het vet dat daarvan overblijft met bloem dooreen en doe er langzaam zooveel bouillon bij tot het een gebonden saus is. Stoof in deze saus de gebakken schijfjes ham met wat peper.

Spek- of Zwoordrolletjes.

Het zwaard van spek. — kalfslapjes. — kruidnagels. —
5 gr. gest. kruidnagels. — 5 gr. peper. — 5 gr.
notemuskaat. — 15 gr. zout. — 2 gr. foelie. —
azijn. — gegarneerd bouquet.

Bereiding. Neem een vierkant stukje zwaard; plaats daarop een dun lapje kalfsvleesch van gelijke grootte; strooi daarop wat van de kruiden (mélange) rol het stevig op en bind er een touwtje omheen; steek in ieder rolletje 3 kruidnagelen en kook de rollen au bain-Marie in $\frac{3}{4}$ water en $\frac{1}{4}$ azijn met het gegarneerde bouquet, gedurende 3 uur. Bewaar ze in het nat, waarin ze hebben gekookt; zorg vooral dat zij onder staan.

Terrine van ganzenlever.

200 gr. ganzenlever. — 200 gr. kalfsvleesch. —
200 gr. varkensvleesch. — kruiden. — truffels. —
spek.

Bereiding. Maak een farce gehakt van het kalfs- en varkensvleesch en vermeng het met de kruiden.

Leg een laag van die massa in de terrine, daarop ganzenlever met eenige truffels, dan weer farce, en dan repen spek met laurierbladen. Laat de terrine 6 uur au bain-Marie koken en bedekt dan het geheel met reuzel.

WILD EN GEVOGELTE.**Braadtijd.**

Haas	2 à 3 uur.
Hoen	1 uur.
Poelard	80 min.
Faisant, 1 $\frac{1}{2}$ K.G. . .	90 "
Patrijs	60 "
Vinken (Vogels) . .	15 à 20 min.
Reebout, 500 gr. . .	15 min.
Snippen	30 "
Ganzen.	3 à 4 uur.
Eend	1 $\frac{1}{2}$ à 2 uur.
Duif.	1 uur.
Lijster	1 $\frac{1}{2}$ uur.

Kip braden.

1 kip. — 80 gr. boter. — zout.

Bereiding. De kip overgieten met kokend water, zouten en gedurende 1 uur braden. De kip wordt met de borst naar boven in de braadpan geplaatst en bedekt met een papier dat met boter of vet is ingewreven.

Alle gevogelte en wild wordt op deze manier gebraden.

Even als bij het braden van vleesch wordt er, zoodra de boter bruin is, koud water toegevoegd en de vogel telkens bedropen met boter.

Haas braden.

1 haas. — 250 gr. boter. — 150 gr. lardeerspek. —
1 d. L. room of melk. — zout.

Bereiding. Den haas overgieten met kokend water, zouten, lardeeren en gedurende 2 à 3 uur braden. Dit hangt af van de grootte. Onder het braden koud water aan de jus toevoegen; zoodra de haas klaar is, het bloed van den haas vermengen met water en evenals de room bij de jus voegen.

N.B. Is de oven te warm, zoodat het wild te bruin zou worden, dan bedekt men het met een stuk papier, dat met boter is ingewreven. Nog beter is het, wild te braden in een zoogenaamde wildpan (pan met deksel).

Poulet à la bonne femme.

2 kuikens. — 2 worteltjes. — $\frac{1}{4}$ ui. — 150 gr.
boter. — zout. — peper. — notemuskaat. — 12 gr.
bloem. — 2 d. L. bouillon. — 1 d. L. witte wijn of
sherry. — $\frac{1}{2}$ lepel peterselie. — 2 lepels tomaten-
purée. — 5 champignons in schijven gesneden.

Bereiding. Wrijf de kip in met zout, peper en notemuskaat; bruin de boter; voeg daarbij de kip, stukjes wortel en ui. Voeg na 10 minuten, als de kip bruin is, de bloem toe, aangemengd met den bouillon, na eerst de wortelen en den ui verwijderd te hebben; doe er daarna den wijn en de tomaten bij. Laat dit alles 25 minuten koken, voeg dan de in schijven gesneden champignons toe en kook alles opnieuw 10 minuten; voeg het laatst de peterselie toe.

Plaats de kip op de gewone wijze getrancheerd op een schotel, de saus er overheen en omheen en garneer de kip met stukjes wortel en schijven champignon.

Poulet aux tomates.

1 kip. — 80 gr. boter. — 6 eetlepels tomatenpurée of 6 verse tomaten. — 1 d. L. madera of witte wijn.

Bereiding. Sauteer de kip op de gewone manier, nadat zij eerst getrancheerd is; voeg dan de tomatenpurée en den wijn toe en stoof alles met elkaar nog $\frac{1}{4}$ uur in den oven.

Stapel de stukken kip op een assiette, doe de saus er overheen en voorzie de pootjes van manchetten.

Poulet aux morilles.

1 kip. — 80 gr. boter. — 12 morilles. — 1 d. L. madera.

Bereiding. De morilles in de helft doorsnijden en gaar koken in water met madera, daarna $\frac{3}{4}$ uur sauteeren in boter met de in stukken gesneden kip. De kip met de saus op een schotel plaatsen met de morilles hier en daar op de stukken kip. Om de pooten manchetten doen.

Poulet aux fonds d'artichauds.

bus of verse artisjokken. — 1 kip. — 80 gr. boter.

Bereiding. De onderste witte deelen der artisjokken worden in 4 deelen gesneden. De getrancheerde kip wordt gesauteerd, met de stukken artisjokken bij de jus gevoegd. De stukken kip worden op een schotel geplaatst en de artisjokken daar omheen geschikt.

Heeft men verse artisjokken, dan worden zij gaar gekookt in witten wijn.

Poulet à la diable.

2 kippen. — 3 sjalotten. — 1 d. L. roode wijn. — 12 takjes peterselie. — 1 laurierblad. — 1 stukje thym. — een weinig knoflook. — peper op de punt van een mes. — cayennepeper. — champignons. — 8 d. L. espagnole.

Bereiding. Laat al de ingrediënten, behalve de kippen en de espagnole, 5 minuten met elkaar koken, voeg dan de espagnole toe en laat alles nog 25 minuten koken.

Trancheer de kippen op de gewone wijze en braad de stukken; laat ze even bekoelen, paneer ze en bak ze lichtbruin in kokend kalfsvet.

Plaats de stukken kip op een schotel, de saus in het midden en de stukken daar omheen.

Poulet au Chasseur.

1 kip. — 60 gr. boter. — 10 fijngehakte champignons. — 1 dessertlepel kervel. — 2 eetlepels tomatenpurée. — cayennepeper. — $\frac{1}{2}$ d. L. madera. — 2 d. L. glace de viande.

Bereiding. De kip sauteeren met de boter; na 20 minuten de tomatenpurée, de glace de viande, het champignonsnat, de madera en cayenne toevoegen; als de kip geheel gaar is het overige. Vervolgens de kip uiteensnijden en in 2 rijen op een schotel plaatsen met de saus daar omheen. De pooten van manchetten voorzien.

Poulet aux truffes.

1 kip. — 80 gr. boter. — 3 truffels. — sauce hollandaise.

Bereiding. Snijd de kip op de gewone wijze uiteen en

sauteer ze in 80 gr. boter. Maak een sauce hollandaise en plaats daarin enkele schijfjes truffel. Plaats de vleugels en pooten op een bord en daarop het borst vleesch, waarin stukjes truffel. Giet de saus er overheen en garneer het geheel met schijfjes truffel.

Kip à la Marengo.

1 kip. — 60 gr. boter. — 3 d. L. spaansche saus. —
 $\frac{1}{2}$ d. L. mader. — 2 lepels tomatenpurée. —
 5 champignons — fleurons.

Bereiding. Snijd de kip uiteen; sauteer ze met de boter. Maak een spaansche saus, met mader. en tomatenpurée. Stoof in deze saus de kip 20 minuten. Plaats de stukken kip op een schotel; doe de saus er overheen en garneer het geheel met de champignons. Plaats fleurons rondom op den schotel.

Kuikens met Oesters en Truffels.

2 jonge kippen. — 10 truffels. — $\frac{1}{2}$ d. L. witte wijn. — $\frac{1}{2}$ d. L. bouillon. — 15 à 20 oesters. —
 150 gr. boter. — peterselie en dergelijke kruiden.

Bereiding. Vul de kippen met 50 gr. boter, 5 truffels in stukken gesneden en 8 oesters; braad ze op de gewone wijze. Bestrijk den bodem van een vuurvasten schotel met boter; plaats daarop schijven truffel, gehakte kruiden en oesters tot de voorraad op is.

Plaats daarop de kuikens en zet dezen schotel 15 minuten in den oven; voeg er daarna wat witten wijn en een paar lepels geurigen bouillon bij.

Kippenpastei.

2 kippen. — 750 gr. kalfsgehakt. — 500 gr. versch spek. — truffels. — zout. — notemuskaat. —
 1 ei. — 1 d. L. mader. — 1 d. L. room.

Bereiding. Vermeng het gehakt met het ei, zout, notemuskaat, room, mader. en fijngemalen spek. Ontdoe de kip van de beenderen en snijd ze op de gewone wijze uiteen. Plaats eerst een laag van het gereedgemaakte gehakt in een pasteipot, daarop de in schijven gesneden truffels, dan de stukken kip, die flink gezouten moeten zijn, daarop weer gehakt en ga zoo door tot alles op is; de bovenste laag moet uit gehakt bestaan.

De pastei gedurende 2 uur in een niet al te warmen oven plaatsen.

Kip met Gehakt en Olijven gevuld.

1 kip. — 100 gr. gehakt. — olijven.

Bereiding. Vul de kip op de gewone wijze met gehakt vermengd met olijven. Gewoon braden.

Kip met Mayonnaise.

Vul een rijstrand of aspicvorm met witte aspic en stukjes hardgekookte eieren. Stort deze na bekoeling. Plaats in het midden stukjes koude kip, laag om laag met mayonnaise. De bovenste laag moet uit mayonnaise bestaan, die men kan garneeren met augurkjes, kappertjes, of ook met blaadjes kropsalade.

Kropsalade kan er afzonderlijk bij gepresenteerd worden.

Kippenfricassée.

1 kip. — 40 gr. boter. — 40 gr. bloem. — 10 champignons. — 1 L. bouillon. — 2 wortelen. — 1 ui. — 1 bosje selderij. — peper. — gegarneerd bouquet.

Bereiding. Kook de kip met de kruiden, gedurende $\frac{3}{4}$ uur. Maak een saus van den bouillon waarin de kip kookte, met de boter, bloem en de champignons. Snijd de kip aan stukken en giet er den saus overheen.

Getruffeerde duif.

1 duif. — 50 gr. kalfsgehakt. — 2 truffels. — zout. — 1 lepel mader. — 60 gr. boter.

Bereiding. De truffels in stukjes snijden en weeken in mader; het gehakt op de gewone wijze gereedmaken en vermengen met de truffels. Het vel over de borst van de duif losmaken en de ruimte tusschen het vel en het vleesch over de borst vullen met het gereedgemaakte gehakt; het vel dichtnaaien en verder de duif op de gewone wijze braden.

Canard au Rouveraise.

1 eend. — 10 gr. boter. — 2 sjalotten. — 1 d. L. roode wijn of mader. — 1 d. L. bouillon (waarin het gegarneerd bouquet) of 1 d. L. glace de viande. — 1 eetlepel cognac. — cayennepeper. — 2 theelepels pâté de foie gras. — 16 fijngehakte champignons. — 5 fijngehakte truffels.

Bereiding. Trancheer en sauteer een eend op de gewone wijze; voeg, als de eend bijna gaar is, al de opgenoemde ingrediënten toe en laat alles met elkaar gaar worden.

Deze saus kan men ook maken bij zwezerik en dan den schotel garneeren met hanekammen, truffels enz.

Salmis van wilde eenden.

2 gekookte eenden. — 2 uien. — kruidnagelen. — het gegarneerd bouquet. — 1 d. L. dragon azijn. — 3 d. L. bouillon. — 3 d. L. rijnwijn. — aardappelmeel.

Bereiding. Snijd de eenden uiteen; verwijder het vel en het skelet; hak dit fijn en kook het met het vel en de bovengenoemde ingrediënten, $\frac{1}{2}$ uur. Zeef dezen bouillon en bind hem met aardappelmeel; stoof de eendvogels nog $\frac{1}{4}$ uur in deze saus.

Doe alles op een assiette en garneer het geheel met fleurons.

Vinken.

Vinken worden met spek omwonden en, aan een naald gestoken, in de koekenpan gebraden. Braadtijd zie blz. 120. Zij moeten zoo croquant gebraden zijn, dat het skelet zonder bezwaar kan worden gegeten.

Hazepeper.

1 gebraden haas of resten van een haas. — 100 gr. uien. — 40 gr. bloem. — 60 gr. boter. — 6 kruidnagelen. — cayennepeper. — $\frac{1}{2}$ fl. roode wijn. — 1 d. L. azijn. — 20 gr. suiker. — $\frac{1}{2}$ L. bouillon.

Bereiding. Trancheer den haas op de gewone wijze. Fruit ui, boter en bloem; voeg daarbij de jus van den haas en den bouillon, de kruidnagelen, den azijn, de helft van den wijn en de suiker. Laat in deze saus den haas 1 uur flink stoven; voeg even vóór het opdoen de rest van den wijn toe. Zoo de saus niet dik genoeg is, kan zij nog met wat bloem gebonden worden.

Hazepaté.

Een haas op de gewone manier schoongemaakt, wordt in 2 deelen gesneden; het voorste gedeelte is geschikt voor hasepeper; het achterste deel dat voor de paté gebruikt wordt, wordt van de beenderen ontdaan en met gezouten reepjes spek gelardeerd.

300 gram kalfsvleesch (zonder vellen of pezen). —

300 gr. spek (zonder zwaard.) — 10 gr. zout. —

$\frac{1}{2}$ theelepel peper. — $\frac{1}{2}$ d. L. bloed.

Bereiding. Maak een farce van het spek met het zéér fijn gehakte of gemalen kalfsvleesch, 5 gr. zout, peper en het bloed. Plaats een laag van deze farce in een met boter ingewreven patépotje; daarop stukjes haas, gelardeerd met dunne reepjes spek; dan weer een laag van de farce en ga zoo door tot het potje vol is. Laat deze paté 2 uur au bain-Marie koken.

Bovengenoemde hoeveelheid farce is voldoende voor de filets; als men de achterste deelen ook gebruikt, heeft men de dubbele hoeveelheid nodig.

Terrine van haas.

1 haas. — 400 gr. varkensgehakt. — 400 gr. spek. — verschillende specerijen. — zout. — spek. — 1 sjalotje.

Bereiding. De rug van den haas aan repen snijden; een farce maken van het overige vleesch van den haas met het varkensgehakt, het spek, de kruiden en het zout. Wrijf een pasteipot in met boter; bedek den bodem en de kanten met dunne lapjes spek; vul den vorm laag om laag met de farce en repen hazenvleesch. De bovenste laag moet uit farce bestaan. Veelal hakt men een sjalotje door de farce. Kook den pasteipot $2\frac{1}{2}$ uur au bain-Marie.

Als men de terrine eenigen tijd wil bewaren, giet men er zuivere gesmolten reuzel op en plakt de randen van het deksel dicht met bladtin.

Hazenpastei (koud).

1 haas. — 500 gr. mager kalfsvleesch. — 500 gr. mager varkensvleesch. — 500 gr. spek. — 25 gr. zout. — 10 gr. peper. — 10 gr. notemuskaat. — 15 gr. kruidnagelen. — 4 uien (middelmattige grootte). — 5 eierdooiers.

Bereiding. De haas wordt gedurende twee dagen in azijn gelegd, dan van de beenderen ontdaan en het vleesch fijngenhakt of gemalen, evenals het kalfs- en varkensvleesch en het spek. Dit alles wordt flink vermengd met de kruiden en de eierdooiers en geplaatst in een pasteipot, waarvan het deksel met papier dichtgeplakt wordt.

De pasteipot wordt 4 uur in een niet te warmen oven geplaatst.

Als men twee hazen heeft, braadt men de fijngelardeerde filets afzonderlijk, doch zoodanig dat zij zacht blijven. Men snijdt ze daarna aan stukken en plaatst ze tusschen de farce in den pasteipot.

Gibelotte.

1 konijn. — 60 gr. boter. — 5 d. L. sauce poivrade.

Bereiding. Snijd het konijn in stukken en sauteer deze met de boter. Laat ze daarna $1\frac{1}{2}$ uur stoven in de volgende saus:

Sauce poivrade (pepersaus). — 5 d. L. bouillon. — 30 gr. boter. — 30 gr. bloem. — 1 d. L. azijn. — 15 gr. sjalotten. — 1 klein stukje thym. — $\frac{1}{2}$ laurierblad. — 2 gr. kruidnagelen. — 20 gr. peterselie. — 50 gr. uien. — 20 gr. wortelen. — 3 gr. peper. — caramel.

Bereiding. Kook al de opgenoemde ingrediënten, behalve den bouillon, de boter en de bloem totdat de azijn

tot de helft is ingekookt. Roer boter en bloem dooreen; voeg daarbij den kokenden bouillon en de kruiden met den azijn. Kook dit alles 15 minuten; doe het daarna door een zeef en voeg enkele druppels caramel toe, om de kleur mooi bruin te maken.

Gestoofd konijn.

1 konijn. — 100 gr. boter. — 8 d. L. bouillon of nat waarin het konijn kookte. — 50 gr. bloem. — 1 citroen.

Bereiding. Kook het konijn 1 uur. Trancheer het op de gewone wijze. Maak een saus van de boter, de bloem, den bouillon en het citroensap. Stoof in deze saus het konijn gedurende $\frac{1}{2}$ uur.

Lijsters.

Als de lijsters op de gewone manier zijn schoongemaakt, worden zij, zonder ze uit te halen, met een stukje spek bedekt en gewikkeld in een wijngaardblad, 15 minuten aan het spit gebraden, of $\frac{1}{2}$ uur in den oven.

Zij worden gepresenteerd op stukjes gefruit brood; men kan er ook citroensap en witte peper bij geven.

Lijsters à la paysanne.

Braad lijsters halfgaar; laat ze daarna verder gaar stoven met de jus, wat bouillon, zout, peper en citroensap.

Lijsters op brandewijn.

De lijsters op de gewone manier schoonmaken en dresseeren; vervolgens $\frac{1}{4}$ uur koken met stukjes spek, peterselie, 1 uitje en truffels; daarna brandewijn toevoegen en zorgen dat de vlam in de pan slaat zoodat de brandewijn verbrandt. Vervolgens nog wat bouillon toevoegen en ze verder laten gaar worden.

Vóór het opdoen het vet verwijderen.

De lijsters worden gepresenteerd met citroensap.

Reeragout.

resten van een reebout. — bloem. — boter. — sjalotten. — witte wijn. — citroensap. — jus van den reebout.

Bereiding. Fruit bloem, boter en sjalott : voeg daarbij de jusresten aangemengd met water, den wijn en het citroensap; stoof in deze saus de resten van den reebout.

Reebout marinceeren.

Plaats den reebout gedurende 24 uren in azijn met laurierbladen, kruidnagelen en een uitje. Vervolgens den bout lardeeren en op de gewone wijze braden.

Gebraden gans.

Ganzen worden gewoonlijk gevuld vóór zij gebraden worden. Men plaatst dan in de holte van het lichaam, in 4 deelen gesneden zure appelen of gekookte kastanjes en naait de opening dicht. Verder braadt men de gans op dezelfde manier als een kip. Braadtijd zie bladz. 120.

Ganzenragout of ganzepeper.

Den kop in 3 stukken snijden, nadat de snavel en de oogen zijn verwijderd. — den hals in 3 stukken. — een deel der vleugels in 2 deelen. — de maag en het hart. — 4 kruidnagelen. — 1 stukje foelie. — 6 peperkorrels. — 1 ui. — 30 gr. bloem. — 30 gr. boter. — bloed van de gans. — azijn van zoetzuur.

Bereiding. Laat de opgenoemde deelen der gans gaarkoken in water met de kruiden. Fruit bloem, boter en ui; voeg daarbij het vocht, waarin de stukken van de gans kookten, alsook den azijn. Giet dit alles door een zeef; voeg er de gedeelten van de gans bij en laat alles nog $\frac{1}{2}$ uur stoven. Zoo noodig de saus opnieuw binden.

Patrijzen in kool.

1 savoyekool. — 3 patrijzen. — spek. — 200 gr. kalfsvleesch. — 200 gr. varkensvleesch. — saucijzen. — peen. — knolletjes. — 80 gr. boter. — salmisaus.

Bereiding. Kook de koolbladeren 10 minuten in kokend water en zout. Maak het gehakt op de gewone wijze gereed. Bedek een met boter ingewreven vorm met koolbladeren. Farceer de koolbladeren; vul den vorm stevig hiermede en met stukjes patrijs, die vooraf $\frac{1}{4}$ uur gesauteerd zijn met spek en boter; de bovenste laag moet uit kool bestaan. Kook den vorm gedurende $1\frac{1}{2}$ uur au bain-Marie. Stort den pudding en garneer het geheel met peentjes en knolletjes in figuren gesneden. Plaats de gebraden saucijjes in de salmisaus en deze om de kool. Soms wordt de saus afzonderlijk er bij gepresenteerd en worden alleen de saucijjes om de kool geplaatst.

Patrijzenpastei (koud).

2 jonge patrijzen. — 250 gr. kalfsvleesch. — 250 gr. varkensvleesch. — 250 gr. spek. — 70 gr. spek voor het lardeeren. — 10 sjalotten. — 15 champignons. — 125 gr. geraspte parmezaansche kaas. — een weinig cayennepeper. — 15 gr. zout. — 50 gr. boter. — 50 gr. truffels. — 2 lepels mader. — 40 gr. boter. — 3 bladen gelatine. — $\frac{3}{8}$ L. water.

Bereiding. Patrijzen plukken, uithalen en driemaal wasschen; den bout lardeeren; de patrijzen zouten; ze 10 minuten sauteeren met de gehakte sjalotten, champignons en truffels. Al het vleesch en het spek driemaal door den vleeschmolen malen, het vermengen met geraspte kaas, zout en peper. De patrijzen van de beenderen ontdoen; het boutvleesch in schijven snijden en het overige zooveel mogelijk in gelijke stukken. Den pasteipot aan de zijden en op den bodem met farce voorzien; een deel van het vleesch der patrijzen daarop plaatsen, eveneens de sjalotten, champignons en truffels; daarop de overige vleeschfarce. Den pasteipot $1\frac{1}{2}$ uur koken au bain-Marie. Van de fijngeklopte beenderen en patrijzenresten kookt men gedurende $1\frac{1}{2}$ uur, $\frac{3}{8}$ L. bouillon, waarin 3 bladen gelatine worden opgelost. Alles door een zeef gieten en mader. toevoegen; dit vocht over de pastei doen, en deze daarna laten bekoelen.

Deze pastei kan men van allerlei soort wild gereedmaken, alsmede van kippen.

Lièvre en galantine.

De haas op deze wijze gereedgemaakt is veel smakelijker dan de traditioneele pâté.

1 haas. — 375 gr. varkensvleesch. — 500 gr. spek. —
1 kalfspoot. — 1 varkensnet. — 1 d. L. cognac. —
notemuskaat. — zout. — peper. — truffels.

Bereiding. Neem al het vleesch van den haas en maal het fijn met het varkensvleesch en het spek; voeg zout, notemuskaat, truffels en cognac toe. Roer alles flink dooreen en rol de massa in een in lauw water uitgespoeld varkensnet, daarna in een doek, die aan beide einden stevig wordt dichtgebonden. Plaats in een pan het zwaard dat van het spek overbleef, de beenderen van den haas, de kalfspoot met verschillende kruiden en water; kook daarin de galantine gedurende 2 uur. Maak daarna van het overige vocht vleeschgelei en garneer daarmede de galantine.

Kalkoen gebraden.

750 gr. varkensgehakt. — 6 truffels. — de schil van $\frac{1}{2}$ citroen, geraspt. — zout. — peper. —
notemuskaat. — 2 eieren. — 75 gr. brood. —
1 d. L. mader.

Bereiding. Maak op de gewone wijze het gehakt gereed; doe er het zéér fijn geklopte eiwit het laatst bij. Vul den kalkoen met deze farce; de kalkoen wordt verder 3 à 4 uur gebraden.

Chaufroid.

Een chaufroid kan men maken van kippen, eenden, duiven, patrijzen enz. Men braadt of kookt het gevogelte op de gewone wijze, trancheert het en verwijdt vellen en beenderen. Men maakt een witte of bruine saus, waarmee de stukken gevogelte geheel worden bedekt; als zij geheel koud zijn plaatst men de stukken veelal tegen een stuk gefruit brood en garneert den schotel met vleeschgelei, hanekammen, truffels, champignons, harde eieren enz.

Voor wit vleesch, b.v. van kippen, maakt men een witte saus en garneert met lichte vleeschgelei, terwijl op donker gekleurd vleesch, zooals van eenden, een bruine saus gemaakt wordt en de vleeschgelei ook bruin moet zijn.

Pigeons aux petits pois. (Voor 4 pers.)

2 duiven. — 50 gr. boter. — 1 d. L. glace de viande. — 3 eetlepels doperwten. — 8 versche St. Jans uitjes. — 40 gr. spek.

Bereiding. Sauteer de duiven met spek en boter op de gewone manier; voeg de overige ingrediënten behalve de doperwten toe en laat alles $\frac{1}{2}$ uur met elkaar stoven. Voeg de doperwten, die afzonderlijk gekookt moeten worden, even vóór het opdoen toe.

VLEESCHRESTEN.**Haché.** (Voor 4 pers.)

500 gr. koud vleesch. — 40 gr. boter. — 30 gr. bloem. — 100 gr. uien. — 8 d. L. resten van jus of bouillon. — 4 kruidnagelen. — 1 d. L. azijn ongeveer. — $\frac{1}{2}$ eetlepel soja.

Bereiding. Fruit boter, bloem en uien; voeg daarbij de jus of den bouillon; kook dit roerende 10 minuten; voeg dan het in dobbelsteen gesneden vleesch en de overige ingrediënten toe en laat alles $\frac{1}{2}$ uur met elkaar stoven.

Wanneer men resten van jus neemt, vermengt men ze met een weinig water.

Als de haché te dun is, wordt zij even voor het opdoen nog met een weinig bloem gebonden.

Haché rijstpudding. (Voor 4 pers.)

125 gr. rijst. — 375 gr. koud vleesch. — $\frac{1}{2}$ L. water of bouillon. — 45 gr. boter. — 40 gr. bloem. — 1 ui. — peper en zout. — $\frac{1}{2}$ d. L. azijn. — $2\frac{1}{2}$ d. L. resten van jus, vermengd met water of bouillon.

Bereiding. De rijst gaarkoken in water of bouillon

met peper en zout. Het vleesch in kleine vierkante stukjes snijden. Den ui fruiten met boter en bloem; daarbij voegen de jus, het vleesch en den azijn en alles $\frac{1}{4}$ uur met elkaar stoven. Een puddingvorm inwrijven met boter, bestrooien met paneermeel; de gekookte rijst in den vorm plaatsen, doch zoo, dat er in het midden ruimte genoeg blijft voor de haché; deze weer met rijst bedekken; den vorm sluiten en den pudding 1 uur op de vuur-Marie laten koken.

Hachis portugais.

800 gr. gebraden boeuf. — 3 gr. peper. — 5 gr. zout. — 2 d. L. glace de viande. — 30 gr. boter. — 30 gr. geraspte parmezaansche kaas. — paneermeel.

Bereiding. Maal het vleesch fijn en vermeng het met peper, zout en glace de viande; laat deze massa even doorkoken en plaats ze daarna pyramidaalsgewijze in een vuurvasten schotel; plaats hier en daar een klein stukje boter; bestrooi het geheel met paneermeel en parmezaansche kaas en plaats het schoteltje ongeveer $\frac{1}{2}$ uur in den oven om bruin te worden. Plaats rondom het vleesch op den schotel een tomatensaus, waarin witte wijn.

Filosoof of jachtschotel. (Voor 6—8 pers.)

1 K.G. vleeschresten. — 100 gr. spek of boter. — 200 gr. uien. — 40 gr. boter. — 1 K.G. aardappelpurée. — 6 d. L. melk, bouillon of jusresten.

Bereiding. Wrijf een schotel in met boter; plaats daarin laagsgewijze het fijngehakte vleesch vermengd met 3 d. L. melk en het spek, de gekookte en fijngemaakte

uien en aardappelpurée, eveneens vermengd met 3 d. L. melk. De bovenste laag moet uit fijngemaakte aardappelen bestaan. Plaats kleine stukjes boter boven op; bestrooi het geheel met paneermeel en laat het in den oven lichtbruin worden.

Soufflé van overgeschoten vleesch of visch.

400 gr. vleesch of visch. — 100 gr. brood. — 3 fijngehakte sjalotten. — zout. — notemuskaat. — $\frac{1}{2}$ geraspte citroenschil. — 5 à 6 eieren. — 20 gr. boter.

Bereiding. Maal het vleesch en week het brood. Roer de boter 5 minuten; voeg daarbij een voor een de eierdooiers, het zout, de gehakte sjalotten, de citroenschil, de notemuskaat, het brood en het vleesch; het laatst het stijfgeklopte eiwit. Ongeveer $\frac{3}{4}$ uur den schotel in den oven plaatsen.

Timbale van vleeschpudding. (Voor 4 pers.)

50 gr. vleeschresten, waaronder ham, kalfsvleesch z. — 2 eieren. — 3 lepels jus. — 50 gr. geraspte ui. — zout. — peper. — notemuskaat. — 70 gr. brood zonder korsten. — 1 eetlepel gehakte peterselie.

Bereiding. Week het brood, maal het vleesch fijn en meng alle ingrediënten flink dooreen; het laatst het stijfgeklopte eiwit. Plaats deze massa in een met boter ingewreven vorm en kook ze gedurende 1 uur au bain-Marie.

Als de pudding gestort is, kan men er een witte of

bruine piquante saus over doen en het geheel garneren met peterselie, augurkjes en stukjes harde eieren.

Vleeschpudding met rijst. (Voor 4—6 pers.)

175 gr. fijngehakt vleesch. — 62 gr. geschrapt spek. — 2 eetlepels room. — 1 eetlepel parmezaansche kaas. — 1 ei. — peper en zout. — 1 sjalot. — 50 gr. brood. — $\frac{1}{8}$ L. melk. — 10 gr. boter. — 125 gr. rijst. — $\frac{1}{2}$ lepel gehakte peterselie. — 1 ui. — 20 gr. boter. — $\frac{1}{4}$ L. bouillon.

Bereiding. Maak een farce van het kalfsvleesch, geschrapt spek, de kaas, het ei, den room, het geweekt brood en de sjalot, peper en zout. Wrijf een puddingvorm in met boter en bestrijk hem geheel met de gereedgemaakte farce; plaats dan een laag rijst, gaargekookt in bouillon, en een laag haché in den vorm; bedek dit weer met de farce en laat den pudding 1 uur au bain-Marie koken.

Presenteer dezen pudding met een piquante saus.

Vleeschkoekjes.

500 gr. koud vleesch. — 8 koude aardappelen. — 1 ui. — 60 gr. rundvet of boter. — 1 lepel gehakte peterselie. — peper en zout. — 1 d. L. bouillon of jusresten of melk.

Bereiding. Het vleesch en den gekookten ui fijnhakken; de aardappelen eveneens fijnmaken, en al de ingrediënten flink vermengen. Er daarna kleine platte koekjes van maken ongeveer ter grootte van een rijksdaalder en deze in rundvet aan beide zijden in de koekenpan bruin laten worden.

Croquetten.

Zie het recept van croquetten van versch vleesch (blz. 73). Men kan er desnoods verschillende vleeschresten voor gebruiken en jusresten nemen om het sausje te maken. Heeft men die niet, dan kan men melk, of Cibels-vleesch-extract of iets dergelijks gebruiken.

Galantine van vleeschresten.

750 gr. resten van vleesch. — 200 gr. kalfsgehakt. —
400 gr. varkensgehakt. — peper. — zout. —
laurierbladen. — notemuskaat. — kruidnagelen. —
1 kalfspoot. — 1 d. L. azijn.

Bereiding. Het vleesch aan dobbelsteentjes snijden en vermengen met gehakt, peper, zout, notemuskaat, gestampte kruidnagelen en gesnipperde laurierbladen.

Den kalfspoot 3 uur laten koken en zorgen dat men $\frac{1}{2}$ L. bouillon overhoudt; hierbij voegen de vleesch-massa en den azijn en alles te zamen nog $\frac{1}{2}$ uur laten koken.

Een vorm garneeren met schijffjes citroen, of harde eieren, augurken enz.; daarop de vleeschmassa plaatsen, na eerst den poot er uit genomen te hebben.

Daar het vet bovenop stolt, kan het vleesch eenige dagen goed blijven.

Omelet met vleesch en kerry.

Voor de omelet zie Eiergerechten.

Koud vleesch wordt fijngehakt en vermengd met kerry, gehakte uien en zout en wat jus en deze massa wordt even opgebakken in de koekenpan en daarna de omelet er mede gevuld.

Rijst met kerry. (Voor 6 pers.)

400 gr. vleeschresten. — 400 gr. gekookte rijst. —
100 gr. uien. — 50 gr. vet (varkens). — 4 d. L.
bouillon. — $1\frac{1}{2}$ eetlepel kerry.

Bereiding. Fruit de uien met het vet en de kerry; voeg het fijngehakte vleesch, de rijst en den bouillon toe, zoodra de uien gaar zijn. Plaats alles in een vuurvasten schotel en laat het in den oven lichtbruin worden.

Vleeschschotel met kerry.

1 K.G. vleeschresten. — 50 gr. uien. — 50 gr.
boter of jus. — 2 d. L. bouillon. — 2 theelepels
kerry. — 4 eieren.

Bereiding. Vleesch fijnhakken of malen; vermengen met de gekookte en fijngehakte uien en overige ingrediënten behalve de eieren. Alles in een vuurvasten schotel in den oven lichtbruin laten worden. Vier spiegeleieren boven op den schotel plaatsen.

Vleesch in schelpen. (Voor 8 schelpen).

375 gr. fijngemalen oud vleesch. — zout. — peper. —
notemuskaat. — 2 d. L. melk of room, of bouillon,
of jusresten. — 30 gr. bloem. — 30 gr. boter. —
2 eieren.

Bereiding. Kook bouillon of melk; roer er de aange-mengde bloem doorheen; kook dit 10 minuten; voeg de boter, de geklopte eierdooiers, het vleesch en het stijf-geklopte eiwit toe. Wrijf de schelpen met boter in; plaats het vleesch er in, hier en daar een stukje boter er op;

bestrooi de schelpen met paneermeel en laat ze in den oven bruin worden.

Huzarensla.

300 gr. gehakt koud kalfsvleesch. — 50 gr. uien of sjalotten. — 50 gr. augurken. — 300 gr. aardappelpurée. — Mayonnaise. — $\frac{1}{2}$ biet. — 2 harde eieren.

Bereiding. Plaats al de verschillende ingrediënten in vakken op een assiëtte, bij wijze van confituurtaart. Het geheel moet zooveel mogelijk gegarneerd worden.

Chartreuse van kip.

125 gr. macaroni. — 150 gr. fijngenhakt vleesch. — 1 kip. — 1 bus champignons. — $\frac{1}{2}$ L. fricassée saus. — 1 eierdooier. — 20 gr. boter. — parmezaansche kaas.

Bereiding. De macaroni in kokend water met zout gaar koken, een puddingvorm met boter inwrijven en daarin slakkenvormig de macaroni plaatsen; de macaroni vooraf met geklopt ei bestrijken, opdat zij na het storten niet uiteenvalt. Door het fijngehakte vleesch kruiden naar verkiezing en parmezaansche kaas mengen; deze massa over de macaroni strijken. De kip koken, in stukken snijden en den vorm daarmede en met hard gekookte in stukken gesneden eieren of met champignons vullen. Hierover een fricassée- of champignonsaus storten. Daarop vleeschfarce en macaroni plaatsen; vervolgens den vorm sluiten en 1 uur au bain-Marie koken.

Den pudding storten en presenteren met fricasséesaus.

In plaats van macaroni kan men rijst nemen en den vorm met een bruine ragout vullen. Men kan dit gerecht

zoodoende variëren en van verschillende vleeschresten klaarmaken.

Chartreuse van kalfspoulet.

125 gr. macaroni. — 150 gr. fijngenhakt vleesch. — 200 gr. kalfspoulet. — 1 ei. — 20 gr. boter. — parmezaansche kaas. — 30 gr. boter. — 20 gr. bloem.

Bereiding. Als Chartreuse van kip (zie hierboven).

Papegaaictong. (Voor 6—8 pers.)

Resten van wild en gevogelte. — 1 ei. — 30 gr. boter. — 70 gr. bloem. — $\frac{1}{2}$ d. L. melk. — zout. — notemuskaat. — $\frac{1}{2}$ eetlepel gehakte peterselie.

Bereiding. Boter roeren met het ei en de bloem en daarna langzaam melk, zout, notemuskaat en peterselie toevoegen. In dit mengsel het in tamelijk dikke, lange repen gesneden wild dompelen en het bakken in kokend rundvet.

Nierbroodjes.

1 kalfsnier. — de helft van het gewicht van de nier aan kalfsvleesch. — $\frac{1}{2}$ eetlepel gehakte peterselie. — 1 kleine ui. — 2 eierdooiers. — 1 eiwit. — $\frac{1}{2}$ d. L. bouillon. — 30 gr. gesmolten boter. — notemuskaat. — 2 d. L. melk. — zout. — paneermeel. — 12 repen oud brood.

Bereiding. Hak de vooraf gaargekookte nier en het vleesch fijn, en vermeng deze massa met het zout, den gehakten en gaargekookten ui, de peterselie, eieren, note-

muskaat en bouillon en laat alles 5 minuten met elkaar doorkoken. Plaats het brood in een vuurvast schoteltje, week het met de melk en plaats op elk reepje brood een dikke laag van de gereedgemaakte massa; doe daarover de boter en het paneermeel. Laat het schoteltje ongeveer $\frac{1}{4}$ uur in een matig verhitten oven staan.

In plaats van het brood te weeken kan men het fruiten in kokend vet en elk reepje brood daarna met de niermassa bedekken.

De nier wordt opgezet met kokend water en zout en moet $\frac{1}{2}$ à $\frac{3}{4}$ uur koken.

Ragout.

Men maakt een witte of bruine saus volgens het gewone recept voor ragout (blz. 104) en stooft in deze saus verschillende resten van vleesch of tong even op.

Gestoofd vleesch met mierikswortelsaus.

Het vleesch in dunne plakken snijden en opstoven in de mierikswortelsaus.

Macaroni met ragout van kalfsvleesch en ham. (Voor 8 pers.)

250 gr. macaroni. — 600 gr. kalfsvleesch (resten). —

250 gr. ham. — 1 citroen. — 3 eieren.

Bereiding. De macaroni gaarkoken in kokend water met zout. Het vleesch en de ham fijnsnijden en voegen bij de gaargekookte macaroni, het nat binden met de eieren, alles in een vuurvast schoteltje plaatsen met schijven citroen en paneermeel er bovenop en ongeveer $\frac{1}{2}$ uur in een matig verhitten oven laten staan.

Coteletten van koud vleesch.

500 gr. vleeschresten. — 70 gr. brood. — 1 ei. —
100 gr. vet of boter. — 1 lepel gehakte peterselie. —
zout. — peper. — notemuskaat.

Bereiding. Het vleesch fijnhakken of malen en met al de ingrediënten vermengen alsof men gehakt maakt. Van deze massa met de daarvoor bestemde vormpjes coteletten maken en deze bakken in boter of vet; daarna in elke cotelet een stukje macaroni doen bij wijze van beentje. Als de vleeschmassa te droog is kan men nog een ei er bij nemen of wat melk. Het hangt er natuurlijk van af welk vleesch men heeft.

Gevulde broodjes. (Voor 4 pers.)

4 kleine broodjes. — 200 gr. resten van kalfsvleesch gehakt. — 250 gr. resten van varkensvleesch gehakt. — geraspte ui. — 50 gr. ansjovis of sardines (van de graten ontdaan). — 1 lepel melk of room. — champignons. — peper.

Bereiding. De korst van de broodjes raspen, een kapje er ten deele afsnijden, doch zóó, dat het aan het broodje blijft zitten. Het broodje uithollen en vullen met de opgenoemde ingrediënten, die flink doorengemengd moeten zijn. Het deksel op het broodje vastbinden, de broodjes even weeken in geklopte eieren met water, daarna paneeren en lichtbruin bakken in kokend rund- of kalfsvet. Bij het opdoen de broodjes garneren met peterselie; zij worden gepresenteerd na de soep. De champignons en sardines kunnen er uitgelaten worden; men neemt dan daarvoor in plaats een paar eieren of wat meer melk of room.

Gehakt.

Men kan verschillende vleeschresten fijnhakken of malen en geheel klaarmaken als versch gehakt (zie blz. 94). De braadtijd kan natuurlijk korter zijn daar alles reeds gaar is.

Gevulde uien.

Het gehakt op bovengenoemde manier klaargemaakt kan ook gebruikt worden om uien te vullen. (Zie bij Groenten).

Gevulde koolbladeren.

De koolbladeren worden bijna gaargekookt en gevuld met gehakt, vervolgens in een vuurvast schoteltje geplaatst met bouillon en boter of met jusresten en nog eenigen tijd in den oven gestoofd.

Resten van ossenhaas in gelei.

750 gr. ossenhaas. — $\frac{1}{2}$ L. jusresten verdund met water, na vooraf het vet verwijderd te hebben. — 15 gr. witte gelatine. — augurken. — $\frac{1}{2}$ d. L. dragonazijn. — 3 à 4 uitgetakte schijven citroen. — geraspte notemuskaat.

Bereiding. Den ossenhaas op de gewone wijze trancheeren. In een puddingvorm schijfjes citroen en in stukken gesneden augurken plaatsen, daarop een deel van het vleesch met wat notemuskaat er op, dan opnieuw een laag vleesch. Over dit alles de warmgemaakte jus en azijn gieten, waarin de gelatine moet zijn opgelost.

Aardappelcroquetten gevuld met vleesch.

Maak dezelfde massa klaar als voor aardappelcroquetten (zie bij Groenten). Hak vleeschresten fijn, vermeng ze met kruiden en wat jus of bouillon. Plaats een dunne laag aardappelpurée b.v. op een lepel, leg in 't midden daarvan wat van het gehakte vleesch; bedek dit weer met aardappelpurée; paneer de croquetten en bak ze in kokend rundvet.

Rijstrand met ragout of haché.

Kook rijst gaar in water of bouillon met peper en zout, doe ze in een rand en stort de rijst. Plaats in het midden haché, witte of bruine ragout van vleeschresten. De rand kan gegarneerd worden met augurken en peterselie.

Bouilli en matelot.

gesneden rundvleesch. — 1 ui. — 35 gr. boter. — 30 gr. bloem. — 4 d. L. bouillon. — zout. — peper. — $\frac{1}{2}$ laurierblad. — thijm. — $\frac{1}{2}$ d.L. wijn.

Bereiding Fruit den ui met boter en bloem; voeg er aan toe wijn, bouillon, zout, peper, laurierblad en thijm. Laat het vleesch $\frac{1}{2}$ uur in deze saus stoven.

Bouilli en matelot.

plakjes kalfsvleesch. — witte fricasséesaus. — tomatensaus. — aspic. — mayonnaise of gele fricasséesaus.

Bereiding. Het vleesch bedekken met de verschillende sausen; om beurten een stukje met de witte, de gele en de tomatensaus. Het geheel garneren met aspic.

Gemarmerd vleesch (Marbré).

500 gr. vleeschresten b.v. van een kalfskop. — peper. — zout. — prij. — 1 d. L. azijn. — notemuskaat. — geraspte citroenschil. — 2 d. L. vocht, waarin het vleesch gekookt heeft. — 2 blaadjes witte gelatine.

Bereiding. Kook het fijngehakte vleesch met den azijn en de verschillende kruiden en 2 d. L. van het vocht, waarin het vleesch kookte gedurende $\frac{1}{2}$ uur; voeg de opgeloste gelatine toe en laat alles in een steenen vorm bekoelen. Garneer den bodem van den vorm vooraf met uitgetakte schijfjes citroen.

Eene rest hiervan kan men opsmelten, opnieuw in een vorm doen en bedekt met een papier met wat azijn, bewaren.

VISCHGERECHTEN.**Kooktijd van verschillende visschen.**

Zalm	5 min. per 500 gr.
Kabeljauw	10 " " moot.
Schelvish	10 à 12 min., afhankelijk van de grootte.
Schol	3 à 4 minuten.
Paling	12 " "
Tong	6 à 8 " "
Hijlbot.	afhankelijk van de grootte.
Bot.	3 à 4 minuten.
Tarbot.	$\frac{1}{2}$ uur.
Baars	8 minuten.
Snoek	8 à 10 minuten.
Kreeften, rivier- . . .	12 " "
" , zee-	30 " "

Het koken van visch.

Visch wordt gekookt in kokend water met zout (10 à 12 gr. per L.). Het vischwater moet flink gezouten zijn. Kooktijd zie hierboven.

Voor het koken van visch heeft men zoogenaamde vischketels.

Bij het koken van bot en schol voegt men soms wat azijn in het water om den visch harder te maken.

Zalm wordt dikwijls gekookt zonder zout in het water omdat de kleur dan mooier blijft; om dezelfde reden brengt men dezen visch, als hij gekookt is, even in de buitenlucht.

Gestoofde schelvisch.

1 schelvisch middelmatig groot. — 1 citroen. —
80 gr. boter. — 3 d. L. vischwater of bouillon. —
paneermeel.

Bereiding. Kook den visch gedurende 10 à 12 minuten in kokend water; verwijder de graten en plaats de stukken visch met het vischwater, de boter en uitgetakte schijven citroen in een vuurvasten schotel. Bestrooi het geheel met paneermeel en laat alles lichtbruin worden in den oven.

Gestoofde kabeljauwstaart.

1 kabeljauwstaart. — 80 gr. boter. — 1 citroen. —
1 d. L. witte wijn. — paneermeel.

Bereiding. Plaats den staart met boter, zout, schijven citroen, witten wijn, een weinig water en paneermeel in een vuurvasten schotel en laat dezen ongeveer $\frac{1}{2}$ uur in een matig verhitten oven staan.

Geeft men een kabeljauwstaart gekookt, dan kan men er oestersaus bij presenteren.

Gestoofde paling.

500 gr. paling. — 5 gr. zout. — 30 gr. boter. —
 $\frac{1}{2}$ citroen. — $1\frac{1}{2}$ d. L. water. — paneermeel.

Bereiding. Nadat de paling schoongemaakt en flink gewasschen is, wordt zij in een vuurvasten schotel geplaatst met het water, zout, boter, schijven citroen en paneermeel. Men plaatst een deksel op den schotel en laat de paling boven op de kachel gaar worden in 15 à 20 minuten.

Visch bakken.

Voor het bakken van visch gebruikt men veelal boterolie of raapolie, welke laatste eerst 10 minuten gekookt wordt met een stuk roggebrood om den onaangename smaak weg te nemen.

De visch wordt schoongemaakt, gewasschen, gezouten (hij moet 20 minuten met het zout blijven staan), gepaneerd en in veel olie of boter aan beide kanten bruin gebakken.

De boter of de olie moet kokend zijn voor men den visch er in doet.

In plaats van den visch te paneeren, wentelt men hem ook wel in meel.

Gebakken paling. (Voor 6—8 pers.)

1 K.G. paling. — 10 gr. zout. — 80 gr. boter. —
1 ei. — paneermeel.

Bereiding. Trek het vel van de paling af; snijd ze aan stukken van ongeveer 10 cM. lang. Stoot de darmen door middel van een rond stokje er uit. Zout de paling en laat ze 20 minuten staan. Droog ze af; paneer ze, en braad ze gedurende 20 minuten in gebruide boter, telkens keerende.

Gebakken tong of schol.

Tong of schol blijft in zijn geheel en bakt men slechts 3 à 4 minuten op iederen kant; wordt verder behandeld als paling.

Filets de soles à la sauce ravigotte.

4 filets van tong. — 2 d. L. ravigottesaus. — 3 bladen witte gelatine. — $1\frac{1}{2}$ L. witte aspic.

Bereiding. Doe een laag aspic in den vorm; bedek de

filets met ravigottesaus, waarin de gelatine is opgelost; laat de saus stijf worden; plaats de filet in den vorm en vul dezen verder met aspic. Presenteer er ravigottesaus bij.

Sole au gratin. (Voor 8—10 pers.)

18 filets. — 2 d. L. witte wijn. — Enkele druppels citroensap. — Sauce italienne (zie Sausen). — 50 gr. bloem. — 50 gr. boter. — 1 L. bouillon. — 1 kleine ui. — 1 stukje spaansche peper. — 3 kruidkagelen. — 1 lepel gehakte peterselie. — 20 champignons gehakt met het nat. — 5 gehakte truffels. — 2 d. L. chobly.

Bereiding. Kook de filets gaar in witten wijn en citroensap (3 à 4 min.); plaats ze op een gratin schotel; die met boter is ingewreven. Maak de italiaansche saus gereed. Roer bloem en boter door elkaar; voeg daarbij den bouillon, waarin de ui en de kruiden; laat de saus 10 minuten koken; giet ze door een zeef en voeg er bij: de fijngehakte peterselie, de champignons, de truffels (ook het vocht) en den wijn. Zoo de saus niet dik genoeg is, opnieuw binden. Doe de saus over de filets; strooi er paneermeel en geraspte parmezaansche kaas overheen. Plaats alles nog een oogenblik in den oven.

Sole au gratin.

4 filets van tong. — 2 d. L. witte wijn. — 20 gr. boter. — geraspte parmezaansche kaas. — paneermeel.

Bereiding. Plaats de filets met den wijn in een vuurvasten schotel; doe hier en daar een stukje boter; strooi er paneermeel en geraspte parmezaansche kaas over en laat de filets in den oven gaar en lichtbruin worden.

Sole au vin blanc. (Voor 8 pers.)

16 filets. — 85 gr. boter. — 25 gr. bloem. — 4 d. L. witte wijn. — peper en zout. — 1 eetlepel gehakte peterselie.

Bereiding. Plaats de filets in een vuurvaste schaal met 30 gr. boter en den witten wijn; plaats ze met een deksel gedurende 20 minuten in den oven.

Roer 25 gr. boter en 25 gr. bloem dooreen; voeg daarbij den wijn waarin de visch gaar werd, ook peper en zout; laat het roerende 10 minuten doorkoken; voeg nog 30 gr. boter en de gehakte peterselie toe. Plaats deze saus over de filets.

Poisson rougeoise. (Voor 2 pers.)

1 tong. — tomatensaus. — espagnole. — zout.

Bereiding. Plaats de tong met zout ingewreven in een vuurvasten schotel; vermeng eene gelijke hoeveelheid tomatensaus en espagnole; doe deze saus over de tong en laat ze zoo in den oven gaar worden, ongeveer 15 minuten.

Sole à la normande. (Voor 2 à 3 pers.)

1 kooktong. — sauce hollandaise. — 12 mosselen. — 100 gr. garnalen. — 4 kleine kreeften. — 6 groote champignons. — 8 truffels in reepjes gesneden.

Bereiding. Kook de tong op de gewone wijze; bedek ze met sauce hollandaise en garneer den schotel met het overige.

Poisson portugais.

1 tarbot of tong. — 100 gr. boter. — 3 lepels tomatenpurée. — $\frac{1}{2}$ d. L. mader. of port. — cayenne. — zout. — 2 d. L. glace de viande. — 10 gehakte champignons. — $\frac{1}{2}$ dessertlepel gehakte peterselie. — $\frac{1}{2}$ dessertlepel gehakte kervel. — 8 groote champignons. — krulpeterselie. — ansjovis. — olijven.

Bereiding. Kook den visch op de gewone wijze, en laat hem als hij gaar is even in den oven opdrogen, zoodat al het water verdampt. Bruin 100 gr. boter; voeg daarbij 3 lepels tomatenpurée, 2 d. L. glace de viande, de mader. of port, de cayenne, het zout, de gehakte champignons, peterselie en kervel. Bedek den visch met deze saus en garneer het geheel met groote champignons zonder steel; plaats daarbij het ronde gedeelte der champignons naar boven; daarop een olijf en als kraag daaromheen een filet van ansjovis. Steek in de olijf een takje krulpeterselie.

Turbot crème au gratin.

1 kleine tarbot. — aardappelpurée. — sauce hollandaise. — parmezaansche kaas. — geraspt brood.

Bereiding. De tarbot wordt gaargekookt, van de graten ontdaan en de verschillende stukken laag om laag met sauce hollandaise, in een rand van aardappelpurée geplaatst. Het geheel wordt bestrooid met geraspte kaas en geraspt brood en in den oven geplaatst tot het licht-bruin is.

Zalm in mayonnaise en bellevue.

Bereiding. Kook een moot zalm; ontdoe haar van de graten en vellen; bedek ze daarna geheel met mayonnaise waar-

door een weinig aspic. Als de mayonnaise de zalm geheel bedekt en niet meer afdruipt, garneert men de moot met blaadjes peterselie, stukjes augurk en truffel; verder kan men den schotel versieren met gehakte aspic of figuren van aspic.

Homard américain.

1 kreeft. — 150 gr. boter. — $\frac{1}{2}$ d. L. Genua-olie. — 1 dessertlepel peterselie. — 1 dessertlepel dragon. — cognac. — $\frac{1}{2}$ d. L. mader. — $\frac{1}{2}$ d. L. glace de viande. — cayennepeper. — $\frac{1}{2}$ d. L. sauce hollandaise. — citroensap. — 4 lepels tomatenpurée.

Bereiding. De boter en olie in een pan verwarmen en daarbij de kreeft voegen, die in stukken gesneden is, de scharen moeten echter heel blijven; dan de cognac toevoegen, zoodat de vlam in de pan slaat; vervolgens de tomatenpurée, het vischw. of den bouillon, $\frac{1}{2}$ d. L. mader. en $\frac{1}{2}$ d. L. glace de viande; alles 20 minuten met elkander laten koken; verder cayennepeper, sauce hollandaise en 40 gr. boter; 't laatst de gehakte groente en het citroensap. Plaats de stukken kreeft met de saus op een schotel; de scharen bovenop en kruislings over elkaar; in 't midden tusschen de scharen een weinig krulpeterselie.

Stokvischpudding. (Voor 8 pers.)

$1\frac{1}{4}$ K.G. fijngehakte stokvisch. — 200 gr. boter. — 5 eieren. — $\frac{1}{2}$ notemuskaat. — 10 gr. zout. — 250 gr. fijngeraspt wittebrood. — 5 fijngehakte sjalotten.

Bereiding. Eierdooiers 10 minuten roeren; langzaam de gesmolten boter toevoegen; daarna de overige ingrediënten, het laatst het stijfgeklopte eiwit. Alles plaatsen in een

puddingvorm, die met boter is ingewreven en met paneermeel bestrooid. Den pudding 2 uur au bain-Marie koken. Hij wordt gepresenteerd met een sjalotten- of uiensaus.

N.B. Men kan dit recept ook voor anderen visch gereedmaken.

Stokvisch koken.

Stokvisch wordt opgezet met kokend water en zout en heeft ongeveer $1\frac{1}{2}$ uur noodig om gaar te worden.

Aangelegde snoek. (Voor 4 pers.)

500 gr. visch. — 50 gr. boter. — 50 gr. brood, — zout. — peper. — notemuskaat. — 2 eieren. — citroensap.

Bereiding. Den visch van de graten nemen; fijnhakken en vermengen met bovengenoemde ingrediënten. (Geheel behandelen alsof het gehakt is). De massa den vorm van een visch geven en $1\frac{1}{2}$ uur toegedekt in een matig warmen oven laten staan.

Gefarceerde snoek mag niet bruin worden.

Men kan er een saus bij maken van bloem, boter eieren en bouillon.

Haringsla. (Voor 8—10 pers.)

6 haringen (gezouten). — 10 zure appelen. — 150 gr. fijngemaakte aardappelen. — 6 eieren. — 100 gr. kalfsvleesch — 1 biet. — olie en azijn.

Bereiding. Met de haringen een nacht in de week in water of in water en melk; ontdoe ze van de graten en

snijd ze in dunne repen. Snijd de appelen en ook de biet in zéér kleine stukjes; hak het vleesch fijn; kook de eieren hard en maak ze eveneens fijn. Roer al de ingrediënten flink dooreen met olie en azijn; plaats ze in een steenen vorm of kom en druk de massa er zoo stevig in dat zij daarna gestort kan worden. In plaats van één vorm kan men er twee nemen van verschillende grootte, ze op elkaâr plaatsen en het geheel met mayonnaise bedekken.

Men kan dezen schotel ook opmaken in verschillende vakken evenals huzarensla.

Salade Suédoise.

1 gemarineerde haring. — gelijke hoeveelheden koud vleesch. — gekookte aardappelen. — biet en zure appelen. — 4 stuks ansjovis. — 1 lepel gehakte peterselie. — kruidenazijn.

Bereiding. Snijd den haring, het vleesch, de biet, de appelen en de ansjovis in vierkante stukjes; maal de aardappelen fijn en vermeng alles met elkander.

Paling in 't zuur.

Bereiding. De paling wordt in stukken gesneden ter grootte van 8 à 10 cM.; het darmkanaal uitgestoken, gewasschen en 24 uren in het zout gezet. Vervolgens worden de stukken afgedroogd in een inmaakflesch of pot geplaatst met peperkorrels, laurierbladen, spaansche peper, azijn en water.

Op $1\frac{1}{2}$ deel azijn, 1 deel water. De paling wordt $\frac{1}{2}$ uur au bain-Marie gekookt.

SAUSEN BIJ VLEESCH, VISCH ENZ.**A. WARME SAUSEN.****Bruine piquante saus.** (Voor 4 pers.)

50 gr. boter. — 25 gr. bloem. — 1 laurierblad. —
 wat spaansche peper. — $\frac{1}{2}$ d. L. mader. — 4 d. L.
 bouillon. — 1 theelep. soja. — 10 gr. uien.

Bereiding. Fruit bloem, boter en finge-hakte uien; voeg daarbij den bouillon en de overige ingrediënten, behalve de mader. Laat alles 15 minuten doorkoken en giet de saus door een fijne zeef; daarna de mader. er bij doen.

Witte piquante saus.

50 gr. boter. — 25 gr. bloem. — 1 laurierblad. —
 1 stukje spaansche peper. — $\frac{1}{2}$ d. L. mader. —
 3 d. L. bouillon. — 10 gr. uien.

Bereiding. Fruit bloem, boter en uien; de massa moet licht van kleur blijven; voeg den bouillon toe en de overige ingrediënten behalve de mader. Laat alles 15 minuten doorkoken en giet de saus daarna door een fijne zeef; voeg er vervolgens de mader. bij.

Champignons saus.

15 gr. boter. — 15 gr. bloem. — $\frac{1}{4}$ L. bouillon. —
 het sap van $\frac{1}{2}$ citroen. — 1 eierdooier. — zout. —
 peper. — ongeveer 20 champignons.

Bereiding. Kook den bouillon; bind hem met de bloem; voeg den eierdooier toe, de boter, het citroensap, zout, peper en de champignons met het nat daarvan. Kook de saus 15 minuten.

Maderasaus.

50 gr. boter. — 1 fingesneden ui. — 50 gr. bloem. —
 $\frac{1}{2}$ L. espagnole. — 2 d. L. mader. — 1 d. L.
 bruine aspic.

Bereiding. Fruit bloem, boter en den fingesneden ui; voeg daarbij $\frac{1}{2}$ L. espagnole; laat alles 10 minuten doorkoken; doe de massa door een zeef; voeg er de mader. en de bruine aspic bij en laat alles opnieuw even doorkoken.

Bourgognesaus.

$\frac{1}{4}$ L. bruine jus of bouillon. — $\frac{1}{8}$ L. bourgogne-
 wijn. — $\frac{1}{4}$ ui. — cayennepeper. — 20 gr. bloem. —
 20 gr. boter.

Bereiding. Fruit de uien met de boter en 10 gr. bloem tot alles bruin is, voeg jus of bouillon toe, laat alles 10 minuten doorkoken; bind de saus met de overige 10 gr. bloem en voeg het laatst den wijn en de cayennepeper toe.

Espagnole I.

200 gr. rundvleesch. — 200 gr. kalfsvleesch. —

1 L. geurige bouillon. — 100 gr. boter. — 1 ui.

Bereiding. Het rund- en kalfsvleesch in kleine stukjes snijden en bruin laten worden met de boter en den ui; daarna 1 L. bouillon toevoegen en alles even met elkaar doorkoken; vervolgens door een zeef doen.

In den bouillon kookt men vooraf 2 worteltjes, het gegarneerde bouquet, 10 gr. zout, 3 gr. peper, en 5 gr. suiker.

Voor espagnole maigre neemt men vischbouillon.

Espagnole II.

750 gr. kalfslappen. — 90 gr. boter. — 20 gr.

bloem. — $1\frac{3}{4}$ L. bouillon. — $\frac{1}{2}$ ui.

Bereiding. Bruin 70 gr. boter; voeg daarbij den in stukken gesneden ui en het fijngesneden vleesch en laat alles al roerende bruin worden; voeg daarna den bouillon toe, waarin verschillende kruiden, een wortel en het gegarneerde bouquet trokken. Laat deze massa 10 minuten koken en giet ze dan door een zeef.

Roer de overige boter met de bloem dooreen, voeg langzaam den bouillon toe en laat alles opnieuw 10 minuten koken.

Voor espagnole maigre neemt men bouillon van visch waarin dezelfde kruiden als boven gekookt worden.

Spaansche saus.

15 gr. bloem. — 25 gr. boter. — $\frac{1}{2}$ L. bouillon

of jus. — 10 gr. uien. — 1 theelep. soja.

Bereiding. Fruit bloem, boter en ui; voeg daarbij de jus of bouillon en de soja; kook de saus roerende 10 minuten; en giet ze door een zeef.

Essence van truffels.

500 gr. truffels. — $\frac{1}{2}$ fl. mader. — $\frac{1}{2}$ L. bouillon van gevogelte. — 1 gegarneerd bouquet. — 5 gr. zout. — 1 gr. peper. — 1 beetje notemuskaat.

Bereiding. Kook al de opgenoemde ingrediënten gedurende 20 minuten; laat dan alles koud worden en giet de massa door een fijn doekje.

De truffels kunnen nog gebruikt worden voor garnering.

Essence van gevogelte.

beenderen en vellen van gevogelte. — 500 gr. kalfsvleesch. — 2 uien. — 2 kruidnagelen. — 1 worteltje. — 1 gegarneerd bouquet.

Bereiding. Laat al de opgenoemde ingrediënten met elkaar koken in 3 L. water tot men $\frac{1}{2}$ L. over heeft; doe alles door een fijne zeef en verwijder het vet.

Essence van champignons.

500 gr. champignons. — $\frac{1}{4}$ d. L. citroensap. — 5 gr. zout. — $\frac{1}{2}$ L. bouillon van gevogelte.

Bereiding. Laat de champignons met het citroensap en het zout 5 minuten op de kachel staan; voeg daarna den bouillon toe en laat alles 10 minuten koken; doe daarna de massa door een zeef, waarna de essence tot gebruik geschikt is.

Sauce périgueux.

150 gr. ham fijngehakt. — 15 gr. boter. — $\frac{1}{2}$ sjalot in kleine stukken gesneden. — 15 gr. bloem. — peper. — 1 d. L. mader. — 4 d. L. espagnole. — 1 d. L. kalfsbouillon. — 1 d. L. essence van truffels. — 2 lepels gehakte truffels.

Bereiding. Fruit de ham met de boter, de bloem en de sjalot tot alles lichtbruin is; voeg dan de overige ingrediënten toe en laat de saus koken tot zij gebonden is; doe ze daarna door een zeef en voeg er de gehakte truffels bij.

Sauce allemande.

1 d. L. geurige bouillon van gevogelte. — $\frac{1}{2}$ d. L. essence van champignons. — $\frac{1}{2}$ d. L. velouté. — 4 eierdooiers. — 15 gr. boter.

Bereiding. Laat al de opgenoemde ingrediënten, behalve de eierdooiers en de boter, met elkaar koken tot de saus gebonden is; voeg daarna de eierdooiers en de boter toe.

Velouté.

1 K.G. vleesch. — 2 L. water. — 5 gr. zout. — 2 gr. peper. — gegarneerd bouquet. — 2 worteltjes. — 90 gr. boter. — 90 gr. bloem.

Bereiding. Maak op de gewone wijze bouillon gereed met de verschillende kruiden. Roer boter en bloem op de kachel dooreen, voeg er $1\frac{1}{2}$ L. van bovengenoemden bouillon bij en laat de saus, roerende, 10 minuten koken.

Velouté maigre.

1 K.G. visch (knorhaan, snoek). — 1 ui. — 1 kruidnagel. — gegarneerd bouquet. — 1 worteltje (middelmattige grootte). — 1 d. L. witte wijn. — 10 gr. zout. — 10 gr. peper. — $1\frac{1}{2}$ L. water. — 60 gr. boter. — 60 gr. bloem.

Bereiding. Kook den visch met al de opgenoemde ingrediënten behalve boter en bloem, gedurende 25 minuten. Doe daarna alles door een zeef. Roer boter en bloem op de kachel, voeg er het vischwater aan toe en kook deze massa, al roerende, nog 10 minuten.

Fricassée saus.

$\frac{1}{2}$ L. bouillon. — $\frac{1}{2}$ L. room of melk. — 40 gr. boter. — 35 gr. bloem. — 3 eierdooiers. — enkele druppels citroensap. — 1 d. L. witte wijn.

Bereiding. Roer de boter en bloem op de kachel door elkaar; voeg den kokenden bouillon en dito room toe; laat de saus, roerende, 10 minuten koken, bind ze met de eierdooiers en doe ook het citroensap en den wijn er bij.

Hollandsche saus.

6 eierdooiers. — cayennepeper. — zout. — 200 gr. gesmolten boter. — $1\frac{1}{2}$ d. L. béchamel of $1\frac{1}{2}$ d. L. velouté of $1\frac{1}{2}$ d. L. bouillon.

Bereiding. De eierdooiers 10 minuten roeren; zout en cayenne toevoegen, tevens de gesmolten boter. Daarna de saus au bain-Marie roeren tot zij dik is geworden, dan den bouillon of een der andere sausen toevoegen. Deze saus behoort zóó dik te zijn, dat zij den lepel bedekt.

Béarnaise saus.

5 eierdooiers. — 90 gr. boter. — peper. — zout. —
1 eetlepel gehakte dragon. — 1 koffielepel dragon-
azijn.

Bereiding. Roer de eierdooiers in een pan 10 minuten zet ze au bain-Marie en blijf kloppen tot de eieren dik zijn; neem de pan even uit de bain-Marie en voeg dan, al roerende, 30 gr. boter toe; plaats de pan opnieuw au bain-Marie en roer weer tot de massa dik is, neem ze weer af; voeg weer 30 gr. boter toe en ga zoo voort tot al de boter in de saus is. Doe er dan langzaam den azijn bij, de gehakte dragon, de peper en het zout.

Deze saus moet warm gepresenteerd worden en ongeveer de dikte hebben van mayonnaise.

Zéphyrsaus.

Bereiding. Maak béarnaise saus en voeg er wat kalfsjus, citroensap en cayennepeper bij.

Béchamel saus.

100 gr. boter. — 50 gr. bloem. — 30 gr. fijnggehakte uien. — $\frac{1}{2}$ L. gekookte melk. — peper. — zout.
of: 3 uien. — 200 gr. boter. — 1 wortel. — 200 gr. bloem. — 2 sjalotten. — 3 L. melk. — 15 gr. zout. — 1 bosje peterselie.

Bereiding. Boter en bloem op de kachel roeren, daarbij uien, peper, zout en kokende melk voegen. Alles 10 minuten roerende koken en daarna de saus door een doek of zeef laten loopen.

Deze saus moet worden vermengd met saus soubise, omdat ze anders te gebonden is.

Soubise saus.

400 gr. uien. — 100 gr. boter. — 2 d. L. béchamel-saus. — bouillon.

Bereiding. Snijd de uien in stukken en kook ze gaar in bouillon; wrijf ze door een zeef en vermeng die massa met de béchamelsaus en de boter.

Saus over kalfsvleesch.

$\frac{1}{2}$ L. bouillon. — 25 gr. maizena. — 1 ei. —
30 gr. boter. — eenige druppels citroensap.

Bereiding. Kook den bouillon; roer er de aangemengde maizena door; laat de saus, roerende, 5 minuten koken; voeg daarna ei, boter en citroensap voorzichtig toe.

Saus bij kalfskop.

1 ui. — 20 gr. bloem. — 20 gr. boter. — $\frac{1}{2}$ L. jus of bouillon. — 2 wortelen. — cayennepeper. — citroensap en schijven citroen. — $\frac{1}{2}$ d. L. madera of witte wijn.

Bereiding. Kook den bouillon met de kruiden. Fruit bloem, boter en ui; voeg daarbij den kokenden bouillon; laat alles, roerende, 10 minuten koken, doe de saus door een zeef en voeg den wijn toe.

N.B. In plaats van madera of witte wijn kan men geraspten mierikswortel toevoegen.

Sauce financière.

1 d. L. essence van truffels. — 1 d. L. essence van champignons. — 1 d. L. essence van gevogelte. —
 $\frac{1}{2}$ L. espagnole. — 35 gr. bloem.

Bereiding. Laat al de opgenoemde ingrediënten met elkaar koken en bind ze met de bloem.

Salmisau.

50 gr. boter. — 50 gr. bloem. — 1 L. bouillon of
jusresten van een vogel. — 1 d. L. mader. —
verschillende kruiden.

Bereiding. Fruit bloem, boter en uien; voeg den bouillon met de kruiden toe; laat de saus 15 minuten koken, doe er de mader bij, kook ze opnieuw 5 minuten en giet ze door een zeef.

Tomatensaus.

4 rijpe tomaten of 4 lepels tomatenpurée. — 40 gr.
boter. — $\frac{1}{4}$ ui. — 1 klein stukje laurierblad. —
4 peperkorrels. — 20 gr. bloem. — $\frac{1}{4}$ L. geurige
bouillon. — 1 eierdooier. — enkele druppels
citroensap.

Bereiding. Breng de tomaten, boter, kruiden en uien te zamen aan de kook; voeg den bouillon en de aangemengde bloem toe; laat alles met elkaar $\frac{1}{4}$ uur koken; doe daarna de saus door een zeef en voeg er den geklopten eierdooier en het citroensap bij.

Dit recept kan ook klaargemaakt worden met 20 gr. ham er bij, die men dan dadelijk met de tomaten enz. meekookt.

Augurkensaus.

6 à 8 augurken. — 4 sjalotten. — 20 gr. bloem. —
20 gr. boter. — 10 gr. uien. — $\frac{1}{2}$ L. bouillon. —
1 lepel azijn.

Bereiding. Fruit bloem, boter en fijngesneden uien; voeg daarbij den bouillon; kook de saus 10 minuten, en doe er den azijn, de fijngesneden augurken en de sjalotten bij.

Mierikswortelsaus.

25 gr. aardappelmeel. — 40 gr. boter. — $\frac{1}{2}$ L.
water of bouillon. — zout. — 1 à 2 eierdooiers. —
 $\frac{1}{2}$ eetlepel geschrapte mierikswortel.

Bereiding. Kook den bouillon; voeg het aangemengde aardappelmeel toe; laat de saus, roerende, koken en doe er de boter bij. Bind de saus met de eierdooiers en voeg het laatst den mierikswortel toe.

Dragonsaus.

25 gr. aardappelmeel. — 40 gr. boter. — $\frac{1}{2}$ L.
water of bouillon. — zout. — 1 à 2 eierdooiers. —
1 eetlepel gehakte dragon.

Bereiding. Als Mierikswortelsaus.

Zure Dragonsaus.

25 gr. aardappelmeel. — 40 gr. boter. — $\frac{1}{2}$ L.
water of bouillon. — zout. — 2 eetlepels kruiden-
azijn. — 1 eetlepel dragon. — 1 à 2 eierdooiers.

Bereiding. Als Dragonsaus.

Kerrysaus.

40 gr. bloem. — 50 gr. boter. — $\frac{1}{2}$ L. bouillon. —
zout. — peper. — 1 kleine geraspte ui. — 3 gr.
kerry.

Bereiding. Fruit bloem, boter, uien en kerry, doch zorg dat alles geel blijft; voeg den bouillon toe, en laat de saus nog 10 minuten koken.

Rozijnensaus.

40 gr. bloem. — 50 gr. boter. — $\frac{1}{2}$ L. bouillon. —
 zout. — peper. — 1 kleine ui. — 40 gr. krenten. —
 40 gr. sultana rozijnen. — 1 d. L. azijn. — 24 gr.
 suiker. — 10 gemalen zoete amandelen.

Bereiding. Fruit bloem, boter en ui; voeg den bouillon toe, laat de saus 10 minuten doorkoken en doe de overige ingrediënten er bij.

De krenten en rozijnen worden eerst 10 minuten gekookt in zéér weinig kokend water.

N.B. In plaats van azijn kan men rijnwijn of roode wijn nemen, waardoor de saus aan smakelijkheid wint.

Peterseliesaus.

$\frac{1}{2}$ L. bouillon, water of vischwater. — 30 gr.
 bloem. — 50 gr. boter. — $1\frac{1}{2}$ eetlepel gehakte
 peterselie.

Bereiding. Als Botersaus. De peterselie er bij doen als de saus geheel klaar is. De peterselie mag niet meekoken daar zij daardoor leelijk van kleur wordt.

Uiensaus.

5 sjalotten. — hetzelfde gewicht aan boter en bloem. —
 1 L. bouillon. — notemuskaat. — zout. — 2 eierdooiers of 15 gr. bloem. — 1 eetlepel gesmolten boter.

Bereiding. Boter en bloem in een pannetje door elkaar roeren; den kokenden bouillon en de gehakte sjalotten toevoegen; de saus koken tot de sjalotten gaar zijn, binden met de eierdooiers en het laatst de gesmolten boter er bij doen.

Kappertjes saus.

10 gr. bloem. — 25 gr. boter. — $\frac{1}{4}$ L. bouillon. —
 het sap van $\frac{1}{2}$ citroen. — 1 eetlepel kappertjes. —
 1 eierdooier. — zout. — peper.

Bereiding. Kook den bouillon; voeg de dun aangemaakte bloem toe, en kook de saus, roerende, 10 minuten, voeg de overige ingrediënten toe. De kappertjes mogen niet meekoken, omdat zij daardoor stuk gaan.

Peppersaus (Sauce poivrée).

5 d. L. bouillon. — 30 gr. boter. — 30 gr. bloem. —
 1 d. L. azijn. — 15 gr. sjalotten. — 1 klein stukje
 schijm. — $\frac{1}{2}$ laurierblad. — 2 gr. kruidnagelen. —
 20 gr. peterselie. — 50 gr. uien. — 20 gr. wortelen. — 3 gr. peper.

Bereiding. Laat al de ingrediënten, behalve den bouillon, de bloem en de boter koken tot de azijn tot de helft is ingekookt. Roer boter en bloem dooreen; voeg daarbij den bouillon, ook het overige en laat alles met elkaar 15 minuten koken. Doe de massa door een zeef en voeg er een paar druppels caramel aan toe om de kleur mooi bruin te maken.

Mosterdsaus.

$\frac{1}{2}$ L. bouillon, water of vischwater. — 20 gr. bloem.
 — 20 gr. boter. — 1 lepel mosterd.

Bereiding. Als Botersaus. De mosterd er door roeren als de saus geheel klaar is.

Gewelde boter. I. (Voor 4 pers.)

100 gr. boter. — 1 d. L. warm water.

Bereiding. Roer de boter tot room; voeg daarna zéér langzaam steeds roerende het water toe. Gewelde boter moet zéér gebonden zijn.

Gewelde boter. II.

200 gr. boter.

Bereiding. Smelt 50 gr. boter; roer de overige koude boter langzaam door de gesmolten boter en zorg vooral dat alle kluitjes fijn worden gewreven.

Botersaus.

$\frac{1}{2}$ L. bouillon of water. — 30 gr. bloem. — 50 gr. boter. — zout.

Bereiding. Roer 30 gr. boter en 30 gr. bloem dooreen op de kachel; voeg het water en het zout toe; kook de saus, roerende, 10 minuten en doe er de overige 20 gr. boter bij.

Eiersaus.

4 eieren. — 50 gr. boter. — 2 d. L. water. — 3 gr. zout. — ongeveer $\frac{3}{4}$ d. L. azijn.

Bereiding. De eieren 5 minuten kloppen; het zout, het water en den azijn toevoegen, steeds kloppende. De pan met de saus au bain-Marie plaatsen en roeren tot de saus gebonden en al het schuim verdwenen is. De pan uit de bain-Marie nemen en voorzichtig de boter door de saus roeren.

In plaats van 4 eieren kan men nemen 2 eieren en 1 lepel maizena of bloem. De maizena of bloem wordt dan aangemiengd met koud water en bij de geklopte eieren gevoegd.

Garnalensaus.

15 gr. bloem. — 40 gr. boter. — 2 d. L. bouillon, — 1 stukje foelie. — enkele druppels citroensap. — 3 eieren. — 50 gr. garnalen.

Bereiding. Roer 15 gr. bloem en 15 gr. boter door elkaar op het vuur; voeg den kokenden bouillon met de foelie toe; kook de saus 10 minuten; doe er de overige boter bij, ook de geklopte eierdooiers, het citroensap en de garnalen. Garnalen noch oesters mogen in sausen meekoken, zij zouden daardoor hard worden.

Oestersaus.

Deze maakt men als garnalensaus, doch neemt oesters in plaats van garnalen.

Ansjovissaus.

12 stuks ansjovis. — $1\frac{1}{2}$ d. L. bouillon. — 150 gr. boter.

Bereiding. Ontdoe de ansjovis van de graten en wrijf ze fijn; wentel de boter in bloem en roer ze tot room; voeg den bouillon en de ansjovismassa toe. Kook dit alles gedurende eenige minuten, terwijl men in de saus roert.

Kreeftenboter.

Kreeftenschalen en boter.

Bereiding. Stamp de kreeftenschalen zoo fijn mogelijk; zet ze op het vuur met de boter. Kook dit alles terwijl men roert. Wanneer de boter rood is gekleurd, is ze, na vooraf door een zeef gedaan te zijn, geschikt om te worden gebruikt in de potage bisque. (Zie Soepen).

Bloemkoolsaus.

$\frac{1}{2}$ L. melk. — 30 gr. bloem. — 30 gr. boter. —
1 eierdooier. — zout.

Bereiding. Kook de melk met het zout; roer er de dun aangemengde bloem doorheen, laat de saus roerende 10 minuten koken; voeg het laatst boter en den eierdooier toe.

Witte saus bij artisjokken en aspergognons.

90 gr. boter. — 30 gr. bloem. — 3 d. L. kokend water. — zout. — peper.

Bereiding. 30 gr. boter en bloem door elkaar roeren; het kokende water, zout en peper toevoegen; 10 minuten koken; daarna de overige boter er bij doen

of

$\frac{1}{2}$ L. water of bouillon. — 40 gr. boter. — 20 gr. bloem. — 3 eierdooiers. — fijngestooten foelie. — citroensap.

Bereiding. Als boven. Eierdooiers en citroensap het laatst toevoegen.

B. KOUDE SAUSEN.**Mayonnaise. I.**

4 eierdooiers. — 2 d. L. slaolie. — zout. — $\frac{1}{2}$ d. L. dragonazijn. — 1 theelepel mosterd.

Bereiding. De eierdooiers $\frac{1}{4}$ uur roeren; langzaam, steeds roerende, de slaolie toevoegen; vervolgens druppel voor druppel den azijn en daarna de mosterd en het zout er bij doen.

Mayonnaise. II.

1 eierdooier. — 1 d. L. water. — $\frac{1}{2}$ d. L. melk. — 10 gr. bloem. — 1 d. L. slaolie. — zout. — peper. — 1 eetlepel kervel of peterselie. — $\frac{1}{2}$ à $\frac{3}{4}$ d. L. dragonazijn.

Bereiding. Den eierdooier flink kloppen met de bloem; langzaam al roerende melk en water toevoegen, eveneens $\frac{1}{2}$ d. L. slaolie; daarna deze massa al roerende koken tot zij gebonden is. Als zij koud geworden is nog $\frac{1}{2}$ d. L. slaolie toevoegen alsmede den azijn, de gehakte kervel of peterselie, het zout en de peper.

Mayonnaise. III.

1 d. L. gelei van kalfspoot of andere beenderen. — 2 d. L. slaolie. — mosterd. — zout. — $\frac{1}{4}$ d. L. azijn of citroensap.

Bereiding. De olie kloppen met de gelei; langzaam den azijn toevoegen en vervolgens mosterd en zout.

Sauce tartare.

4 eierdooiers. — 2 d. L. slaolie. — $\frac{1}{2}$ d. L. dragon-
azijn. — 1 lepel ravigotte saus. — 1 lepel engelsche
mosterd. — 15 gr. fijngehakte sjalotten. — 15 gr.
fijngehakte augurken. — cayennepeper.

Bereiding. Maak mayonnaise en roer er de overige
ingrediënten doorheen.

Ravigotte saus.

30 gr. pimpernel. — 30 gr. dragon. — 30 gr.
sjalotten. — 4 harde eierdooiers. — 1 rauw eier-
dooier. — $\frac{1}{2}$ lepel zout. — $\frac{1}{2}$ lepel witte peper. —
 $\frac{1}{4}$ fl. slaolie. — $\frac{1}{4}$ fl. azijn.

Bereiding. De kruiden fijnhakken. Den rauwen eier-
dooier flink kloppen; al kloppende de olie toevoegen en
vervolgens zeer langzaam den azijn, de fijngemaakte
eierdooiers, de peper, het zout en de gehakte kruiden.

Deze saus kan zéér lang bewaard worden in een Keul-
schen pot gesloten met een blaas of perkamentpapier.

Wanneer men deze saus alleen wil gebruiken kan men
ze aanmengen met zout, mosterd en azijn.

Een lepel van deze saus door mayonnaise is zeer
smakelijk.

Remoulade saus.

4 eierdooiers. — 2 d. L. slaolie. — $\frac{1}{2}$ d. L. dragon-
azijn. — 6 augurken. — 15 gr. sjalotten. — 1 lepel
kappertjes. — 1 lepel mosterd.

Bereiding. Maak mayonnaise en roer er de gehakte
augurkjes en uitjes met de kappertjes en mosterd door.

Sjalotten saus.

Bereiding. Voeg bij de remoulade saus nog wat sjalotten
en ansjovis-essence.

Cumberland saus.

9 lepels bessengelei. — 2 lepels engelsche mosterd
in poeder. — 2 fijngehakte schillen van manda-
rijnen. — $\frac{1}{8}$ L. Bordeaux wijn. — $\frac{1}{8}$ L. Port-
wijn. — zout.

Bereiding. Al de opgenoemde ingrediënten flink dooreen-
roeren tot alles gebonden is en vervolgens een poos laten
staan.

Deze saus kan eenigen tijd bewaard worden.
Het zout verhoogt den smaak.

Kardinaal saus.

1 d. L. slaolie. — 2 dessertlepels peterselie. — 2
fijngehakte sjalotten. — zout. — 10 à 12 druppels
soja. — het sap van 3 citroenen. — het kopborst-
stuk van een kreeft.

Bereiding. Het kopborststuk van een kreeft met al de
ingewanden enz. wordt zéér fijn gestampt, daarna door
een middelmatig fijne zeef gewreven met de olie; ver-
volgens worden langzaam de overige ingrediënten toe-
gevoegd.

Duiveltjes saus.

6 eieren. — 1 theelepel kerry. — 3 theelepels
mosterd. — cayenne. — $1\frac{1}{2}$ à 2 eetlepels soja. —
3 gr. zout. — 1 d. L. kruidenazijn. — $\frac{1}{2}$ d. L.
warm water. — 1 lepel zéér fijn gehakte dragon. —
1 lepel peterselie. — 1 lepel sjalotten.

Bereiding. Klop de eieren 10 minuten; voeg daarbij
langzaam het warme water, den azijn en het zout. Kook
de saus roerende au bain-Marie tot zij den lepel bedekt;
voeg er dan de soja, cayenne, mosterd, kerry en overige
kruiden bij.

Witte saus voor chaudfroid.

7 d. L. geurige bouillon met gegarneerd bouquet. —
 3 d. L. room. — 1 eierdooier. — 40 gr. gelatine. —
 30 gr. bloem. — 30 gr. boter. — $\frac{3}{4}$ d. L. madera.

Bereiding. Kook den bouillon met den room, bind hem met de bloem; kook de saus 10 minuten; voeg voorzichtig den eierdooier toe, de opgeloste gelatine, de boter en de madera.

Bruine saus voor chaudfroid.

$1\frac{1}{2}$ L. geurige bouillon. — 30 gr. gelatine. — 2 d. L. bruine aspic. — 40 gr. bloem. — $\frac{3}{4}$ d. L. cognac. — 1 d. L. madera. — 50 gr. boter. — $\frac{1}{6}$ ui. — 1 eend of een ander gevogelte met donkergekleurd vleesch.

Bereiding. De beenderen van den gebraden vogel fijn hakken en fruiten met de boter, bloem en ui; deze massa voegen bij den bouillon met de cognac, madera, bruine aspic en gelatine. Alles met elkaar laten doorkoken en door een fijne zeef doen.

Maitre d'hôtel saus.

200 gr. boter. — 30 gr. gehakte peterselie. — zout. — peper op de punt van een mes. — 1 lepel citroensap.

Bereiding. Plaats de pan met de boter niet al te warm en roer de boter tot zij zacht is; zij moet de dikte hebben van dikken room. Meng er daarna de overige ingrediënten door. Men moet vooral zorgen dat de boter niet smelt, daar de saus dan olieachtig wordt.

Kruidensaus.

1 eetlepel fijngehakte peterselie, sjalotten en kervel. —
 50 gr. boter. — $\frac{1}{4}$ d. L. azijn of citroensap. —
 zout. — peper. — notemuskaat.

Bereiding. Boter tot room roeren; voorzichtig al roerende den azijn toevoegen en vervolgens het zout, de peper, de notemuskaat en de gehakte kruiden.

Saus bij koud vleesch. I.

3 hardgekookte eieren. — 1 rauwe eierdooier. —
 1 d. L. azijn. — 2 d. L. Genua olie. — 1 theelepel mosterd. — witte peper op de punt van een mes. —
 2 fijngehakte sjalotten. — 2 theelepeltjes gehakte dragon of peterselie. — zout.

Bereiding. De eierdooiers door een zeef wrijven en roerende vermengen met den rauwen eierdooier, de slaolie, den azijn en de overige ingrediënten.

Saus bij koud vleesch. II.

1 d. L. slaolie. — $\frac{1}{2}$ d. L. azijn. — zout. — peper. —
 mosterd. — $\frac{1}{2}$ eetlepel gehakte dragon. — pim-
 pernel.

Bereiding. Klop de olie; voeg langzaam den azijn toe en daarna de overige ingrediënten.

GROENTEN.**Spinazie.**

4 K.G. spinazie. — 15 gr. zout. — 60 gr. boter.

Bereiding. De spinazie wordt uitgezocht, dikwijls gewasschen en zonder water opgezet met zout. Als zij gaar is wordt zij zeer fijn gehakt of fijn gerold in een houten bak met ijzeren bal en gestoofd met boter. Deze groente wordt gegarneerd met lange reepjes gefruit brood en stukjes harde eieren. Soms presenteert men er partjes citroen bij.

Terwijl de spinazie kookt, moet zij telkens omgeschud worden.

Zuring.

2 K.G. zuring. — 40 gr. boter. — suiker.

Bereiding. De zuring wordt van de stelen ontdaan, gewasschen en gaargekookt zonder water, vervolgens gestoofd met boter en suiker.

De zuring wordt dikwijls gepresenteerd met spiegel-eieren, die men er dan bovenop legt.

Postelein.

3 K.G. postelein. — 10 gr. zout. — 60 gr. boter. — 1 ei.

Bereiding. De postelein wordt uitgezocht, dikwijls gewasschen, en met zout, doch zonder water, gaargekookt. Zij wordt gestoofd met boter. Even voor het opdoen wordt er een geklopt ei (geel en wit) voorzichtig doorgeroerd.

Raapstelen.

3 K.G. raapstelen. — 10 gr. zout. — 70 gr. boter.

Bereiding. De worteltjes van de raapstelen worden verwijderd en de raapstelen in stukken gesneden ter grootte van 3 c. M. Zij worden dikwijls gewasschen en gaargekookt in ruim water en zout. Als zij gaar zijn worden zij afgegoten, fijngenhakt en gestoofd met boter.

N.B. Beter voor de gezondheid is het de raapstelen niet aftekoken; zij zijn dan echter minder smakelijk.

Peulen.

1 K.G. peulen. — $\frac{1}{2}$ L. water. — 12 gr. suiker. — 10 gr. zout. — 40 gr. boter.

Bereiding. De peulen worden goed afgehaald, flink gewasschen en opgezet met $\frac{1}{2}$ L. kokend water en zout, welk eerste er op moet verkoken. Als zij gaar zijn, worden zij gestoofd met boter en suiker.

Worteltjes.

4 bosjes jonge worteltjes. — 40 gr. boter. — 1 lepel fijngehakte peterselie.

Bereiding. De worteltjes worden van het loof ontdaan, geschrapt, gewasschen en in zeer weinig water en 20 gr. boter gaargekookt, terwijl zij telkens worden omgeschud. Als zij gaar zijn (na ongeveer 1 uur), worden de overige 20 gr. boter en, even vóór het opdoen, de gehakte peterselie toegevoegd.

Kapucijners.

Kapucijners worden klaargemaakt als doperwtten, doch gepresenteerd zonder peterselie.

Doperwten.

1 K.G. doperwten (gedopt). — 50 gr. boter. — 10 gr. zout. — gehakte peterselie.

Bereiding. De doperwten worden gewasschen en gaargekookt in ruim kokend water (in weinig water worden ze rimpelig). Beter is het echter de erwten op stoom gaar te koken. Even voor het opdoen worden de boter en het zout toegevoegd. Men presenteert er gehakte peterselie bij.

Asperges.

Bereiding. De asperges worden dun afgeschraapt en het onderste, harde gedeelte er af gesneden; daarna worden zij in bosjes van 6 bij elkaar gebonden en in den aspergketel (dus op stoom) gedurende 1 uur gekookt.

Wil men ze in water koken, dan hebben zij ook ongeveer een uur noodig om gaar te worden.

N.B. De asperges worden gepresenteerd met geweldige boter (zie blz. 170) en hardgekookte eieren.

Asperges à la crème.

18 asperges. — 5 gr. zout. — 30 gr. boter. —

$\frac{1}{8}$ L. zoete room of melk. — 20 gr. bloem. —

$\frac{1}{8}$ L. aspergewater.

Bereiding. De asperges dun afschrappen, in stukken van 3 c.M. snijden en gaarkoken in kokend water met zout.

Boter en bloem op het vuur door elkaar roeren; room en aspergewater toevoegen; de saus roerende 10 minuten koken en hierin de asperges stoven.

Gestooftde asperges.

Bereiding. De koppen van twee bossen asperges worden er af gesneden ter lengte van 10 c.M. en afzonderlijk gehouden. De asperges dun afgeschraapt en in stukken gebroken van 10 c.M. De stukken asperges worden gedurende 20 à 30 minuten gekookt in kokend water en zout; het laatste kwartier de koppen er bijgevoegd. Als zij gaar zijn, worden zij op een vergiet geplaatst om uit te lekken en daarna gestooft met boter.

N.B. De onderste harde gedeelten kunnen gebruikt worden om er soep van te koken, waartoe ze door een zeef worden gewreven.

Asperges au gratin.

18 asperges. — 10 gr. zout. — 20 gr. magere ham. —

$\frac{1}{8}$ L. room. — $\frac{1}{8}$ L. bouillon. — 2 eetlepels parmezaansche kaas. — 30 gr. boter.

Bereiding. De asperges behandelen als voor asperges à la crème; de saus maken van room, bouillon en boter. De stukken asperges in een vuurvasten schotel plaatsen met de koppen bovenop; daarover storten de saus, de fijngesneden ham, de geraspte kaas en hier en daar een stukje boter. Alles in den oven laten bruin worden.

N.B. Deze beide gerechten kunnen ook gemaakt worden van schorseneeren.

Bloemkool.

1 bloemkool. — 1 lepel azijn. — 10 gr. zout.

Bereiding. De buitenste bladeren en de stronk van de bloemkool worden er af gesneden en de kleine blaadjes met een puntig mesje verwijderd. Daarna wordt de bloemkool in koud water met wat azijn gezet, waardoor rupsjes enz. verwijderd worden. Zij wordt in ruim kokend water met zout gaargekookt, gedurende $\frac{1}{2}$ uur ongeveer, met den stronk naar boven, waardoor zij blanker blijft. Daarna wordt zij voorzichtig op een vergiet geplaatst. Op de schaal wordt de bloemkoolsaus er over gegoten. (Zie blz. 172).

Choux-fleur au gratin.

1 bloemkool. — 30 gr. boter. — 35 gr. bloem. — 7 d. L. melk. — zout. — peper. — 55 gr. geraspte parmezaansche kaas. — 30 gr. geraspte gruyère kaas. — 1 lepel paneermeel. — 20 gr. boter.

Bereiding. Kook de kool op de gewone wijze. Roer 30 gr. boter en 35 gr. bloem in een pan op het vuur; voeg daarbij 7 d. L. melk, zout en peper; kook deze saus 10 minuten; voeg er bij 30 gr. parmezaansche en 30 gr. gruyère kaas. De kaas mag niet in de saus meekoken. Plaats de bloemkool in een vuurvasten schotel, bedek ze met de saus, strooi er 30 gr. geraspte parmezaansche kaas overheen, doe er 20 gr. gesmolten boter over en bestrooi het geheel met paneermeel; zet den schotel in den oven tot het geheel lichtbruin is.

Rhabarber.

700 gr. rhabarberstelen. — 200 gr. suiker. — 1 ei.

Bereiding. De rhabarber wordt van de buitenste schil ontdaan, in stukken van ongeveer 2 c.M. gesneden en gewasschen. Zij wordt opgezet zonder water en tot moes gekookt, terwijl ze telkens omgeschud wordt. Als zij gaar is wordt de suiker toegevoegd; daarna worden voorzichtig de geklopte eierdooier en het stijfgeklopte eiwit er door geroerd.

Kruisbessen.

500 gr. kruisbessen. — 100 gr. suiker (ongeveer). — 1 ei. — 10 gr. bloem. — $2\frac{1}{2}$ d. L. water.

Bereiding. De kruisbessen worden schoongemaakt, gewasschen en opgezet met het water. Als zij gaar zijn (na ongeveer 20 minuten) worden zij fijngevreven en gebonden met de bloem. Daarna wordt de suiker, de geklopte eierdooier en het laatst het stijfgeklopte eiwit er door geroerd.

Prinsessenboonen.

200 prinsessenboonen. — 50 gr. boter. — 5 gr. zout.

Bereiding. De prinsessenboonen worden afgehaald, middendoor gebroken, gewasschen en gaargekookt in ruim kokend water met zout. Als zij gaar zijn, worden zij op de vergiet geplaatst en gestoofd met boter. Men kan bij het opdoen notemuskaat over de boonen doen.

Snijboonen.

100 snijboonen. — 6 d. L. water. — 5 gr. zout. —
12 gr. suiker. — 50 gr. boter.

Bereiding. De snijboonen worden afgehaald, gewasschen en opgezet met kokend water en zout. Als zij gaar zijn (na ongeveer $\frac{3}{4}$ uur) worden zij gestoofd met boter en suiker.

Groote of tuinboonen.

1 K.G. tuinboonen. — 50 gr. boter. — 4 d. L. melk. —
10 gr. bloem. — 3 gr. zout. — 1 eetlepel gehakte
peterselie. — 1 eetlepel boonenkruid.

Bereiding. De boonen worden van de schil ontdaan, gewasschen en gaargekookt in ruim kokend water met melk (voor het blank blijven), doch zonder zout. Als zij gaar zijn, worden zij op de vergiet geplaatst en overspoeld met koud water. Dan blijven ze toegedekt staan tot zij gestoofd worden. Daartoe maakt men een saus van 2 d. L. melk met 10 gr. bloem, 50 gr. boter en 3 gr. zout. In deze saus worden de boonen nog 10 minuten gestoofd en daarna de gehakte peterselie en dito boonenkruid er doorgeschud.

Andijvie.

16 struiken andijvie. — 40 gr. boter. — 15 gr.
bloem. — $\frac{1}{2}$ d. L. melk. — 15 gr. zout.

Bereiding. De andijvie wordt van de buitenste, groene bladeren en van den stronk ontdaan, in kleine stukjes gesneden, eenige malen gewasschen en gaargekookt met zout, doch zonder water. Als zij gaar is, wordt zij nog $\frac{1}{4}$ uur gestoofd in een sausje, gemaakt van bloem, boter en melk.

Soufflée van andijvie.

4 struiken andijvie. — $\frac{1}{2}$ d. L. room. — 2 eieren. —
10 gr. bloem. — 15 gr. boter. — $\frac{1}{2}$ d. L. kalfs-
jus. — geraspte notemuskaat.

Bereiding. Maak de andijvie schoon, snijd, wasch en kook ze gaar, zonder water, met 12 gr. boter en wat zout. Plaats ze daarna op een vergiet en laat ze goed uitlekken.

Roer boter en bloem in een pannetje dooreen; voeg room en jus toe; wrijf de andijvie door een zeef en roer ze daarna door de saus. Klop de eierdooiers, voeg ze bij de gereedgemaakte massa, en meng er daarna het stijfgeklopte eiwit onder. Plaats alles in een vuurvasten schotel ongeveer 20 à 30 minuten in den oven.

Gestoofde sla.

16 kroppen sla. — 10 gr. zout. — 2 d. L. jus of
 $1\frac{1}{2}$ d. L. bouillon en 50 gr. boter. — paneermeel.

Bereiding. De sla wordt van de buitenste, groene bladeren ontdaan, 5 à 6 maal gewasschen en opgezet in ruim kokend water met zout. Als zij gaar is (na ongeveer 1 uur) wordt zij op de vergiet geplaatst, en daarna in een vuurvast schoteltje gedaan met de jus of den bouillon en de boter en bestrooid met paneermeel. Ongeveer 15 minuten wordt dit nog in den oven gezet.

N.B. Heel smakelijk is het tusschen de sla gebakken balletjes gehakt te plaatsen.

Appelmoes.

2 L. (ongeveer 18 stuks) appels. — 50 gr. witte suiker. — $2\frac{1}{2}$ d. L. water. — 1 ei.

Bereiding. De appels worden geschild, in vieren gesneden, van de klokhuizen ontdaan en gewasschen. Zij worden opgezet met $2\frac{1}{2}$ d. L. water en vlug gaargekookt (ongeveer 10 minuten nadat zij zijn gaan koken, zijn zij gaar), terwijl zij telkens omgeschud worden. Daarna worden zij door een haren zeef gewreven en de suiker alsmede het ei, geel en wit afzonderlijk geklopt, er door geroerd.

N.B. Het wrijven van de appels door een zeef en het toevoegen van een ei is niet bepaald noodzakelijk.

Zoete appels.

2 L. (ongeveer 18 stuks) appels. — 4 d. L. water. — 30 gr. boter. — 6 c.M. pijpkaneel. — 50 gr. suiker.

Bereiding. De appels worden geschild, in vieren gesneden, van de klokhuizen ontdaan, gewasschen en opgezet met het water en de pijpkaneel. Als zij gaar zijn (na ongeveer $\frac{3}{4}$ uur) worden boter en suiker toegevoegd. Wanneer er nog te veel vocht op de appels is, kan men dit binden met een weinig sago.

Gestoofde peren.

2 L. peren. — $\frac{1}{2}$ L. water. — 30 gr. suiker. — 1 d. L. bessensap of roode wijn.

Bereiding. De peren worden geschild, gewasschen en opgezet met koud water. Zij worden telkens omgeschud. Als zij gaar zijn, (voor sommige soorten duurt dit wel 4 of 5 uur), worden suiker en bessensap toegevoegd. Men kan het nat binden met wat sago en er ook wat boter bijvoegen.

Gedroogde abrikozen.

250 gr. abrikozen. — 65 gr. suiker. — $2\frac{1}{2}$ d. L. water. — $\frac{1}{4}$ citroenschil. — $\frac{1}{2}$ d. L. bessensap of rijnwijn.

Bereiding. De abrikozen worden gekookt met het water, de suiker en de citroenschil, terwijl ze telkens omgeschud worden. In $\frac{1}{2}$ uur ongeveer zijn zij gaar, waarna men den wijn toevoegt.

Schorseneeren.

1 K.G. schorseneeren (geschraapt). — 2 L. water. — $1\frac{1}{2}$ d. L. melk.

Voor de saus.

3 d. L. melk. — 10 gr. bloem. — 12 gr. zout. — 30 gr. boter.

Bereiding. De schorseneeren worden geschraapt en dadelijk in koud water met een weinig azijn gezet om ze blank te houden. Daarna worden zij flink gewasschen en gaargekookt met het water waarin $1\frac{1}{2}$ d. L. melk; vervolgens op de vergiet geplaatst en gestoofd met een sausje, gemaakt van de melk, het zout, de bloem en de boter.

Brusselsch lof.

500 gr. Brusselsch lof. — 2 d. L. water. — 5 gr. zout. — 30 gr. boter. — $\frac{1}{2}$ d. L. melk.

Bereiding. De bruine plekken en de stronkjes dun afsnijden, daarna het lof gaarkoken met kokend water en zout. In ongeveer $\frac{1}{2}$ uur is het gaar. Het lof op de vergiet plaatsen en vervolgens stoven met de boter en de melk.

Voor de gezondheid is het beter, het water er op te laten verkoken of deze groente op stoom te laten gaar worden.

Suikerij lof.

800 gr. suikerij lof. — 40 gr. boter. — $\frac{1}{2}$ d. L. melk. — zout.

Bereiding. Maak het lof schoon door alle bruine punten en vlekken af te snijden; snijd het overige in stukken van 6—8 c.M.; wasch deze flink en kook ze gaar in ruim kokend water met zout. Plaats het lof als het gaar is, na ongeveer $\frac{1}{2}$ uur, op de vergiet en stoof het met de boter en de melk.

Molsla.

500 gr. molsla. — 40 gr. boter. — $\frac{1}{2}$ d. L. melk. — zout.

Bereiding. Verwijder al de bruine stronkjes; wasch de molsla eenige malen en kook ze gaar in kokend water en zout. Laat ze, als ze gaar is, na ongeveer $\frac{1}{2}$ uur, uitlekken op de vergiet en stoof ze met de boter en de melk.

Marmite.

750 gr. vleesch. — 125 gr. beenderen. — 4 L. water. — 30 gr. zout. — 150 gr. wortelen. — 150 gr. uien. — 200 gr. prij. — 10 gr. selderij. — 1 kruidnagel. — 150 gr. knollen. — 25 gr. pastinaken.

Bereiding. Al de opgenoemde ingrediënten eenige uren flink koken.

Jus de Ménage.

800 gr. kalfsschijf. — 2 L. water. — 8 gr. zout. — 2 gr. peper. — 1 gegarneerd bouquet. — 100 gr. wortelen. — 100 gr. uien. — 2 kruidnagels.

Bereiding. Doe de kalfsschijf in een pan met 2 d. L. water en smoor ze daarmee tot zij lichtbruin is; voeg dan de overige ingrediënten toe en laat alles 1 uur koken. Doe daarna het vocht door een zeef.

Céleri au jus.

6 selderijstruiken. — 3 d. L. bouillon. — 2 d. L. water. — 1 d. L. marmite (zie bl. 188). — 1 gegarneerd bouquet. — 50 gr. uien. — 50 gr. wortelen. — zout. — peper. — 30 gr. boter. — 30 gr. bloem. — 6 d. L. jus de ménage (zie bladz. 188) of het vocht waarin de selderij kookte.

Bereiding. Neem 6 selderijstruiken, vooral heel gaaf en frisch, en verwijder de deelen die groen zijn en te hard om te koken. Snijd de struiken in stukken van 10 c.M. en snijd den wortel wat puntig bij, terwijl het huidje ter dikte van $\frac{1}{2}$ c.M. verwijderd wordt, evenals de bladeren.

Wasch de stukken selderij, blancheer ze gedurende 10 minuten, overspoel ze met koud water, laat ze op een vergiet uitlekken en bind drie stuks bijeen.

Plaats ze in een pan met 3 d. L. bouillon, 2 d. L. water, 1 d. L. marmite, 1 gegarneerd bouquet, 50 gr. uien, 50 gr. wortelen, een beetje zout en peper. Bedek ze met een stuk papier en plaats het deksel op de pan. Laat ze 2 uur koken, vervolgens uitlekken op een vergiet; plaats ze daarna op een schotel, eerst drie, dan twee, dan een.

Doe er de volgende saus overheen.

Roer 30 gr. boter en 30 gr. bloem in een pannetje op het vuur dooreen en voeg daarbij 6 d. L. jus de ménage, kook deze saus zoolang tot er 4 d. L. over is.

Brusselsche spruitjes.

2 L. spruitjes. — 15 gr. zout. — 40 gr. boter.

Bereiding. Verwijder de buitenste blaadjes en destronkjes; wasch de spruitjes 4 à 5 maal en kook ze gaar in ruim kokend water met zout. Plaats ze daarna op de vergiet en stoof ze met de boter.

Savoyekool.

1 savoyekool, middelmatig groot. — 50 gr. boter of vet. — $\frac{1}{2}$ d. L. melk. — zout.

Bereiding. Verwijder de buitenste bladeren; snijd de kool in 2 helften en verder iedere helft zeer grof; verwijder de dikke stronken. Wasch de kool flink, kook ze gaar in kokend water en zout, plaats ze als ze gaar is, na ongeveer 1 uur, op de vergiet, hak ze fijn en stoof ze met boter en melk.

Roode kool.

1 roode kool, middelmatig groot. — $\frac{1}{2}$ d. L. azijn. — 2 d. L. water. — 80 gr. boter. — 60 gr. suiker. — 10 gr. zout. — 5 zure appels. — 3 kruidnagelen.

Bereiding. Verwijder de buitenste bladeren en snijd de kool fijn, zet ze op met al de opgenoemde ingrediënten, doch slechts de helft der boter. Kook de kool ongeveer 4 uur, maar schud ze van tijd tot tijd om het aanbranden te voorkomen. Voeg de rest der boter toe als de kool wordt opgedaan.

Witte kool met aardappelen.

1 witte kool. — 2 L. aardappelen. — 80 gr. vet of boter. — zout.

Bereiding. Kook de kool op de gewone manier gaar. Plaats onder in de pan de aardappelen met $\frac{1}{2}$ L. water, zout en vet, en daarop de gaargekookte kool; roer alles door elkaar zoodra de aardappelen gaar zijn.

Witte kool.

1 witte kool, middelmatig groot. — 50 gr. boter of vet. — $\frac{1}{2}$ d. L. melk.

Bereiding. Als savoyekool, doch snijden als roode kool. Witte en savoyekool moeten zéér vlug worden afgekookt om te voorkomen dat ze bruin worden.

Boerenkool met worst en aardappelen.

1 K.G. aardappelen. — 2 K.G. boerenkool. — 65 gr. havergort of oatmeel. — 1 gerookte worst. — 40 gr. vet of boter. — zout.

Bereiding. Wordt klaargemaakt als witte kool met aardappelen. De havergort wordt afzonderlijk gaargekookt met 4 maal zooveel water als gort en het laatst door de kool met aardappelen geroerd.

N.B. De worst wordt afzonderlijk gaargekookt en daarna met het nat aan de kool toegevoegd, waarna men alles met elkaar nog wat laat stoven.

Hutspot.

$1\frac{1}{2}$ K.G. wortelen. — 1 K.G. aardappelen. — 300 gr. uien. — 500 gr. klapstuk. — zout. — 80 gr. vet of boter.

Bereiding. Schil de wortelen, snijd ze in stukken, wasch ze en kook ze gaar met het klapstuk en de uien. Plaats de aardappelen onder in de pan met het vet en het zout; daarop de gaargekookte wortelen, de uien, het klapstuk en het nat waarin de wortelen kookten. Roer alles door elkaar zoodra de aardappelen gaar zijn, na eerst het klapstuk er uitgenomen te hebben.

Appelen met aardappelen.

2 K.G. zoete appelen. — 500 gr. rookspek. — 1 K.G. aardappelen.

Bereiding. Schil de appelen geheel of gedeeltelijk, snijd ze in vieren, verwijder de klokhuizen, wasch ze en kook ze gedeeltelijk gaar met het spek en wat water. Kook de aardappelen in dezelfde pan met de appelen en het spek of kook de aardappelen afzonderlijk gaar en roer alles door elkaar.

Peren met aardappelen.

2 K.G. peren. — 50 gr. boter. — 1 K.G. aardappelen.

Bereiding. Schil de peren, wasch ze en kook ze evenals de aardappelen gaar; roer daarna alles door elkaar met de boter.

Snijboonen met aardappelen en worst.

1 gerookte worst. — $1\frac{1}{2}$ K.G. in 't zout ingemaakte snijboonen. — 20 aardappelen. — $\frac{1}{2}$ L. witte boonen. — 80 gr. boter of vet.

Bereiding. De snijboonen gaarkoken, opzetten met kokend water. Gedurende het koken het water 2 à 3 maal ververschen tot de boonen niet meer te zout zijn. De worst opzetten met lauw water en 1 uur koken. De witte boonen afwasschen, den avond van te voren in de week zetten en in het water, waarin zij weekten, gaarkoken. De geschilden en gewasschen aardappelen onder in de pan plaatsen met $\frac{3}{4}$ L. water, zout, de boter of het vet en de gaargekookte snijboonen.

Zoodra de aardappelen gaar zijn, ook de witte boonen toevoegen en alles door elkaar roeren.

N.B. Alle andere groenten in het zout ingemaakt, zuurkool uitgezonderd, worden behandeld als snijboonen en op de gewone manier gestoofd.

Zuurkool met aardappelen en spek.

1 K.G. zuurkool. — 400 gr. aardappelen. — 500 gr. versch spek.

Bereiding. Het spek 1 uur laten koken. De rauwe aardappelen in een pan plaatsen met zout, het nat waarin het spek kookte en de zuurkool. Zoodra de aardappelen gaar zijn alles door elkaar roeren, na het spek er uitgenomen te hebben.

Gevulde kool.

1 savoyekool. — 200 gr. rundergehakt. — 200 gr. kalfsgehakt. — 200 gr. varkensgehakt. — 60 gr. brood. — 10 gr. zout. — 1 ei. — notemuskaat.

Bereiding. De kool voorzichtig blad voor blad uit elkaar nemen, zoodat de bladeren heel blijven, daarbij een gedeelte van den stronk verwijderen; ze wasschen en 10 minuten koken. Het gehakt op de gewone manier gereed maken. Een doek in een kom plaatsen; op den doek en tegen den wand van de kom eenige van de koolbladeren leggen met den stronk naar beneden; op de bladeren een laag gehakt plaatsen; daarop weer bladeren, dan weer gehakt en zoo doorgaan tot kool en gehakt op zijn; dan den doek dichtbinden en de kool 2 uur koken in kokend water met zout. Een bord op den bodem van de pan leggen om het aanbranden te voorkomen. Als de kool gaar is moet deze, nadat de doek er afgenomen is, den vorm hebben van een savoyekool.

Men kan bij deze kool piquante saus presentereen.

Gevulde uien.

4 Lissabonsche uien. — 150 gr. kalfsgehakt. —
2 1/2 d. L. bouillon of jusresten. — 60 gr. boter. —
paneermeel.

Bereiding. De uien worden schoongemaakt en gaargekookt in kokend water met zout, ongeveer 1 1/2 uur; dit hangt af van de grootte der uien. Het gehakt wordt op de gewone manier klaargemaakt en gedurende 15 minuten gekookt. Als de uien gaar zijn, wordt er een kapje afgesneden, het binnenste gedeelte voorzichtig er uitgenomen, de holte gevuld met gehakt en het kapje daar bovenop geplaatst. De gevulde uien worden met den bouillon, de boter en het paneermeel in een vuurvast schoteltje geplaatst en ongeveer 1/4 uur in een warmen oven gezet.

Gestoofde uien.

600 gr. uien. — 30 gr. boter. — 3 d. L. bouillon of
jusresten. — zout. — citroensap. — 15 gr. bloem.

Bereiding. Maak de uien schoon; snijd ze in stukken; kook ze gaar in kokend water en zout. Maak een sausje van den bouillon, de boter, de bloem en het citroensap en laat de uien daarin nog 10 minuten stoven.

Uien met aardappelen.

600 gr. aardappelen. — 600 gr. uien. — 30 gr.
boter. — 1/4 d. L. azijn. — peper. — zout.

Bereiding. Nadat de uien en de aardappelen op de gewone wijze zijn schoongemaakt, afgewasschen en in stukken gesneden, worden ze samen gaargekookt, vervolgens door elkaar geroerd en boter, azijn, peper en zout toegevoegd.

N.B. Men kan hier zeer goed bevroren aardappelen voor gebruiken.

Gestoofde prij.

6 bossen prij. — 3 d. L. water of bouillon. — 40 gr.
boter. — 10 gr. bloem. — ongeveer 1/4 d. L. azijn.

Bereiding. Maak de prij schoon door de worteltjes er af te snijden en de verdorde gedeelten te verwijderen; snijd ze daarna in stukken. Kook ze gaar in kokend water met zout, ongeveer 1/2 à 3/4 uur. Plaats ze op de vergiet; maak een sausje van den bouillon, de boter, de bloem en den azijn en stoof daarin de prij nog ongeveer 10 minuten.

Gestoofde bieten.

6 bieten. — 20 gr. boter. — 1/2 d. L. azijn. —
1/2 L. water. — 20 gr. bloem. — zout. — peper.

Bereiding. De bieten met koud water opzetten en 3 à 4 uur koken; koud laten worden in het water waarin zij kookten; daarna voorzichtig het huidje verwijderen, ze in schijven snijden en stoven in een sausje, gemaakt van het water, de bloem, de boter, den azijn, het zout en de peper.

Gestoofde selderij.

2 stuks knolselderij. — bouillon. — zout. — notemuskaat. — boter.

Bereiding. De knollen worden in schijven gesneden, deze dik geschild en de schijven weder in repen verdeeld. Daarna worden zij gaargekookt in water en zout, op de vergiet geplaatst en gestoofd met de boter, de notemuskaat en den bouillon.

Knolrapen.

1 knolraap. — 4 d. L. melk. — 15 gr. bloem. —
30 gr. boter. — 15 gr. suiker. — zout.

Bereiding. Snijd de knolraap in schijven; schil deze zeer dik; verdeel de schijven in repen, wasch deze en kook ze gaar in kokend water met zout, ongeveer $1\frac{1}{2}$ uur; plaats ze op een vergiet en stoof ze in een sausje, gemaakt van melk, bloem, boter en suiker.

Knollen.

20 knollen. — $2\frac{1}{2}$ d. L. melk. — 10 gr. bloem. —
12 gr. suiker. — 20 gr. boter. — zout.

Bereiding. Schil de knollen dik; snijd ze in schijven en daarna in repen; wasch ze en kook ze gaar in kokend water met zout, ongeveer $1\frac{1}{2}$ uur; plaats ze op een vergiet en stoof ze in een sausje, gemaakt van melk, bloem, boter en suiker.

N.B. Kleine knolletjes worden in hun geheel gekookt.

Japansche andooren.

500 gr. andooren. — 1 d. L. bouillon. — 35 gr.
boter. — 10 gr. bloem. — enkele druppels
citroensap.

Bereiding. De andooren flink afwassen, zoodat al het zand verwijderd wordt, daarna gaarkoken in kokend water en zout of in bouillon. In ongeveer 10 minuten zijn de andooren gaar; vervolgens ze laten uitlekken op een vergiet en stoven in een sausje, gemaakt van de boter, de bloem, den bouillon en het citroensap.

Artisjokken met witte saus.

Bereiding. Artisjokken moeten dicht aan den steel worden afgesneden en de harde bladeren verwijderd; daarna worden zij flink gewassen. Zij worden 2 à 3 uur gekookt in kokend water met zout en gepresenteerd met een witte saus. (Zie bladz. 172).

Artisjokken à la Barigoule.

2 artisjokken. — 2 lepels tomatenpurée. — 6 champignons. — 50 gr. boter. — 1 d. L. glace de viande. — 40 gr. spek.

Bereiding. Zet de artisjokken, nadat ze zijn schoongemaakt, (zie hiervoren) op in kokend water, nadat men er een stuk spek bovenop heeft gebonden. Na 2 à 3 uur zijn zij gaar. Haal er dan het zoogenaamde hart uit; maak een stevige farce van de fijngehakte champignons met de tomatenpurée; vul daarmee de artisjokken; plaats het hart er weer bovenop en laat ze nog $\frac{1}{4}$ uur stoven met de boter, de rest van de farce en de glace de viande.

Gefarceerde komkommers.

4 komkommers. — 300 gr. kalfsgehakt.

Bereiding. Schil de komkommers dun, snijd ze in de lengte door, hol ze uit en kook ze $\frac{1}{2}$ uur; laat ze op een vergiet uitdruipen. Maak het gehakt op de gewone manier gereed; kook het gedurende 15 minuten in kokend water met zout. Vul de komkommers met het gehakt; bind 2 helften tegen elkaar en stoof ze in een bruine saus.

Gefarceerde champignons.

12 verse champignons van 4 c.M. middellijn of uit bussen (de eerste vooruit gaargekookt). — 30 gr. boter. — 15 gr. bloem. — 4 d. L. bouillon. — 3 lepels gehakte peterselie. — 1 lepel gehakte sjalotten. — peper. — zout.

Bereiding. Hol de champignons uit. Maak een farce van de deelen van de champignons met 1 lepel gehakte peterselie, 1 lepel gehakte sjalotten, peper en zout. Wrijf een vuurvasten schotel in met boter; plaats daarin de champignons met de rondten naar beneden; vul de uitholling met de farce; voeg er bij de saus, gemaakt van boter, bloem, bouillon en de rest der farce; strooi er paneermeel over heen en zet den schotel 20 minuten in den oven.

De rest der peterselie over den schotel strooien als deze uit den oven komt.

Groentensalade.

100 gr. wortelen. — 100 gr. doperwten. — 100 gr. knollen. — 100 gr. snijboonen. — 80 gr. asperges. — 2 lepels ravigottesaus.

Bereiding. Kook al deze groenten gaar in water of in bouillon. Maak een groen veld van snijboonen; plaats daarop de overige groenten in den vorm van een bouquet behalve enkele doperwten en asperges, die men in het midden plaatst, en waarover men een paar lepels ravigottesaus stort. In plaats van ravigottesaus kan men olie en azijn nemen.

Men kan deze salade ook maken van overgebleven groenten.

Salade italienne.

knollen. — wortelen. — bieten. — aardappelpurée. — ravigottesaus.

Bereiding. Kook de knollen, wortelen en bieten; snijd ze in verschillende figuren en plaats alles rondom een pyramide van aardappelpurée en daar rondomheen ravigottesaus.

Kastanjepurée.

750 gr. kastanjes. — 1 d. L. bouillon. — 40 gr. boter. — 1 theelepel zout.

Bereiding. De kastanjes worden gekruist, gaargekookt in kokend water, van de bruine schillen ontdaan, door een paardeharen zeef gewreven en gestoofd met de boter, den bouillon en het zout.

Gedroogde snijboonen.

Bereiding. De snijboonen worden opgezet met kokend water; na een uur wordt het water er afgegoten, en op nieuw kokend water op de snijboonen gedaan. Wanneer zij gaar zijn wast men ze eenige malen tot al het zand verdwenen is en stooft ze met boter of half boter en kalfsvet.

Op dezelfde wijze worden alle andere gedroogde groenten klaargemaakt, behalve erwten en boonen.

Gedroogde tuinboonen.

Bereiding. De tuinboonen worden gewasschen en in melk en water in de week gezet om ze blank te houden; daarna in dezelfde melk en hetzelfde water gaargekookt.

Als zij gaar zijn worden zij gestoofd in een dunne melksaus met gehakte peterselie of gehakt boonenkruid.

Gedroogde boonen en erwten.

Bereiding. De boonen afwasschen en met koud water wegzetten om ze te laten weeken. In datzelfde water de boonen opzetten en deze daarin zoo lang laten koken tot zij gaar zijn. Goede erwten en boonen hebben 2 uur noodig om gaar te worden.

Bruine boonen en capucijners worden dikwijls gepresenteerd met gebraden vleesch of uitgebakken spek.

Witte boonen worden meestal gepresenteerd met zure saus. Ook zijn zij zeer smakelijk bij gebraden lamsbout.

Groene erwten.

Deze worden op dezelfde wijze als gedroogde erwten gaargekookt. In den tijd dat er weinig groenten zijn, worden zij soms als zoodanig gegeven met peterseliesaus.

Het warmmaken van de groenten in blikken.

Groenten, die in blikken zijn ingemaakt, worden gestoofd als verse, nadat het water verwijderd is. Dit water behoeft niet te worden weggeworpen, maar kan in groentesoep gebruikt worden.

AARDAPPELGERECHTEN.

Aardappelen koken.

De aardappelen worden dun geschild, de zoogenaamde oogen verwijderd, flink gewasschen en opgezet met kokend water en zout (10 gr. p. L.).

Zoodra de aardappelen gaar zijn, wordt al het water er afgegoten en de pan met de aardappelen nog even zonder deksel op het vuur gezet, om de aardappelen te laten opdrogen; daarna worden zij flink omgeschud om ze kruimig te maken.

De kooktijd van aardappelen is verschillend en hangt af van de grootte en de soort. Oude aardappelen koken gemiddeld $\frac{1}{2}$ uur. Om te probeeren of zij gaar zijn, prikt men voorzichtig met een vork in een van de aardappelen; als de vork er gemakkelijk ingaat zijn zij gaar.

Bij het koken van aardappelen moet men er vooral op letten aardappelen van gelijke grootte te nemen.

Aardappelen met de schil worden vooral flink afgewasschen en voorts geheel op dezelfde manier gekookt.

Aardappelpurée.

500 gr. gekookte aardappelen. — 30 gr. boter. —

1 ei. — 2 d. L. melk. — zout. — $\frac{1}{8}$ notemuskaat.

Bereiding. Maak de aardappelen fijn door ze door een grove zeef te wrijven, of wel door een vleesch- of amandelmolen fijn te malen; vermeng ze met de melk, het zout, de notemuskaat, de helft van de boter; den geklopten

eierdooier en het laatst het zéér stijf geklopte eiwit. Plaats deze massa in een vuurvasten schotel; doe er hier en daar een stukje boter op; bestrooi het geheel met paneermeel en plaats het schoteltje ongeveer $\frac{1}{2}$ uur in den oven.

Aardappelcroquetten.

500 gr. gekookte aardappelen. — 30 gr. boter. —
2 eieren. — zout. — notemuskaat.

Bereiding. Maak de aardappelen fijn op de wijze als in het voorgaande recept aangegeven; voeg de gesmolten boter toe, het zout, de notemuskaat, den geklopten eierdooier, het laatst het zéér stijf geklopte eiwit. Maak van deze massa kleine, ronde balletjes, zoo groot als een groote knikker; paneer ze en laat ze bruin worden in kokend rundvet. Plaats ze daarna op een stuk papier om er het overtollige vet te laten uittrekken.

Gebakken aardappelen.

Bereiding. Gekookte, koude aardappelen worden in plakjes gesneden en aan beide zijden bruin gebakken in de koekenpan in boter of vet en met een weinig fijn zout bestrooid.

Rauwe aardappelen worden in reepjes gesneden, afgewasschen, met een doek afgedroogd en in kokend vet bruin gebakken. Daarna op een papier geplaatst en bestrooid met zout

Aardappelen gestoofd in peterseliesaus.

Bereiding. Gekookte, koude aardappelen worden in plakjes gesneden en gestoofd gedurende $\frac{1}{4}$ uur in peterseliesaus.

EIERGERECHTEN.

Eieren à la béchamel.

12 hardgekookte eieren. — 5 lepels béchamelsaus (zie bladz. 164). — 12 croutons (stukjes gefruit brood). — 20 gr. boter. — wat geraspte notemuskaat.

Bereiding. Snijd de eieren in de lengte middendoor. Verwarm de saus in een pan met de eieren; voeg er de boter en notemuskaat bij. Plaats de eieren en de saus op een assiette; garneer dit alles met croutons.

Eieren met kaas.

6 eieren — 10 gr. bloem. — 2 lepels gesmolten boter. — zout. — peper. — eenige sneedjes Zwitsersche kaas. — 18 dunne sneedjes brood, zonder korst. — een weinig melk.

Bereiding. Breek de eieren; roer er de bloem doorheen en 12 sneedjes brood geweekt in de melk; wrijf dit door een zeef. Leg op den bodem van een schotel sneedjes Zwitsersche kaas en stort daarover de door de zeef gewreven massa alsmede het eiwit; bedek dit alles met de 6 overige sneedjes brood, dik beboterd. Laat het geheel in den oven lichtbruin worden.

Oeufs pochés aux pointes d'asperge.

6 eieren. — béchamelsaus. — eenige truffels. — aspergepunten. — croutons.

Bereiding. Voor het maken van oeufs pochés maakt men b. v. $\frac{1}{2}$ L. water, met een dessertlepel azijn, aan de kook; breek een ei boven het pannetje, laat het dadelijk in het kokende water vallen en ongeveer 3 minuten daarin blijven; vervolgens neemt men het voorzichtig met een schuimspaan er uit.

Bij oeufs pochés moet de dooier geheel door het wit zijn ingesloten.

Plaats b. v. zes oeufs pochés op een assiette; bedek ze geheel met béchamelsaus en garneer den schotel met in repen gesneden truffels, aspergepunten en croutons.

Oeufs brouillés aux fines herbes.

4 eieren. — 4 lepels gesmolten boter. — $1\frac{1}{2}$ lepel gehakte kruiden (peterselie, kervel en dragon).

Bereiding. De eieren 10 minuten kloppen; de boter toevoegen; de massa op het vuur plaatsen en roeren tot het een dikke, brijachtige massa is geworden; vervolgens de gehakte kruiden toevoegen.

Oeufs brouillés zijn zeer geschikt om er vleeschschotels mede te garneren.

Oeufs brouillés au fromage.

Bereiding. Maak oeufs brouillés als boven, doch voeg tegelijk met de boter ook 60 gr. geraspte parmezaansche kaas toe. Dit gerecht wordt veelal gepresenteerd met aspergepunten of jonge doperwtten. Men plaatst dan eerst de groenten op den schotel en daarna de eieren.

Eieren in schelpen.

Oeufs brouillés (geroerde eieren). — peper. — gerookte zalm of ham.

Bereiding. Plaats de geroerde eieren in schelpen en garneer de eiervorm met stukjes zalm of ham. Dit gerecht wordt warm gepresenteerd.

Gevulde eieren.

14 eieren. — boter. — 5 gr. zout. — 2 gr. peper. — notemuskaat. — gehakte peterselie.

Bereiding. 12 eieren 10 minuten koken; ze in koud water laten bekoelen; de schaal er afnemen en ze in de dwarsrichting in 2 helften snijden. De dooiers voorzichtig uit het wit nemen, ze wegen en hetzelfde gewicht aan boter nemen. De dooiers fijnwrijven door een zeef en vermengen met de boter, de rauwe eieren, het zout, de peper, de notemuskaat en de gehakte peterselie. Met deze massa de halve witten vullen, 3 c.M. boven den rand; het geheel rond en glad afstrijken met een vochtig mes. Op een assiette een rand van aardappelpurée plaatsen en daarop de gevulde eieren.

Kampersteur.

8 hardgekookte eieren. — 3 lepels slaolie. — 1 lepel kruidenazijn. — 2 theelepels fijngehakte peterselie. — 2 theelepels mosterd.

Bereiding. Klop den azijn langzaam door de olie; voeg de overige ingrediënten toe en plaats deze saus rondom de in 2 helften gesneden eieren.

Onder kampersteur wordt ook wel verstaan hardgekookte eieren met mosterdsaus.

Fransche omelet.

3 eieren. — 2 lepels water. — 3 gr. zout. — 20 gr. boter.

Bereiding. Klop de eieren even met het water en het zout. Maak de boter in een omeletpan flink warm; zij mag niet bruin worden; voeg de geklopte eieren daarbij en bak de omelet, onder aanhoudend steken met een mes om haar luchtig te krijgen; zoodra zij gaar is vouwt men haar dicht en kan er een weinig suiker overgestrooid worden.

Omelet met confituren.

Bereiding. Maak een omelet als in het voorgaande recept. Als ze gaar is, plaatst men er confituren op, voor men haar dichtvouwt.

Omelet met vleeschfarce.

Bereiding. Maak een fransche omelet. Vul haar met fmggehakt koud vleesch, vermengd met wat bouillon, peterselie, kerry of andere kruiden.

Omelet met nier.

Bereiding. Maak eene fransche omelet. Kook een kalfsnier gaar; hak ze fijn; vermeng ze met wat bouillon en peterselie en vul hiermede de omelet.

Omelet met garnalen.

Bereiding. Maak een fransche omelet en vul haar met een garnalenragout.

N.B. Men kan de omelet ook vullen met ham, gestoofde aspergepunten, doperwten, gestoofde champignons, en andere groenten.

Omelet met verschillende kruiden.

(Ommelette aux fines herbes).

Bereiding. Maak een fransche omelet; strooi er gehakte peterselie, kervel en dragon overheen, zoodra zij gaar is; vouw haar daarna dicht.

Gewone omelet.

4 eieren. — 40 gr. suiker. — $\frac{1}{2}$ eetlepel maizena. — $\frac{1}{4}$ d. L. melk. — geraspte citroenschil. — chocolade- of vanillepoeder. — 20 gr. boter.

Bereiding. Klop de eierdooiers met de suiker en de maizena gedurende 5 minuten; voeg de vanille of geraspte citroenschil en de melk toe. Smelt de boter in de koekenpan; roer vlug het stijfgeklopte eiwit onder het beslag en doe het in de koekenpan. Zet deze op een zacht vuur en daarna 10 minuten in den oven. Schuif de omelet op een schotel en strooi er wat suiker overheen.

Men kan er een scheutje rum overheen gieten of de suiker, die men er overheen strooit, glaceeren door er strepen op te branden met een gloeienden pook.

Omelet soufflée.

4 eieren. — 50 gr. suiker. — $\frac{1}{2}$ citroen.

Bereiding. De eierdooiers met de suiker 15 minuten roeren; de geraspte schil en het sap van den $\frac{1}{2}$ citroen toevoegen, steeds roerende; vervolgens het stijfgeklopte eiwit er luchtig onder mengen. Deze massa in een vuurvasten schotel plaatsen en $\frac{1}{2}$ uur bij matige hitte in den oven bakken.

Voordat de omelet uit den oven genomen wordt, plaatst men er een verwarmde deksel op en brengt ze ook toegede. binnen.

Russische omelet.

4 eieren. — 2 d. L. room. — $\frac{1}{2}$ d. L. cognac. —
50 gr. suiker.

Bereiding. Klop de eieren met de suiker; voeg den room en de cognac toe, al kloppende.

Plaats alles in een vuurvasten schotel en zet het in den oven tot het gebonden is.

Roomstruif.

4 eieren. — 90 gr. bloem. — 60 gr. gesmolten
boter. — 60 gr. suiker. — $\frac{1}{4}$ L. melk.

Bereiding. De eierdooiers kloppen; de suiker, boter, bloem en melk toevoegen, steeds kloppende; het laatst het stijfgeklopte eiwit er ondermengen. Van deze massa 4 koeken bakken, doch slechts aan één kant.

Iedere koek moet 10 minuten bakken.

De koeken worden twee aan twee met de ongebakken kanten op elkaar gelegd.

Zachtgekookte eieren.

Plaats de eieren gedurende $3\frac{1}{2}$ à 4 minuten in kokend water.

Hardgekookte eieren.

Plaats de eieren gedurende 7 à 8 minuten in kokend water.

Kievitseieren.

Zet de eieren op met koud water; breng het water aan de kook en laat ze er 2 minuten in.

Sneeuweieren.

het wit van 6 eieren. — 100 gr. suiker. — wat
vanillepoeder of geraspte citroenschil. — 1 L. melk. —
40 gr. maïzena.

Bereiding. Klop het eiwit met de helft der suiker zoo stijf mogelijk en voeg daarbij of de vanille of de geraspte citroenschil.

Kook de melk met de overige suiker liefst in een platte, lage pan. Schep met een lepel het eiwit, ter grootte van een ei, op de kokende melk. Zorg vooral dat de sneeuweieren elkander niet raken. Om dit te voorkomen moet men er niet te veel te gelijk in de pan plaatsen.

De sneeuweieren moeten drie à vier minuten op de melk koken, terwijl zij af en toe worden gekeerd, en worden er daarna met een schuimspaan uitgenomen. Als de sneeuweieren koud zijn geworden, presenteert men ze met een saus er omheen, die men van de overige ingrediënten maakt.

Dit gerecht is zeer geschikt als men veel eiwit over heeft.

Des verkiezende kan de saus geheel of gedeeltelijk gebonden worden met eierdooiers.

Eieren voor soep.

4 eierdooiers. — 1 geheel ei. — een weinig notemuskat. — zout. — $\frac{3}{4}$ d. L. bouillon.

Bereiding. Klop de eierdooiers met het ei, zout en de notemuskat; voeg daarbij langzaam den bouillon; smeer een vorm in met boter en plaats daarin de massa. Zet deze in kokend water tot alles stijf is; doe dit gerecht uit den vorm; snijd het aan vierkante stukjes en presenteer deze in bouillon of op geroosterd brood.

Spiegeleieren.

20 gr. boter. — 3 eieren. — zout. — peper.

Bereiding. Verwarm de boter in de koekenpan; breek de eieren voorzichtig boven de pan en bak ze totdat het eiwit gestold is. Schuif ze op een schotel en strooi er wat zout en peper overheen.

Spiegeleieren worden wel eens gepresenteerd op sneedjes gefruit brood.

Spiegeleieren met ham.

4 eieren. — 50 gr. ham.

Bereiding. Bak de ham enkele minuten; breek de eieren en plaats ze voorzichtig op de ham; bak ham en eieren te zamen tot het wit der eieren gestold is. Het vuur mag vooral niet te warm zijn.

In plaats van ham kan men ook spek nemen.

WARME PUDDINGEN. (Voor 6 à 8 pers.)**Broodpudding.** ✕

240 gr. wittebrood. — 100 gr. boter. — 100 gr. witte suiker. — 5 eieren. — 30 gr. gemalen zoete amandelen. — $\frac{1}{2}$ geraspte citroenschil. — 7 d. L. melk.

Bereiding. Roer de boter tot room; voeg eierdooiers, suiker, gemalen amandelen en geraspte citroenschil toe. Kook intusschen het brood met de melk; wrijf deze massa door een zeef en voeg ze bij het overige evenals het stijfgeklopte eiwit. Doe dit alles in een puddingvorm, die vooraf met boter ingewreven en met paneermeel bestrooid is. Laat den pudding 2 uur au bain-Marie koken.

N.B. Men maakt boter tot room, door ze in een kom te roeren totdat het een roomachtige massa is geworden.

Gemberpudding. ✕

200 gr. brood. — 100 gr. geconfijte gember. — 2 eieren. — $2\frac{1}{2}$ d. L. melk.

Bereiding. Plaats in een vorm laag om laag dunne, vet gesmeerde sneedjes brood (zonder korstjes) en stukjes gember. Klop de eieren; voeg hierbij de melk en giet deze massa over het brood en de gember. Laat den pudding 1 uur au bain-Marie koken.

Pouding flottant.

6 eieren. — 90 gr. suiker. — $\frac{1}{2}$ L. melk.

Bereiding. Doe bij het wit der 6 eieren de helft van de suiker en klopt dit stijf. Maak van de andere helft der suiker caramel.

Met deze caramel, die zoet van smaak en dus niet te donker moet zijn, laat men een gladden puddingvorm belopen en vult hem dan voor $\frac{2}{3}$ met het eiwit. Laat den pudding zonder deksel gedurende 20 minuten au bain-Marie koken.

De pudding moet drijven op de saus, die men aldus maakt; klop de eierdooiers, voeg hierbij voorzichtig de kokende melk en de caramel en roer de massa au bain-Marie dik.

N.B. Men maakt caramel door in een ijzeren pan — b.v. een zoogenaamden wadjang — suiker te laten branden onder voortdurend roeren; is de caramel bestemd voor een saus of een vla, dan vermengt men ze onmiddellijk met de kokende massa voor deze; wil men ze bewaren voor het kleuren van sausen of soepen — waarvoor ze zeer donker moet zijn — dan voegt men er kokend water bij om ze vloeibaar te houden.

Almaviva.

250 gr. griesmeel. — 200 gr. boter. — 200 gr. suiker. — $1\frac{1}{2}$ L. melk. — een beetje zout. — 2 à 3 eieren. — 1 citroenschil. — 50 gr. gemalen zoete amandelen. — 3 groote ouwels.

Bereiding. Kook de melk met de geraspte citroenschil en voeg daarbij, als ze kookt, het griesmeel vermengd met de suiker. Laat de massa een paar minuten doorkoken en voeg dan de boter, het zout, de gemalen amandelen en na bekoeling, de geklopte eierdooiers en het stijfgeklopte

eiwit toe. Verdeel deze massa in 3 deelen; laat één gedeelte geel, kleur één gedeelte rood met cochenille en één bruin met poederchocolade. Plaats tusschen elke laag een ouwel en doe het geheel in een puddingvorm, die vooraf met boter is ingewreven. Laat den pudding 2 uur au bain-Marie koken.

Bitterkoekjespudding.

120 gr. oud brood. — 250 gr. bitterkoekjes. — 250 gr. sultana-rozijnen. — 70 gr. boter. — $\frac{1}{2}$ L. melk. — 3 eieren. — 50 gr. suiker.

Bereiding. Roer de boter tot room; voeg daarbij de eierdooiers, de suiker en de sultana-rozijnen. Kook intusschen de melk met het brood. Wrijf deze massa door een zeef en voeg ze bij het overige, evenals het stijfgeklopte eiwit. Plaats deze massa laag om laag met de bitterkoekjes in een puddingvorm. Laat den pudding 2 uur au bain-Marie koken.

Vermicellipudding.

1 L. melk. — 70 gr. boter. — 70 gr. suiker. — 150 gr. vermicelli. — 50 gr. gemalen zoete amandelen. — 6 eieren.

Bereiding. Kook de melk met de suiker en de citroenschil; voeg de vermicelli toe en roer de massa, tot de vermicelli gaar is. Laat de massa bekoelen; voeg de eierdooiers, gemalen amandelen en het stijfgeklopte eiwit toe; doe ze in een met boter ingewreven en met paneermeel bestrooiden puddingvorm.

Laat den pudding 2 uur au bain-Marie koken.

Plumpudding.

250 gr. rozijnen. — 250 gr. krenten. — 250 gr.
sultana-rozijnen. — 250 gr. suiker. — 500 gr.
geraspt brood. — 8 eieren. — 500 gr. niervet. —
300 gr. sukade. — 1 geraspte citroenschil. —
1½ notemuskaat. — 50 gr. kaneel. — 25 gr.
gemalen bittere amandelen. — 1 d. L. rum.

Bereiding. Hak het niervet met het geraspte brood door elkaar. Roer de eierdooiers met de suiker 10 minuten en voeg daarbij alle opgenoemde ingrediënten, het laatst de rum en het stijfgeklopte eiwit.

Doe deze massa in een met boter ingewreven en met paneermeel bestrooiden puddingvorm. Laat den pudding 8 uur au bain-Marie koken.

Deze pudding kan, vóórdat hij op tafel komt, overgoten worden met rum, die men aansteekt.

Kabinetpudding.

4 d. L. melk of 8 d. L. room. — 10 eierdooiers. —
150 gr. suiker. — ½ d. L. kirschwasser. — 50
gr. sultana-rozijnen. — 3 geconfijte abrikozen in
vierkante stukjes. — 60 gr. geconfijte kersen. —
130 gr. biscuits.

Bereiding. Plaats in een gladden puddingvorm laagsgewijze de biscuits en de vruchten, totdat hij voor $\frac{2}{3}$ gevuld is. Klop de eierdooiers met de suiker 10 minuten. Voeg daarbij langzaam de kokende melk en de kirsch; roer deze massa au bain-Marie, totdat zij dik is. Vul hiermee voorzichtig den vorm verder en kook den pudding ongeveer 1 uur au bain-Marie.

Men kan er een kirschsaus bij geven.

Gâteau au Kirsch.

500 gr. bloem. — 10 gr. gist. — 15 gr. suiker. —
300 gr. boter. — 12 eieren. — 100 gr. geconfijte
kersen.

Bereiding. Klop de eierdooier 10 minuten; meng ze met de bloem en de boter flink dooreen en voeg dan de in vierkante stukjes gesneden kersen, de met 15 gr. suiker vloeibaar gemaakte gist en het stijfgeklopte eiwit toe.

Plaats deze massa in een met boter ingewreven puddingvorm en laat ze 2 uur au bain-Marie koken.

Presenteer er de volgende saus bij.

150 gr. suiker. — 1½ d. L. kirsch. — 1½ d. L.
water.

Bereiding. Kook de suiker met het water tot een dikke stroop en voeg er dan de kirsch bij.

Pain de riz à l'Abri cot.

300 gr. rijst. — 7½ d. L. melk. — 30 gr. boter. —
60 gr. suiker. — 1 ei. — 3 geconfijte abrikozen.

Bereiding. Kook de rijst in de melk; voeg er de suiker en de boter aan toe. Plaats in een vorm, die met boter ingewreven en met paneermeel bestrooid is, laagsgewijze rijst en halve abrikozen. Laat den pudding 2 uur au bain-Marie koken.

Presenteer er de volgende saus bij:

4 eierdooiers. — 50 gr. suiker. — 2 d. L. melk. —
¼ d. L. persico.

Bereiding. Klop de eierdooiers met de suiker. Voeg er voorzichtig de kokende melk bij en roer de massa au bain-Marie totdat zij dik is. Voeg er het laatst de persico aan toe.

Appelpudding.

250 gr. zure appelen. — 150 gr. oud brood. —
100 gr. suiker. — 50 gr. boter. — 2 eieren.

Bereiding. Klop de eierendooiers met de suiker; voeg daarbij de gesmolten boter, het fijngeraspte brood en de fijngesneden zure appelen. Plaats deze massa in een met boter ingewreven en met paneermeel bestrooiden vorm. Laat ze 2 uur au bain-Marie koken.

Zwampudding.

65 gr. bloem. — 24 gr. suiker. — 100 gr. boter. —
3½ d. L. melk. — 7 eieren.

Bereiding. Roer boter, bloem en suiker dooreen; voeg de melk toe en kook dit tot een dikke brij; voeg de geklopte eierdooiers en, nadat dit alles bekoeld is, het zeer stijf geklopte eiwit toe. Laat de massa in een met boter ingewreven puddingvorm 3 uur au bain-Marie koken.

Pouding à la Chambord.

4 heele eieren. — 1 koffielepel vanillepoeder. — 26
bitterkoekjes. — ½ L. room. — 150 gr. poeder-
suiker. — 200 gr. geconfijte kersen. — 1 d. L.
kirsch.

Bereiding. Klop de eieren (geel en wit) met de suiker en de vanille en voeg daarbij den room. Roer deze massa au bain-Marie tot zij dik is. Wrijf een gladden puddingvorm in met boter en bestrooi hem met poeder-suiker. Plaats op den bodem halve bitterkoekjes en daarop geconfijte kersen, gedrenkt in brandewijn. Gebruik op

deze manier alle bitterkoekjes en kersen en vul den vorm verder aan met de roomvla. Laat den pudding 40 minuten au bain-Marie koken.

Men presenteert er de volgende saus bij.

250 gr. geconfijte kersen. — 2 d. L. kirsch. — 6
lepels abrikozenmarmelade.

Bereiding. Verwarm de marmelade even met 4 lepels water; voeg daarbij de kersen en de kirsch.

Met een gedeelte van de kersen wordt de pudding gegarneerd, als hij uit den vorm is. De saus wordt om den pudding gedaan.

KOUDE PUDDINGEN. (Voor 6 pers.)**Griesmeelpudding.**

1 L. melk. — 100 gr. griesmeel. — 100 gr. gemalen
zoete amandelen. — 30 gr. boter. — 50 gr. witte
suiker. — 8 c.M. pijpkaneeel.

Bereiding. Kook de melk met de pijpkaneeel; voeg er het griesmeel en de suiker doorengemengd bij; laat dit roerende 10 minuten koken; doe er daarna de gemalen amandelen en de boter bij en verwijder de pijpkaneeel. Laat deze massa in een vorm bekoelen.

Deze pudding wordt gepresenteerd met bessensapsaus; ook giet men in plaats daarvan er wel eens wat punch of eene andere likeur overheen.

Maïzena-pudding.

1 L. melk. — 100 gr. maïzena. — 50 gr. suiker. —
1 à 2 eieren. — 20 gr. boter. — oranjewater.

Bereiding. De eieren roeren met de suiker en de maïzena; daarbij langzaam de kokende melk voegen en dit roerende even laten doorkoken; daarna boter en oranjewater toevoegen. Deze pudding kan gegeten worden met de volgende saus.

5 eierdooiers. — 30 gr. suiker. — 1 d. L. rum. —
2 d. L. water.

Bereiding. De eierdooiers roeren met de suiker; de rum en het water voorzichtig toevoegen, en de saus au bain-Marie roeren tot zij gebonden is.

N.B. Men kan bij dezen pudding ook een bessensapsaus geven.

Rödgröd I.

1 fl. bessensap.¹ — 100 gr. griesmeel. — 75 gr. gemalen zoete amandelen. — 250 gr. suiker. —
8 c.M. pijpkaneeel. — $\frac{1}{2}$ geraspte citroenschil.

Bereiding. Kook de bessensap met de pijpkaneeel en de geraspte citroenschil; voeg het griesmeel, de suiker en de gemalen amandelen toe; laat deze massa roerende nog 10 minuten koken en daarna in een steenen vorm bekoelen.

Wordt gegeten met vanillesaus.

Rödgröd II.

1 fl. bessensap. — 3 d. L. water. — 175 gr. suiker. —
100 gr. sago.

Bereiding. Kook de bessensap met de suiker en roer er de sago doorheen, aangemengd met 3 d. L. water. Laat deze massa al roerende nog 5 minuten koken en plaats ze daarna in den vorm.

Deze pudding wordt met room gepresenteerd.

Stijfselpudding.

1 L. melk. — 70 gr. suiker. — 60 gr. stijfsel. —
2 theelepels oranjewater. — 4 eiwitten.

Bereiding. Kook een gedeelte der melk met de suiker; roer met de rest der melk de stijfsel aan en voeg dit bij de kokende melk; laat alles roerende even doorkoken, voeg het oranjewater toe, en, zoodra de massa een weinig bekoeld is, het stijfgeklopte eiwit. Doe alles in een vorm.

Hopjespudding. †

1 L. melk. — 80 gr. suiker. — 20 gr. gelatine. —
2 eierdooiers. — $\frac{1}{2}$ stokje vanille.

Bereiding. Kook de melk met de vanille. Maak caramel (zie blz. 212) van de suiker; laat ze niet te bitter worden. Voeg daarbij langzaam de gekookte melk, de opgeloste gelatine, en het laatst de geklopte eierdooiers. Laat de massa in een vorm bekoelen.

Deze pudding wordt gepresenteerd met vanillesaus.

Rijstpudding I.

100 gr. gemalen rijst of griesmeel. — 100 gr. gemalen zoete amandelen. — 1 L. melk. — 24 gr. witte suiker. — $\frac{1}{2}$ stokje vanille. — angélique. — geconfijte vruchten. — 2 d. L. bessensap. — 50 gr. suiker. — 8 gr. gelatine.

Bereiding. Kook de melk met de gemalen rijst en de vanille; voeg de suiker en de gemalen amandelen toe; doe daarna alles in een vorm. Stort den pudding, zoodra deze stijf is; garneer hem met de geconfijte vruchten en de angélique. Kook de bessensap met de suiker; voeg daarbij de in weinig water opgeloste gelatine; laat deze massa stijf worden, snijd er figuren van en plaats deze rondom den pudding.

Rijstpudding II.

200 gr. rijst. — 1 L. melk. — 75 gr. boter. — 150 gr. suiker. — $\frac{1}{2}$ stokje vanille of de geraspte schil van een $\frac{1}{2}$ citroen. — 100 gr. gemalen zoete amandelen of amandelpers. — 5 eieren. — 20 gr. gelatine.

Bereiding. Rijst blancheeren en gaarkoken in de melk met de vanille; de suiker, boter en gemalen amandelen, de opgeloste gelatine, de geklopte eierdooiers en het stijfgeklopte eiwit toevoegen.

In een vorm laten bekoelen.

Men kan deze zelfde massa, doch zonder gelatine, in een vuurvasten schotel in den oven laten bruinen.

Riz glacé. (Voor 6 pers.)

375 gr. rijst. — 13 d. L. water. — 375 gr. suiker. — het sap van 4 citroenen. — de geraspte schil van 2 citroenen.

Bereiding. Kook de rijst gaar met het water, de suiker, de citroenschil en het citroensap. Laat alles in een vorm bekoelen.

Wijnrijst. (uit twee lagen bestaande.)

125 gr. rijst. — 1 d. L. witte wijn. — 1 citroen. — zout. — 125 gr. suiker. — $\frac{1}{8}$ L. witte wijn. — 2 eieren. — 2 blaadjes gelatine. — 65 gr. suiker.

Bereiding. Klop de eieren met 65 gram suiker en $\frac{1}{8}$ L. wijn; roer dit au bain-Marie; voeg de opgeloste gelatine toe en laat deze massa in een steenen vorm stijf worden.

Kook de rijst in water, zout en een $\frac{1}{2}$ geraspte citroenschil; voeg daarbij 1 d. L. wijn, 125 gr. suiker en het sap van een citroen.

Plaats deze massa op de eerstbedoelde laag in den vorm.

Riz à l'impératrice. (Voor 8 pers.)

1 L. melk. — 100 gr. rijst. — $\frac{1}{2}$ stokje vanille. — 100 gr. suiker. — 20 gr. gelatine. — $\frac{1}{2}$ L. slagroom. — 2 d. L. persico of marasquin.

Bereiding. De rijst blancheeren; daarna de melk koken met de geblancheerde rijst en de vanille. Als de rijst gaar is, de suiker toevoegen, de opgeloste gelatine, de persico of marasquin en het laatst den geslagen room. Als de massa stijf begint te worden en de rijst niet meer zakt, den vorm er mede vullen.

Citroenpudding. (Voor 6 pers.)

250 gr. suiker. — 3 citroenen. — 6 eieren. — 15 gr. gelatine.

Bereiding. De eierdooiers $\frac{1}{4}$ uur roeren met de suiker; daarna het sap van de 3 citroenen en de geraspte schil van één citroen toevoegen. Vervolgens de massa au bain-Marie dik roeren, de in weinig water opgeloste gelatine toevoegen, en, als de massa een weinig bekoeld is, het stijfgeklopte eiwit. Den vorm vullen zoodra het eiwit zich niet meer afscheidt.

Wanneer de pudding voor den volgenden dag is, is 10 gr. gelatine voldoende.

Met kleine citroenen kan de hoeveelheid suiker verminderd worden.

Chipolata. (Voor 6—8 pers.)

6 eieren. — 1 d. L. persico. — $\frac{1}{2}$ L. room of melk. — 100 gr. krenten. — 100 gr. rozijnen. — 50 gr. snippers of 50 gr. sukade. — 20 gr. gelatine. — 150 gr. biscuits. — 60 gr. suiker.

Bereiding. Roer de eierdooiers 10 minuten met de suiker. Kook den room of de melk en meng ze na bekoeling langzaam door de eierdooiers; voeg ook de in weinig water opgeloste gelatine toe.

Kook de krenten en rozijnen 10 minuten in 1 d. L. kokend water; voeg ze zonder het water met de sukade of snippers bij de eerste; laat alles bekoelen en meng er dan ook het stijfgeklopte eiwit onder. De biscuits weeken in de pudding en met de gereedgemaakte massa laagsgewijze in den vorm plaatsen.

Chipolata. (Voor 6—8 pers.) ✓

1 L. room. — 100 gr. biscuits. — 1 stokje vanille. — 1 d. L. rum of brandewijn. — 24 gr. gelatine. — 8 eierdooiers. — 100 gr. geconfijte kersen. — 80 gr. suiker.

Bereiding. Den room koken met de suiker en de vanille. voorzichtig bij de geklopte eierdooiers voegen en deze massa au bain-Marie roeren tot zij gebonden is; dan de opgeloste gelatine en de rum toevoegen. De biscuits, de kersen en de gereedgemaakte massa laagsgewijze in een vorm schikken.

Chocoladepudding.

1 L. melk. — 20 gr. gelatine. — 115 gr. poederchocolade. — 250 gr. suiker. — $\frac{1}{4}$ theelepel vanillepoeder.

Bereiding. De melk trekken met de suiker en vanille; de chocolade toevoegen, aangemengd met een weinig melk; deze massa nog even roerende laten koken. De gelatine oplossen en toevoegen als de massa niet meer kookt; wanneer zij stijf begint te worden er den vorm mede vullen.

Wordt gegeten met vanillesaus.

Garibaldipudding. (Voor 4 pers.)

2 d. L. melk. — 4 eieren. — 150 gr. suiker. — 2 d. L. cognac of rum. — 18 gr. gelatine.

Bereiding. De melk koken met de suiker en voorzichtig voegen bij de geklopte eierdooiers, de opgeloste gelatine, de cognac of rum en het stijfgeklopte eiwit. Als de massa stijf begint te worden, den vorm vullen.

Maderapudding. (Voor 6 pers.)

$\frac{1}{2}$ fl. mader, roode wijn of bessenwijn. — 30 gr.
gelatine. — 150 gr. witte suiker. — 1 citroen. —
3 eieren. — 4 mandarijnen.

Bereiding. Den wijn verwarmen met de suiker en het citroensap; vooral niet koken; daarna langzaam bij de geklopte eierdooiers voegen; er vervolgens de opgeloste gelatine, het stijfgeklopte eiwit en de mandarijnen, in 8ste deelen verdeeld, bijdoen. Als de massa stijf begint te worden en de stukjes mandarijn niet meer op den bodem zinken, er den vorm mede vullen.

Kabinetpudding. (Voor 8 pers.)

1 L. melk. — 150 gr. suiker. — $\frac{1}{2}$ stokje vanille. —
1 d. L. arak. — 4 eieren. — 150 gr. rozijnen. —
150 gr. krenten. — 100 gr. sukade. — 35 gr.
gelatine.

Bereiding. De melk koken met de suiker en vanille; de geklopte eierdooiers toevoegen, alsmede de in weinig water opgeloste gelatine, de arak en het stijfgeklopte eiwit. De rozijnen en krenten in kokend water opzetten en 10 minuten koken; ze daarna zonder water, bij de eerste massa voegen en, als alles stijf begint te worden, den vorm vullen.

Blanc-manger. (Voor 6—8 pers.)

$\frac{1}{2}$ L. melk. — $\frac{1}{2}$ L. room. — 20 bitterkoekjes. —
1 stokje vanille. — 40 gr. suiker. — 20 gr. gelatine.

Bereiding. Den room en de melk koken met de suiker, de vanille en de bitterkoekjes. De opgeloste gelatine toevoegen als de massa niet meer kookt. Alles door een doek laten loopen en den vorm vullen.

Roode appelpudding.

$\frac{3}{4}$ K.G. zure appelen. — $1\frac{1}{2}$ L. water. — 250 gr.
suiker. — 2 citroenen. — 4 lepels arak. — 40 gr.
roode gelatine.

Bereiding. De appelen schillen, in 4 deelen snijden en de klokhuizen verwijderen; ze daarna gaarkoken in $1\frac{1}{2}$ L. water met de schil van een citroen, vervolgens door een paardenharen zeef wrijven; de suiker, het citroensap, den arak en de opgeloste gelatine toevoegen.

Deze pudding kan met vanillesaus gegeten worden.

Appelpudding met geslagen room.

$\frac{1}{2}$ K.G. zure appelen. — $\frac{3}{4}$ L. water. — 125 gr.
suiker. — $\frac{1}{2}$ geraspte citroenschil. — 20 gr.
gelatine. — $\frac{1}{4}$ L. slagroom.

Bereiding. De appelen koken met het water en de citroenschil; door een paardenharen zeef wrijven; de suiker toevoegen alsmede de opgeloste gelatine en den geslagen room. In den vorm laten stijf worden.

Charlotte russe.

$2\frac{1}{2}$ d. L. room. — 8 gr. gelatine. — 70 gr. biscuits. — $\frac{1}{2}$ d. L. marasquin. — 40 gr. suiker. —
25 gr. geconfijte vruchten. — angélique.

Bereiding. Zet rondom tegen den vorm biscuits, na er van onderen en aan de zijden stukjes afgesneden te hebben (zij blijven dan beter staan). Men moet den vorm onderste boven kunnen keeren, zonder dat de biscuits er uitvallen. Garneer den bodem met geconfijte vruchten en angélique. De gelatine oplossen, de suiker en de marasquin daarbij voegen en dit alles vermengen met den geslagen room. Met deze massa vult men den vorm.

Pudding à la Nesselrode. (Voor 6—8 pers.)

$\frac{1}{4}$ L. room. — 6 eieren. — 50 gr. suiker. — 200 gr. gemalen amandelen. — $\frac{1}{4}$ stokje vanille. — 20 gr. gelatine. — 70 gr. gebruinde suiker. — 1 d. L. marasquin. — 70 gr. sultana-rozijnen. — 40 gr. krenten. — 30 gr. sukade.

Bereiding. De eierdooiers 5 minuten roeren; de vanille, 50 gr. suiker en den room toevoegen; de massa au bain-Marie al roerende dik laten worden; daarbij doen 70 gr. gebruinde suiker en de massa opnieuw roeren totdat zij dik is; dan de krenten, rozijnen, sukade, amandelen, opgeloste gelatine en marasquin toevoegen. Het laatst het stijfgeklopte eiwit er onder mengen.

In plaats van het eiwit kan men $\frac{1}{2}$ L. geslagen room nemen.

De krenten en rozijnen moeten eerst afzonderlijk 10 minuten gekookt worden.

Bessensappudding.

4 d. L. bessensap. — 250 gr. suiker. — 6 eieren. — 20 gr. gelatine. — het sap van 1 citroen.

Bereiding. Als de citroenpudding.

Beaucoup de bruit et peu de besogne.

1 eiwit. — $\frac{1}{2}$ fl. bessensap. — 150 gr. suiker. — 4 blaadjes roode gelatine.

Bereiding. Het eiwit kloppen; heel langzaam wat bessensap en suiker toevoegen, steeds blijven kloppen totdat op die manier al de bessensap en suiker is toegevoegd; het laatst de opgeloste gelatine er doorroeren, de massa in een vorm laten stijf worden.

Rose pudding.

$1\frac{1}{2}$ citroen. — 50 gr. suiker. — 3 blaadjes roode gelatine. — $\frac{1}{8}$ L. water. — $\frac{1}{4}$ L. slagroom.

Bereiding. De gelatine oplossen in $\frac{1}{8}$ L. water; suiker en citroensap toevoegen en het laatst zéér voorzichtig den geslagen room.

Naar verkiezing kan men geconfijte vruchten in stukken gesneden onder de massa mengen. Den vorm vullen als alles stijf begint te worden.

Vanillepudding. ✕

4 eierdooiers. — $\frac{1}{2}$ stokje vanille. — 100 gr. suiker. — $\frac{1}{8}$ L. room. — $\frac{1}{2}$ L. slagroom. — 12 gr. witte gelatine. — $\frac{1}{16}$ L. water.

Bereiding. Kook den room met de suiker en de vanille; voeg de geklopte eierdooiers toe en roer deze massa au bain-Marie totdat ze gebonden is; voeg dan de gelatine en den geslagen room toe. Vul den vorm als de massa stijf begint te worden.

Turquoise.

1 L. room of melk. — 100 gr. suiker. — 20 gr. gelatine bij gebruik op den volgenden dag. — 30 gr. gelatine bij gebruik op denzelfden dag. — 1 d. L. marasquin of persico. — 100 gr. rose schuimpjes.

Bereiding. Kook den room met de suiker; voeg de opgeloste gelatine alsmede de marasquin toe als de room niet meer kookt. Plaats in een puddingvorm rose schuimpjes en stort daarover de gekookte massa.

Diplomaatpudding.

1 L. melk. — $\frac{1}{2}$ stokje vanille. — 5 eierdooiers.
— 170 gr. suiker. — 40 gr. gelatine. — $\frac{1}{4}$ L.
slagroom. — 150 gr. krenten. — 150 gr. rozijnen.
— 70 gr. sukade. — 70 gr. biscuits. — (De kren-
ten, sukade en biscuits kan men vervangen door
vruchten op water.)

Bereiding. De melk koken met de suiker en vanille; de eierdooiers 15 minuten kloppen; de kokende melk voorzichtig toevoegen, daarna de in weinig water opgeloste gelatine, de even opgekookte krenten en rozijnen, de in vierkante stukjes gesneden sukade en den geslagen room.

Een vorm laag om laag vullen met de biscuits en de gereedgemaakte massa.

De biscuits worden eerst even in melk gedompeld.

Deze pudding wordt gegeten met vanillesaus.

Bavaroise aux fraises.

1 K.G. kleine geurige aardbeien. — 300 gr. poeder-
suiker. — 40 gr. gelatine. — 2 d. L. kokend water.
— 1 lepel citroensap. — 8 d. L. slagroom.

Bereiding. Druk de aardbeien door een paardenharen zeef, vermeng ze met poedersuiker, de gelatine opgelost in kokend water en het citroensap. Plaats deze massa op ijs tot zij gebonden wordt; roer van tijd tot tijd, zoodat er geen klontjes gevormd worden. Klop den room en vermeng dezen met de gereedgemaakte massa; vul hiermede een vorm.

Bavaroise à la vanille. (Voor 10—12 pers.)

8 d. L. melk. — $\frac{1}{2}$ stokje vanille. — 8 eier-
dooiers. — 300 gr. suiker. — 35 gr. gelatine. —
 $\frac{1}{2}$ L. slagroom.

Bereiding. Laat de melk met de vanille 1 uur trekken. Roer de eierdooiers met de suiker 10 minuten; voeg voorzichtig de kokende melk toe; plaats deze massa au bain-Marie en roer tot ze gebonden is; voeg als de massa niet te warm meer is, de in weinig water opgeloste gelatine toe. Laat alles op ijs bekoelen, tot de massa er uitziet als een dikke brij. Zorg dat er geen klontjes in komen, door er telkens in te roeren. Klop den room, voeg dezen bij de gereedgemaakte massa, vul den vorm en plaats dezen $1\frac{1}{2}$ uur op ijs.

Daarna kan de bavaroise, na den vorm even in koud water gedompeld te hebben, gestort worden.

Bavaroise à l'orange.

12 sinaasappelen. — 200 gr. suiker. — 5 eieren. —
 $\frac{1}{2}$ L. slagroom. — 30 gr. gelatine.

Bereiding. Klop de eierdooiers met de suiker 10 minuten; roer ze daarna dik au bain-Marie, voeg dan de in weinig water opgeloste gelatine toe, vervolgens den stijfgeklopten room, en de geraspte schil van een sinaasappel. Plaats deze massa op ijs, roer van tijd tot tijd en voeg het sap van de sinaasappelen er bij, zoodra alles stijf begint te worden. Vul daarna den vorm.

Rumpudding.

125 4 eieren. — 250 gr. suiker. — 1 citroenschil. —
2 d. L. rum, arak of cognac. — 20 gr. gelatine. —
 $\frac{1}{2}$ L. slagroom.

Bereiding. De eieren 10 minuten kloppen met de suiker en de geraspte citroenschil; daarna de massa au bain-Marie dik roeren, de opgeloste gelatine, de rum en den geslagen room toevoegen.

Ananaspudding. (Voor 8 pers.)

1 blik ananas. — $\frac{1}{2}$ L. slagroom. — 125 gr. suiker. — 20 gr. witte gelatine.

Bereiding. De ananas in kleine vierkante stukjes snijden, daarna even verwarmen met de suiker en het sap van de ananas; de opgeloste gelatine toevoegen en, na bekoeeling, den geslagen room. Als de massa stijf begint te worden en de stukjes ananas niet meer zakken den vorm vullen.

Pouding à la crème.

$\frac{1}{2}$ L. slagroom. — $\frac{1}{2}$ L. melk. — 1 stokje vanille. — 70 gr. suiker. — 20 gr. gelatine.

Bereiding. Kook de melk met de suiker en de vanille, voeg als de melk niet meer kookt, de opgeloste gelatine toe, daarna den geslagen room.

Marasquinpudding.

$\frac{1}{2}$ L. room. — 2 d. L. marasquin. — 20 gr. gelatine. — 50 gr. suiker.

Bereiding. De marasquin met de suiker verwarmen; de opgeloste gelatine toevoegen; den room kloppen en toevoegen als de massa bekoeld is. Den vorm vullen.

Koffiepudding.

$\frac{1}{2}$ L. slagroom. — 20 gr. gelatine. — 100 gr. suiker. — 1 d. L. koffie-extract.

Bereiding. Maak een d. L. koffie-extract van 100 gr. koffie; voeg daarbij de suiker en de in weinig water opgeloste gelatine en vermeng dit met den geslagen room. Vul den vorm als de massa stijf begint te worden.

Pouding Dame blanche au kirsch.

$\frac{1}{2}$ L. slagroom. — 20 gr. gelatine. — $1\frac{1}{2}$ d. L. kirsch. — 100 gr. suiker. — 250 gr. geconfijte vruchten.

Bereiding. De gelatine oplossen, en daarin de suiker smelten; de kirsch toevoegen en dit alles vermengen met den geslagen room; als de massa stijf begint te worden de in stukken gesneden vruchten er doorroeren en den vorm vullen.

Frambozenpudding.

500 gr. frambozensap. — 200 gr. suiker. — 30 gr. roode gelatine. — $\frac{1}{8}$ L. water. — $\frac{1}{2}$ L. slagroom.

Bereiding. Verwarm het frambozensap met de suiker; voeg de gelatine, opgelost in $\frac{1}{2}$ L. water toe en vermeng deze massa, als ze bekoeld is, met den geslagen room; doe ze daarna in een steenen vorm.

VERSCHILLENDE TOESPIJZEN MET BROOD, RIJST, MACARONI ENZ.

Broodschotel met appelmoes. (Voor 6 pers.)

12 dunne sneedjes brood (zonder korsten). — 50 gr. boter. — 10 zure appelen. — suiker.

Bereiding. Maak appelmoes van de appelen; besmeer het brood aan beide kanten met de boter en plaats het laag om laag met de appelmoes in een vuurvasten schotel, zóó dat de bovenste laag uit brood bestaat. Laat het in den oven bij matige hitte lichtbruin worden.

Broodschotel met krenten en rozijnen. (Voor 6 pers.)

10 dunne sneedjes brood (zonder korsten). — $\frac{1}{2}$ L. melk. — 2 eieren. — 50 gr. suiker. — $\frac{1}{2}$ d.L. cognac. — 100 gr. krenten. — 100 gr. rozijnen. — 50 gr. sukade. — 30 gr. boter.

Bereiding. Klop de eieren 5 minuten met de suiker, voeg langzaam de melk en den cognac toe en week in deze massa het brood. Leg het laag om laag met de krenten, rozijnen en sukade in een vuurvasten schotel. Plaats hier en daar een stukje boter; bestrooi het geheel met paneermeel en laat het bij matige hitte in den oven lichtbruin worden.

Wentelteefjes. (Voor 6 pers.)

12 dunne sneedjes brood. — $\frac{1}{2}$ L. melk. — 1 of 2 eieren. — 50 gr. suiker. — 60 gr. boter. — de geraspte schil van $\frac{1}{2}$ citroen of 1 theelepel kaneel of $\frac{1}{2}$ d. L. cognac.

Bereiding. Klop de eieren met de suiker en de citroenschil en voeg de melk toe. Week in deze massa de sneedjes brood en laat ze op elkaar gestapeld $\frac{1}{2}$ uur staan. Bak ze daarna aan beide kanten in de koekenpan, tot ze lichtbruin zijn.

Appelschotel met resten van koekjes. (Voor 8 pers.)

12 zure appelen. — 75 gr. suiker. — $\frac{1}{8}$ theelepel kaneel. — $\frac{1}{2}$ geraspte citroenschil. — $\frac{5}{8}$ d. L. rum. — 10 theelepels frambozengelei. — 65 gr. boter. — 65 gr. biscuits. — 65 gr. macronen of bitterkoekjes. — $\frac{1}{4}$ L. room of melk. — 4 eierdooiers of 2 eierdooiers en 10 gr. maïzena. — 25 gr. suiker. — kaneel.

Bereiding. Schil de appelen; boor ze uit en kook ze voorzichtig gaar. Vul de opening met een mengsel, gemaakt van suiker, kaneel, citroenschil en rum. De appelen worden naast elkaar in een vuurvasten schotel geplaatst en de tussenruimten opgevuld met de biscuits, de marmelade en stukjes boter. Over dit alles stort men een saus, gemaakt van de eierdooiers, de suiker, de maïzena en de melk of room. Het geheel wordt bestrooid met de fijngemaakte bitterkoekjes.

Rijstschotel.

100 gr. rijst. — 1 L. melk. — 40 gr. boter. — $\frac{1}{2}$ geraspte citroenschil. — 80 gr. suiker.

Bereiding. Doe alles in een vuurvasten schotel; plaats er een deksel op en laat het 2 uur in den oven staan.

Perentimbal. (Voor 8 pers.)

250 gr. peren. — $5\frac{1}{2}$ d. L. bessensap. — 125 gr. suiker. — 1 L. melk. — 50 gr. suiker. — 80 gr. gemalen rijst of griesmeel. — 2 eieren. — citroensap.

Bereiding. Kook de peren in de bessensap, zoo noodig met wat water en suiker, en maak daarvan purée; kook de melk en voeg hierbij de gemalen rijst, de suiker, de eierdooiers en het citroensap. Plaats de perenpurée laag om laag met de gemalen rijst in een vuurvasten schotel en doe het eiwit boven op. Zet den schotel nog $\frac{1}{4}$ uur in den oven. Deze schotel kan koud gegeten worden.

Rijst. (Voor 4 pers.)

200 gr. rijst. = 2 d. L. — 6 d. L. water (men neemt steeds driemaal zooveel water als rijst.) — 3 gr. zout.

Bereiding. Wasch de rijst op een zeef en zet ze op met koud water en zout. Zoodra zij kookt wordt zij op een niet te warme plaats der kachel gezet (waar zij blijft koken) en is dan na $\pm \frac{1}{2}$ uur gaar. Er mag niet in geroerd worden.

Rijst met appelen. (Voor 4 pers.)

200 gr. rijst. — $\frac{1}{4}$ citroenschil. — 1 stukje kaneel. — 1 L. zure appelen. — 20 gr. boter. — 1 L. water. — 100 gr. suiker. — 3 gr. zout.

Bereiding. Kook de rijst in water met de citroenschil en het zout. Kook eveneens de appelen, in vierdepartjes gesneden, gaar in weinig water met de pijpkaneeel. Meng beide daarna dooreen met de boter en de suiker.

Rijstkoekjes. (Voor 8—10 pers.)

600 gr. gekookte rijst = 200 gr. rauw. — 3 eieren. — 100 gr. suiker. — 100 gr. bloem. — 50 gr. boter. — de geraspte schil van 1 citroen of 1 theelepel kaneel.

Bereiding. Klop de eierdooiers 10 minuten met de suiker; voeg de bloem, de kaneel of geraspte citroenschil, de gekookte rijst en het laatst het stijfgeklopte eiwit toe. Bak van deze massa kleine koekjes in de koekenpan met de boter.

Rijstrand met geklopt eiwit. (Voor 6 pers.)

300 gr. rijst. — 1 L. melk. — $\frac{1}{2}$ stokje vanille. — 100 gr. suiker. — 1 eiwit. — $\frac{1}{4}$ flesch bessensap. — 150 gr. suiker. — 4 bladen roode gelatine.

Bereiding. Kook de rijst in de melk met de vanille; voeg daarna de suiker toe. Doe deze massa in een rijstrand en garneer ze, als ze gestort en stijf is, met zeer stijfgeklopt eiwit dat vermengd is met de bessensap, de suiker en de opgeloste gelatine.

Spaansche Rijst. (Voor 6—8 pers.)

200 gr. rijst. — 1 L. melk. — 4 eieren. — 150 gr. suiker. — 1 d. L. cognac.

Bereiding. Kook de rijst in de melk; voeg daarna de suiker, de geklopte eierdooiers, het stijfgeklopte eiwit en den cognac toe. Doe de massa in een vuurvasten schotel en laat ze in den oven lichtbruin worden.

Rijtschotel met bitterkoekjes. (Voor 6 pers.)

1 L. melk. — 100 gr. rijst. — 150 gr. bitterkoekjes. — 1 ei. — 20 gr. boter. — 50 gr. suiker.

Bereiding. Kook de melk met de rijst en de bitterkoekjes; voeg als de rijst gaar is, de suiker, de boter en het geklopte ei toe. Doe de massa, die vooral niet te droog mag zijn, in een vuurvasten schotel en laat ze in den oven lichtbruin worden.

Macédoineschotel. (Voor 6 pers.)

200 gr. rijst. — 1 L. melk. — 150 gr. suiker. — $\frac{1}{2}$ stokje vanille. — vruchten op brandewijn of water.

Bereiding. Kook de rijst in de melk met de vanille en voeg daarna de suiker toe. Plaats deze massa laag om laag met de vruchten in een vuurvasten schotel en laat ze in den oven lichtbruin worden.

Riz à la Condé.

1 L. melk. — 100 gr. rijst. — $\frac{1}{2}$ stokje vanille. — 100 gr. suiker. — 20 gr. gelatine. — $\frac{1}{2}$ L. slagroom. — 1 bus of flesch abrikozen op water.

Bereiding. Blancheer de rijst, kook ze daarna met de melk en de vanille. Voeg de suiker en de opgeloste gelatine toe, als de rijst gaar is, en zoodra ze wat bekoeld is, den geslagen room. Plaats deze massa laag om laag met de vruchten in een vorm.

Het huidje van de abrikozen moet verwijderd worden.

Men presenteert deze pudding met een persico- of marasquin-saus.

Deensche Rijst. (Voor 6 pers.)

100 gr. rijst. — 1 L. melk. — 150 gr. bitterkoekjes. — 1 ei. — 15 gr. boter. — 50 gr. suiker.

Bereiding. Kook de rijst in de melk; voeg daarna het ei, de boter en de suiker toe en plaats deze massa laag om laag met bitterkoekjes in een vuurvasten schotel.

Pompadourrijst. (Voor 8 pers.)

200 gr. rijst. — 1 L. melk. — 6 eieren. — 125 gr. suiker. — 125 gr. boter. — ingemaakte abrikozen.

Bereiding. Kook de rijst in de melk; voeg de boter, de suiker, de geklopte eierdooiers en het stijfgeklopte eiwit toe. Plaats deze massa laag om laag met de abrikozen in een vuurvasten schotel en laat ze in den oven lichtbruin worden.

Men kan de massa ook in een rand plaatsen en presenteren met geslagen room of vanillesaus.

Rijsteroquetten (van verse rijst).

150 gr. rijst. — 50 gr. suiker. — 3 eierdooiers. — marmelade. — kalfsvet. — 1 ei (om te paneeren). — paneermeel.

Bereiding. Kook de rijst in water; wrijf ze door een paardenharen zeef; vermeng ze met de suiker en de flink geklopte eierdooiers. Laat deze massa bekoelen en maak er op de gewone wijze croquetten van, waartusschen de marmelade geplaatst wordt. Paneer ze en bak ze in kokend vet.

Men kan deze croquetten ook maken van overgeschoten rijst.

Rijstebrij. (Voor 3—4 pers.)

100 gr. rijst. — 1 L. melk.

Bereiding. Zet de rijst tegelijk met de melk op en kook ze langzaam daarin gaar. Er mag niet in geroerd worden.

N.B. Men kan voor rijstebrij ook taptemelk gebruiken.

Gort met karnemelk. (Voor 2 à 3 pers.)

100 gr. Alkmaarsche gort. — 1 L. karnemelk.

Bereiding. Zet de gort met de karnemelk op en kook ze daarin gaar. Zoodra de massa kookt, moet er af en toe in geroerd worden.

In plaats van gort kan men ook oatmeal of boekweitgrutten nemen.

Rijst met krenten. (Voor 4 pers.)

200 gr. rijst. — 80 gr. krenten. — 5 gr. zout.

Bereiding. Wasch de rijst en kook ze in driemaal zooveel water als rijst, met zout. In een half uur kan de rijst gaar zijn. Wasch de krenten eenige malen; kook ze gedurende 10 minuten in zeer weinig water en roer ze door de gaargekookte rijst.

Tapiocaschotel. (Voor 2 à 3 pers.)

3 lepels tapioca. — $\frac{1}{2}$ L. melk. — 1 ei. — notemuskaat. — zout. — 30 gr. suiker. — 20 gr. boter.

Bereiding. Kook de melk met de suiker; voeg de aangemengde tapioca toe en laat de massa 5 minuten koken; voeg dan de overige ingrediënten er bij (het laatst het stijfgeklopt eiwit). Doe de massa in een vuurvasten schotel en laat ze in den oven lichtbruin worden.

Zoete macaroni. (Voor 4 pers.)

100 gr. macaroni. — 1 L. water of melk. — 80 gr. suiker. — 60 gr. boter. — 3 gr. zout. — 60 gr. sultana-rozijnen.

Bereiding. Kook de macaroni in het water of de melk, met het zout. Voeg, als de massa droog genoeg is, de suiker en de boter toe alsmede de rozijnen, die afzonderlijk gaargekookt moeten zijn. Plaats deze massa in een vuurvasten schotel; bestrooi ze met paneermeel en laat ze in den oven lichtbruin worden.

Sagoschotel. (Voor 6—8 pers.)

175 gr. sago. — 1 L. melk. — 125 gr. krenten. — 50 gr. sukade. — 2 eieren. — 50 gr. suiker. — 6 cM. pijpkaneel. — 1 d. L. rum. — 35 gr. boter.

Bereiding. Kook de melk met de suiker en de kaneel, roer er de aangemengde sago doorheen en laat de massa 3 minuten doorkoken. Voeg daarna de in vierkante stukjes gesneden sukade, de krenten, die afzonderlijk gaargekookt zijn, de geklopte eierdooiers, het stijfgeklopte eiwit en de rum toe. Doe alles in een vuurvast schoteltje en zet dit $\frac{1}{4}$ uur in den oven.

In plaats van krenten en sukade kan men ook geraspte zoete amandelen en geraspte citroenschil nemen.

Wanneer men deze massa $1\frac{1}{2}$ uur au bain-Marie laat koken in een blikken vorm, krijgt men een zeer smakelijken pudding, waarbij men een maderasaus kan presenteren.

Watergruel. (Voor 4—6 pers.)

100 gr. parelgort. — $1\frac{1}{2}$ L. water. — 100 gr. suiker. — 2 d. L. bessensap. — 150 gr. krenten. — 5 c. M. pijpkaneeel of $\frac{1}{8}$ citroenschil.

Bereiding. Zet de parelgort met koud water en de pijpkaneeel of citroenschil op en laat ze 2 uur koken. $\frac{1}{2}$ uur voor de gort gaar is worden de flink gewasschen krenten toegevoegd. Even voor het opdoen worden de bessensap en de suiker er doorgeroerd.

Maïzenavla met bitterkoekjes. (Voor 3—4 pers.)

$\frac{1}{2}$ L. melk. — 60 gr. suiker. — 25 gr. maïzena. — $\frac{1}{2}$ stokje vanille. — 1 ei. — 10 bitterkoekjes.

Bereiding. Kook de melk met de suiker en de vanille. Voeg de aangemengde maïzena toe, en daarna het flink geklopte ei. Doe de saus in een schaal en garneer ze met de bitterkoekjes, die even in likeur moeten gedompeld zijn.

Polenta. (Voor 3—4 pers.)

1 L. melk of water. — 250 gr. boekweitmeel of maïsmeel. — 400 gr. gedroogde pruimen.

Bereiding. Kook de melk of het water; voeg er de niet aangemengde meelsoort doorheen; laat de massa nog $\frac{1}{2}$ uur koken en voeg de afzonderlijk gaargekookte pruimen toe.

Melk met havergort. (Voor 2—3 pers.)

8 d. L. melk. — 1 d. L. havergort.

Bereiding. Kook de melk met de havergort ongeveer 2 uur. Plaats de pan op een niet te warme plaats der kachel. Er mag niet in geroerd worden.

Melk met havermout. (Voor 2—3 pers.)

1 L. melk. — 100 gr. havermout.

Bereiding. Kook de melk met de havermout 20 minuten. Roer van tijd tot tijd.

Gort met rozijnen. (Voor 2 pers.)

100 gr. Alkmaarsche gort. — 40 gr. rozijnen. — 5 d. L. water. — zout.

Bereiding. Kook de gort met het water en het zout gedurende 2 uur. Voeg na $1\frac{1}{2}$ uur de gewasschen rozijnen toe.

Dickmelk of Stippmilch.

dikke melk. — room. — suiker. — kaneeel.

Bereiding. Dikke melk degenen in een linnen zak, dien men ophangt, zoodat de vloeistof afloopt. De volgende dag doet men de melk, die in den zak is achtergebleven, in een schaal, roert er den room doorheen en presenteert deze massa met suiker en kaneeel.

Dit gerecht wordt in Deutschland dikwijls gebruikt.

Hangop.

karnemelk. — suiker. — room of zoete melk. — beschuit.

Bereiding. Plaats in een vergiet een servet niet daarop de karnemelk; laat deze eenige uren zoo staan, zoodat het grootste gedeelte van het water uit de karnemelk loopt; van tijd tot tijd schept men er met een lepel het dikste gedeelte, dat zich op den bodem bevindt, uit. Wanneer alles vrij dik is, roert men er wat zoete melk of room door. Hangop wordt gepresenteerd met suiker en beschuit.

Spekpannekoeken. (ongeveer 12 stuks.)

400 gr. bloem. — 400 gr. boekweitmeel. — 400 gr.
gerookt spek. — $1\frac{1}{2}$ L. melk en water. — 75 gr.
gist. — 5 gr. zout.

Bereiding. Maak een luchtig beslag van de bloem, het meel, het zout, de lauwwarme melk met het water. Besla het deeg flink en voeg het laatst de gist er bij, aangeroerd met een weinig suiker of een weinig lauwwarme melk. Laat het deeg ongeveer $\frac{1}{2}$ uur rijzen op een niet te warme plaats der kachel. Snijd het spek in dunne plakjes. Bak, als het beslag genoeg gerezen is, ieder keer 3 stukjes spek uit in de koekenpan, totdat zij lichtbruin zijn; doe daarbij een lepel beslag, en bak den pannekoek eerst aan den eenen, dan aan den anderen kant bruin.

De pannekoeken kunnen ook gebakken worden zonder spek, met boter, olie of hammevet.

Eierpannekoeken. (10 à 12 stuks.)

4 eieren. — 125 gr. bloem. — 3 gr. zout. — $\frac{1}{2}$
geraspte citroenschil. — $\frac{1}{2}$ L. melk. — 40 gr.
suiker. — 80 gr. boter of kalfsvet.

Bereiding. Roer de eierdooiers met het zout en de suiker 10 minuten; voeg de bloem en de geraspte citroenschil toe, langzaam de melk en het laatst het zeer stijfgeklopte eiwit. Bak van deze massa pannekoekjes; bedek ze als ze gekeerd zijn, iederen keer met een deksel; zij zullen daardoor luchtiger worden.

Trommelkoek of zakkoek. (Voor 6—8 pers.)

300 gr. bloem. — 300 gr. boekweitmeel. — 150 gr.
krenten. — 150 gr. rozijnen. — 80 gr. gist. —
2 theelepels witte suiker. — $\frac{1}{2}$ L. melk. —
2 à 3 eieren. — 5 gr. zout.

Bereiding. De eieren kloppen met het zout; bloem en meel toevoegen en langzaam de lauwwarme melk; dit alles flink beslaan. Krenten en rozijnen wasschen, de gist vermengen met de suiker en deze met de krenten en rozijnen door het beslag roeren. Het deeg $\frac{1}{2}$ uur laten rijzen op een niet te warme plaats der kachel. Een blikken puddingvorm inwrijven met boter, met paneermeel bestrooien, daarin het deeg plaatsen en de massa 3 à 4 uur au bain-Marie laten koken. Inplaats van in een vorm kan men het deeg in een zak plaatsen. In dat geval moet de zak zoodanig worden dichtgebonden dat er nog ruimte genoeg blijft voor het deeg om te kunnen rijzen. Ook de puddingvorm mag slechts voor $\frac{2}{3}$ gevuld worden. Bovendien wordt een kookmat in de pan geplaatst om het aanbranden te voorkomen, en moet de zakkoek gekeerd worden wanneer hij de helft van den tijd gekookt heeft.

Drie in de pan. (Voor 8 à 10 pers.)

300 gr. bloem. — 300 gr. boekweitmeel. — 2 à 3
eieren. — 150 gr. krenten. — 150 gr. rozijnen. —
50 gr. gist. — 8 d. L. melk. — 5 gr. zout. —
100 gr. kalfsvet of boter.

Bereiding. Klop de eieren met het zout; voeg bloem en meel toe, eveneens langzaam de lauwwarme melk; besla dit alles flink; voeg de gewasschen krenten en rozijnen toe, alsook de gist vermengd met wat suiker of wat lauwwarme melk. Laat dit beslag $\frac{1}{2}$ uur rijzen.

Bak er daarna kleine koekjes van; drie te gelijk in de koekenpan.

Flensjes. (25 à 30 stuks.)

100 gr. bloem. — 3 eieren. — $\frac{1}{2}$ L. melk. —
3 gr. zout. — 80 gr. boter.

Bereiding. Roer de eieren met het zout 5 minuten; voeg de bloem toe, langzaam de melk, zorg daarbij vooral dat er geen klontjes in het beslag komen. Bak van dit beslag zéér dunne pannekoekjes die aan beide zijden lichtbruin behoorren te zijn.

Appelbeignets. I. (Voor 8—10 pers.)

250 gr. bloem. — ongeveer $\frac{1}{2}$ flesch bier. — zout. —
kalfsvet of reuzel. — 10 zure appelen.

Bereiding. Maak een dik beslag van de bloem met het bier en het zout. Schil de appelen; boor ze; snijd ze in plakjes; dompel ze in het gereedgemaakte beslag en bak ze lichtbruin in het kokende vet. Plaats ze op een stuk papier, en doe ze op schotel als het vet er wat uitgetrokken is; bestrooi ze daarna met suiker.

Appelbeignets. II. (Voor 8—10 pers.)

10 zure appelen. — 125 gr. bloem. — 2 eieren. —
2 theelepels slaolie. — 1 d. L. bier. — 5 gr. zout. —
30 gr. suiker. — $\frac{1}{2}$ d. L. brandewijn.

Bereiding. Maak een kuiltje in de bloem; plaats daarin de eieren, de slaolie en het zout; roer tot alles zich vermengd heeft en besla het deeg daarna verder met het bier. Schil de appelen; boor ze, snijd ze in plakjes en zet de plakjes een half uur in den brandewijn met de suiker. Bak daarna de appelbeignets op dezelfde manier als in het voorgaande recept is gezegd.

In plaats van dit beslag kan men de pâte à frire nemen (zie blz. 82) wat nog wel zoo smakelijk is.

Oliebollen.

400 gr. bloem. — $2\frac{1}{2}$ d. L. melk. — 3 eieren. —
50 gr. gist. — 5 gr. zout. — 60 gr. boter. —
200 gr. krenten. — 150 gr. rozijnen. — 50 gr.
sukade. — 12 zure appelen.

Bereiding. Maak het deeg gereed als voor den trommelkoek. Snijd de sukade in stukjes en snipper de appelen; roer beide onder het beslag. Laat het beslag $\frac{1}{2}$ uur rijzen. Neem een lepel vol van het beslag; laat dat in de kokende olie of in het kokende vet langzaam gaar en bruin worden; plaats de oliebollen daarna nog even op een stuk papier.

Poffertjes. I.

250 gr. bloem. — $2\frac{1}{2}$ d. L. melk. — 2 eieren. —
2 gr. zout. — 40 gr. gist. — 125 gr. krenten. —
60 gr. sukade — 125 gr. boter.

Bereiding. Klop de eieren met het zout 5 minuten; voeg de bloem toe, daarna langzaam de lauwwarme melk; besla het deeg flink en doe er vervolgens de gist, vermengd met suiker of lauwwarme melk, de gewasschen krenten en rozijnen en de in stukken gesneden sukade bij.

Laat het beslag $\frac{1}{2}$ uur rijzen. Bak er daarna poffertjes van in de daarvoor bestemde poffertjespan.

Poffertjes. II.

$\frac{1}{2}$ L. melk. — 220 gr. bloem. — 3 eieren. — zout. —
50 gr. gist. — 100 gr. krenten. — 100 gr. rozijnen. —
50 gr. sukade. — 125 gr. boter.

Bereiding. Als boven.

Montagne russe.

200 gr. biscuits of kolombijnen. — 2 d. L. mader. — frambozengelei. — 2 d. L. melk. — $\frac{1}{2}$ stokje vanille. — 100 gr. suiker. — 3 eieren. — 10 gr. maïzena.

Bereiding. Dompel de biscuits even in mader, en stapel ze zoo hoog mogelijk op een assiette; bestrijk iedere laag met frambozenmarmelade. Begiet de biscuits met een crème gemaakt van de melk, de suiker, de vanille, de eierdooiers en de maïzena. Plaats even voor het opdoen het stijfgeklopte eiwit er op; bestrooi het eiwit hier en daar met een weinig roode suiker.

Tréfle anglais.

100 gr. rochers. — 100 gr. biscuits. — 100 gr. patiences. — 100 gr. macarons. — 100 gr. geconfijte vruchten. — sherry of punch. — $\frac{1}{2}$ L. slagroom. — poedersuiker en vanillepoeder. — 150 gr. geconfijte vruchten.

Bereiding. Snijd al de verschillende koekjes aan stukken; drink ze gedurende 2 uur in punch of sherry; doe er 100 gr. geconfijte vruchten bij; bedek de massa met den geslagen room, waardoor poedersuiker en vanillepoeder. Garneer het geheel met geconfijte vruchten.

Bij dezen schotel worden nougatmandjes gepresenteerd.

Ananas van rijst.

Bereiding. Kook vanillerijst; geef ze den vorm van een ananas; bestrijk deze met abrikozengelei; steek er boven op bladeren, gesneden angélique en maak de stippen, die men in ananas heeft, van stukjes angélique, rozijn of kers. Garneer het onderste gedeelte met schijven ananas.

Kersenpannekoekjes.

3 d. L. melk. — 100 gr. bloem. — 3 eieren. — kersen. — zout. — 80 gr. boter.

Bereiding. Maak een beslag van de melk, bloem, zout en eieren als voor flensjes. Als men een lepel beslag en wat boter in de pan gedaan heeft, plaatst men er dadelijk eenige kersen op, van pitten en stelen ontdaan. Als de onderkant van den pannekoek bruin is, keert men hem voorzichtig en laat men ook de andere zijde bruin worden.

Chaufroid van vruchten.

1 bus abrikozen. — 12 fijne appelen. — 100 gr. geconfijte kersen. — 1 groene pruim. — 1 stukje angélique. — $\frac{1}{2}$ L. melk. — 42 gr. gelatine. — 100 gr. zoete amandelen. — 330 gr. suiker. — 2 eiwitten. — $2\frac{1}{2}$ d. L. rijnwijn. — 2 d. L. marasquin. — $\frac{1}{2}$ citroen. — 1 stokje vanille.

Bereiding. Maak op de gewone wijze marasquingelei. Boor de appelen uit en kook ze gaar in $2\frac{1}{2}$ d. L. water, $2\frac{1}{2}$ d. L. wijn en 60 gr. suiker; laat ze uitdruipen en vul ze met een geconfijte kers. Ontdoe de abrikozen van de schilletjes en laat ze goed uitdruipen. Maak van den room, de melk, de vanille, 70 gr. suiker, 100 gr. amandelen en 20 gr. gelatine de gewone blanc-manger.

Schik nu op een schotel, bedekt met een taartpapier, de vruchten pyramidaalsgewijze, doe er hier en daar wat blanc-manger tusschen. Plaats aan den voet van de pyramide, 4 vakjes vruchten en overgiet alles met blanc-manger. Bespuit het geheel evenals bij andere chaufroids met marasquingelei; versier alles met schijfjes geconfijte kers en steek in den top een hâtelet versierd met een groene pruim en een stukje appel in den vorm van een hanekam en gedoopt in blanc-manger.

Tipsy cake.

frambozenmarmelade. — $\frac{3}{4}$ L. melk. — 8 eieren. —
1 d. L. cognac of rijnwijn. — 10 kolombijnen.

Bereiding. Snijd de kolombijnen middendoor; plaats marmelade tusschen de 2 helften, en doe ze zoo in een schotel. Klop de eierdooiers 5 minuten; kook de melk met de suiker en de vanille; voeg deze kokende massa voorzichtig bij de eierdooiers, alsook den cognac. Giet deze vla over de kolombijnen, en bedek het geheel met het stijfgeklopte eiwit.

Plaats dezen schotel nog ongeveer $\frac{1}{4}$ uur in een matig verhitten oven.

ZOETE SAUSEN.**Warme wijnsaus.** X

2 eieren, geel en wit. — 2 eierdooiers. — 60 gr. suiker. — het sap van $\frac{1}{2}$ citroen of sinaasappel. — de schil van $\frac{1}{4}$ citroen of sinaasappel. — 2 d. L. rijnwijn of bessenwijn.

Bereiding. Het geel en wit der eieren en de suiker 5 minuten kloppen; de schil, het sap en den wijn toevoegen. De pan met de saus au bain-Marie plaatsen en de saus kloppen totdat al het schuim verdwenen is en zij den lepel bedekt.

Rumsaus. X

Ingrediënten en bereiding als bij warme wijnsaus, doch in plaats van wijn neemt men 1 d. L. rum en 1 d. L. water.

N.B. Men kan in deze sausen de eierdooiers vervangen door 10 gr. maïzena, aangemengd met koud water.

Wanneer men inplaats van suiker glycerine neemt, zijn deze sausen ook in sommige gevallen geschikt voor lijders aan suikerziekte.

Wijnschuimsaus. X

125 gr. suiker. — 3 d. L. wijn. — 8 c.M. pijpkaneel. — 2 eierdooiers. — 1 ei. — de schil van een citroen of sinaasappel.

Bereiding. Klop het ei, de eierdooiers, suiker, kaneel en schil 10 minuten in een pan. Voeg langzaam den wijn toe. Zet de pan au bain-Marie en klop zoo lang tot zich schuim vormt.

Persico- of marasquinsaus.

Het nat van een flesch abrikozen op water. — 60 gr. suiker. — 4 eieren. — 1 d. L. persico of marasquin.

Bereiding. Als Wijnsaus.

Marasquinsaus.

$\frac{1}{2}$ L. melk of half melk en half room. — 24 gr. suiker. — 10 gr. maïzena. — 3 eierdooiers. — 1 d. L. marasquin.

Bereiding. Klop de eierdooiers met de suiker, voeg daarbij langzaam de aangemengde maïzena, de kokende melk of den room. Plaats de pan au bain-Marie en roer totdat de saus gebonden is, waarna de marasquin wordt toegevoegd.

Punchsaus.

1 d. L. cognac. — 1 d. L. rum. — 3 d. L. water. — 1 stukje pijpkaneel. — wat citroenschil. — 250 gr. suiker. — 2 lepels maïzena of 4 eierdooiers.

Bereiding. Klop de eierdooiers met de suiker, de schil en de kaneel. Voeg langzaam het water toe, de rum en den cognac. Klop de saus au bain-Marie tot zij gebonden is.

Indien men de saus wenscht te binden met maïzena wordt het water gekookt met de suiker, de schil en de kaneel, de aangemengde maïzena toegevoegd en de saus nog 5 minuten gekookt, daarna de rum of de cognac er bijgedaan. Het is zeker onnoodig te zeggen, dat men de saus ook kan maken van 2 eierdooiers en de helft der maïzena.

Kirschsaus. I.

8 eierdooiers. — 100 gr. suiker. — het sap van $\frac{1}{2}$ citroen. — $1\frac{1}{2}$ d. L. kirsch. — $1\frac{1}{2}$ d. L. water.

Bereiding. Als Wijnsaus, doch de kirsch toevoegen als de saus au bain-Marie geklopt is.

Kirschsaus. II.

150 gr. suiker. — $1\frac{1}{2}$ d. L. water. — $1\frac{1}{2}$ d. L. kirsch.

Bereiding. Kook de suiker met het water tot een dikke stroop en voeg er daarna de kirsch bij.

Kardinaalsaus.

de schil van een bitteren oranjeappel. — het sap van een sinaasappel. — 80 gr. suiker. — 8 c.M. pijpkaneel. — 4 kruidnagelen. — 6 gemalen zoete amandelen. — 3 d. L. witte wijn. — 3 eieren. — 3 eierdooiers.

Bereiding. Als Wijnsaus.

Abrikozensaus.

4 abrikozen. — 2 eierdooiers. — 60 gr. suiker. — 2 d. L. rijnwijn. — enkele drappels citroensap.

Bereiding. Klop de eierdooiers met de suiker 10 minuten; voeg den wijn toe en klop de massa au bain-Marie totdat al het schuim verdwenen is. Kook de abrikozen tot zij zacht zijn. Wrijf ze fijn door een paardenharen zeef; voeg deze massa met het citroensap bij de saus en roer alles opnieuw 5 minuten au bain-Marie.

Perzikensaus.

Bereiding. Als Abrikozensaus. Men neemt natuurlijk perzikken in plaats van abrikozen.

Bessensapsaus.

2 $\frac{1}{2}$ d. L. bessensap. — 1 d. L. water. — 12 gr. sago. — 65 gr. suiker. — 5 c. M. pijpkaneeel.

Bereiding. Kook de bessensap met het water, de pijpkaneeel en de suiker; voeg de met koud water dun aangemengde sago toe; laat de saus roerende nog 5 minuten koken.

Zeer smakelijk is het de bessensap gedeeltelijk door frambozensap te vervangen.

Aardbeiensaus.

Bereiding. Als Abrikozensaus. Men neemt in plaats van abrikozen, 1 d. L. aardbeien-purée.

Frambozensaus.

Bereiding. Als Aardbeiensaus. Men neemt in plaats van aardbeien 1 d. L. frambozen-purée.

Op deze manier kan men gemakkelijk verschillende vruchtensausen bereiden.

Vanillesaus. I.

2 $\frac{1}{2}$ d. L. room. — 2 $\frac{1}{2}$ d. L. melk. — $\frac{1}{2}$ stokje vanille. — 50 gr. suiker. — 5 eierdooiers.

Bereiding. Roer de eierdooiers met de suiker 5 minuten; kook den room met de melk en de vanille; voeg deze kokende massa voorzichtig bij de eierdooiers en roer alles te zamen au bain-Marie totdat de saus gebonden is.

Vanillesaus. II. X

$\frac{1}{2}$ L. melk. — 60 gr. suiker. — 20 gr. maïzena. — $\frac{1}{2}$ stokje vanille. — 1 eierdooier.

Bereiding. Kook de melk met de suiker en de vanille, voeg de dun aangemengde maïzena toe; laat de saus roerende 5 minuten koken en bind ze met den eierdooier.

Caramelsaus. X

1 lepel water. — 50 gr. suiker. — $\frac{1}{4}$ L. zoete room of melk. — 20 gr. maïzena of 3 eierdooiers.

Bereiding. Maak caramel van het water en de suiker, zorg dat zij slechts lichtbruin wordt (zie blz. 212). Klop de eierdooiers 10 minuten, voeg er langzaam den room bij en roer deze massa au bain-Marie tot zij gebonden is, vermeng ze daarna voorzichtig met de caramel en roer alles opnieuw even au bain-Marie.

Neemt men maïzena in plaats van eierdooiers, dan kookt men den room 5 minuten met de dun aangemengde maïzena, voegt deze massa bij de caramel en handelt verder als boven.

Orgadesaus.

1 rolletje amandelpers. — 3 eierdooiers. — 40 gr. suiker. — 10 gr. maïzena. — $\frac{1}{2}$ L. melk of half room en half melk. — $\frac{1}{4}$ stokje vanille.

Bereiding. Kook de melk; roer de amandelpers fijn met de eierdooiers en de suiker; voeg daarbij de maïzena, en langzaam roerende de kokende melk. Giet alles door een zeef. Kook nu de saus au bain-Marie met de vanille totdat zij gebonden is.

Koffiesaus.

100 gr. koffieboonen. — 4 d. L. kokend water. —
6 eierdooiers. — 100 gr. suiker. — 10 gr. boter.

Bereiding. Maal de boonen fijn. Zet daarvan koffie op de gewone wijze met de 4 d. L. water en laat ze $\frac{1}{2}$ uur trekken, doch vooral niet koken. Giet de koffie door een fijn zeefje of neteldoeksche lap. Klop de eierdooiers met de suiker; voeg daarbij de koffie; roer de saus au bain-Marie totdat zij gebonden is en roer er het laatst de boter doorheen.

COMPOTES.**Appelen in gelei.** (Voor 6 pers.)

8 appelen. — $\frac{1}{2}$ L. water. — het sap en de geraspte schil van $\frac{1}{2}$ citroen. — 60 gr. suiker. — 2 d. L. rijnwijn. — 5 bladen witte gelatine. — 8 geconfijte kersen.

Bereiding. Schil de appelen; boor ze; kook ze met het water, de suiker en de citroenschil. Keer ze af en toe om. Wanneer men met een houtje gemakkelijk in de appelen kan prikken zijn zij gaar. Plaats dan de appelen op een schotel, voeg bij het vocht, waarin zij gekookt zijn, het citroensap, de opgeloste gelatine en den wijn. Laat deze massa bekoelen en snijd er zoodra zij daartoe stijf genoeg is, figuren van. Plaats de figuren op en om de appelen en op elken appel een geconfijte kers.

Compote van kersen. (Voor 4—6 pers.)

1 K.G. kersen. — $\frac{1}{2}$ L. water. — 60 gr. suiker. — het sap van $\frac{1}{2}$ citroen.

Bereiding. Ontdoe de kersen van de stelen. Kook het water en de suiker 15 minuten, doe de flink gewasschen kersen daarbij en kook alles 5 minuten. Plaats daarna de kersen op een schotel; voeg bij het vocht het citroensap en kook dit opnieuw even om het gebonden te krijgen. Giet het daarna over de vruchten.

Compote de marrons à la vanille, à l'orange, ou au citron. (Voor 4—6 pers.)

40 kastanjes. — 300 gr. suiker en 300 gr. water ingekookt tot een dikke stroop. — vanille of citroensap of sap van oranje. — schillen van citroen of van oranje.

Bereiding. Verwijder de bruine schil der kastanjes; wasch ze flink en plaats ze in een pan met $1\frac{1}{2}$ L. water. Kook ze gaar en verwijder het huidje. Wrijf ze fijn door een zeef, vermeng deze purée met de suikerstroop en vanille of citroensap met geraspte schil, of sap van oranje met geraspte schil.

Gedroogde appelen. (Voor 3—4 pers.)

500 gr. gedroogde appelen. — 2 d. L. bessensap. — de schil van $\frac{1}{2}$ citroen. — 60 gr. suiker.

Bereiding. Wasch de appelen den avond van te voren in lauw water, zet ze daarna te weken; kook ze gaar met water, bessensap, suiker en citroenschil. Schud de appelen af en toe om, wanneer er te veel vocht op is. Wanneer de appelen gaar zijn, wordt het vocht gebonden met een weinig maïzena. De hoeveelheid suiker kan niet juist worden opgegeven omdat zij afhangt van de soort appelen.

Gedroogde abrikozen. (Voor 3 pers.)

250 gr. abrikozen. — 65 gr. suiker. — $2\frac{1}{2}$ d. L. water. — $\frac{1}{4}$ citroenschil. — $\frac{1}{2}$ d. L. bessenwijn of rozenwijn.

Bereiding. Kook de abrikozen met het water, de suiker en de citroenschil, schud ze van tijd tot tijd om het aanbranden te voorkomen.

In ongeveer $\frac{1}{2}$ uur zijn zij gaar, waarna men den wijn toevoegt.

Gedroogde peren.

Bereiding. Deze worden behandeld als gedroogde appelen.

Appelmoes. (Voor 6 pers.)

$\frac{1}{2}$ ton zure appelen. — 50 gr. witte suiker. — $2\frac{1}{2}$ d. L. water. — 1 ei.

Bereiding. De appelen worden geschild, in vierendeelen gesneden, het klokhuis verwijderd, gewasschen en opgezet met het water. Na 10 minuten koken moeten zij gaar zijn. Zij moeten telkens worden omgeschud. Zoodra zij gaar zijn, worden zij door een grove zeef gewreven, de suiker toegevoegd en het ei, geel en wit afzonderlijk geklopt.

Gestoofde peren. (Voor 4 pers.)

$\frac{1}{2}$ ton peren. — $\frac{1}{2}$ L. water. — 30 gr. suiker. — 1 d. L. bessensap of roode wijn.

Bereiding. De peren schillen, wasschen en opzetten met het water. Sommige soorten moeten 4 à 5 uur koken eer zij gaar zijn. Als het water verkokt is, voor dat de peren gaar zijn, moet men telkens water bijvoegen. Van tijd tot tijd de peren omschudden. Zoodra zij gaar zijn suiker en wijn of bessensap toevoegen.

Als er nog nat op de peren is kan het gebonden worden met een weinig sago.

Frambozen-compote.

Deze compote wordt op dezelfde manier klaargemaakt als de aardbeien-compote. (Zie bladz. 258).

Zoete appelen. (Voor 4 pers.)

$\frac{1}{2}$ ton zoete appelen. — 4 d. L. water. — 30 gr. boter. — 6 c. M. pijpkaneeel. — 30 gr. suiker.

Bereiding. De appelen schillen, in vierendeelen snijden, de klokhuizen verwijderen en wasschen. Opzetten met al de ingrediënten, doch slechts de helft van de boter. Zij hebben ongeveer $\frac{3}{4}$ uur noodig om gaar te worden, dit hangt af van de soort. Als zij gaar zijn, de rest van de boter toevoegen.

Compote van sinaasappelen. (Voor 12 pers.)

12 sinaasappelen. — 500 gr. suiker. — 5 d. L. water.

Bereiding. Verwijder de schil van de sinaasappelen; deel ze in partjes, ontdoe ze vooral zorgvuldig van de witte huid en neem alle pitten er uit. Plaats ze in een kom, kook het water en de suiker tot het stroopachtig is geworden, doe het dan over de vruchten en laat alles toegedekt staan tot den volgenden dag. Plaats dan de vruchten en het sap op een paardenharen zeef, kook het sap nog eens op, giet het weder over stukjes sinaasappel en presenteer deze koud.

Aardbeien-compote. (Voor 4—6 pers.)

500 gr. aardbeien. — 150 gr. suiker.

Bereiding. Wasch de aardbeien; druk de helft door een paardenharen zeef; zet het op deze wijze verkregen sap met suiker op het vuur tot de suiker gesmolten is, giet het daarna over de vruchten. Ook deze compote wordt koud gepresenteerd.

Abrikozen-compote. (Voor 4 pers.)

15 abrikozen. — 150 gr. suiker. — 2 d. L. water.

Bereiding. Giet wat kokend water op de vruchten en laat ze daarin 10 minuten staan. Verwijder voorzichtig de huidjes, snijd daarna de vruchten middendoor, en neem de pitten er uit. Kook het water met de suiker tot het stroopachtig is geworden; plaats daarin de vruchten en eenige pitten, waarvan de steenen omhulsels zijn verwijderd. Laat dit alles 5 minuten met elkaar koken.

Ook deze compote wordt koud gepresenteerd.

Moerbeien-compote. (Voor 3 pers.)

$\frac{1}{2}$ L. moerbeien. — 200 gr. suiker. — 2 d. L. witte wijn.

Bereiding. Verwarm suiker en wijn tot de suiker gesmolten is; plaats daarin de uitgezochte en gewasschen moerbeien. Kook ze daarin eenige minuten en laat alles koud worden voor men het presenteert.

Kweeperen-compote. (Voor 4 pers.)

500 gr. kweeperen. — 375 gr. suiker. — 1 stukje kaneeel. — 6 kruidnagelen.

Bereiding. De vruchten overlans in vierendeelen snijden, van schil en klokhuis ontdoen en daarmee samen gaar koken in water met een stukje kaneeel en de kruidnagelen. Alles op een vergiet plaatsen, de vruchten op een schotel schikken. Het nat waar de vruchten in kookten met de suiker, 350 gr. per L., laten koken tot het stroopachtig is geworden en dit over de vruchten gieten.

Perziken-compote.

Deze compote wordt op dezelfde manier klaargemaakt als de abrikozen-compote. (Zie bladz. 259).

Compote van verschillende vruchten.

Bereiding. Maak verschillende vruchten-compotes gereed en schik ze zoodanig op een schaal dat de kleuren met elkander in harmonie zijn.

Kruisbessen-compote.

Deze wordt klaargemaakt als aardbeien-compote. (Zie bladz. 258).

Bessen-compote. (Voor 4—6 pers.)

500 gr. roode aalbessen, of 250 gr. roode en 250 gr. witte aalbessen. — 300 gr. suiker.

Bereiding. Wasch de aalbessen en ontdoe ze van de stelen door middel van een vork. Zet ze op met de suiker, schud ze af en toe om. Na eenige minuten plaatst men ze op een compoteschaal en presenteert ze koud.

Compote van gedroogde pruimen. (Voor 8 pers.)

1 K.G. gedroogde pruimen. — 2 d. L. bessensap —
1 stukje pijpkaneeel. — wat citroenschil. — 200 gr. suiker.

Bereiding. Wasch de pruimen in lauw water; zet ze op in zooveel water als noodig is om ze gaar te krijgen, met de bessensap, de suiker, de kaneeel en de citroenschil. Bind het vocht met wat sago of maïzena, zoodra de pruimen gaar zijn.

Pruimen-compote. (Voor 4—6 pers.)

25 blauwe pruimen. — 300 gr. suiker. — 2 d. L. water. — 1 d. L. witte wijn.

Bereiding. Overgiet de pruimen met kokend water, laat ze daarin even staan en haal er het vel voorzichtig af. Kook het water en de suiker tot een stroopachtige massa; voeg daarbij den wijn en giet dit over de vruchten, die koud gepresenteerd worden.

Compote van rozebottels. (Voor 6 pers.)

500 gr. gedroogde rozebottels. — de schil van een citroen. — 150 gr. suiker.

Bereiding. Wasch de rozebottels in warm water; kook ze met de citroenschil en met water tot zij zacht zijn. Kook van het water waarin de rozebottels gekookt zijn, met de suiker een stroopachtige massa en giet deze over de vruchten.

Deze compote wordt koud gepresenteerd.

N.B. Rozebottels zijn in de meeste plaatsen verkrijgbaar bij banketbakkers. Mocht men voor dit recept verse rozebottels gebruiken, dan moet men ze vooral met een zoutlepeltje zorgvuldig ontdoen van de zaadjes die er in zitten.

VLADEN.**Citroenvla.** (Voor 3 à 4 pers.)

5 eieren. — 3 citroenen. — 150 gr. suiker. —
2 d. L. witte wijn.

Bereiding. De eierdooiers met de suiker 10 minuten kloppen; citroensap en wijn toevoegen; de pan au bain-Marie plaatsen en blijven kloppen tot al het schuim verdwenen is.

Men kan de vlade garneeren met een gedeelte van het stijfgeklopte eiwit, of dit er doorroeren zoodra de vla gereed is.

Bessenvla. I.

8 eieren. — $\frac{3}{4}$ fl. bessensap. — 200 gr. suiker.

Bereiding. Kook de bessensap met de suiker. Klop de eierdooiers 15 minuten; plaats ze daarna au bain-Marie en klop tot ze gebonden zijn; voeg langzaam de gekookte bessensap toe. Garneer het geheel met het wit van 2 eieren.

Bessenvla. II.

$2\frac{1}{2}$ d. L. bessensap. — $2\frac{1}{2}$ d. L. frambozensap. —
1 stukje pijpkaneel. — 80 gr. suiker. — 4 eieren.

Bereiding. Eierdooiers en suiker 10 minuten roeren, langzaam het vruchtensap toevoegen, ook de kaneel; alles au bain-Marie roeren tot het dik is; na bekoeling het stijfgeklopte eiwit er luchtig doormengen.

Rijnwijnvla. (Voor 4 pers.)

2 citroenen. — 2 d. L. rijnwijn. — 6 eieren. —
180 gr. suiker.

Bereiding. De eierdooiers met de suiker 10 minuten kloppen; citroensap en wijn toevoegen; de pan au bain-Marie plaatsen en blijven kloppen tot al het schuim verdwenen is.

De vlade kan gegarneerd worden met een gedeelte van het stijfgeklopte eiwit.

In plaats van rijnwijn kan men witten bessenvijn nemen.

Vanille crème.

1 L. room of melk. — $\frac{1}{2}$ stokje vanille. — 4 eieren. —
100 gr. suiker. — 50 gr. maïzena.

Bereiding. Den room koken met de suiker en de vanille; de dun aangemengde maïzena toevoegen en deze massa al roerende nog even koken. De eierdooiers flink kloppen, met de gekookte massa vermengen en alles roerende nog even laten doorkoken.

Koffie-crème. (Voor 6 pers.)

$\frac{1}{2}$ L. slagroom. — 100 gr. koffie. — 100 gr. suiker. —
8 eierdooiers.

Bereiding. Maak van de koffie 2 d. L. extract. Roer de eierdooiers met de suiker 10 minuten; voeg daarbij het extract en roer alles au bain-Marie tot de massa gebonden is; voeg na bekoeling den geslagen room toe.

Roomvla.

3 d. L. room. — 6 eierdooiers. — $\frac{1}{2}$ stokje vanilla. —
180 gr. suiker.

Bereiding. Kook den room met de vanilla; klop de eierdooiers met de suiker en voeg daarbij den kokenden room; roer alles verder au bain-Marie tot de vlade gebonden is.

Nagemaakte roomvla.

$\frac{1}{2}$ L. melk. — 4 eierdooiers. — $\frac{1}{2}$ stokje vanilla
of 1 theelepel vanillepoeder. — 100 gr. suiker. —
50 gr. maïzena.

Bereiding. Roer de eierdooiers met de suiker en de maïzena 5 minuten; voeg de melk en de vanilla toe, en laat alles, al roerende, koken tot de vlade gebonden.

Crème brûlée of crème au caramel.

$\frac{1}{2}$ L. room. — 4 eierdooiers. — 225 gr. suiker.

Bereiding. Maak caramel van 100 gr. suiker. Roer de eierdooiers met 125 gr. suiker; plaats ze au bain-Marie en roer tot de massa dik is; voeg er langzaam den kokenden room bij, alsmede de caramel en roer alles opnieuw au bain-Marie tot het een gebonden massa is.

Deze vla kan als zij koud is, gegarneerd worden met stijfgeklopte room of geklopt eiwit.

Chocoladevla I.

$\frac{1}{2}$ L. melk. — 40 gr. poederchocolade. — 20 gr.
maïzena. — 100 gr. suiker. — 2 eieren.

Bereiding. Kook een gedeelte van de melk met de suiker; vermeng de chocolade en de maïzena met de rest van de melk; voeg dit bij de kokende melk; kook de massa roerende 5 minuten. Laat deze massa bekoelen en roer er dan het stijfgeklopt eitwit door.

Chocoladevla. II.

125 gr. poederchocolade. — 100 gr. suiker. — 12 gr.
aardappelmeel. — 3 eierdooiers. — $\frac{1}{2}$ L. room
of $2\frac{1}{2}$ d. L. room en $2\frac{1}{2}$ d. L. melk. — vanille-
poeder.

Bereiding. Roer de eierdooiers, de suiker, het aardappelmeel en de poederchocolade 10 minuten; plaats de pan au bain-Marie en roer tot de massa dik wordt; voeg dan langzaam al roerende $2\frac{1}{2}$ d. L. kokenden room of melk toe en blijf roeren tot alles gebonden is. Laat de massa bekoelen. Klop $2\frac{1}{2}$ d. L. room en vermeng dit met de gereedgemaakte massa.

Engelsch matrimonium.

1 stokje vanilla. — 1 stukje pijpkaneeel van 8 c.M. —
de schil van een citroen. — 80 gr. suiker. —
2 d. L. melk. — 6 d. L. room. — 6 eierdooiers. —
50 gr. maïzena. — 250 gr. frambozenmarmelade. —
1 eiwit.

Bereiding. Verwarm de melk met de vanilla, de pijpkaneeel, de suiker en de citroenschil gedurende $\frac{3}{4}$ uur, voeg dan den room toe en laat het even met elkaar koken. Klop de eierdooiers 10 minuten en voeg daarbij langzaam den kokenden room en de melk; plaats deze massa au bain-Marie en roer tot zij gebonden is. Plaats daarna de vla op een schaal. Klop de frambozenmarmelade met het wit van een ei gedurende $\frac{1}{2}$ uur, en doe deze massa op de vla.

N.B. In plaats van 6 eierdooiers en 50 gr. maïzena, kan men 12 eierdooiers gebruiken.

Matrimonium.

6 lepels aardbeien-, frambozen- of abrikozenmoes. —
2 eiwitten. — 12 gr. suiker.

Bereiding. Alles flink dooreen kloppen en op een roomvla plaatsen.

Amandelvla.

100 gr. amandelen. — 150 gr. suiker. — $\frac{1}{2}$ L. room
of $\frac{1}{2}$ L. melk. — 8 eierdooiers. — 2 heel eieren.

Bereiding. Roer de eierdooiers, de eieren en de suiker 5 minuten; plaats ze au bain-Marie en roer tot zij dik zijn; voeg langzaam al roerende den kokenden room en de gemalen amandelen toe en blijf roeren tot de vla gebonden is.

Zwitserse vla.

4 d. L. melk. — 5 eierdooiers. — 120 gr. suiker. —
20 gr. maïzena. — 200 gr. bitterkoekjes. — 1 d. L.
rum of marasquin. — ongeveer $\frac{1}{2}$ L. room. —
60 gr. poedersuiker. — vanillepoeder. — $\frac{1}{2}$ d. L.
rum of marasquin.

Bereiding. De eierdooiers met de suiker en de maïzena 5 minuten roeren; daarbij langzaam de melk voegen; deze massa roerende laten koken tot de maïzena gaar is en zij gebonden is. De bitterkoekjes met 1 d. L. marasquin in een schotel plaatsen, daarover de gereedgemaakte saus storten. Den room kloppen en daarna vermengen met de poedersuiker, de vanillepoeder en $\frac{1}{2}$ d. L. marasquin. Den schotel garneeren met den geklopten room.

Russische vla.

$\frac{1}{2}$ fl. rijnwijn. — 150 gr. suiker. — de schil van
1 citroen. — 5 eieren. — het sap van 2 citroenen. — 1 lepel stijfsel. — 1 d. L. arak.

Bereiding. De eierdooiers met de suiker en de geraspte citroenschil 10 minuten kloppen; de aangemengde stijfsel, het citroensap en den wijn toevoegen; daarna de massa au bain-Marie plaatsen en blijven kloppen tot alles gebonden is; vervolgens de arak en een gedeelte van het stijfgeklopte eiwit er onder mengen.

De rest van het stijfgeklopte eiwit kan gebruikt worden om de vla te garneeren.

Crème aux framboises.

2 d. L. room. — 8 eierdooiers. — 125 gr. suiker. —
 $\frac{1}{2}$ stokje vanille. — eenige lepels frambozen-
marmelade. — $\frac{1}{4}$ L. slagroom. — zilveren pilletjes.

Bereiding. Eierdooiers en suiker roeren; vanille en kookroom langzaam toevoegen; alles verwarmen tot het dik is. Deze massa op kleine schoteltjes plaatsen, koud laten worden en garneeren met den geslagen room vermengd met de frambozenmarmelade.

Men kan hier en daar zilveren pilletjes plaatsen.

Bitterkoekjesvla.

1 L. room. — 8 eierdooiers. — 150 gr. suiker. —
250 gr. bitterkoekjes. — 1 citroenschil.

Bereiding. De eierdooiers met de suiker roeren; langzaam den kokenden room en de citroenschil toevoegen. Alles au bain-Marie roeren tot de vla gebonden is. De vla garneeren met de bitterkoekjes.

Crème aux abricots.

1 fl. abrikozen op water. — $\frac{1}{2}$ L. slagroom. —
 vanillepoeder. — 100 gr. bitterkoekjes. — 100 gr.
 biscuits. — 60 patiences. — geconfijte vruchten. —
 angélique.

Bereiding. Plaats op kleine schoteltjes stukjes abrikozen en koekjes; daarover den geslagen room, waardoor vanillepoeder en poedersuiker. Garneer het geheel met geconfijte vruchten en angélique.

Crème fouettée.

$\frac{1}{2}$ L. slagroom. — 60 gr. poedersuiker. — 2 theelepels vanillepoeder.

Bereiding. Den room stijfkloppen op dezelfde manier als eiwit geklopt wordt. Zoodra de room stijf is, roert men er de poedersuiker en de vanillepoeder door.

N.B. Moet de room eenigen tijd blijven staan, dan verdient het aanbeveling dezen op een paardenharen zeef te plaatsen; hetgeen dun wordt, loopt vanzelf weg.

ZOETE GELEIEN.**Rumgelei.**

$2\frac{1}{2}$ d. L. rum of cognac. — $2\frac{1}{2}$ d. L. madera. —
 het sap van een citroen. — 125 gr. suiker. —
 25 gr. gelatine.

Bereiding. De rum, de madera, het citroensap en de suiker met elkaar verwarmen. De in weinig water opgeloste gelatine toevoegen en alles in een vorm koud laten worden.

Macédoine aux fruits.

1 L. water. — 4 d. L. kirsch of marasquin. — 200 gr.
 geconfijte vruchten. — het sap van een citroen. —
 55 gr. gelatine. — 300 gr. witte suiker. — 2 à 3
 eiwitten.

Bereiding. Doe het water, het citroensap, de suiker, de gelatine en het geklopte eiwit in een pan. Roer deze massa en kook ze 10 minuten; giet daarna alles door een doek en voeg de kirsch of marasquin toe. (De gelei moet dan glashelder zijn.)

Doe de gelei in een vorm laag om laag met de in stukken gesneden vruchten.

In plaats van kirsch of marasquin kan men ook rijnwijn nemen. Men gebruikt dan 9 d. L. rijnwijn en 5 d. L. water en minder suiker.

Macédoine à la crème.

Maak op de boven beschreven manier een macédoine, maar doe de massa in een rijstrand in plaats van in den gewonen vorm. Stort den rand en plaats in het midden geslagen room waardoor vanillepoeder en suiker.

Plaats om den rand gehakte gelei, die men kan kleuren; rood b.v. door er enkele druppels cochenille en geel door er caramel of een aftreksel van saffraan door te roeren.

Macédoine de champagne.

1 L. water. — 250 gr. suiker. — 2 à 3 eiwitten. — het sap van $1\frac{1}{2}$ citroen. — 4 d. L. champagne. — 200 gr. geconfijte vruchten. — 55 gr. gelatine.

Bereiding. Zie Macédoine aux fruits. (Bladz. 269).

Gelei van punch.

12 d. L. water. — 400 gr. suiker. — het sap van 4 citroenen. — de geraspte schil van $\frac{1}{2}$ citroen. — 1 d. L. cognac. — 2 à 3 eiwitten. — 200 gr. geconfijte vruchten. — 55 gr. gelatine.

Bereiding. Zie Macédoine aux fruits. (Bladz. 269).

Gelei van marasquin met perziken.

1 L. water. — 250 gr. suiker. — 2 à 3 eiwitten. — het sap van 1 citroen. — 12 perziken. — 2 d. L. marasquin. — 55 gr. gelatine.

Bereiding. Zie Macédoine aux fruits. (Bladz. 269).

De perziken worden in 4 stukken gesneden, en moeten op een paardenharen zeef uitlekken voor zij in de gelei geplaatst worden. Als zij vochtig waren, zouden zij de gelei troebel maken.

Gelei van mandarijnen.

1 L. water. — 250 gr. suiker. — 3 citroenen. — 35 gr. gelatine. — 3 à 4 mandarijnen. — 2 à 3 eiwitten.

Bereiding. Doe het water, het sap van de citroenen, de suiker en het een weinig geklopte eiwit in een pan en kook alles gedurende 10 minuten; roer van tijd tot tijd. Laat daarna deze massa door een doek loopen en vul een vorm laag om laag met de gereedgemaakte gelei en achtste parten van de mandarijnen.

Gelei van sinaasappelen.

$3\frac{1}{2}$ d. L. sap van sinaasappelen. — $1\frac{1}{2}$ d. L. madera. — $\frac{3}{4}$ d. L. citroensap. — 250 gr. witte suiker. — 30 gr. roode gelatine.

Bereiding. Het sap van de vruchten verwarmen met de suiker en de gelatine; zoodra deze opgelost is, de madera er bijvoegen en alles in een vorm laten bekoelen.

Deze gelei moet een of twee dagen voor men ze gebruiken wil gemaakt worden, of men moet meer gelatine toevoegen.

Roode wijngelei met theearoma.

$\frac{3}{4}$ L. sterke thee. — 1 L. witte wijn. — 1 geraspte citroenschil. — het sap van 2 citroenen. — 300 gr. suiker. — 66 gr. roode gelatine. — 2 d. L. water. — 1 d. L. arak.

Bereiding. Alles verwarmen, behalve de arak; wanneer de gelatine is opgelost, de massa door een zeef gieten, de arak toevoegen en in een vorm laten bekoelen.

Wijngelei.

30 gr. witte gelatine. — $\frac{1}{2}$ L. water. — $\frac{1}{2}$ fl. witte wijn. — 3 eieren. — 1 citroen. — 1 sinaasappel. — 180 gr. witte suiker.

Bereiding. Los de gelatine op in het water; voeg daarbij de suiker en, zoodra deze gesmolten is, ook den wijn, het sap van den citroen en van den sinaasappel. Klop de eieren 10 minuten; roer ze au bain-Marie en voeg er langzaam de eerste massa bij; roer de gelei opnieuw au bain-Marie tot alles een weinig gebonden is. Laat de massa in een vorm bekoelen.

Gelei van oranje.

14 mandarijnen. — 1 L. water. — 2 à 3 eiwitten. — 200 gr. suiker. — 55 gr. gelatine — $\frac{1}{2}$ L. dik ingekookte suiker.

Bereiding. Deel 8 oranje of mandarijnen in vieren-deelen; verwijder de pitten en schillen en plaats de vruchten in een terrine, waarin $\frac{1}{2}$ L. dik ingekookte suikerstroop.

Druk de 6 andere oranje of mandarijnen uit en filtreer het sap door een doek.

Kook het water met de suiker, het sap der vruchten en de gelatine, klaar het op de gewone wijze met eiwit. Vul vervolgens een vorm laag om laag met de gereed-gemaakte gelei en de gedeelten der oranje, die een tijdlang in de suikerstroop gedrenkt zijn.

Rijstgelei.

350 gr. rijst. — $3\frac{1}{2}$ L. water. — 375 gr. suiker. — 2 citroenen. — $\frac{1}{4}$ L. witte wijn. — 14 bladen witte gelatine. — eenige druppels saffraan-essence of eenige druppels cochenille.

Bereiding. Kook de rijst gedurende één uur in het water met de schil van een citroen; giet ze daarna door een zeef en voeg bij het rijstenat de suiker, het sap van 2 citroenen, den wijn, de in weinig water opgeloste gelatine en de saffraan of de cochenille.

Laat deze massa in een vorm bekoelen.

ZURE GELEIEN. (ASPICS.)**Zure gelei van kalfspoot en vleesch.**

1 kalfspoot. — 250 gr. schenkelvleesch. — 2 L. water. — 24 gr. gelatine. — $\frac{1}{2}$ d. L. azijn. — het gegarneerde bouquet. — 2 worteltjes. — $\frac{1}{4}$ ui, waarin 3 kruidnagelen. — 1 stukje foelie. — 3 eiwitten. — zout.

Bereiding. Kook den kalfspoot, het vleesch, het water en de kruiden 4 à 5 uur, waarna men 1 L. vocht over moet hebben. Doe daarna de massa door een zeef. Voeg de gelatine, den azijn en, na bekoeling, de even geklopte eiwitten toe. Laat deze massa onder af en toe roeren, nog 15 minuten koken en giet ze daarna door een doek.

Deze gelei kan voor verschillende vleesch- of vischgerechten „en daube” gebruikt worden en kan ook tot het garneren van schotels dienen.

Voor aspic kan men ook nemen gewonen bouillon waarin verschillende kruiden, met 30 gram gelatine op iederen L. vocht.

Zure vischgelei.

1 K.G. schelvisch of een andere vischsoort. — 2 L. water. — 1 ui. — 3 kruidnagelen. — 3 peperkorrels. — 1 worteltje. — een weinig knoflook. — zout. — 1 d. L. rijnwijn. — 1 d. L. dragonazijn. — 20 gr. gelatine. — 2 à 3 eiwitten.

Bereiding. Als boven.

Zure gelei. (Om te garneren.)

1 L. water. — 1 d. L. rijnwijn. — 1 d. L. dragonazijn. — 2 stukjes foelie. — 2 uien. — 5 gr. zout. — wat peper. — 4 kruidnagelen. — 4 peperkorrels. — 30 gr. gelatine. — het wit van 2 à 3 eieren. — $\frac{1}{4}$ citroenschil.

Bereiding. Laat al de opgenoemde ingrediënten, behalve den wijn, den azijn, de gelatine en de eiwitten, gedurende 1 uur koken. Door het bijvoegen van water moet men zorgen 1 L. vocht over te houden.

Doe die massa door een zeef, laat ze een weinig bekoelen en voeg dan de gelatine, den azijn en het een weinig geklopte eiwit toe. Laat nu alles opnieuw $\frac{1}{4}$ uur koken, onder af en toe roeren.

Bind een doek aan de pooten van een omgekeerden stoel vast; zet een kom onder den doek en giet de gelei voorzichtig in den doek. Wanneer het eerste vocht dat door den doek loopt nog troebel is, giet men dit opnieuw door den doek. Als alles doorgelopen is, voegt men ook den wijn toe.

Deze gelei behoort glashelder te zijn.

Wil men de gelei rood kleuren, dan doet men er enkele druppels carmin door of men kan ook roode gelatine gebruiken; om de gelei geel te kleuren voegt men wat caramel toe.

Wanneer men deze gelei, als zij geheel koud is geworden, fijn hakt, is zij zeer geschikt om er koude vleeschschotels mede te garneren.

Ook kan men uit deze gelei verschillende figuren maken. Men laat daartoe een laag op een bord bekoelen en steekt met verschillende vormpjes, figuren uit.

Bruine Vleeschgelei. (Zuur).

1 kalfspoot. — 500 gr. rundvleesch. — 1 L. water.
— 24 gr. gelatine. — 2 à 3 eiwitten. — 1 lepel
Liebig's vleesch-extract. — enkele druppels caram-
mel. — 5 kruidnagelen. — 1 stukje foelie. — 1
laurierblad. — 2 $\frac{1}{2}$ d. L. azijn.

Bereiding. Kook den kalfspoot met het vleesch en de
kruiden 3 uur. Zorg 1 L. bouillon over te houden.
Doe daarna den bouillon door een zeef; voeg de caramel,
het Liebig's vleeschextract, de gelatine, den azijn en
het een weinig geklopte eiwit toe. Kook de massa op-
nieuw 15 minuten onder af en toe roeren en giet daarna
alles door een doek op een omgekeerden stoel gespannen.

Bruine gelei.

1 L. krachtige bouillon. — het gegarneerde bouquet. —
2 worteltjes. — 1 uitje. — 2 kruidnagelen. —
1 d. L. cognac. — 1 d. L. madera. — 24 gr.
gelatine (voor bouillon van 2 kalfspooten). —
36 gr. gelatine (voor bouillon van rundvleesch). —
2 à 3 eiwitten.

Bereiding. Laat den bouillon trekken met al de ver-
schillende kruiden; voeg op het laatste oogenblik den
cognac en de madera toe en laat deze even meekoken.
Doe vervolgens de massa door een zeef en behandel ze
verder als de zure gelei om te garneren. Als de gelei
niet bruin genoeg is, kan men wat caramel toevoegen.

Gelei voor kalfs- of rundvleesch.

250 gr. koud kalfs- of rundvleesch, bij voorkeur filet. —
citroenschijven. — eenige augurken. — jus verdund
met water.

Op $\frac{1}{2}$ L. van bovengenoemd vocht 15 gr. gelatine.

Bereiding. Trancheer het vleesch op de gewone wijze.
Plaats uitgetakte schijfjes citroen en augurken op den
bodem van een vorm; leg daarop het vleesch en stort
daarover de jus met het water, waarin de gelatine is
opgelost.

Het vet wordt van de jus verwijderd.

Men kan niet precies bepalen, hoeveel vocht noodig is
voor bovengenoemde hoeveelheid vleesch, daar dit afhangt
van de grootte van den vorm.

Het vleesch moet natuurlijk onder de geleiliegen. Het
beste is, vooraf met water te meten, hoeveel gelei men
noodig heeft.

Aspic de purée de volaille, dite demi deuil.

1 $\frac{1}{2}$ L. bruine gelei. — 1 fleschje truffels, die eenigen
tijd in madera gestaan hebben. — 3 hardgekookte
eieren. — 1 gebraden haas of ander wild.

Bereiding. Snijd al het vleesch van het wild af, hak het
zér fijn, wrijf het door een zeef of maal het met eenige
truffels door den vleeschmolen, vermeng deze massa met de
madera van de truffels en met zooveel bruine gelei, dat de
purée zich gemakkelijk laat uitwrijven. Doe een laag bruine
gelei (1 c. M.) in een aspicrand; garneer deze met figuurtjes
van het wit der eieren en stukjes truffel; doe hierover weer
gelei en zoodra deze stijf is, de purée van het wild; vul
vervolgens den vorm weder met bruine gelei.

Gestort zijnde kan men deze gelei verder garneren met
gehakte gelei.

Aspic de purée de volaille dite à la Reine.

Bruine gelei (zie hiervoren) — purée de volaille (zie hiervoren). — croutons. — gehakte gelei. — rijst.

Bereiding. Vul een gladden vorm laag om laag met gelei en purée de volaille, vermengd met gelei evenals in het voorgaande recept. Stort de op deze wijze gereed gemaakte gelei op een fond van rijst en garneer het geheel met croutons en gehakte aspic.

Aspic de Saumon.

Bereiding. Maak een zure vleeschgelei.

Kook een moot zalm op de gewone manier en laat ze bekoelen.

Doe in een aspicrand een laag gelei van 1 c. M.; laat de gelei bekoelen, en garneer ze zoodra ze stijf is met figuurtjes van hardgekookt eiwit, blaadjes peterselie, kappertjes, stukjes spaansche peper en de fijngehakte eierdooiers. Plaats op deze garneering voorzichtig een beetje gelei; leg, zoodra deze ook stijf is geworden, de stukken zalm, waarvan men zorgvuldig de vellen en graten verwijderd heeft, er op en vul den vorm verder met gelei. Op dezelfde manier kan men aspic van kreeft, van paling enz. maken. Om de gelei te kunnen storten houdt men den vorm eenige oogenblikken in lauwwarm water, duwt de gelei even geheel onder water, en keert daarna den vorm om.

Men houdt de gelei even geheel onder water om haar te kunnen verschuiven in het geval dat zij niet precies midden op den schotel komt.

TAARTEN EN GEBAK.**Amandeltaart I.**

250 gr. boter. — 5 eieren. — 250 gr. suiker. — 110 gr. zoete amandelen. — $\frac{1}{2}$ geraspte citroenschil. — 100 gr. bloem. — 100 gr. aardappelmeel. — 1 theelepel bruispoeder. — 1 theelepel dubbelkoolzure soda.

Bereiding. Zeef de bloem met het aardappelmeel, het bruispoeder en de dubbelkoolzure soda. Roer de boter tot room; voeg steeds roerende de eierdooiers een voor een ongeklopt toe, en vervolgens de suiker, de bloem, het aardappelmeel, het bruispoeder, de koolzure soda, de geraspte citroenschil en de gemalen amandelen; roer er het laatst het zeer stijf geklopte eiwit toe. Bak deze massa in een met boter ingewreven springvorm bij matige hitte in den oven, ongeveer gedurende 1 uur.

Amandeltaart II.

150 gr. gepelde zoete amandelen. — 6 eieren. — 150 gr. suiker. — 2 lepels brandewijn.

Bereiding. Roer de eierdooiers met de suiker $\frac{1}{4}$ uur; voeg de gemalen amandelen, den brandewijn en het laatst het zéér stijf geklopte eiwit toe. Bak deze massa in een met boter ingewreven springvorm bij matige hitte in den oven.

Zeer aardig staat het deze beide amandeltaarten te glaaceeren en met gesnipperde amandelen te versieren.

Amandeltaart III.

100 gr. gepelde amandelen. — 8 eierdooiers. — 100 gr. witte suiker. — $\frac{1}{2}$ d.L. water. — 4 eiwit-ten. — 50 gr. keizersbloem.

Bereiding. Maal de amandelen; stamp ze daarna fijn met de suiker, roer dit door elkaar met het water en vermeng het daarna met de geklopte eierdooiers; roer er dan vlug het stijfgeklopte eiwit door en vermeng het ten laatste met de bloem. Bak deze massa in een met boter ingewreven springvorm bij matige hitte in den oven.

Tôtfait.

250 gr. bloem. — 250 gr. suiker. — 250 gr. boter. — 4 eieren. — 1 geraspte citroenschil. — zout.

Bereiding. Roer de boter tot room; voeg de eierdooiers, de suiker, de geraspte citroenschil en de gezeefde bloem steeds roerende toe, en het laatst het stijfgeklopte eiwit. Bak deze massa in een met boter ingewreven springvorm in den oven ongeveer $\frac{3}{4}$ uur.

Vanille taart.

250 gr. aardappelmeel. — 250 gr. witte suiker. — 250 gr. boter. — 3 eieren. — $\frac{1}{2}$ stokje vanille.

Bereiding. Roer de boter tot room; voeg de eierdooiers, de suiker, het aardappelmeel en de fijngestampde vanille toe; roer er het laatst vlug het stijfgeklopte eiwit door. Bak deze massa in een met boter ingewreven en met paneermeel bestrooiden springvorm in een niet al te warmen oven gedurende ongeveer $\frac{1}{2}$ uur.

Zandtaart.

300 gr. bloem. — 300 gr. boter. — 100 gr. poedersuiker.

Bereiding. Zeef de bloem en de suiker. Kneed de boter met een houten lepel; voeg langzaam al knedende, de suiker en de bloem toe; kneed het deeg in het geheel $\frac{1}{2}$ uur. Bak deze massa in een met boter ingewreven springvorm in een zeer warmen oven.

In plaats van een groote taart kan men er ook kleine zandtaartjes van maken. Deze worden gewoonlijk in ringen op een bakblik gebakken.

Zandtaart met marmelade.

Maak het voorgaande recept gereed, doch bak de massa in 2 of 3 deelen en plaats tusschen elke laag vruchtenmarmelade.

Zachte zandtaart.

200 gr. boter. — 250 gr. suiker. — 250 gr. keizersbloem. — 3 eieren.

Bereiding. Roer de boter tot room; voeg de suiker, de eieren (wit en geel) en de bloem steeds roerende toe. Bak deze massa in een met boter ingewreven springvorm bij matige hitte in den oven.

Naar verkiezing kan men krenten door deze taart doen.

Gâteau de Savoie.

300 gr. boter. — 220 gr. bloem. — 300 gr. suiker. — 6 eieren. — 1 geraspte citroenschil. — het sap van $\frac{1}{2}$ citroen.

Bereiding. Roer de boter tot room; voeg daarbij de suiker, de citroenschil en het sap, twee eieren (wit en geel), 4 eierdooiers, steeds roerende de bloem en het laatst het stijfgeklopte eiwit. Bak deze massa in een met boter ingewreven springvorm bij matige hitte ongeveer $1\frac{1}{2}$ uur.

Gâteau à la crème.

6 eieren. — 30 gr. aardappelmeel. — 40 gr. suiker.

Bereiding. Roer de eierdooiers 5 minuten met de suiker; voeg het aardappelmeel en het laatst het stijfgeklopte eiwit toe. Bak van $\frac{2}{3}$ deel dezer massa een koek in een met boter ingewreven springvorm en een tweede koek van het laatste derde deel.

Plaats tusschen beide koeken een roomvla. Deze taart is zeer geschikt om geglaceerd te worden en gegarneerd met geconfijte vruchten.

Glazuur voor taarten.

125 gr. poedersuiker. — 1 à 2 eiwitten. — enkele druppels citroensap of marasquin of punch of kirsch enz.

Bereiding. Wrijf al de klontjes uit de poedersuiker en vermeng deze langzaam met het eiwit en het citroensap of met de punch enz.

Het glazuur moet zeer dik zijn; men strijkt het met een mes over de taart, even alsof men een boterham smeert.

Roomvla. I.

$2\frac{1}{2}$ d. L. melk. — 3 eierdooiers. — 50 gr. suiker.
— 25 gr. bloem. — $\frac{1}{4}$ stokje vanille.

Bereiding. Roer de eierdooiers met de suiker en de bloem; voeg de melk waarin de vanille getrokken heeft toe en kook de massa al roerende tot de bloem gaar en de vla gebonden is.

Roomvla. II.

2 d. L. room. — 8 eierdooiers. — 125 gr. suiker. — $\frac{1}{2}$ stokje vanille.

Bereiding. Roer de eierdooiers met de suiker; voeg den room waarin de vanille toe en roer de massa au bain-Marie, tot zij gebonden is.

Vlaai. (Limburgsch gebak).

200 gr. bloem. — 40 gr. suiker. — 80 gr. boter. —
50 gr. gist. — een weinig melk.

Bereiding. Maak een kuiltje in de bloem, plaats daarin de gist, de suiker, de melk en de boter. Kneed alles door een, rol het deeg uit en bedek een bodem van een springvorm met een gedeelte van het deeg, plaats dit bij de kachel om te rijzen, en bedek het vervolgens met gestoofde vruchten; snijd het overige deeg in reepen en leg deze over de vruchten. Bestrijk het deeg met geklopt ei en laat alles in den oven gaar worden.

Duitsche taart.

500 gr. boter. — 500 gr. suiker. — 350 gr. bloem.
— 150 gr. aardappelmeel. — 3 eieren. — 1 geraspte citroenschil. — 2 lepels brandewijn.

Bereiding. Roer de boter tot room; voeg de suiker, de eierdooiers, de bloem, het aardappelmeel, de geraspte citroenschil en den brandewijn toe en ten slotte het zéér stijfgeklopte eiwit. Bak deze massa in een met boter ingewreven springvorm bij matige hitte in den oven.

Moskovisch gebak.

120 gr. keizersbloem. — 100 gr. boter. — 100 gr. suiker. — 100 gr. mélange (sukade, rozijnen, krenten en snippers.) — 5 eieren. — geraspte citroenschil.

Bereiding. Roer de eierdooiers met de suiker en de geraspte citroenschil. Klop het eiwit zéér stijf. Meng dit luchtig door de eierdooiers en roer daarna de boter, de gehakte bloem en de mélange er door. Wrijf een tulbandvorm in met boter; plaats daarin het deeg en bak het in een zéér warmen oven.

Als de oven niet erg warm is, zakken de krenten en rozijnen.

Weener taart.

250 gr. bloem. — 250 gr. boter. — 180 gr. suiker. —
 3 eierdooiers. — $\frac{1}{2}$ geraspte citroenschil.
Vulsel: 2 groote appelen. — 1 afgeschilde sinaas-
 appel. — $\frac{5}{8}$ d. L. water. — 40 gr. suiker. —
 het sap van een citroen.

Bereiding. Roer de boter tot room; voeg er voor een
 de eierdooiers en vervolgens de suiker, de geraspte bloem
 en de citroenschil steeds roerende toe. Bak in een met
 boter ingewreven springvorm telkens een laag van dit
 deeg ter dikte van $1\frac{1}{2}$ à 2 c.M., zoolang tot al het
 deeg op is.

Kook de vruchten met het water tot zij week zijn;
 wrijf ze daarna door een zeef fijn en kook de verkregen
 purée opnieuw met 40 gr. suiker en het citroensap.
 Plaats deze massa tusschen de verschillende lagen.

Appeltaart.

375 gr. bloem. — 250 gr. boter. — 125 gr. suiker. —
 1 geraspte citroenschil. — 3 eieren. — 7 zure
 appelen. — 80 gr. krenten. — 40 gr. amandelen. —
 60 gr. suiker.

Bereiding. Kneed de bloem, de boter, de suiker, de
 geraspte citroenschil en 2 eieren door elkaar; zet het
 daarna $\frac{1}{4}$ uur op een koele plaats om te bekoelen. Rol
 het deeg uit en bedek er der bodem en den wand van
 een springvorm mede. Maak purée van de appelen en ver-
 meng ze met de suiker, de even opgekookte krenten en
 de gemalen amandelen. Vul hiermede den vorm en plaats
 over deze massa dunne reepen deeg, zoodanig dat er
 ruiten gevormd worden. Bestrijk het geheel met geklopt
 ei en laat de taart in den oven gaar worden.

Rijsttaart. I. (Voor 10 pers.)

200 gr. rijst. — 200 gr. boter. — 200 gr. suiker. —
 40 gr. gemalen amandelen. — de geraspte schil
 van 1 citroen of 1 stokje vanille — 6 eieren. —
 1 L. melk.

Bereiding. Kook de rijst met de melk en de vanille.
 Roer de boter tot room, voeg daarbij de eierdooiers, de
 suiker, de gemalen amandelen, de geraspte citroenschil;
 de gaargekookte rijst en het stijfgeklopte eiwit. Wrijf een
 springvorm in met boter, bestrooi hem met paneermeel,
 plaats daarin de massa en bak de taart in den oven.

Rijsttaart. II.

200 gr. rijst. — 2 eieren. — 3 beschuiten of even
 veel paneermeel. — 150 gr. boter. — 150 gr.
 suiker. — $\frac{1}{2}$ geraspte citroenschil. — 1 L. melk.

Bereiding. Als boven.

Mokkataart.

120 gr. keizersbloem. — 100 gr. boter. — 150 gr. sui-
 ker. — 5 eieren. — 150 gr. ongezoeten boter. —
 60 gr. poedersuiker. — $\frac{3}{4}$ d. L. koffi-extract (100
 gr. koffi). — 1 blad gelatine.

Bereiding. Kneed boter en bloem even dooreen. Roer
 de eierdooiers met de suiker; voeg daarbij eerst het stijf-
 geklopte eiwit en daarna de geknede boter en bloem.
 Bak deze massa in een met boter ingewreven springvorm
 in een zeer warmen oven. Snijd de taart als zij bekoeld
 is in 2 of 3 lagen.

Roer de omgezouten boter tot room; voeg al roerende
 de poedersuiker, het koffi-extract en de gelatine in een
 weinig water opgelost, toe.

Plaats van deze massa een weinig tusschen de verschil-
 lende lagen, en bespuit de bovenste laag met de rest van
 de botermassa.

Oatmealtaart.

150 gr. oatmeal. — 100 gr. boter. — 40 gr. suiker. —
3 eieren. — 100 gr. amandelen. — een weinig
kaneel. — $\frac{3}{4}$ L. melk.

Bereiding. Kook het oatmeal gaar in de melk. Roer de boter tot room; voeg daarbij de eierdooiers, de suiker, de gemalen amandelen, de kaneel en het stijfgeklopte eiwit. Wrijf een springvorm in met boter en bestrooi hem met paneermeel, plaats daarin de massa en bak de taart in den oven.

Schoenlappertaart.

12 groote zure appelen. — 6 eieren. — 10 groote
beschuiten. — $1\frac{1}{2}$ theelepel kaneel. — 100 gr.
boter. — 70 gr. suiker.

Bereiding. Kook appelmoes van de appelen; roer er de suiker, de in stukken gebroken beschuiten, de kaneel en de boter door. Klop de eierdooiers, voeg ze bij het appelmoes evenals het stijfgeklopte eiwit. Plaats deze massa in een met boter ingewreven springvorm en bak de taart bij matige hitte in den oven.

Rumcake.

250 gr. boter. — 250 gr. suiker. — 250 gr. krenten
en rozijnen. — 250 gr. bloem. — 5 eieren. —
75 gr. geconfijte snippers. — 1 d. L. brandewijn,
cognac of rum. — 2 theelepels bruispoeier. —
2 theelepels dubbelkoolzure soda.

Bereiding. Als de Amandeltaart.

Biscuittaart.

8 eieren. — 250 gr. suiker. — 1 geraspte citroenschil. —
het sap van 2 citroenen. — 150 gr. aardappelmeel.

Bereiding. De eierdooiers met de suiker $\frac{1}{4}$ uur roeren, de geraspte schil, het sap en het aardappelmeel toevoegen, 't laatst het stijfgeklopte eiwit.

In een met boter ingewreven springvorm bij matige hitte in den oven bakken.

Paneermeelcake.

200 gr. paneermeel. — 200 gr. rozijnen. — 200 gr.
krenten. — 200 gr. sukade. — 4 eieren. —
200 gr. boter. — 200 gr. suiker. — 5 gr. kaneel. —
2 lepels cognac of brandewijn.

Bereiding. Roer de boter tot room; voeg daarbij de eierdooiers, de suiker, het paneermeel, de krenten, de rozijnen, de sukade, de kaneel, den cognac en het laatst het stijfgeklopte eiwit. Bak deze massa in een met boter ingewreven broodvorm bij matige hitte in den oven.

N.B. Men kan deze massa ook koken in een blikken vorm en dan als warme pudding gebruiken met een wijn- of rumsaus.

Feuilletée.

200 gr. bloem. — 200 gr. boter. — $\frac{3}{4}$ à 1 d. L. water.

Bereiding. Kneed $\frac{2}{3}$ gedeelte van de bloem met $\frac{1}{3}$ gedeelte van de boter en het water even dooreen. Bestrooi een pasteiplank en een dito rol met bloem; plaats het deeg op de plank, rol het uit en plaats hier en daar kleine stukjes boter op; vouw het deeg dicht, rol het opnieuw uit, plaats er weer boter op; vouw het weer

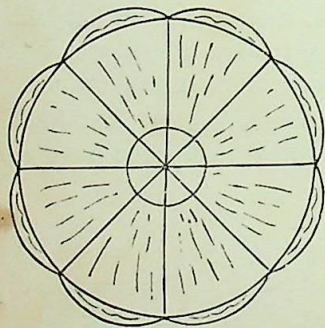
dicht, rol het weer uit en ga zoo door tot al de boter en bloem in het deeg gewerkt is. De bloem wordt telkens gebruikt om plank en rol te bestrooien.

Het deeg behoort zeer souple te zijn als het gereed is. Feuilletée moet in een zeer heeten oven op een met bloem bestrooid bakblik gebakken worden. Van dit deeg kan men maken: groote en kleine pasteitjes, rissoles, fleurons, appelbollen, groote en kleine taartjes.

N.B. Voor het welslagen van dit deeg is het noodig dat de boter hard is en men het deeg op een koele plaats maakt.

Confituurtaart.

Bereiding. Een confituurtaart kan men b.v. maken van feuilletéedeeg. Men maakt een blad ter dikte van 1 c.M., ongeveer in den vorm van bijgaand figuur, plaatst dit op een bakblik en legt op de afgeronde punten fleurons van dezelfde dikte als het blad. Men verbindt de punten stersgewijze met elkaar met reepen deeg van 1 c.M., breedte, en plaatst in het midden ook een rond plakje deeg. In de opengebleven driehoeken van het blad steek men met een mes, om het opblazen te voor-



komen, en bestrijkt het geheel met geklopt ei.

Men bakt dit taartje in een zeer warmen oven ongeveer 15 à 20 minuten.

Als het taartje gaar is kan men naar verkiezing in de verschillende vakken confituren of room plaatsen.

Appelbollen.

Feuilletéedeeg. — zure appelen.

Vulsel: 70 gr. gemalen amandelen. — geraspte citroenschil. — een weinig kaneel. — een weinig cognac. — 1 ei. — 30 gr. krenten. — 18 gr. suiker.

Bereiding. Maak op de gewone wijze feuilletéedeeg; rol het zeer dun uit en snijd het in vierkante stukken. Plaats ieder om een geschilden en uitgeboorden appel, waarvan de opening, door het boren ontstaan, wordt gevuld met een mengsel van alle bovenstaande ingrediënten. Het deeg wordt met geklopt ei bestreken.

De appelbollen moeten, evenals al het feuilletéedeeg, in een zeer warmen oven gebakken worden.

Rissoles.

Bereiding. Rissoles worden eveneens van zeer dun uitgerold feuilletéedeeg gemaakt; zij worden met ronde uitsteekvormen uit het deeg gestoken, in het midden met marmelade of ook wel met wat ragout belegd, de randen met geklopt ei bestreken, daarna dubbel gevouwen en in den oven gebakken als zij met marmelade gevuld zijn en in kokend vet; indien er ragout in is.

Roomhoorns.

Bereiding. Roomhoorns worden van zeer dun uitgerold feuilletée gemaakt, dat in lange, smalle reepen gesneden wordt; deze wikkelt men om de roomhoornvormen, bestrijkt ze met geklopt ei en laat ze in den oven op een bakblik lichtbruin worden.

Zie voor den room het recept van de Gâteau à la crème blz. 282.

Banket letters.

Feuilletéedeeg.

Vulsel: 500 gr. zoete amandelen. — 500 gr. witte suiker. — 3 eieren. — citroenschil. — water.

Bereiding. Maal de amandelen fijn; vermeng ze met de suiker, de geraspte citroenschil, de geklopte eieren en zooveel water, dat het een vochtige massa is. Snijd het feuilletée, dat dun uitgerold moet zijn, in langwerpige reepen; plaats op het midden van elken reep wat vulsel; vouw den reep dicht en maak er de gewenschte letter van. Bestrijk deze met geklopt ei en laat ze in een zeer warmen oven bruin worden.

Fleurons.

Bereiding. Rol het feuilletée uit ter dikte van ruim $\frac{1}{2}$ c.M., en steek er met ronde uitsteekvormen of met een bierglas halve maantjes uit. Bestrijk deze met geklopt ei en laat ze in een zeer warmen oven bruin worden.

Pasteitjes.

Bereiding. Voor het maken van pasteitjes wordt het feuilletée ter dikte van ongeveer 1 c.M. uitgerold; met een bierglas of met een uitsteekvorm worden daaruit bv. twee ronde plakken uitgestoken. De eerste plak wordt op het bakblik geplaatst, de tweede er bovenop, nadat daar eerst het dekseltje uitgestoken is. Dit wordt afzonderlijk gebakken. Het deeg voor de pasteitjes wordt met geklopt ei bestreken, waarvan ook een weinig tusschen de beide lagen gedaan wordt.

De pasteitjes moeten in een zeer warmen oven gebakken worden. Het binnenste gedeelte dat niet geheel gaar wordt, wordt voorzichtig met een lepeltje verwijderd en de holte met ragout gevuld.

Allumettes.

Bereiding. Allumettes worden gemaakt van langwerpige reepen feuilletéedeeg ter dikte van ruim $\frac{1}{2}$ c.M., die bovenop bestreken worden met een dik glazuur, gemaakt van poedersuiker en eiwit.

De allumettes worden in den oven gebakken.

Allumettes au parmesan.

150 gr. boter. — 150 gr. bloem. — 100 gr. geraspte parmezaansche kaas. — zout. — peper. — cayenne.

Bereiding. Maak op de gewone wijze feuilletéedeeg, maar meng er bij het begin dadelijk het zout, de peper, de kaas en de cayenne door. Rol het deeg zeer dun uit, snijd het in dunne reepen en ringen en bak deze op de gewone manier. Steek 4 à 5 allumettes in elken ring

Saucijzenbroodjes.

150 gr. bloem. — $\frac{3}{4}$ d. L. water. — 100 gr. boter. — 100 gr. kalfsgehakt. — 100 gr. varkensgehakt.

Bereiding. Kneed boter, bloem en water door elkaar en rol dit deeg uit als feuilletéedeeg.

Vermeng het gehakt met peper en zout, maak er een bal van en kook dezen gedurende 20 minuten in kokend water met zout.

Snijd het deeg in langwerpige stukken; plaats een deel van de gehaktmassa er op en vouw het dicht; bestrijk de oppervlakte met geklopt ei en laat het in den oven bruin worden.

Spekkoek. (Kwee lapies.)

500 gr. boter. — 500 gr. suiker. — 250 gr. bloem. —
 1 notemuskaat. — 65 kruidnagelen. — 15
 eieren. — 1 stokje vanille of wat cardamom. —
 een weinig ketoembar.

Bereiding. Bereid het deeg op gewone wijze door boter tot room te roeren enz. De kruiden moeten zeer fijn gehakt toegevoegd worden. Deze taart wordt in lagen gebakken. Wrijf de eerste laag, zoodra zij gaar en lichtbruin is, dik met boter in, plaats daarop een tweede deegmassa, wrijf ook deze, als zij gaar is, met boter in. Plaats daarop weer deeg en ga op deze wijze voort, tot al het deeg verbruikt is.

Spekkoek kan geruimen tijd bewaard blijven, mits in een goed sluitenden trommel.

Aardappeltaart.

8 eieren. — 200 gr. poedersuiker. — 100 gr. zoete
 amandelen. — 1 K.G. gekookte, koude, fijngemalen
 aardappelen. — 2 gr. hertshoornzout. — 30 gr.
 boter.

Bereiding. Roer de eierdooiers met de suiker 20 minuten; voeg de fijngemalen amandelen toe en roer opnieuw 10 minuten. Doe de fijngemalen aardappelen er bij, evenals het stijfgeklopte eiwit en het laatst het hertshoornzout. Wrijf een springvorm flink met boter in, plaats daarin de gereedgemaakte massa en bak de taart 1 uur in een warmen oven.

Apfelstrudel.

270 gr. bloem. — 100 gr. suiker. — 100 gr. kren-
 ten. — 100 gr. rozijnen. — 100 gr. sukade. —
 250 gr. boter. — $1\frac{1}{2}$ L. zure appelen. — 1 ei. —
 $\frac{1}{2}$ à $\frac{3}{4}$ d. L. lauw water.

Bereiding. Kneed de bloem en het ei goed dooreen en giet er langzaam het lauwe water bij; als dit alles goed vermengd is, wordt de massa 10 minuten heen en weer gegooid, waarna zij $\frac{1}{4}$ uur moet rijzen met een warm deksel er over. Bestrooi een klein tafellaken of groot servet met bloem, rol daarop het deeg uit en trek het met de handen uit tot een zeer dun vlies, bestrooi daarover de gesnipperde appelen, de krenten, de rozijnen, de sukade en de suiker en besprenkel dit alles met een gedeelte van de gesmolten boter, rol het op, plaats het in een vuurvast schotel en zet de apfelstrudel gedurende 1 uur in een matig verwarmden oven. Besprenkel het gebak van tijd tot tijd met een gedeelte van de overgeschoten boter, zoolang tot al de boter op is.

Opgerolde koek.

250 gr. suiker. — 200 gr. bloem. — 15 eieren. —
 gelei of marmelade.

Bereiding. Roer de eierdooiers met de suiker $\frac{1}{2}$ uur; voeg daarna de bloem toe en het laatst het stijfgeklopte eiwit. Wrijf een papier met veel boter in; plaats dit op een bakblik; strijk de gereedgemaakte massa op het papier uit en laat ze in den oven bij matige hitte lichtbruin worden. Kook de gelei of marmelade even op met een weinig water. Neem den koek, zoodra hij gaar is uit den oven, bestrijk hem met de marmelade, rol hem op, glaceer (voor glazuur zie bladz. 282) en garneer hem vervolgens.

Tulband.

400 gr. bloem. — 200 gr. krenten. — 150 gr. rozijnen. — 50 gr. sukade. — 50 gr. gist. — 90 gr. boter. — 5 gr. zout. — 3 eieren. — $2\frac{1}{2}$ d. L. melk.

Bereiding. Roer de eieren met het zout 5 minuten; voeg daarbij de bloem en langzaam de melk; besla dit alles flink, voeg er bij de gewasschen krenten en rozijnen, de in stukken gesneden sukade, de boter en de gist met suiker tot een vloeistof geroerd; klop alles nog eens flink dooreen en laat het deeg op een niet te warme plaats der kachel ongeveer $\frac{1}{2}$ uur rijzen. Wrijf een tulbandsvorm in met boter, bestrooi hem met paneermeel; plaats daarin het gerezen deeg en bak den tulband bij matige hitte in den oven.

Brood bakken.

1 K.G. tarwebloem. — 100 gr. koningsgist. — koude melk. — 20 gr. zout.

Bereiding. Maak een kuiltje in de bloem; plaats daarin de gist met een gedeelte van de melk; wrijf de gist fijn en meng er een weinig bloem door tot ze gebonden is; laat de massa daarna 15 minuten rijzen; werk er vervolgens de overige bloem en melk door, zet het deeg op een warme plaats, b.v. dicht bij de kachel en laat het opnieuw 15 minuten rijzen. Sla het deeg eerst plat met de handen, vouw het daarna dicht, laat het nog eens 15 minuten rijzen, sla het opnieuw plat en vouw het dicht, plaats het in den broodvorm, laat het daarna rijzen en bak het brood ongeveer 35 minuten in een zéér warmen oven.

Deze hoeveelheid is voldoende voor drie broodjes.

Aleuronaatbrood.

125 gr. aleuronaat. — 400 gr. bloem. — $\frac{1}{2}$ L. water. — 50 gr. gist. — 5 gr. zout.

Bereiding. Kook het water met het aleuronaat zolang; dat er genoeg vocht overblijft om er de bloem door te kneden. Voeg ook de gist toe en kneed deze massa gedurende $\frac{1}{2}$ uur, laat ze dan $\frac{1}{2}$ uur rusten, kneed het deeg daarna nog even en bak het in een met boter ingewreven broodvorm in den oven.

Bij suikerziekte kan dit brood ook gegeven worden, doch dan met weglating van de bloem.

Krentebrood.

400 gr. bloem. — 200 gr. krenten. — 150 gr. rozijnen. — 50 gr. sukade. — 2 eieren. — 5 gr. zout. — 30 gr. boter. — $2\frac{1}{2}$ d. L. melk. — 50 gr. gist.

Bereiding. Wordt bereid evenals het deeg voor den tulband. Krentenbrood wordt gebakken in een broodvorm.

Brood voor lijders aan suikerziekte.

150 gr. gluten. — 200 gr. amandelen. — 100 gr. boter. — 4 eieren. — zéér weinig zout. — 1 d. L. melk. — 10 gr. gist.

Bereiding. Roer de boter tot room; voeg de eierdooiers een voor een toe, evenals het gluten, de gist aangemaakt met de lauwwarme melk, de gemalen amandelen, het zout en het laatst het zeer stijfgeklopte eiwit. Laat dit deeg in een met boter ingewreven broodvorm $\frac{1}{2}$ uur rijzen en bak het daarna bij matige hitte in den oven.

Ontbijtkoek.

8 eieren. — 500 gr. geraspte Javaansche suiker. —
 500 gr. tarwebloem. — 1 theelepel kaneel. — 15
 fijngestooten kruidnagelen. — $\frac{1}{2}$ notemuskaat. —
 30 gr. snippers. — 75 gr. sukade. — 50 gr. grof-
 gehakte amandelen. — 1 theelepel dubbelkool-
 zure soda.

Bereiding. Roer de eierdooiers met de suiker 5 minuten; wrijf de bloem en de dubbelkoolzure soda door een zeef en voeg deze langzaam al roerende toe. Doe er daarna alle verdere ingrediënten bij, steeds roerende en het laatst het stijfgeklopte eiwit. Wrijf een vorm met boter in, plaats daarin het deeg en bak den koek bij matige hitte in den oven.

KOEKJES.**Macarons.**

250 gr. suiker. — 280 gr. zoete amandelen. — de
 geraspte schil van een citroen. — het wit van 4
 eieren of 1 d. L. eiwit. — 4 bladen ouwel.

Bereiding. De amandelen in kokend water zetten, van de schil ontdoen, fijn malen en vermengen met de suiker, de geraspte citroenschil, het laatst met het zéér stijfgeklopte eiwit. Van deze massa een theelepel vol plaatsen op vierkante stukjes ouwel, deze op een bakblik leggen en de koekjes lichtbruin laten worden in den oven.

Magdalena koekjes.

375 gr. boter. — 5 eieren. — 375 gr. suiker. —
 500 gr. bloem. — 100 gr. amandelen.

Bereiding. De boter tot room roeren; steeds roerende 3 eieren (geel en wit) toevoegen, 2 eierdooiers, de suiker en de bloem. Een bakblik met boter inwrijven, de massa zéér dun uitstrijken en bestrooien met in de lengte fijngesneden amandelen. De massa in den oven lichtbruin laten worden, daarna in langwerpige vierkante stukken snijden, terwijl alles nog in den oven staat.

De magdalena koekjes moeten zeer voorzichtig van het blik afgenomen worden. Zoolang zij nog warm zijn, zijn zij zeer week en breken dus gemakkelijk.

De magdalena koekjes behooren zéér dun te zijn, waartoe men het deeg in een dunne laag over het blik moet strijken.

Turennés.

250 gr. amandelen. — 375 gr. suiker. — $\frac{1}{2}$ geraspte citroenschil. — 10 gr. kaneel. — 5 gr. fijngestampte kruidnagelen. — $\frac{1}{2}$ geraspte notemuskaat. — het wit van 6 eieren. — 6 bladen ouwel.

Bereiding. Als de Macarons. De kruiden vooral goed met alles vermengen.

Méringues.

500 gr. poedersuiker. — het wit van 12 eieren. — 1 theelepel vanillepoeder.

Bereiding. Klop het eiwit zéér stijf; roer er dan vlug de gezeefde suiker door. Neem een houten plankje, bedekt met papier; spuit daarop het eiwit in den vorm van een doorgesneden ei en bestuif dit luchtig met poedersuiker. Plaats het plankje in een niet te warmen oven om de méringues van buiten hard te laten worden; zij moeten zeer licht gekleurd zijn.

Als de méringues gereed zijn, worden zij uitgehold en met den hollen kant naar boven weer op het plankje geplaatst en nog eens in den oven gezet om ook aan dien kant uit te drogen.

Men kan de méringues van binnen glaceeren met gewoon gemaakt glazuur; dit doet men, voor zij de tweede keer in den oven gaan.

Méringues worden gevuld met geslagen room.

S-vormig gebak.

250 gr. boter. — 4 eieren. — 400 gr. suiker. — 500 gr. bloem. — 1 theelepel bruispoeder. — 1 theelepel dubbelkoolzure soda.

Bereiding. Bloem, bruispoeder en dubbelkoolzure soda door een zeef wrijven. De boter tot room roeren, de eierdooiers, suiker, bloem enz. toevoegen. Het laatst het stijfgeklopte eiwit. Daarna alles nog eens flink door elkaar kneden, er rollen van maken van 10 c.M. lengte, deze in den vorm van een S op een bakblik plaatsen en in den oven langzaam bruin laten worden.

Minute koekjes.

125 gr. boter. — 125 gr. suiker. — 125 gr. bloem. — 4 eieren.

Bereiding. De boter tot room roeren; langzaam de eieren, (geel en wit) toevoegen, de suiker en het laatst de bloem. Het deeg zoo dun mogelijk uitstrijken op een met boter ingewreven blik en 5 minuten in den oven laten bakken bij een matige hitte. Voor dat het deeg bekoeld is, het in stukken snijden ter grootte van 10 c.M. lengte bij 5 c.M. breedte.

Zandkoekjes I.

240 gr. bloem. — 1 ei. — 180 gr. boter. — 90 gr. poedersuiker. — vanille of wat geraspte citroenschil.

Bereiding. Boter, suiker en ei met elkaar kneden, daarna de bloem toevoegen, het deeg uitrollen ter dikte van een rijksdaalder en er ronde koekjes van rollen. Bij matige hitte in den oven bakken.

Zandkoekjes II.

500 gr. bloem. — 350 gr. boter. — 300 gr. suiker. —
een glad afgestreken theelepel dubbelkoolzure soda.

Bereiding. Boter; bloem en suiker door elkaar kneden; de dubbelkoolzure soda toevoegen. Balletjes van het deeg maken, ze op een bakblik plaatsen en bij matige hitte gedurende $\frac{1}{2}$ uur in den oven bakken.

Hernhutters.

125 gr. bloem. — 125 gr. boter. — 80 gr. suiker. —
70 gr. krenten. — 20 gr. gemalen zoete amandelen.

Bereiding. De boter tot room roeren; de suiker, de bloem, de gewassen krenten en de amandelen toevoegen, steeds roerende. Balletjes van het deeg maken, ze op een bakblik plaatsen en bij matige hitte in den oven bakken.

Centenaires.

750 gr. boter. — 1 K.G. keizersbloem. — vanillepoeder. — 50 gr. witte suiker.

Bereiding. Maak van de bloem en boter een feuilleté-deeg; rol het viermaal.

Rol het deeg de laatste keer uit ter dikte van 2 c.M.; steek hieruit koekjes. Plaats deze koekjes op witte suiker, bestrooi ze bovenop eveneens met suiker, en rol ze daarna opnieuw uit om ze een ovalen vorm te geven. Deze koekjes worden op een ongeboterd bakblik in een zeer warmen oven gebakken.

Citroenkoekjes.

500 gr. bloem. — 260 gr. suiker. — 260 gr. boter. —
2 gr. dubbelkoolzure soda. — ruim $\frac{1}{2}$ d. L.
melk. — geraspte citroenschil.

Bereiding. De klontjes uit de suiker wrijven en deze met de melk vermengen, dan de boter er door kneden; vervolgens de dubbelkoolzure soda, de geraspte citroenschil en de bloem toevoegen. Vooral alles flink dooreenkneden, daarna het deeg 10 minuten laten rusten. Van een gedeelte van dit deeg een rol maken ter dikte van 5 c.M.; hiervan schijven snijden van 1 c.M. dikte en eenige van deze schijven plaatsen op een met boter ingewreven bakblik; de overige schijven bestrooien met gestampte klontjes suiker en eveneens op het bakblik plaatsen. Het overige deeg uitrollen ter dikte van 1 c.M., in langwerpig vierkante stukjes snijden, deze met geklopt ei bestrijken en met de andere koekjes bij matige hitte in den oven bakken.

Kattentongen.

500 gr. suiker en geraspte citroenschil of 400 gr.
gewone suiker. — 100 gr. vanillesuiker. — 500 gr.
boter. — 500 gr. bloem. — het wit van 12 eieren.

Bereiding. Roer de boter tot room; voeg de suiker toe, langzaam het eiwit, dat slechts even geklopt mag zijn, de gezeefde bloem en de geraspte citroenschil. Wrijf een bakblik in met boter, spuit daarop de massa.

De kattentongen mogen slechts kort in den oven blijven, daar zij anders te donker van kleur worden.

De spuitjes die men voor het gereedmaken van de kattentongen en andere koekjes gebruikt, zijn in de meeste winkels voor keukengereedschappen verkrijgbaar. Ook kan men een peperhuis maken van perkamentpapier, zóó dat van onderen eene kleine opening blijft.

Spritsen.

360 gr. bloem. — 360 gr. boter. — 230 gr. suiker. —
 5 eierdooiers. — de geraspte schil van 1 citroen. —
 4 gr. kaneel.

Bereiding. Roer de boter tot room; voeg de suiker, de eierdooiers, de kaneel, de geraspte citroenschil en de bloem toe. Spuit de massa in den vorm van een S op een met boter ingewreven bakblik en bak de spritsen ongeveer $\frac{1}{4}$ uur in een zeer warmen oven.

Little sponge cakes.

3 eieren. — 300 gr. poedersuiker. — 300 gr. bloem. —
 300 gr. boter. — oranjemarmelade.

Bereiding. Roer de boter tot room; voeg de eierdooiers een voor een toe, de bloem en de suiker, steeds roerende, het laatst het stijfgeklopte eiwit. Vul met deze massa kleine vormpjes en bak de taartjes bij matige hitte in den oven. Garneer ze met oranjemarmelade.

Raderkoekjes.

80 gr. boter. — 110 gr. suiker. — 2 eieren. — 4
 lepels bessenvijn. — wat zout. — 250 gr. bloem. —
 50 gr. amandelen.

Bereiding. Roer de boter tot room; voeg de suiker toe, de eieren, de gemalen amandelen en den bessenvijn, steeds roerende. Laat het deeg daarna $\frac{1}{2}$ uur rusten. Rol het dan dun uit en snijd er met een bakrad reepen van, lang 10 c.M. en breed 5 c.M. Bak ze in kokend kalfsvet. De raderkoekjes worden met suiker bestrooid als zij klaar zijn en warm gepresenteerd.

Knijpkoeckjes of Nieuwjaarkoeckjes

140 gr. boter. — 300 gr. bloem. — 100 gr. suiker.

Bereiding. Al de ingrediënten flink dooreenknedden en daarna balletjes van het deeg maken ter grootte van een knikker. Deze tusschen het daarvoor bestemde ijzer plaatsen en daarna in het vuur houden tot zij lichtbruin zijn.

Kaneelwafeltjes.

250 gr. bloem. — 70 gr. suiker. — 1 ei. — 100
 gr. boter. — 10 gr. kaneel. — brandewijn.

Bereiding. Knead al de opgenoemde ingrediënten flink dooreen; maak balletjes van het deeg, plaats ze in het wafelijzer en bak ze evenals de knijpkoeckjes.

Stroopwafeltjes.

750 gr. bloem. — 500 gr. boter. — 400 gr. witte
 suiker. — 2 lepels melk. — 1 lepel brandewijn. —
 een weinig zout. — wat kaneel.

Bereiding. Al de opgenoemde ingrediënten flink dooreen roeren; daarna balletjes maken van het deeg, deze bakken in een rond wafelijzer, ze spouwen en vullen met onderstaand vulsel.

Vulsel.

250 gr. stroop. — 125 gr. bruine suiker. — 200 gr.
 boter. — een weinig kaneel.

Bereiding. Al deze ingrediënten flink dooreenroeren.

Zoute bolletjes.

1 K.G. tarwebloem. — 700 gr. boter. — 55 à 60 gr. zout. — 2 eieren. — 80 gr. gist. — $3\frac{1}{2}$ d L. melk.

Bereiding. Doe 500 gram bloem in een kom of bak; maak er een kuiltje in, plaats daarin de gebrokkelde gist met de melk en meng dit met elkaar aan, kneed er vervolgens van binnen af de overige bloem luchtig bij. Laat het deeg nu $\frac{1}{4}$ uur rijzen. Kneed er de boter, de eieren en het zout flink door, ook de rest van de bloem. Kneed zo lang tot het deeg van de kom of van de plank loslaat en gooi het dan heen en weer. Plaats het deeg daarna op een met bloem bestoven grof linnen doek en laat het een uur toegedekt staan op een koele plaats. Sla het deeg daarna plat en verdeel het in 500 kleine stukjes; draai daarvan bolletjes, plaats ze op een met boter ingewreven bakblik, sla ze nog wat plat, bestrijk ze met geklopt ei, laat ze nog $\frac{1}{2}$ uur rijzen en bak ze daarna ongeveer gedurende $\frac{1}{4}$ uur in den oven.

Zoutstengels.

500 gr. bloem. — 250 gr. boter. — 45 gr. zout. — 1 ei. — 30 gr. gist. — $1\frac{1}{2}$ d. L. melk.

Bereiding. Doe de bloem in een kom of bak, maak er een kuiltje in, plaats daarin de gebrokkelde gist, het ei en de melk, roer met deze beiden de gist aan, en roer er van binnen af ook de bloem bij, voeg dan de boter en het zout toe, kneed zo lang tot alles gelijk gemengd is, laat daarna het deeg 5 minuten rusten en plaats het vervolgens $1\frac{1}{2}$ uur op een koele plaats. Rol het deeg daarna uit en verdeel het in gelijke deelen. Uit 450 gr. deeg moeten 50 stengels komen. Maak van ieder stukje op een met bloem bestoven plank met de vingers een lang rolletje. Plaats de rolletjes op een met boter ingewreven bakblik, laat ze 15 minuten staan, bestrijk ze met geklopt ei en bak ze ongeveer 20 minuten in den oven.

Sneeuwballen. I.

$\frac{1}{2}$ L. melk. — 50 gr. boter. — 250 gr. bloem. — 60 gr. suiker. — 5 eieren. — kalfsvet.

Bereiding. Kook de melk; voeg boter, bloem en suiker toe. Kook deze massa al roerende tot de bloem gaar is, laat ze een weinig bekoelen, voeg dan de geklopte eierdooiers en het stijfgeklopte eiwit toe.

Verwarm kalfsvet tot er een blauwachtige damp uit opstijgt; doe er telkens een lepel vol van het gereedgemaakte beslag in en laat het gebak in het vet blijven tot het gaar en lichtbruin is.

De sneeuwballen worden met poedersuiker bestrooid.

Sneeuwballen. II.

250 gr. bloem. — 65 gr. boter. — 2 d. L. water. — 9 eieren. — 100 gr. krenten.

Bereiding. Roer boter, water en bloem op een zacht vuur dooreen tot het deeg van de pan loslaat, laat het daarna een weinig bekoelen; roer er vervolgens de geklopte eierdooiers doorheen, de gewasschen krenten en het laatst het stijfgeklopte eiwit.

Doe telkens een lepel van dit beslag in kokend kalfsvet en laat den sneeuwbal er in, tot hij bruin en gaar is.

De sneeuwballen worden met poedersuiker bestrooid en moeten nog warm zijnde gegeten worden.

Berliner bollen.

1 K.G. bloem. — 300 gr. boter. — 6 eieren. —
100 gr. gist. — geraspte citroenschil. — 7 d. L.
melk. — marmelade. — boter en reuzel.

Bereiding. Plaats de bloem op een plank; maak een kuiltje in de bloem, doe daarin de eieren en de gebrokelde gist; vermeng dit alles met de bloem; voeg de lauwwarme melk toe en kneed ook de boter en geraspte citroenschil door het deeg.

Laat het deeg daarna minstens $\frac{1}{4}$ uur rijzen, gooi het vervolgens flink heen en weer op de plank, laat het opnieuw rijzen, verdeel het in kleine bolletjes, druk deze plat en doe op elk plakje wat marmelade. Vouw de plakjes dicht, laat ze nog eens rijzen en bak ze vervolgens in half boter en half reuzel.

Drabbelhoeken.

150 gr. bloem. — 100 gr. boekweitmeel. — 3 theelepels fijne kaneel. — 200 gr. witte suiker. — 1 ei. — $2\frac{1}{2}$ d. L. melk.

Bereiding. Al de opgenoemde ingrediënten met elkaar vermengen, daarna het beslag door een daarvoor bestemde trechter in kokend kalfsvet laten loopen; den trechter daarbij voortdurend in beweging houden.

Elke drabbelhoek moet een soort vogelnestje vormen. Het vetpannetje moet klein zijn.

Zoodra de drabbelhoeken uit het vet komen, plaatst men ze even in een kommetje, waardoor zij een mooier vorm krijgen, en daarna even op een papier om er het vet wat uit te laten trekken.

Oublieën.

Hetzelfde recept als voor drabbelhoeken, doch wat meer melk.

Men bakt de oublieën met het daarvoor bestemde ijzer en rolt ze op zoodra zij bruin zijn.

Cakes.

200 gr. bloem. — 50 gr. boekweitmeel. — 2 eieren. —
100 gr. krenten. — 100 gr. rozijnen. — 75 gr.
sukade. — 50 gr. gist. — 5 gr. zout. — $2\frac{1}{2}$ d. L.
melk. — 30 gr. gesmolten boter.

Bereiding. Klop de eieren met het zout; voeg bloem en meel toe en langzaam de lauwwarme melk; besla dit alles flink, doe er de gewasschen krenten en rozijnen bij, de in stukken gesneden sukade, de gist, aangemengd met een weinig melk of suiker, en de gesmolten boter. Roer en klop alles nog eens flink dooreen, laat het deeg $\frac{1}{2}$ uur rijzen op een niet te warme plaats der kachel en bak de cakes in een daarvoor bestemde pan.

Schelpen.

60 gr. bloem. — $\frac{1}{2}$ d. L. bier. — $\frac{1}{2}$ d. L. melk. —
1 ei. — 60 gr. suiker.

Bereiding. Roer het ei met de suiker; voeg de bloem toe en langzaam het bier en de melk.

Bak van dit beslag met het daarvoor bestemde ijzer in kokend kalfsvet, de schelpen.

Rozen.

60 gr. bloem. — 60 gr. suiker. — 2 eieren. —
1 theelepel kaneel. — zout. — ongeveer 1 d. L.
bier.

Bereiding. Roer de eieren met de suiker en het zout; voeg de bloem en de kaneel toe en langzaam het bier. Bak de rozen met het daarvoor bestemde ijzer in half reuzel en half boter. Als de rozen klaar zijn, plaatst men op elke opening een geconfijte kers.

Champignons.

2 eieren (geel en wit). — 2 lepels olijfolie. — 1 d. L.
bier. — 60 gr. bloem. — 3 lepels bruine suiker. —
wat vanille, kaneel of citroen.

Bereiding. Roer de eieren met de suiker flink dooreen; voeg daarbij de bloem, langzaam de olie, daarna het bier en de kaneel of geraspte citroen.

Het ijzer, dat den vorm heeft van een champignon, in kokenden reuzel verwarmen, daarna in het beslag dompelen, vervolgens in den reuzel houden tot de champignon licht-bruin is.

Soezen.

200 gr. boter. — 250 gr. bloem. — $\frac{1}{2}$ L. melk of
water. — 9 eieren.

Bereiding. Kook de melk met de boter, doch slechts even; neem de pan van het vuur en voeg de bloem toe, daarna een voor een de ongeklopte eieren.

Spuut deze massa op een bakblik en plaats ze ongeveer $\frac{1}{4}$ uur in den oven.

Vulsel voor soezen enz.

125 gr. boter. — 500 gr. suiker. — 6 eieren. — het
sap van 3 citroenen. — de geraspte schil van
2 citroenen.

Bereiding. Roer de boter, suiker, 6 eierdooiers en 4 eiwitten even door elkaar; plaats daarna deze massa au bain-Marie en roer tot alles gebonden is; voeg dan het citroensap en de geraspte schil toe en roer het opnieuw au bain-Marie tot het gebonden is.

Gevulde hoorntjes.

5 eieren. — het gewicht van de eieren aan bloem
en suiker.

Bereiding. De eieren met de bloem en de suiker $\frac{3}{4}$ uur roeren; daarna het deeg op een met boter ingewreven bakblik uitstrijken en in den oven laten bruin worden. Met een scherp mes vierkante stukken van het deeg snijden en daarvan zoo spoedig mogelijk peperhuisjes maken. Deze kunnen gevuld worden met crème of marmelade.

Pruimentaartjes.

500 gr. bloem. — 300 gr. suiker. — 165 gr. boter. —
2 eieren. — marmelade.

Bereiding. Knead alles, behalve de marmelade, flink dooreen; bestrooi een plank en een rol met bloem; rol het deeg voorzichtig uit, snijd het in stukken, vul daarmee taartvormpjes, bedek het deeg met pruimen- of andere marmelade en laat de taartjes gaar worden in een matig verhitten oven.

Bouchées de dames.

6 eieren. — 200 gr. suiker. — 100 gr. bloem.

Bereiding. De eierdooiers met de suiker 5 minuten roeren; de bloem toevoegen, en vervolgens het stijfgeklopte eiwit. Een papier met boter inwrijven, op een bakblik plaatsen en daarop het deeg in den oven laten gaar worden. Zoo dra het deeg gaar is, op de helft marmelade of crème plaatsen, de andere helft er afsnijden en deze met de gebakken zijde naar boven op de eerste helft leggen. Hiervan kleine gebakjes uitsteken, welke men aan een pen gestoken in het onderstaande glazuur dompelt. Daarna de gebakjes nog 2 minuten in een niet te warmen oven plaatsen.

Glazuur.

250 gr. suiker. — $1\frac{2}{3}$ d. L. water. — 14 gr.
Arabische gom. — 14 gr. suiker. — $\frac{3}{4}$ d. L. water.

Bereiding. Maak $\frac{1}{2}$ L. suikerstroop van 250 gr. suiker met $1\frac{2}{3}$ d. L. water; (kook deze suikerstroop zoo lang, dat ge van een bekoelden druppel draden kunt trekken). Laat deze stroop bekoelen; sla ze met de garde (eierklopper) en laat ze weer smelten totdat ze zoo dun is, dat men kan veronderstellen dat het gebakje er goed door bedekt kan worden. Voeg er de een of andere kleurstof bij of iets wat er een geurigen smaak aan geeft.

Om de gebakjes mooi te glaceeren, moet men ze tweemaal in het glazuur dompelen en als het glazuur droog is, dit bestrijken met opgeloste gom, op de volgende manier gemaakt: 14 gr. Arabische gom en 14 gr. suiker met $\frac{3}{4}$ d. L. water, laten smelten op kokend water.

Kleine gebakjes.

4 eieren. — 220 gr. boter. — 220 gr. suiker. —
220 gr. bloem. — 20 gemalen zoete amandelen. —
zout. — 1 theelepel bruispoeder. — 1 theelepel
dubbelkoolzure soda.

Bereiding. De bloem, het bruispoeder en de dubbelkoolzure soda door een zeef wrijven. De boter tot room roeren; de eierdooiers een voor een toevoegen, daarna de suiker, de bloem enz., en vervolgens het stijfgeklopte eiwit. Het deeg in de kleine, met boter ingewreven vormpjes plaatsen en de taartjes in den oven bakken.

Nougat. I.

300 gr. suiker. — 200 gr. zoete amandelen. —
10 gr. boter.

Bereiding. Plaats de amandelen even in kokend water; ontdoe ze van de schil en hak ze fijn. Kook de suiker met de boter in een ijzeren pan tot een bruine stroop; voeg daarbij de gehakte amandelen en laat alles samen al roerende nog even doorkoken tot de nougat de gewenschte kleur heeft. Spreid ze uit op een met boter ingewreven blik, druk ze zoo dun mogelijk uit met een citroen en snijd ze in figuren.

Nougat. II.

300 gr. suiker. — 100 gr. amandelen. — 1 dessert-
lepel azijn.

Bereiding. De suiker koken met den azijn; de amandelen nadat ze van de schil ontdaan zijn, in de dwarsrichting doorsnijden, bij de suikerstroop voegen en de nougat verder geheel als boven behandelen.

Handgebak.

4 eieren. — 100 gr. witte suiker. — 100 gr. bloem. —
vanillepoeder.

Bereiding. Roer de eieren met de suiker tot de massa dik is; plaats ze dan au bain-Marie of op de kachel en roer tot alles lauwwarm is.

Neem de pan van het vuur en klop tot de massa koud is, roer er dan de ~~bloem~~ en de vanille door.

Wrijf kleine vormpjes in met boter en bestrooi ze met poedersuiker, plaats het deeg er in en bak de taartjes in den oven.

Men kan van dit deeg ook een groote taart maken en neemt dan een koud beslag.

Frankforter tabletten.

150 gr. bloem. — 75 gr. aardappelmeel. — 140 gr.
suiker. — 3 eieren. — 75 gr. boter. — een note-
muskat. — fijngestampde kruidnagelen en fijnge-
snelde sukade.

Bereiding. De boter met de suiker 10 minuten roeren; de eieren, kruiden, bloem en meel toevoegen. Een blik met boter inwrijven, daarop het deeg uitspreiden, en met de sukade bestrooien. Alles in den oven bruin en gaar laten worden; daarna de massa in reepen snijden.

Oranje koekjes.

3 eieren. — 250 gr. witte suiker. — geraspte
orangeschil. — 250 gr. bloem. — $\frac{1}{2}$ theelepel
bruispoeder en $\frac{1}{2}$ theelepel dubbelkoolzure soda.

Bereiding. Roer de eieren met de suiker $\frac{1}{4}$ uur; voeg daarbij langzaam de bloem, het bruispoeder en de koolzure soda, ook de geraspte orangeschil. Maak van deze massa koekjes ter grootte van bitterkoekjes en bak ze bij matige hitte in den oven.

Spritskuchen.

1 L. melk. — 100 gr. boter. — 360 gr. bloem. —
180 gr. suiker. — 2 eieren.

Bereiding. Kook de melk met de boter; roer er de onaangemengde bloem met de suiker doorheen, en kook dit alles 15 minuten; laat daarna de massa bekoelen en roer er de eierdooiers en het stijfgeklopte eiwit door.

Doe het deeg in een spritsmachine, dat in winkels voor keukengereedschappen verkrijgbaar is, en spuit daarmee figuren in kokend vet. Laat ze in het vet blijven tot zij bruin zijn.

HET CONSERVEEREN VAN GROENTEN.

A. GROENTEN IN HET ZOUT.

Op bovenstaande manier groenten inmaken is niet meer zoo algemeen als eenige jaren geleden; toch vinden velen deze groenten nog zeer smakelijk, waarom het misschien niet ongewenscht is enkele recepten te laten volgen.

Snijboonen in zout.

Op 1000 snijboonen 1 K.G. zout.

Bereiding. Haal de snijboonen af, wasch ze, laat ze uitdruipen, snijd ze en plaats ze laag om laag met het zout in een steenen pot. Bedek ze met een doek, plaats er een plankje en een steen bovenop.

Snijboonen worden gewoonlijk in *Augustus* ingemaakt.

Prinsessenboonen in pekkel.

Op 1000 prinsessenboonen 500 gr. zout.

Bereiding. Als boven; de prinsessenboonen worden echter doorgebroken in plaats van gesneden.

Prinsessenboonen worden eveneens in *Augustus* ingemaakt.

Andijvie in pekkel.

Op 100 struiken 250 gr. zout.

Bereiding. Als boven. De struiken worden geheel ingemaakt.

Andijvie wordt in het laatst van *September* of in het begin van *October* ingemaakt.

Zuurkool.

Op 10 witte kolen 500 gr. zout.

Bereiding. Ontdoe de kool van de buitenste bladeren, snijd of schaaft ze; vermeng de gesneden kool met het zout en plaats alles in een Keulschen pot. Behandel ze verder als snijboonen.

Zuurkool wordt in *October* ingemaakt.

B. GROENTEN IN FLESSCHEN.

Postelein.

Zoek de postelein uit, wasch ze en kook ze gaar zonder water. Plaats ze, zoodra ze koud is, in flesschen en vul de overgebleven ruimte aan met het water dat er met koken op is gebleven; doe er een theelepel zout boven op. Sluit de flesch stevig met een kurk en bind daarover een stuk perkamentpapier.

Postelein wordt in *Juli* ingemaakt.

Andijvie en *Zuring* kan men op dezelfde manier behandelen.

De andijvie moet natuurlijk eerst gesneden worden.

Zuring wordt in *Mei* ingemaakt.

C. HET DROGEN VAN GROENTEN.

Snijboonen.

Haal ze op de gewone manier af en veeg ze een voor een af met een natten doek. Laat ze nog eenigen tijd uitdruipen en snijd ze. Het beste is ze naar den bakker te zenden om ze in den oven te laten drogen. Gedroogde boonen mogen er nooit zwartachtig uitzien, maar moeten een groenachtige bruine tint hebben.

Prinsessenboonen.

Haal de prinsessenboonen af, wasch ze en kook ze gedurende 10 minuten; laat ze daarna vooral goed uitdruipen. Stuur ze eveneens naar den bakker.

Appelen en peren.

Appelen en peren kan men eveneens bij den bakker laten drogen.

De appelen worden geschild, in 4 deelen gesneden en de klokhuisen verwijderd.

De peren worden gewoonlijk alleen geschild.

Gedroogde groenten worden het best bewaard in blikken trommels.

HET CONSERVEEREN VAN VRUCHTEN MET SUIKER.**Aardbeien geconfijt.**

1 K.G. aardbeien. — 1 K.G. suiker. — 1 K.G. water.

Bereiding. De aardbeien uitzoeken en voorzichtig op een paardenharen zeef wasschen. Het water met de suiker koken tot een dikke stroop. Als een druppel van de suikerstroop in koud water niet meer uiteenvloeit, is de stroop dik genoeg. De aardbeien daarna even opkoken in de suikerstroop en daarna alles toegedekt met een neteldoeksch lapje tot den volgenden dag laten staan. Dan de aardbeien op een paardenharen zeef plaatsen en de stroop, die dun is geworden door het sap der vruchten, opnieuw koken tot zij weer de vereischte dikte heeft; de aardbeien weer even laten meekoken. De massa weer laten staan tot den volgenden dag en wanneer ze niet meer dun is geworden, jampotjes daarmede vullen. De geconfijte aardbeien bedekken met een wit papier waarop een weinig brandewijn en het potje sluiten met een perkamentpapier of met een blaas.

Aardbeien gelei.

500 gr. aardbeien. — 500 gr. suiker.

Bereiding. Druk de aardbeien door een vochtigen doek zoodat al het sap er uit wordt geperst. Kook het sap met de suiker, tot de stroop de vereischte dikte heeft. Verwijder telkens het schuim. Bewaar de gelei op dezelfde manier als de geconfijte aardbeien.

Aardbeien marmelade.

500 gr. aardbeien. — 500 gr. suiker.

Bereiding. De aardbeien au bain-Marie lauwwarm maken, daarna door een paardenharen zeef wrijven. De suiker met water koken als voor geconfijte aardbeien; het aardbeienmoes even in de suikerstroop laten meekoken en de marmelade op de gewone manier in potjes bewaren.

Aalbessen geleï. I.

500 gr. witte bessen. — 1 K.G. roode bessen. —
125 gr. frambozen. — suiker.

Bereiding. Verwijder de stelen van de bessen en wasch deze evenals de frambozen flink af op een zeef. Druk de vruchten door een vochtigen doek, zoodat al het sap er uit is. Weeg het sap en neem hetzelfde gewicht aan suiker. Kook het sap met de suiker, tot de massa op een koud bord stijf wordt. De geleï kan dan in potjes of in flesschen bewaard worden.

Aalbessen geleï. II.

2 1/2 fl. bessensap. — 1 1/2 K.G. suiker. — 1/2 stokje
vanille. — 2 theelepels citroenzuur.

Bereiding. Alles met elkaar tot de vereischte dikte inkoken. Vooral zorgen dat de kleur mooi rood blijft.

Frambozen geconfijt.

500 gr. frambozen. — 375 gr. suiker.

Bereiding. Zie geconfijte Aardbeien. (Bladz. 317).

Frambozen geleï.

500 gr. frambozensap. — 375 gr. suiker.

Bereiding. Druk de frambozen door een vochtigen doek, zoodat al het sap er uit is. Laat daarna het sap met de suiker koken tot het de vereischte dikte heeft. Zorg vooral dat de massa niet bruin wordt.

Wordt bewaard als boven.

Frambozen marmelade.

500 gr. frambozen. — 375 gr. suiker.

Bereiding. Als Aardbeien marmelade. (Bladz. 318).

Geleï van vier vruchtensoorten.

500 gr. kersen. — 500 gr. bruisbessen. — 500 gr.
frambozen. — 500 gr. aardbeien. — 2 K.G. suiker.

Bereiding. Verwijder de stelen en pitten der kersen, eveneens de steeltjes en blaadjes der overige vruchten. Druk al het sap uit de verschillende vruchten en kook dit met de suiker tot het de voor geleï vereischte dikte heeft.

Van de resten der vruchten kan men nog marmelade maken.

Abrikozen geleï.

Bereiding. Deze geleï wordt gemaakt als Appelgeleï. (Bladz. 320).

Vlierbessen gelei.

1 K.G. vlierbessensap. — 1 K.G. suiker.

Zie bereiding der Aardbeien gelei. (Bladz. 318).

N.B. Vlierbessen getrokken op azijn worden soms in eiersaus gebruikt, b.v. bij tarbot.

Vlierbessen gelei wordt soms gebruikt tegen hoest en bij koorts. De geleï wordt ook wel opgelost in kokend water en zoo gedronken.

Appel- en perengelei.

1 K.G. reinetten of andere appelen. — 2 citroenen. — suiker.

Bereiding. Schil de appelen, verwijder de klokhuizen en zet ze in koud water om het bruin worden te voorkomen. Zet ze op met zooveel water dat zij onder staan en met het sap en de schillen van twee citroenen. Kook ze tot zij gaar zijn, en plaats ze dan op een paardenharen zeef of doek; roer er niet in, maar wacht met de verdere behandeling tot al het sap er uitgelopen is. Weeg dan het sap en kook dit met een zelfde hoeveelheid suiker tot het de vereischte dikte heeft.

Appel marmelade.

zure appelen. — suiker. — het sap en de schil van 2 citroenen.

Bereiding. Schil de appelen, verwijder de klokhuizen en snipper de appelen fijn; weeg ze en neem hetzelfde gewicht aan suiker. Kook de suiker met een weinig water, citroensap en schil tot een dunne stroop; voeg daarbij de appelen en kook dit tot de geleï de vereischte dikte heeft.

Appelschillen gelei.

1 L. vocht, waarin appelschillen gekookt hebben. — 325 gr. suiker. — 10 gr. citroenzuur. — enkele druppels citroenolie.

Bereiding. Zet de schillen en klokhuizen van zure appelen op met zooveel water dat zij onder staan. Laat ze ongeveer 5 uur koken; vul het verdampste water van tijd tot tijd bij. Doe daarna de massa door een doek en laat het vocht met de suiker, het citroenzuur en de citroenolie koken tot het de vereischte dikte heeft. Voeg de citroenolie toe met wat suiker vermengd.

Citroenen geconfijt.

Bereiding. Neem zéér groote citroenen met grove schillen, kook ze zóó gaar, dat men ze met een rietje kan doorsteken (niet gaarder). Laat ze in het water waarin ze gekookt zijn, 24 uur goed toegedekt staan. Laat ze daarna goed uitdruijen, weeg ze, snijd ze middendoor, haal er voorzichtig al de pitten uit en schik de halve vruchten in een pot of flesch; bedek ze met het gewicht van de citroenen aan suiker en sluit de flesch met perkamentpapier of een blaas.

Ze zijn spoedig tot gebruik gereed.

Kweeperen gelei.

500 gr. kweeperen. — 375 gr. suiker. — stukje pijp-kaneel. — 6 kruidnagelen. — water.

Bereiding. De vruchten overlans in 4 deelen snijden, van schil en klokhuis ontdoen en daarmede samen bijna gaar koken; daarna de vruchten op een paardenharen zeef plaatsen en schillen en klokhuizen nog $\frac{3}{4}$ uur in het water laten koken. Vervolgens alles door een zeef doen. Op 1 L. vocht 375 gr. suiker samen zolang laten koken tot het de voor geleï vereischte dikte heeft.

Kweeperen geconfijt.

500 gr. kweeperen. — 375 gr. suiker. — stukje pijp-
kaneel. — kruidnagelen. — water.

Bereiding. De vruchten overlangs in 4 deelen snijden, van schil en klokhuis ontdoen en daarmee samen bijna gaarkoken in water; de vruchten daarna op een vergiet plaatsen. Schillen en klokhuizen nog $\frac{3}{4}$ uur in het water koken. Doe vervolgens alles door een zeef en voeg bij het vocht, waarin alles kookte, de suiker. Laat in deze suikerstroop de kweeën verder gaar worden.

Plaats de vruchten in een flesch en giet het vocht er lauwwarm overheen, zoodra het de vereischte dikte heeft.

Wanneer men de vruchten gaarne wat zuurachtig wil hebben, kan men bij 1 L. vocht het sap van een citroen voegen.

Bittere oranje confijten.

Bereiding. De oranje flink afwasschen, met een sambalschaafje gedeeltelijk van de schil ontdoen en 24 uren in schoon water laten staan; ze daarna in versch water gaar koken. Als zij gaar zijn, ze op een paardenharen zeef plaatsen, ze daarna wegen en evenveel suiker nemen als het gewicht van de oranje bedraagt.

De suiker met een weinig water tot de vereischte dikte inkoken. De oranje in een stopflesch plaatsen en de stroop er bij voegen.

Na 14 dagen de suikerstroop opnieuw opkoken en dit tot driemaal toe herhalen.

Na deze bewerking kunnen de oranje zeer langen tijd goed blijven, zonder dat zij gaan gisten.

De flesch moet natuurlijk goed gesloten zijn.

Bittere oranjeconfijten.

De oranje flink afwasschen; een nacht in koud water plaatsen, daarna koken tot zij gaar zijn.

De vruchten wegen, in een flesch plaatsen, ze bedekken met dezelfde hoeveelheid suiker als zij zelf wegen en een weinig van het vocht, waarin ze kookten, er bijvoegen.

Bij voorkeur maakt men in de vruchten inkervingen voor zij gekookt worden.

Sinaasappel marmelade.

4 sinaasappelen. — 1 citroen. — suiker.

Bereiding. De vruchten flink afwasschen en 24 uur in schoon water laten staan. Ze vervolgens in een $\frac{1}{2}$ L. water koken tot zij gaar zijn.

De vruchten wegen en evenveel suiker nemen als het gewicht van de vruchten bedraagt.

De suiker koken met het water, waarin de vruchten gaar worden, tot de stroop de vereischte dikte heeft. De vruchten fijn snijden, deze bij de suikerstroop voegen en alles opnieuw koken tot de massa weer dik is geworden.

Op de gewone wijze bewaren.

Pruimen marmelade.

1500 gr. rijpe kwetsen. — 500 gr. suiker. — 1 d. L.
wijnazijn. — 10 gr. pijpkaneel. — 3 stukjes gember.

Bereiding. De schillen en pitten der vruchten verwijderen. De suiker koken met den azijn, een weinig water, de pijpkaneel en de gember; daarbij de vruchten voegen en alles met elkaar laten koken tot de marmelade zeer dik is. De pijpkaneel en gember verwijderen.

Tomaten in suiker.

500 gr. tomaten. — 250 gr. suiker. — $\frac{1}{2}$ d. L. water. — het sap van 2 citroenen.

Bereiding. De vruchten moeten rijp zijn; zij worden afgeveegd, met een naald doorstoken en in een schaal geplaatst. De suiker wordt gekookt met een $\frac{1}{2}$ d. L. water tot zij vloeibaar is, daarna warm over de vruchten gegoten en alles toegedekt met een neteldoeksch lapje. Na 24 uren wordt het sap opnieuw opgekookt met het sap van 2 citroenen. De vruchten worden nu in een stopflesch geplaatst met het opgekookte sap. De flesch wordt gesloten, zoodra de inhoud geheel bekoeld is.

Rozebottels geconfijt.

500 gr. rozebottels. — 375 gr. suiker. — $\frac{1}{2}$ d. L. water.

Bereiding. De rozebottels worden met een groven doek afgeveegd, zoodat zij van de stekels worden bevrijd; de kelk wordt met een mes afgesneden en de zaden met een klein lepeltje uit de vrucht genomen. Daarna worden de rozebottels zoolang gewasschen tot al het zaad en al de stekeltjes verwijderd zijn, dan worden zij 5 minuten in kokend water gekookt; vervolgens laat men ze uitlekken op een paardenharen zeef.

De suiker wordt met het water tot de bepaalde dikte ingekookt, de rozebottels worden daarna even mee gekookt in de suikerstroop. Na 24 uur wordt de suikerstroop nog eens opgekookt en worden de rozebottels ook weer meegekookt.

Op de gewone manier worden zij bewaard.

Geconfijte pruimen, perziken of abrikozen.

500 gr. pruimen, perziken of abrikozen. — 250 gr. suiker. — 1 d. L. water.

Bereiding. De vruchten afvegen en aan alle kanten met een naald er in prikken. De suiker met het water koken tot een dunne stroop; daarin de vruchten halfgaar laten worden. Vervolgens de vruchten voorzichtig uit de suikerstroop nemen, ze voorzichtig in een inmaakflesch plaatsen en de suikerstroop opnieuw koken tot zij de vereischte dikte heeft. De stroop over de vruchten doen en, na bekoeeling, de flesch sluiten.

Wortel marmelade.

500 geraspte wortelen. — 500 gr. suiker. — het sap van 6 citroenen. — 1 citroenschil. — 1 d. L. water. — 1 d. L. cognac (zéér smakelijk, maar niet noodzakelijk).

Bereiding. Kook het water met de suiker; laat in deze suikerstroop de wortelen gaar worden; voeg daarna citroensap en geraspte citroenschil toe en kook alles opnieuw tot de marmelade de vereischte dikte heeft.

Op de gewone manier bewaren.

Kersen of morellen in brandewijn.

500 gr. kersen of morellen. — 225 gr. suiker. — 6 c.M. pijpkaneeel.

Bereiding. Neem kersen die rijp zijn; veeg ze voorzichtig af met een doek; plaats ze in een flesch, doe daarop den brandewijn, de suiker en de kaneeel. Sluit de flesch goed.

Abrikozen, pruimen of perziken in brandewijn.

500 gr. vruchten. — 350 gr. suiker. — $2\frac{1}{2}$ d.L. water. — $1\frac{1}{2}$ L. Fransche brandewijn.

Bereiding. Veeg de vruchten af. Prik er met een naald in en plaats ze 1 à 2 minuten in kokend water. Laat ze uitdruppen op een zeef en geheel bekoelen. Kook de suiker met het water tot een stroop; doe de vruchten in de kokende stroop en voeg er den brandewijn bij, zoodra de massa bekoeld is. Plaats ze in flesschen en zorg dat de vruchten onder liggen. Sluit de flesch op de gewone manier.

HET CONSERVEEREN MET AZIJN.

Augurken innaken.

100 augurken. — wijnazijn. — 1 stuk mierikswortel. —
4 à 5 stukjes gember. — 20 peperkorrels. —
5 laurierbladen. — venkel en dragon. — zout.

Bereiding. De augurken flink afwasschen en 24 uur met zout wegzetten (niet al te veel). Daarna de augurken op een vergiet laten uitlekken, ze afdrogen, in een Keulschen pot plaatsen met de kruiden en er den azijn overgieten die eerst gekookt en daarna koud moet worden.

St. Jans uitjes.

St. Jans uitjes. — azijn. — witte peperkorrels. —
mierikswortel. — dragon.

Bereiding. De uitjes flink afwasschen en 24 uur met zout wegzetten, daarna de schil er afnemen, die dan zeer gemakkelijk loslaat. Men mag daarvoor geen mes gebruiken, omdat de uitjes daardoor zwarte vlekken krijgen. De uitjes afspoelen en met kokenden azijn begieten; ze eenigen dagen met den azijn laten staan. Vervolgens ze op een zeef laten uitdruppen, laag om laag met de kruiden in een keulschen pot plaatsen, en er verschen gekookten azijn bijvoegen.

Bieten.

Donkerroode bieten. — peperkorrels. — schijfjes mierikswortel. — eenige stukjes gember. — zout.

Bereiding. De gekookte bieten van de huid ontdoen, in dunne schijven snijden, ze in een Keulschen pot plaatsen met de kruiden en er zooveel kokenden azijn bij doen tot zij onderstaan.

De mierikswortel en de gember houden het bederf der bieten tegen.

Kersen of morellen in het zuur.

500 gr. kersen. — 400 gr. suiker. — 1 L. azijn. — 12 kruidnagelen. — 8 gr. pijpkaneeel.

Bereiding. Trek den azijn met de suiker, de kruidnagelen en de pijpkaneeel. Giet dit vocht, als het bekoeld is, op de kersen.

Zoetzuur van meloenschil.

1 K.G. schillen. — $\frac{3}{4}$ L. azijn. — 1 K.G. suiker. — kruidnagelen. — 20 gr. pijpkaneeel.

Bereiding. De meloen wordt dun geschild, in de helft doorgesneden, met een zilveren lepel het zaad en merg er uitgenomen en het overige in vierkante stukken gesneden, gewasschen en in elk stuk een kruidnagel gestoken. De stukken meloen worden 10 minuten gekookt in kokend water en daarna op een vergiet geplaatst. De suiker wordt gekookt met den azijn onder voortdurend schuimen, zooplant tot de massa draden vormt.

De stukken meloen worden in een flesch of pot geplaatst en de over de gekookte massa gestort. Nadat alles bekoeld is, worden de flesschen gesloten.

Engelsch zuur.

2 fl. azijn. — 15 gr. fijne kurkuma. — 250 gr. mosterdzaad. — 120 gr. fijn zout. — slaolie. — eenige knoflookpitten. — 10 gr. gesneden droge gember. — eenige spaansche pepers. — sjalotten. — harde groenten.

Bereiding. Plaats in een Keulschen pot den azijn, de kurkuma, het mosterdzaad, waarvan de helft gekneusd moet zijn en het zout; giet er zooveel slaolie op, dat alles bedekt is. Sluit den pot met een blaas of met perkamentpapier en laat deze massa 8 dagen trekken.

Vervolgens de knoflook, de gember, de spaansche peper, de sjalotten en alle voorkomende harde groenten toevoegen. De groenten moeten zéér fijn gesneden zijn. De massa van tijd tot tijd met een houten lepel omroeren.

Vooraf zorgen dat de pot goed gesloten is.

Komkommers met mosterdsaus.

16 komkommers. — $2\frac{1}{2}$ fl. wijnazijn. — 300 gr. gekneusd mosterdzaad. — 200 gr. knoflook. — 50 gr. kurkuma. — 50 gr. gedroogde gember. — 5 stuks spaansche peper.

Bereiding. De komkommers schillen, in stukken snijden; met een zilveren lepel het zaad verwijderen, ze 2 dagen met zout wegzetten, zoodat zooveel mogelijk de waterdeelen worden verwijderd. Daarna ze op een vergiet laten uitlekken en vervolgens afdrogen. De stukken in een Keulschen pot plaatsen, den azijn koken met de kruiden en dezen op de komkommers gieten.

De pot moet met perkamentpapier of een blaas gesloten worden.

Pruimen in azijn.

3 K.G. pruimen. — $1\frac{1}{2}$ K.G. suiker. — 16 gr. kaneel. — 8 kruidnagelen. — $1\frac{1}{4}$ L. azijn.

Bereiding. De pruimen afvegen en in flesschen of potten plaatsen. Den azijn, de suiker en de kruiden met elkaar koken tot de massa stroopachtig is. Wanneer er schuim op komt, dit verwijderen. Deze stroop warm over de pruimen gieten.

Wanneer na eenige dagen het sap dun is geworden, dit opnieuw koken tot het de bepaalde dikte heeft. De pruimen even laten meekoken.

Mixed pickles in azijn.

150 gr. bloemkool. — 150 gr. Brusselsche spruitjes. — 150 gr. witte kool. — 150 gr. jonge worteltjes. — 150 gr. kleine, dunne prinsessenboonen. — 150 gr. jonge doperwtten. — 150 gr. St. Jans uien of sjalotten. — 150 gr. kleine augurken. — 150 gr. jonge tuinboontjes. — 1 citroen in schijven. — dragon. — venkel. — laurierbladen. — Engelsche mosterd. — Spaansche peper. — azijn.

Bereiding. De groenten worden op de gewone wijze schoongemaakt en afgewasschen en dan allen, behalve de augurken, afzonderlijk gekookt in kokend water met zout, ongeveer 7 à 10 minuten; daarna worden zij op een vergiet geplaatst. De groenten moeten knapperig blijven. De augurken worden een avond van te voren met zout weggezet en den volgenden morgen met een doek afgedroogd.

De groenten worden daarna laag om laag met de kruiden in een flesch geplaatst. De bovenste laag moet bij voorkeur uit Spaansche peper bestaan. Vervolgens wordt alles overgoten met ongekookten azijn en gezorgd dat alles geheel onder staat.

Rozebottels in azijn.

500 gr. rozebottels. — 750 gr. suiker. — $\frac{1}{2}$ L. wijnazijn.

Bereiding. Den azijn koken met de suiker tot de massa stroopachtig is geworden, dan de rozebottels bijvoegen en deze laten meekoken tot zij gaar zijn. In potten bewaren.

Wanneer na eenige dagen het sap dun is geworden, dit opnieuw koken. Daarna kan de massa voor goed bewaard worden.

Paling in 't zuur.

Bereiding. De paling wordt in stukken gesneden van 8 à 10 c.M., het darmkanaal uitgestoken, gewasschen en 24 uren in het zout gezet. Daarna worden de stukken afgedroogd, in een inmaakflesch of pot geplaatst met peperkorrels, laurierbladen, Spaanschen peper, azijn en water, en vervolgens $\frac{1}{2}$ uur au bain-Marie gekookt.

Op $1\frac{1}{2}$ deel azijn, 1 deel water.

Haring gemarineerd.

Bereiding. De haringen worden schoongemaakt en 24 uur in water gezet om het zout er uit te trekken. Vervolgens worden zij in een pot of flesch geplaatst met peperkorrels, laurierbladen, sjalotten, Spaanschen peper en kouden gekookten azijn.

Na 14 dagen kunnen zij reeds gebruikt worden.

IJSSOORTEN.**Vanille ijs.**

4 eierdooiers. — $\frac{1}{2}$ L. room. — $\frac{1}{2}$ L. melk. —
1 stokje vanille. — 200 gr. suiker.

Bereiding. Verwarm den room, de melk, de suiker en de vanille; zorg echter dat de massa niet kookt. Klop de eierdooiers en voeg de verwarmde massa er voorzichtig bij, laat ze daarna bekoelen zonder dat er een vel op komt, en doe ze vervolgens in de ijsbus.

Vul de ijsmachine tot aan den vooruitspringenden rand met zeer fijnggehakt ijs; stort daarover een pekel, gemaakt van $\frac{1}{2}$ L. water met $\frac{1}{2}$ L. grof zout. Vul de gazenbuis met grof zout en plaats deze in de machine met het gehakte ijs en daarin de bus met de gereedgemaakte vla.

Na drie à vier uur is het ijs gereed.

In het begin moet de vla van tijd tot tijd geroerd worden met de spatula.

Nesselrode ijs.

Vanille ijs. — $\frac{1}{2}$ L. geslagen room. — eenige druppels oranjewater. — 50 gr. gesneden sukade. — 50 gr. gemalen amandelen. — 50 gr. krenten of geconfijte kersen. — 50 gr. sultana-rozijnen of geconfijte abrikozen.

Bereiding. Maak eerst vanille ijs en roer erdoor $\frac{1}{2}$ L. geslagen room, eenige druppels oranjewater en de overige ingrediënten. Deze massa heeft 5 à 10 uur noodig om te bevriezen.

De krenten en rozijnen moeten van te voren in wijn gaar koken, of eenigen tijd in brandewijn staan.

Citroen ijs.

200 gr. suiker. — 1 d. L. water. — de schil van 3 citroenen. — het sap van 6 citroenen.

Bereiding. Kook de suiker met het water onder voortdurend schuimen; voeg vervolgens citroensap en schillen toe en laat deze massa 1 uur trekken op een zacht vuur; doe ze daarna door een paardenharen zeef en laat ze vervolgens bevriezen.

Aardbeien ijs.

1 K.G. aardbeien. — 375 gr. poedersuiker. — 1 glas madera. — het sap van een citroen. — $\frac{1}{2}$ L. water

Bereiding. Wasch de aardbeien en wrijf ze door een paardenharen zeef. Kook het water met de suiker, laat het daarna koud worden en voeg er de aardbeienpurée, het citroensap en de madera bij. Kleur dit mengsel rood met enkele druppels cochenille en laat het bevriezen.

Chocolade ijs.

Vanille ijs. — 100 gr. poederchocolade.

Bereiding. Wanneer de room, de melk, de vanille enz. voldoende verwarmd zijn, er de chocolade aangemengd doorroeren en even laten meekoken.

De bereiding is verder als die van vanille ijs.

Voor chocolade ijs moet gewoonlijk een weinig meer suiker gebruikt worden.

Koffie ijs.

Vanille ijs. — 2 d. L. koffie-extract.

Bereiding. Geheel als vanille ijs.

Voor koffie-extract zie recept koffie-pudding bldz. 228.

KOUDE DRANKEN.

Citroenlimonade.

1 K.G. suiker. — $\frac{3}{4}$ L. water. — 40 gr. citroenzuur. —
15 gr. citroenspiritus.

Bereiding. Het water met de suiker en het citroenzuur koken tot de massa strooperig is geworden; ze daarna door een neteldoeksch lapje laten loopen; na bekoeling den citroenspiritus toevoegen en alles dadelijk in flesschen doen.

Frambozenlimonade.

500 gr. frambozen. — 1 fl. azijn. — 1 fl. bessensap. —
suiker.

Bereiding. Zoek de frambozen uit; wasch ze; maak ze fijn en doe er den azijn bij. Laat ze één nacht zoo staan; plaats ze vervolgens op een doek en laat ze enkele uren staan om uit te lekken. Weeg dit vocht met de bessensap; neem evenveel suiker, en kook dit alles te zamen tot de massa strooperig is. Giet ze dan warm in de flesschen en bewaar ze flink gekurkt.

Frambozensap.

Bereiding. De frambozen wasschen en door een doek drukken, het sap koken en na bekoeling in gezwavelde flesschen bewaren.

Bowl.

3 fl. roode wijn. — 2 fl. rijnwijn. — 1 fl. champagne. — 2 fl. vruchten op water. — 1 fl. vruchten op brandewijn. — 1 likeurglas kirsch. — suiker.

Bereiding. Alles met elkaar vermengen. De hoeveelheid suiker wordt geregeld naarmate de wijn meer of minder zuur is.

Geurige vruchten, zooals ananas, aardbeien, moerbeien, frambozen enz. zijn bijzonder geschikt voor bowl.

Aardbeien sorbet.

$\frac{3}{4}$ K.G. aardbeien. — $\frac{1}{4}$ K.G. frambozen. — $\frac{3}{4}$ L. suikerstroop. — $\frac{1}{2}$ fl. champagne, of $\frac{1}{2}$ fl. Bordeaux, of $\frac{1}{2}$ fl. Bourgogne.

Bereiding. Druk de vruchten door een paardenharen zeef, voeg bij het verkregen sap de suikerstroop; laat dit samen 8 minuten doorkoken; doe daarna de massa opnieuw door een zeef en zorg vooral dat er geen zaadjes in de aanstaande sorbet aanwezig zijn. Laat dan alles bevriezen; roer door de bevroren massa, 10 minuten voor ze gepresenteerd wordt, een van de drie wijnsoorten.

Marasquino sorbet.

$\frac{1}{2}$ L. suikerstroop. — $\frac{1}{2}$ eetlepel jasmijnbloesemwater. — $\frac{1}{2}$ eetlepel oranjebloesemwater. — 4 eiwitten. — $1\frac{1}{2}$ d. L. marasquin.

Bereiding. Klop het eiwit zeer stijf en vermeng het met bovengenoemde ingrediënten, behalve de marasquin; plaats alles in de ijsmachine en laat de massa bevriezen. Voeg de marasquin toe zoodra alles bevroren is, en laat de massa dan opnieuw bevriezen.

Ananas sorbet.

1 ananas. — 500 gr. suiker. — $\frac{1}{2}$ fl. champagne. —
het sap van 3 citroenen. — $\frac{1}{2}$ fl. rijnwijn.

Bereiding. Schil de ananas; wrijf haar door een zeef; voeg bij de verkregen purée de suiker, het citroensap en de champagne. Laat dit alles bevroren en roer er daarna den rijnwijn door.

Koffie sorbet.

100 gr. koffie. — 8 d. L. water. — 300 gr. suiker. —
 $\frac{1}{2}$ d. L. cognac.

Bereiding. Trek de koffie met de 8 d. L. kokend water; filtreer ze; voeg er de suiker bij en laat alles bevroren, zoodra de suiker gesmolten is. Roer er daarna den cognac door.

WARME DRANKEN.**Warm bier.**

6 eierdooiers. — 125 gr. suiker. — $\frac{1}{2}$ L. bier. —
 $\frac{1}{2}$ L. room. — 2 kruidnagelen. — 10 c.M. pijp-
kaneel. — $\frac{1}{4}$ citroenschil. — een klein stukje
gemberwortel. — wat korianderzaad. — een weinig
zout. — 1 d. L. rum.

Bereiding. Roer de eierdooiers met de suiker 10 minuten; voeg er langzaam al roerende bij het warmgemaakte bier, den kokenden room en de verschillende kruiden; blijf roeren tot de massa gebonden is, zorg vooral dat zij niet kookt. Neem de massa van het vuur en voeg ook het zout en de rum toe en doe alles door een zeef. Deze drank moet warm gedronken worden.

Punchstroop.

250 gr. suiker. — 1 d. L. water. — de schil van
 $\frac{1}{2}$ citroen. — $\frac{1}{2}$ fl. rum. — $\frac{1}{2}$ d. L. citroensap.

Bereiding. Kook de suiker met het water en de citroenschil tot alles stroopachtig is; voeg er daarna het citroensap en de rum bij.

Deze punch wordt met warm of koud water gedronken.

Citroenpunch.

500 gr. suiker. — $2\frac{1}{2}$ d. L. water. — de schil van
 $\frac{1}{2}$ citroen. — het sap van 4 citroenen. — $3\frac{1}{2}$ d. L.
rum. — $1\frac{1}{2}$ d. L. brandewijn.

Bereiding. Kook de suiker met het water en de citroenschil tot alles stroopachtig is; voeg er daarna het overige bij.

Cognaepunch.

400 gr. suiker. — 2 d. L. water. — de schil van
 $\frac{1}{4}$ citroen. — het sap van 2 citroenen en van
 $\frac{1}{2}$ sinaasappel. — $2\frac{1}{4}$ d. L. cognac. — $4\frac{1}{2}$ d. L.
brandewijn.

Bereiding. Als boven.

Amerikaansche punch.

250 gr. suiker. — $\frac{1}{2}$ L. water. — $\frac{1}{2}$ d. L. citroen-
sap. — $\frac{1}{2}$ d. L. curaçao en $\frac{1}{2}$ fl. arak.

Bereiding. Kook het water met de suiker gedurende 2 minuten; laat deze massa koud worden en voeg er dan de overige ingrediënten bij.

Deze punch wordt zonder water gebruikt.

Gekruide punch.

1200 gr. suiker. — 4 d.L. water. — 10 kruidnagelen. —
 10 gr. pijpkaneeel. — 2 stukjes foelie. — de schil
 van $\frac{1}{2}$ citroen. — 4 d. L. rijnwijn. — 2 fl. roode
 wijn. — 3 d. L. rum.

Bereiding. Kook het water met de suiker tot een dikke stroop; voeg er vervolgens de verschillende kruiden bij en laat alles te zamen 10 uur trekken. Doe daarna de massa door een fijne zeef en voeg er den wijn en de rum bij.

Deze punch wordt met warm of koud water gebruikt.

Gember punch.

500 gr. gesneden gember. — 2 fl. rum. — 600 gr.
 suiker. — $1\frac{1}{2}$ L. water.

Bereiding. Kook het water even met de suiker.

Laat de gember met de stroop en de rum, alles goed afgesloten, gedurende 24 uur trekken; giet alles door een doek en voeg deze massa bij de suikerstroop.

Deze punch wordt gebruikt zonder er water bij te voegen.

Eierpunch. I.

8 eierdooiers. geraspte citroenschil. — fijne kaneel. —
 1 fl. rijnwijn.

Bereiding. Klop de eierdooiers met de citroenschil en de kaneel 10 minuten; voeg er langzaam al kloppende den wijn bij en roer deze massa au bain-Marie tot zij gebonden is.

Eierpunch. II.

4 eieren. — 6 eierdooiers. — 500 gr. suiker. —
 $3\frac{1}{2}$ d. L. rijnwijn. — $3\frac{1}{2}$ d. L. water. — de
 schil van $\frac{1}{2}$ citroen. — $3\frac{1}{2}$ d. L. rum. — het
 sap van 6 citroenen.

Bereiding. Roer de eieren, eierdooiers en suiker 10 minuten; voeg daarbij al roerende het water, den rijnwijn en de citroenschil en roer de massa au bain-Marie tot zij gebonden is. Neem ze daarna van het vuur en voeg voorzichtig de rum en het citroensap toe.

Eierpunch. III.

5 eierdooiers. — 250 gr. suiker. — 6 d. L. roode
 wijn. — het sap van 1 sinaasappel en van $\frac{1}{2}$
 citroen. — 2 d. L. rum.

Bereiding. Roer de eierdooiers met de suiker 10 minuten, voeg den wijn toe en roer de massa au bain-Marie tot zij gebonden is. Neem ze dan van het vuur en voeg het sap der vruchten en de rum voorzichtig toe.

Eierpunch. IV.

6 eieren. — 4 eierdooiers. — 500 gr. suiker. — 3
 d. L. thee. — 3 d. L. limonade. — 3 d. L. cognac.

Bereiding. Roer de eieren, eierdooiers en suiker gedurende 10 minuten; plaats de massa au bain-Marie en roer tot ze gebonden is. Neem ze van het vuur en voeg voorzichtig het overige toe.

Deze punch kan warm of koud gebruikt worden.

Eiergrog. I.

5 eierdooiers. — 200 gr. suiker. — $3\frac{1}{2}$ d. L. rum. —
 $\frac{1}{2}$ citroenschil.

Bereiding. Roer de eierdooiers met de suiker 5 minuten; voeg de rum en de geraspte citroenschil toe en roer het voorzichtig au bain-Marie.

Deze eiergrog kan gebruikt worden met warme melk of warm water.

Eiergrog. II.

400 gr. suiker. — 10 eierdooiers. — 7 d. L. rijnwijn. — 1 stokje vanille. — 7 d. L. rum.

Bereiding. Roer de eierdooiers met de suiker 10 minuten, voeg daarbij voorzichtig den rijnwijn en de vanille en roer de massa au bain-Marie tot zij gebonden is; neem haar dan van het vuur en voeg voorzichtig de rum toe.

Glühwein.

2 kleine bittere oranjes. — 4 gr. pijpkancel. — 2 gr. kruidnagelen. — 1 fl. Bordeaux. — $1\frac{1}{4}$ K.G. suiker.

Bereiding. Doe al de opgenoemde ingrediënten, behalve de suiker in een porseleinen of steenen potje; flink afgesloten met perkamentpapier en laat ze 24 uur trekken. Doe alles door een fijne zeef en los de suiker in den wijn op. De wijn mag wel verhit worden, maar niet koken.

Warme wijn.

1 fl. roode wijn. — $\frac{1}{2}$ d.L. cognac. — 60 gr. suiker. —
 2 schijfjes citroen met 4 kruidnagelen. — 10 c.M. pijpkaneel. — 1 d. L. water.

Bereiding. Alle opgenoemde ingrediënten gedurende 1 uur laten trekken; vooral zorgen dat de wijn niet kookt, hij moet echter zeer warm ingeschonken worden.

Bisschop-extract.

2 bittere oranjes. — 3 kruidnagelen. — 1 stukje foelie. — 25 gr. pijpkaneel. — 6 d. L. brandewijn.

Bereiding. Wasch de oranjes flink, schil ze zeer dun en pers het sap er uit. Voeg de kruiden, de schil en het sap der oranjes bij den brandewijn en laat deze massa in een goed gesloten flesch minstens 14 dagen trekken.

Slemp.

200 gr. thee. — 4 gr. saffraan. — 20 gr. kruidnagelen. — 20 gr. pijpkaneel. — melk. — suiker.

Bereiding. De kruiden 24 uur laten trekken au bain-Marie in een goed gesloten potje.

De melk koken en er het aftreksel van de kruiden met de suiker bijvoegen.

Men kan ook de kruiden in een neteldoeksch lapje gebonden, opnieuw in de melk laten meetrekken.

Melkchocolade.

1 L. melk. — 60 gr. chocolade. — 80 gr. suiker.

Bereiding. De chocolade en de suiker met een weinig koude melk aanroeren, de overige melk koken en de aangemaakte chocolade er bijvoegen en alles roerende 10 minuten laten koken.

Vanille melk.

1 L. melk. — $\frac{1}{2}$ stokje vanille. — 80 gr. suiker. — 12 gr. sago.

Bereiding. De melk met de vanille minstens één uur laten trekken; daarna de melk aan de kook brengen, de suiker en de aangemengde sago toevoegen. Even roerende laten doorkoken.

Saffraan melk.

1 L. melk. — 5 cent saffraan. — 60 gr. suiker. — 12 gr. sago.

Bereiding. Trek de melk met de saffraan gedurende 1 uur. Maak ze daarna aan de kook; voeg de suiker toe en bind ze met sago.

Sago melk.

1 L. melk. — 60 gr. suiker. — 12 gr. sago. — 5 kruidnagelen. — 10 c.M. pijpkaneel.

Bereiding. Trek de melk met de kruiden gedurende 1 uur; maak ze daarna aan de kook; voeg de suiker toe en bind ze met sago.

REGISTER.

Keukengereedschappen. 7.
Algemeene opmerkingen. 8.
Onderhoud van keukengereedschap-
pen. 10.
Keukenkachels. 11.
Practische raadgevingen voor de
keuken. 12.
Bereiding van bouillon. 16.
Iets over vleesch. 17.
Visch. 20.
Wild en gevogelte. 22.
Groenten en vruchten. 23.
Het iumaken. 25.
Welk ijs men behoort te gebruiken. 26.

Bereiding van deeg met en zonder
gist. 27.
Lijmstoffen. 28.
Het gebruik van vetten in de keu-
ken. 30.
Hoe ons voedsel schadelijk kan zijn. 32.
Iets over truffels, champignons enz. 32.
Opmerkingen over menu's. 34.
Het bereiden van voedsel voor zie-
ken. 37.
Gewichtstabel. 40.
Verklaring van eenige woorden en
uitdrukkingen. 41.

Soepen.

Aardappelsoep. 58.
Aspergesoep. 60, 61.
Biersoep. 63.
Bouillon. 49.
Brandnetelsoep. 57.
Bruine soep. 52.
Bruine boonensoep. 71.
Consommé. 49.
» met pâtes d'Italie. 50.
Duivensoep. 71.
Erwtensoepe. 51.
Griesmeelsoep. 69.
Groentesoep. 56.
Haverschleimsuppe. 67.
Haversoep. 66.
Hazen- of konijnensoepe. 71.
Juliennesoepe. 61.
Kastanjesoepe. 61.
Kerrysoep. 50.
Kervelsoepe. 59.
Kippensoep. 56.
Koolsoep. 59.
Kreeftensoep. 68.
Linsensoep. 69.
Londonderrysoep. 53.
Macaronisoepe. 65.
Melksoepe. 60.
Mock-turtlesoepe. 53.
Nierensoep. 70.
Oatmealsoep. 66.

Ossestaartsoep. 52.
Palingsoep. 68.
Potage à la purée de marrons. 62.
» Bisque. 69.
» Crêcy. 62.
» crème de riz au consommé
de volaille. 72.
Polage purée de Lentilles, dite
Conti. 72.
Prijsoep. 58.
Rapeensoep. 59.
Rijstsoep. 63, 64.
» magere. 63.
» met rozijnen. 64.
Sagosoep. 64, 65.
Schildpadsoep. 54, 55.
» nagemaakte. 55.
Soep van jus, vleeschresten. 55.
» » parelgort. 66.
Soupe à la Faubourgh. 70.
» » » reine. 70.
Tapiocasoepe. 65.
Tomatensoep. 72.
Uiensoep. 57.
Vermicellisoepe. 50.
Vischsoep. 67.
Wijnsoep. 60.
Windsorsoep. 52.
Witte soep. 62.
Zuringsoep. 58.

Hors d'œuvre, entremets, entrées enz.

- Ansjovisbroodjes. 76.
 Coquilles de moules. 79.
 » de volaille. 80.
 Coteletten van garnalen. 86.
 Cotelettes de crevettes en aspic. 86.
 Cromesquis. 83.
 » à l'étrangère. 83.
 Croquetten. 73.
 » met olijven. 74.
 Croquettes de langue de veau à la Turque. 74.
 » milanaïses. 74.
 » au salpicon. 74.
 Croustades à la financière. 77.
 Croustadines à la sicilienne. 76.
 Croutons met parmezaansche kaas. 76.
 Fritures. 75.
 Garnalen in schelpen. 81.
 Hersens in schelpen. 79.
 Kaas-soufflés. 77, 78.
 Kaviaarbroodjes. 75.
 Kreeft in schelpen. 81.
 Macaroni in schelpen. 81.
 » met ham en kaas. 85.
 » met poulet. 85.
 » au gratin. 86.
 Moëlle à l'Orly. 84.
 Mosselen. 80, 88.
 Moules à la p...ette. 89.
 Oester croquetten. 75.
 » ragout. 88.
 Pâte à frire. 82.
 Petits paniers à la financière. 77.
 Petits soufflés de volaille. 78.
 Ragout à la romaine. 87.
 » met morilles. 87.
 Rijst met poulet. 88.
 Ris de veau en pâte à frire. 85.
 Timbales au chasseur. 84.
 Vischbeignets. 84.
 Visch in schelpen. 82.
 Vleesch in schelpen. 82.

Vleeschsoorten.

- Braadtijd. 90.
 Biefstuk. 94.
 Blinde vinken. 95.
 Bloedworst. 99.
 Boeuf à la Mode. 107.
 Boeufstuk. 93.
 Chateaubriands. 97.
 Coteletten van ossetong. 112.
 Cotelettes en papillotte. 112.
 Epigammes. 113.
 Escalopes de veau. 113.
 » de ris de veau. 113.
 Filets ricinu. 111.
 Fines herbes. 113.
 Galantine van kalfsvleesch. 101.
 Gehakt met truffels. 102, 103.
 » in deeg. 111.
 Gesmoord vleesch. 101.
 Hamkoek. 102.
 Hämpastei. 102.
 Ham koken. 118.
 » (versche) gebraden. 118.
 Hamragout. 119.
 Hoofdkaas (zult). 98.
 Kalfsborst (gevulde). 94.
 Kalfsbrisoletten. 110.
 Kalfscoteletten. 96.
 Kalfsfricandeau. 92.
 » met gelei. 114.
 Kalfsgehakt. 94.
 Kalfslappen. 95.
 » in witten wijn gestoofd. 115.
 Kalfslever (opgerold) op Grieksche wijze. 109.
 » (gekookte). 116.
 Kalfsnier (gestoofde). 108.
 Kalfsnierstuk. 93.
 Kalfsoesters. 96.
 Kalfspoulet (gestoofde). 105.
 Kalfstong à la ravigotte. 114.
 Kalfsvleesch (geperst). 100.
 Lamsbout braden. 93.
 Lamscooteletten. 97.
 Lamsnieren (gesauteerde). 115.
 Leverworst. 98.
 Metworst. 99.
 Ossenhaas of Filet. 92.
 » in gelei. 103.
 » à la renaissance. 114.
 Ossetong gefarceerd. 109.
 Poulet met kerry en rijst. 116.

- Ragout (bruine). 104.
 Ragout (witte) voor kalfstong. 104.
 Ribstuk. 93.
 Ris de veau à la financière. 106.
 » » aux pointes d'asperges. 106.
 Rollade. 91.
 Rollade om zelf te rollen. 92.
 Rolpens. 97.
 Rolpensschoteltje. 98.
 Runderlappen. 95.
 » in gelei. 117.
 Runderlever (gekookte). 116.
 Runderrolletjes. 96.
 Speenvarken met piquante saus. 118.
 Spek- of zwoordrolletjes. 119.
 Terrine van ganzenlever. 119.
 Tête de veau en tortue. 100.
 Tournédos. 107.
 Varkenskarbonaden. 96.
 Varkenslappen. 95.
 Varkensooren. 117.
 » (gevulde). 117.
 Varkenspooten (gestoofde). 117.
 » (getruffeerde). 100.
 Viande à l'estragon. 110.
 Wiener Schnitzel. 116.
 Zwezerik au gratin. 106.
 » (gebraden). 105.
 » in een schotel of in coquilles. 105.

Wild en gevogelte.

- Braadtijd. 120.
 Canard au Rouveraise. 126.
 Chaulroid. 135.
 Duif (getruffeerde). 126.
 Gans (gebraden). 131.
 Ganzenragout of Ganzepaper. 132.
 Gibelotte. 129.
 Haas braden. 121.
 Hazenpastei (koud). 129.
 Hazepaté. 128.
 Hazepeper. 127.
 Kalkoen (gebraden). 134.
 Kip à la Marengo. 124.
 » braden. 120.
 » met gehakt en olijven gevuld. 125.
 » » Mayonnaise. 125.
 Kippenfricassée. 126.
 Kippenpastei. 125.
 Konijn (gestoofd). 130.
 Kuikens met oesters en truffels. 124.
 Lièvre en galantine. 134.
 Lijsters. 130.
 » à la paysanne. 130.
 » op brandewijn. 131.
 Patrijzen in kool. 132.
 » pastei (koud). 133.
 Pigeons aux petits pois. 135.
 Poulet à la bonne femme. 121.
 » » » diable. 123.
 » au chasseur. 123.
 » aux fonds d'artichauts. 122.
 » » morilles. 122.
 » » tomates. 122.
 » » truffes. 123.
 Reebout marineeren. 131.
 Reeragout. 131.
 Salmis van wilde eenden. 127.
 Terrine van haas. 128.
 Vinken. 127.

Vleeschresten.

- Aardappelcroquetten. 147.
 Bouilli en matelot. 147.
 Chartreuse van kip. 142.
 » » kalfspoulet. 143.
 Coteletten van koud vleesch. 145.
 Croquetten. 140.
 Filosoof of jachtschotel. 137.
 Galantine van vleeschresten. 140.
 Gehakt. 146.
 Gemarmerd vleesch. 148.
 Gestoofd vleesch met mierikswortelsaus. 144.
 Gevulde broodjes. 145.
 » uien. 146.
 » koolbladeren. 146.
 Haché. 136.
 » rijstpudding. 146.
 Hachis portugais. 137.

Huizarensla. 142.
Macaroni met ragout van kalfsvleesch en ham. 144.
Nierbroodjes. 143.
Omelet met vleesch en kerry. 140.
Papegaaietong. 143.
Ragout. 144.
Resten van ossenhaas in gelei. 146.
Rijst met kerry. 141.

Rijstrand met ragout of haché. 147.
Soufflée van overgeschoten vleesch of visch. 138.
Timbal of vleeschpudding. 138.
Vleesch in schelpen. 141.
Vleeschkoekjes. 139.
Vleeschpudding met rijst. 139.
Vleeschotel met kerry. 141.

Vischgerechten.

Kooktijd. 149.
Bakken van visch. 151.
Filets de soles à la sauce ravigotte. 151.
Haringsla. 156.
Homard américain. 155.
Kabeljauwstaart (gestoofde). 150.
Koken van visch. 149.
Paling (gebakken). 151.
» (gestoofde). 150.
» in 't zuur. 157.
Poisson rougeoise. 153.
» Portugais. 154.

Salade Suédoise. 157.
Schelvisch (gestoofde). 150.
Snoek (aangelegde). 156.
Sole au gratin. 152.
» » vin blanc. 153.
» » à la Normande. 153.
Stokvisch koken. 156.
Stokvischpudding. 155.
Tong of schol (gebakken). 151.
Turbot crème au gratin. 154.
Zalm in mayonnaise en bellevue. 154.

Sausen bij vleesch, visch enz.

A. Warme Sausen.

Ansjovissaus. 171.
Augurkensaus. 166.
Béarnaise saus. 164.
Béchamelsaus. 164.
Bloemkoolsaus. 172.
Botersaus. 170.
Bourgnonesaus. 159.
Champignons saus. 159.
Dragonsaus. 167.
» (zure). 167.
Eiersaus. 170.
Espagnole. 160.
Essence van frussels. 161.
» » gevogelte. 161.
» » champignons. 161.
Fricassée saus. 163.
Garnalensaus. 171.
Gewelde boter. 170.
Hollandsche saus. 164.
Kappertjes saus. 169.
Kerriesaus. 167.
Kreeftenboter. 171.
Maderasaus. 159.

Mierikswortel saus. 167.
Mosterdsaus. 169.
Oestersaus. 171.
Peppersaus. 169.
Peterseliesaus. 168.
Piquante saus (bruine). 158.
» » (witte). 158.
Rozijnsaus. 168.
Salmisais. 166.
Sauce allemande. 162.
» financière. 165.
» périgieux. 162.
Saus over kalfsvleesch. 165.
» bij kalfskop. 165.
Soubise saus. 165.
Spaansche saus. 160.
Tomaten saus. 166.
Uiensaus. 168.
Velouté. 162.
» maigre. 163.
Witte saus bij artisjokken en champignons. 172.
Zephyrsaus. 164.

Verschillende toespijzen met brood, rijst, macaroni enz.

Ananas van rijst. 246.
Appelbeignets. 244.
Appelschotel met resten van koekjes. 233.
Broodschotel met appelmoes. 232.
» » krenten en rozijnen. 232.
Chaufroid van vruchten. 247.
Dickmilch oder Stippmilch. 241.
Drie in de pan. 243.
Eierpannekoeken. 242.
Flensjes. 244.
Gort met karnemelk. 238.
Gort met rozijnen. 241.
Hangop. 241.
Kersenpannekoekjes. 247.
Macaroni (zoete). 239.
Macédoineschotel. 236.
Maizenavla met bitterkoekjes. 240.
Melk met haverwort. 240.
» met haverwort. 241.
Montagne russe. 246.
Oliebollen. 245.
Perentimbal. 234.

Poffertjes. 245.
Polenta. 240.
Pompadourrijst. 237.
Rijst. 234.
» met appelen. 234.
» koekjes. 235.
» rand met geklopt eiwit. 235.
» schotel. 233.
» » met bitterkoekjes. 236.
» Spaansche. 235.
» Deensche. 237.
» croquetten. 237.
» met krenten. 238.
Rijstebrij. 238.
Riz à la Condé. 236.
Sagoschotel. 239.
Spekpannekoeken. 242.
Tapiocaschotel. 238.
Topsy cake. 248.
Tréle anglais. 246.
Trommelkoek of zakkoek. 243.
Watergruel. 240.
Wentelteeftjes. 233.

Zoete sausen.

Aardbeiensaus. 252.
Abrikozensaus. 251.
Bessensapsaus. 252.
Caramelsaus. 253.
Frambozensaus. 252.
Kardinaalsaus. 251.
Kirschsaus. 251.
Koffiesaps. 254.
Marasquinsaus. 250.

Orgeadesaus. 253.
Persico- of Marasquinsaus. 250.
Perzikensaus. 252.
Punchsaus. 250.
Rumsaus. 249.
Vanillesaus. 252, 253.
Warme wijnsaus. 249.
Wijnschuimsaus. 249.

Compotes.

Aardbeien-compote. 258.
Abrikozen-compote. 259.
» (gedroogde). 256.
Appelen (zoete). 258.
» in gelei. 255.
» (gedroogde). 256.
Appelmoes. 257.
Bessen compote. 260.
Compote van kersen. 255.
» de marrons à la vanille, à l'orange, au citron. 256.
Compote van sinaasappelen. 258.

Compote van vruchten. 260.
» » gedroogde pruimen. 260.
» » rozebottels. 261.
Frambozen compote. 257.
Kruisbessen compote. 260.
Kweeperen compote. 259.
Moerbeien compote. 259.
Peren (gedroogde). 257.
» (gestoofde). 257.
Perziken compote. 260.
Pruimen compote. 261.

Huza
Mac
en
Nier
Ome
Pape
Rago
Reste
Rijst

Amandelvla. 266.
Bessenvla. 262.
Bitterkoekjesvla. 267.
Chocoladevla. 264, 265.
Citroenvla. 262.
Crème aux framboises. 267.
» » abricots. 268.
» brulée. 264.
» fouettée. 268.

Vladen.

Koffie crème. 263.
Matrimonium. 266.
» (Engelsch). 265.
Rijnwijnvla. 263.
Roomvla. 264.
» (nagemaakte). 264.
Russische vla. 267.
Vanille crème. 263.
Zwitsersche vla. 266.

Kookt
Bakke
Filets
Harin
Horn
Kabel
Koker
Palme

Gelei van punch. 270.
» » marasquin met perzikken. 270.
» » mandarijnen. 271.
» » sinaasappelen. 271.
» » oranje. 272.
Macédoine aux fruits. 269.

Zoete geleien.

Macédoine à la crème. 270.
» » de champagne. 270.
Rijstgelei. 273.
Rumgelei. 269.
Wijnggelei. 272.
» (roode) met theearoma. 271.

Poisson

Aspic de purée de volaille, dite demi deuil. 277.
Aspic de purée de volaille, dite à la Reine. 278.
Aspic de Saumon. 278.
Bruine vleeschgelei. 276.

Zure geleien.

Bruine gelei. 276.
Gelei voor kalfs- of rundvleesch. 277.
Zure gelei. 275.
» » van kalfspoot en vleesch. 274.
» vischgelei. 274.

Ansjov
Auguri
Béarn
Béchamel
Bloemko
Boters
Bourge
Champ
Dragon
Eiersa
Espagn
Essence

Aardappeltaart. 292.
Aleuronaatbrood. 295.
Allumettes. 291.
» au parmesan. 291.
Amandeltaart. 279, 280.
Apfelstrudel. 293.
Appelbollen. 289.
Appeltaart. 284.
Banketletters. 290.
Biscuittaart. 287.
Brood bakken. 294.
» voor lijders aan suikerziekte. 295.
Constituutaart. 288.
Duitsche taart. 283.
Feuilletée. 287.
Fleurons. 290.
Gâteau de Savoie. 281.
» à la crème. 282.
Glaun voor taarten. 282.
Krentenbrood. 295.
Mokkataart. 285.
Moskovisch gebak. 289.

Taarten en gebak.

Oatmealtaart. 286.
Ontbijtkoek. 296.
Opgerolde koek. 293.
Paneermeelcake. 287.
Pastetijes. 290.
Rijsttaart. 285.
Rissoles. 289.
Roomhoorns. 289.
Roomvla. 282.
Rumcake. 286.
Saucijzenbroodjes. 291.
Schoenlappertaart. 286.
Spekkoek (kwee lapies). 292.
Tôtfait. 280.
Tulband. 294.
Vanilletaart. 280.
Vlaai (Limburgsch gebak). 283.
Weener taart. 284.
Zandtaart. 281.
» met marmelade. 281.
» (zachte). 281.

Fricass
Garnal
Gewel
Hollan
Kappel
Kerriya
Kreeften
Maderasa