RECEPTEN

HUISHOUDSCHOOL

LAAN VAN MEERDERVOORT

's-GRAVENHAGE

RECEPTEN
HUISHOUDSCHOOL
LAAN VAN MEERDERVOORT
's-GRAVENHAGE

DOOR

F. M. STOLL EN W. H. DE GROOT

OUD-LERARES EN LERARES AAN DE SCHOOL

15e, HERZIENE DRUK
(53ste — 57ste DUIZENDTAL)

's-GRAVENHAGE
DE GEBROEDERS VAN CLEEF
1947

INHOUD == INDEX

OF

ALPHABETISCHE INHOUD
ALFABETISCHE INHOUD

VOORWOORD.

Om aan een wens van vele leerlingen en oud-leerlingen onzer School te voldoen, stelden wij dit kookboek samen, in de hoop dat ook menige huisvrouw, niet-oudleerling van de Huishoudschool-Laan van Meerdervoort, hierin veel zal vinden, van wat zij op dit gebied zoekt.

F. M. STOLL.
W. H. DE GROOT.

Den Haag, Augustus 1934.

In de vijfde oplage is in nog sterkere mate dan te voren rekening gehouden met de hedendaagse inzichten der voedingsleer. Verder zijn voor iedere maand menu's gegeven, is er een overzicht toegevoegd van gerechten voor de koffietafel, is er een lijst opgenomen van groenten, kruiden en vruchten, die in de verschillende maanden te verkrijgen zijn en zijn afbeeldingen van de indeling van het vlees van slachtdieren aan de rubriek „vlees" toegevoegd.
Ofschoon de oorlogstijd zeer sterk zijn invloed doet gelden op de keuze en de bereiding van de levensmiddelen, menen wij toch het kookboek in hoofdzaak zó te moeten laten, als voor normale tijden wenselijk is.
Den Haag, November 1940.

Aan de twaalfde druk is, evenals bij vorige drukken geschiedde, een inlegblad toegevoegd, waarin op de basis van de distributie-maatregelen, geldend tot Juli 1944, wenken, recepten en menu's zijn verwerkt. Daarom lieten wij ook bij deze druk het kookboek zo, als voor normale tijden wenselijk is. Recepten, die voor deze tijd gemaakt werden, doch vermoedelijk ook later hun waarde in zekere mate behouden, werden in het kookboek opgenomen, terwijl op het inlegblad ernaar verwezen wordt.
Den Haag, Juli 1944.

De dertiende druk is gelijk gebleven aan de twaalfde druk.
Den Haag, Januari 1945.

Over de opvatting van de veertiende druk werd overleg gepleegd met collega's van verschillende scholen. In het vertrouwen, dat na enige jaren de levensmiddelen weer vrij en verkrijgbaar zullen zijn, blijft het boek, zoals het voor de oorlog was. De beperkingen, waaraan wij nu nog gebonden zijn, gaven aanleiding, sterker dan tot nu toe het geval was, bezuinigingen aan te geven.

Den Haag, Augustus 1946.

In de vijftiende druk werden nog enige bezuinigingen aangebracht.

Den Haag, Mei 1947.

De recepten zijn gemiddeld berekend voor 4 personen. De porties zullen groter moeten zijn als de maaltijd uit een enkele gang bestaat, terwijl ze bij een meer uitgebreide maaltijd kleiner genomen kunnen worden.

IN PLAATS VAN WEGEN.

Met behulp van eetlepel en dl-maat of ingedeelde litermaat kan men bij benadering gewichtshoeveelheden van levensmiddelen bepalen, waardoor in vele gevallen het meer tijdrovende wegen, waarvoor bovendien een weegtoestel nodig is, vervangen wordt door de eenvoudige handeling van het meten.
In plaats van een dl-maat kan een nogal klein theekopje worden gebruikt, dat op een randje na gevuld wordt. De voor het bepalen van deze gewichten gebruikte lepel is een eetlepel van gemiddelde grootte. Er is vrij veel kans, dat uw hulpmiddelen niet veel zullen afwijken van de hier gekozen maten.

1	glad afgestreken lepel	zout	weegt	10	g
1	„ „	suiker	„	10	„
1	„ „	boter	„	12	„
1	„ „	margarine	„	12	„
1	„ „	tarwebloem	„	7	„
1	„ „	aardappelmeel	„	8	„
1	„ „	maizena	„	8	„
1	„ „	rijst	„	10	„
1	„ „	grutten	„	9	„
1	„ „	griesmeel	„	8	„
1	„ „	havermout	„	5	„
1	„ „	cacao	„	6	„
1	„	water	„	15	„

1	dl	weegt ongeveer evenveel als ruim 6 lepels.			
1	„	tarwebloem	weegt	50	g
1	„	suiker	„	70	„
1	„	rijst	„	70	„
1	„	krenten	„	55	„
1	„	rozijnen	„	65	„
1	„	grutten	„	60	„
1	„	grote gort	„	80	„
1	„	havermout	„	35	„
1	„	erwten, bonen	„	80	„

Overzicht van de groenten en vruchten, die in de verschillende maanden in de regel overvloedig te verkrijgen zijn.

(Verzameld naar gegevens van de Groenten- en Fruit-Centrale.)

IN JANUARI	*IN FEBRUARI*	*IN MAART*
Rode kool	Witte kool	Rode kool
Witte kool	Rode kool	Witte kool
Savoye kool	Savoye kool	Savoye kool
Uien	Uien	Winterpeen
Spruitkool	Winterpeen	Uien
Witlof	Spruitkool	Kroten (Bieten)
Boerenkool	Kroten (Bieten)	Witlof
Prei	Witlof	Spruitkool
Koolrapen	Prei	Raapstelen
Schorseneren	Boerenkool	Prei
Knolselderij	Koolrapen	Boerenkool
	Knolselderij	Rabarber
*		Radijs
	*	Koolrapen
Winterpeen		
Kroten (Bieten)	Schorseneren	*
Selderij	Selderij	
Kervel	Kervel	
		Spinazie
		Selderij
		Knolselderij
		Peterselie
		Kervel

ZWARTE DRUK: Groenten- en Fruitsoorten waarvan de aanvoer minstens de helft van1/12e deel van de gemiddelde jaarlijkse totaalaanvoer bedraagt en dus nog in grote hoeveelheden verkrijgbaar zijn.

Rekening moet worden gehouden met enig voorbehoud ten aanzien van de groenten- en fruitsoorten, welke door de telers kunnen worden bewaard en dus op de voor de verkoop gunstigste tijdstippen worden aangevoerd.

Overzicht van de groenten en vruchten, die in de verschillende maanden in de regel overvloedig te verkrijgen zijn.

(Verzameld naar gegevens van de Groenten- en Fruit-Centrale.)

IN APRIL	*IN MEI*	*IN JUNI*
Sla	Sla	Komkommers
Spinazie	Spinazie	Tomaten
Winterpeen	Komkommers	Sla
Witlof	Bloemkool	Tuinworteltjes
Raapstelen	Tuinworteltjes	Bloemkool
Radijs	Rabarber	Andijvie
Rabarber	Radijs	Doperwten
Prei	Postelein	Postelein
Selderij	Raapstelen	Tuinbonen
	Asperges	Spinazie
*	Selderij	Peulen
	Kervel	Rabarber
		Spitskool
		Asperges
Kervel	*	Selderij
Peterselie		Peterselie
Witte kool		Kervel
Rode kool	Tomaten	Radijs
Savoye kool	Prei	
Uien	Peterselie	*
Andijvie	Peulen	
Kroten (Bieten)	Andijvie	Aardbeien
Postelein	Sterkers	Kruisbessen
Koolrapen		Kersen
		Perziken
		Frambozen

RODE DRUK: Groenten- en Fruitsoorten waarvan de aanvoer op de veilingen groter is dan 1/12e van de gemiddelde jaarlijkse totaal-aanvoer en dus in zeer grote hoeveelheden verkrijgbaar zijn.

Rekening moet worden gehouden met enig voorbehoud ten aanzien van de groenten- en fruitsoorten, welke door de telers kunnen worden bewaard en dus op de voor de verkoop gunstigste tijdstippen worden aangevoerd.

Overzicht van de groenten en vruchten, die in de verschillende maanden in de regel overvloedig te verkrijgen zijn.

(Verzameld naar gegevens van de Groenten- en Fruit-Centrale.)

IN JULI	*IN AUGUSTUS*	*IN SEPTEMBER*
Komkommers	Tomaten	Tomaten
Tomaten	Princessebonen	Andijvie
Princessebonen	Augurken	Snij- en pronkb.
Andijvie	Komkommers	Witte Kool
Doperwten	Snij- en pronkb.	Princessebonen
Tuinworteltjes	Andijvie	Uien
Tuinbonen	Rode kool	Augurken
Bloemkool	Bloemkool	Bloemkool
Augurken	Spekbonen	Savoye kool
Winterpeen	Postelein	Postelein
Snij- en pronkb.	Selderij	Kroten (Bieten)
Postelein	Peterselie	Spekbonen
Rabarber		Selderij
Spitskool	Witte kool	Bleekselderij
Selderij	Sla	Chinese kool
Peterselie	Uien	Peterselie
	Tuinworteltjes	Kervel
Peulen	Winterpeen	
Kervel	Snijbiet	Rode kool
Sla	Doperwten	Komkommers
Rode kool	Bleekselderij	Sla
Snijbiet	Kervel	Winterpeen
		Tuinworteltjes
*	*	Spinazie
		Knolselderij
R. en w. bessen		Sla
Aardbeien	Peren	
Kersen	Pruimen	*
Frambozen	Meloenen	
Meloenen	Druiven	Appelen
Zwarte bessen	R. en w. bessen	Peren
Kruisbessen	Perziken	Druiven
Perziken	Appelen	Pruimen
Druiven	Frambozen	Meloenen
		Perziken

ZWARTE DRUK: Groenten- en Fruitsoorten waarvan de aanvoer minstens de helft van 1/12e deel van de gemiddelde jaarlijkse totaalaanvoer bedraagt en dus nog in grote hoeveelheden verkrijgbaar zijn.

Rekening moet worden gehouden met enig voorbehoud ten aanzien van de groenten- en fruitsoorten, welke door de telers kunnen worden bewaard en dus op de voor de verkoop gunstigste tijdstippen worden aangevoerd.

Overzicht van de groenten en vruchten, die in de verschillende maanden in de regel overvloedig te verkrijgen zijn.

(Verzameld naar gegevens van de Groenten- en Fruit-Centrale.)

IN OCTOBER	*IN NOVEMBER*	*IN DECEMBER*
Witte kool	Witte kool	Savoye kool
Andijvie	Bloemkool	Rode kool
Uien	Savoye kool	Witte kool
Bloemkool	Winterpeen	Bloemkool
Winterpeen	Andijvie	Spruitkool
Savoye kool	Rode kool	Winterpeen
Kroten (Bieten)	Spruitkool	Andijvie
Snij- en pronkb.	Kroten (Bieten)	Witlof
Spruitkool	Koolrapen	Boerenkool
Prei	Prei	Prei
Chinese kool	Boerenkool	Koolrapen
Schorseneren	Witlof	Schorseneren
Koolrapen	Schorseneren	Knolselderij
Knolselderij	Knolselderij	Selderij
Bleekselderij	Chinese kool	Kervel
Selderij	Selderij	
Peterselie	Peterselie	Uien
Kervel	Bleekselderij	Kroten (Bieten)
	Kervel	Peterselie
Tomaten		
Rode kool	Uien	
Princessebonen		
Tuinworteltjes		
Postelein		
Boerenkool		*
	*	
*		
Appelen	Appelen	Appelen
Druiven	Druiven	
Peren	Peren	

RODE DRUK: Groenten- en Fruitsoorten waarvan de aanvoer op de veilingen groter is dan 1/12e van de gemiddelde jaarlijkse totaal-aanvoer en dus in zeer grote hoeveelheden verkrijgbaar zijn.

Rekening moet worden gehouden met enig voorbehoud ten aanzien van de groenten- en fruitsoorten, welke door de telers kunnen worden bewaard en dus op de voor de verkoop gunstigste tijdstippen worden aangevoerd.

VOOR IEDERE MAAND MENU'S VOOR MIDDAGMALEN

(Het rauwe sla'tje is niet genoemd).

JANUARI

1. Rode kool, rolpens, aardappelen; citroenrijst of griesmeelpap.
2. Gebakken kaassandwiches; sla van lof, bieten en appelen, aardappelen, botersaus, (eieren).
3. Brussels lof, kalfslapjes of gevulde kalfsborst, aardappelen; koffiepudding.
4. Magere groentensoep; knolselderij, runderrolletjes, aardappelen.
5. Erwtensoep; appelbollen met piedeeg.
6. Bieten, lamslappen, aardappelen; parelgort met melk.
7. Knolraap, ribstuk, aardappelen; caramelvla.
8. Spruitjes, filosoof van bonen; trommelkoek met stroop.
9. Sla van andijvie en aardappelen, gebakken vis; appelkoekjes.
10. Stamppot van boerenkool, rookworst; appelmoes.

FEBRUARI

1. Savoye kool, gehakt, aardappelen; gebakken beschuit met bessensap.
2. Eierragoût op gebakken brood; schorseneren, kalfsoesters, aardappelen.
3. Prei, gebakken nier met bruine saus, aardappelen; abrikozenmoespudding met vanillesaus.
4. Zuurkool, gebraden verse worst, pekelspek, aardappelen; broodschotel.
5. Koolsoep met gort; appelmoes, kalfscarbonade, aardappelen.
6. Capucijners, gebakken spek, gebakken uien, aardappelen; gladde citroenpudding met vanillesaus.
7. Nassi goreng; kwee talem.
8. Kerrieschotel; knolselderij, gebakken lever met gebakken rookspek, aardappelen.
9. Uien met tomatensaus, gebraden saucijsjes, rijst; wentelteefjes.
10. Irish stew met lamsvlees; vruchtensla met custard of flensjes.

Dagelijks wat rauwe groente geven. Het is aan te bevelen ook dagelijks vruchten te geven.

MAART

1. Sla van verschillende groenten, gebakken vis, aardappelen, peterseliesaus; warme broodpudding met bessensapsaus.
2. Schotel van kool, gehakt en aardappelpurée; vruchtengruel.
3. Knolraap, gebakken kaasplakken, aardappelen; flensjes.
4. Brussels lof, biefstuk, aardappelen; karnemelkvla.
5. Raapstelen, staartstuk, aardappelen; bolus of gortmoutpap.
6. Rode kool, haché, aardappelen; cream crackers met kaas.
7. Hutspot, klapstuk; maizenapudding met geweekte pruimen.
8. Spinazie, gefarceerde kalfsoesters, aardappelen; hopjespudding.
9. Spinaziesoep; gedroogde appelen, varkenshalsstuk, aardappelen.
10. Spruitjes, garnalenragoût, aardappelen, botersaus; gevulde beschuitbollen.

APRIL

1. Kervelsoep; stamppot van raapstelen, gebraden verse worst.
2. Bieten, rolpens, aardappelen; chocoladevla.
3. Bruine bonensoep; stoofsla, (gehakt), aardappelen.
4. Rode kool, gebakken schol, aardappelen, botersaus; (gevulde) sinaasappelen
5. Spinazie, biefstuk, aardappelen; schuimige citroenpudding of bessensappudding.
6. Kropsla, witte bonen en aardappelen met tomatensaus; drie in de pan.
7. Selderijsoep; champignons, kip, pommes frites.
8. Postelein, bruine bonen, jus, aardappelen; broodpannekoek met jam.

Dagelijks wat rauwe groente geven. Het is aan te bevelen ook dagelijks vruchten te geven.

---

9. Tomatensoep; andijvie, runderlappen, aardappelen.
10. Brussels lof, ham, aardappelen, bruine boter; rijstebrijpudding met abrikozen.

MEI

1. Spaghetti met kaas, bloemkool; maizenapudding met rabarbercompôte.
2. Kropsla en komkommersla, gebakken visfilets, gebakken aardappelen; broodschotel.
3. Postelein, witte bonen, aardappelen; boekweitegrutten met stroop.
4. Asperges, eieren, gewelde boter; doperwten (bus), kip, aardappelen.
5. Aspergesoep; stoofsla, staartstuk, aardappelen.
6. Champignons, kaassaus, rijst; rödgröd met vanillesaus.
7. Tomaten met macaroni; peulen, kalfsoesters, aardappelen.
8. Worteltjes, kabeljauwstaart, aardappelen, peterseliesaus; vanillerijst.
9. Soep van groene groenten; gesmoorde komkommer, kalfslapjes met paprikasaus, aardappelen.
10. Spinazie, spekomelet, gebakken aardappelen; geweekte abrikozen (met vanillevla.)

JUNI

1. Tuinbonen, ham, aardappelen, boter; hangop.
2. Londonderrysoep; verse capucijners, ossenhaas, aardapp.
3. Peulen, koude ossenhaas, aardappelen; gruel met verse vruchten.
4. Andijvie, erwtenkoekjes, aardappelen; maizenapudding met aardbeienpurée.
5. Bloemkool, blinde vinken, aardappelen; dikke rijstebrij (met kruisbessenmoes.)

Dagelijks wat rauwe groente geven. Het is aan te bevelen ook dagelijks vruchten te geven.

---

6. Kropsla, tomaten, komkommer, gebakken aardappelen met kaas; trommelkoek.
7. Gestoofde asperges, kalfstong met saus, aardappelpurée; soezen met gele room.
8. Doperwten, biefstuk, aardappelen; beschuit met aardbeien.
9. Macaroni met poulet; sla van verschillende groenten, gebakken aardappelen.
10. Tomatensoep met witte bonen; spinazie, spiegelei, aardappelen, jus van een jusblokje.

JULI

1. Gesmoorde komkommer met tomatensaus, (gepaneerde) kalfslapjes, aardappelen; griesmeelpudding met gestoofde kersen.
2. Peulen, ribstuk, aardappelen; vruchtensla met griesmeel.
3. Worteltjes, gebakken visfilets, aardappelen; blanc manger met aardbeienpurée.
4. Nassi goreng van gort, bloemkool, gebakken kaasplakken, aardappelen.
5. Snijbonen, ham, aardappelen, boter; bessensappudding met vanillesaus.
6. Groentesoep; peulen, gehakt, aardappelen.
7. Tuinbonen, lamslapjes, aardappelen; chocoladevla.
8. Champignons, kalfsbiefstuk, aardappelen; frambozenbavarois.
9. Spitskool, gebakken lever, aardappelen; meloen.
10. Prinsessebonen, bouilli, tomatensaus, aardappelen; wentelteefjes.

AUGUSTUS

1. Tomatensoep; andijvie, runderrollade, aardappelen.
2. Prinsessebonen, haché, aardappelen; maizenapudding met saus van vers bessensap, nassi goreng van gort.

Dagelijks wat rauwe groente geven. Het is aan te bevelen ook dagelijks vruchten te geven.

---

3. Worteltjes, kalfslapjes, aardappelen; pruimentaart.
4. Snijbonen, biefstuk, aardappelen; (gevulde) meloen.
5. Risotto; gebakken tomaten, witte bonen, aardappelen.
6. Huzarensla in schelpen; bleekselderij, lamsbout, aardappelen.
7. Doperwten, Wiener Schnitzel, aardappelen; pruimencompôte.
8. Uien met tomaten, runderlappen, aardappelen; custard met frambozen.
9. Gemengde sla, gebakken vis, aardappelen, peterseliesaus; chocoladepudding met vanillesaus.
10. Tomaten en champignons, kalfskrabjes, aardappelen; griesmeelpudding met gestoofde bramen.

SEPTEMBER

1. Spinazie, eieren, aardappelen, jus van bruine boter; appelmoes met vanillevla.
2. Spinaziesoep; worteltjes, groene erwten, aardappelen, peterseliesaus.
3. Andijvie, runderlappen, aardappelen; havermout met cacao.
4. Bloemkool, lamscôteletten, aardappelen; wentelteefjes met moes van verse pruimen.
5. Tomaten gevuld met gehakt; Savoye kool, gebakken aardappelen met gebakken kaas.
6. Prinsessebonen, rundervinken, aardappelen; citroenrijst of wentelteefjes.
7. Magere groentensoep met vermicelli; appelmoes, bloedworst, aardappelen.
8. Stoofsla, gehakt, aardappelen; flensjes.
9. Rijst of gort met tomaten; bleekselderij, varkensfilet, aardappelen.
10. Snijbonen, koud vlees, aardappelen; caramelvla.

Dagelijks wat rauwe groente geven. Het is aan te bevelen ook dagelijks vruchten te geven.

OCTOBER

1. Linzen met tomaten, aardappelen, gebakken rookspek; pruimenpie.
2. Champignonsoep; andijvie, kalfscarbonade, aardappelen.
3. Hutspot met klapstuk; maizenapudding met gestoofde veenbessen.
4. Bleekselderij, gebakken mosselen, aardappelpurée; sinaasappel.
5. Snijbonen, ribstuk, aardappelen; hangop met bruine suiker en kaneel.
6. Spruitjes, filosoof; appelmoes met custard.
7. Gevulde paprika's; prinsessebonen, gebakken lever, aardappelen.
8. Worteltjes, snoekbaars, aardappelen, peterseliesaus; pannekoekjes.
9. Spinazie, eieren, aardappelen, gesmolten boter; griesmeelpudding met gestoofde kwetsen.
10. Wortelsoep; eend, appelcompôte, aardappelen; nesselrodepudding.

NOVEMBER

1. Stokvisschotel; stoofperen.
2. Bieten, gemarineerde runderlappen, aardappelen; broodschotel.
3. Knolraap, lamsvlees met tomatenjus, aardappelen; drie in de pan.
4. Brussels lof met kaassaus; poularde, vruchten „au jus", pommes frites; turquoise pudding.
5. Spruitjes, schotel van bruine bonen, aardappelen en uien; grutjes met stroop en boter.
6. Bloemkool, kaascroquetten, aardappelen, bruine boter; bessenvla zonder eieren.

Dagelijks wat rauwe groente geven. Het is aan te bevelen ook dagelijks vruchten te geven.

---

7. Rode kool, gebakken bokking, aardappelen; glaasje custard met jam.
8. Appelmoes, haas, aardappelen; hopjespudding (met geslagen room).
9. Zuurkool, knakworstjes, pekelspek, aardappelpurée; koffievla.
10. Prei, klapstuk, zure saus, aardappelen; (spek)pannekoeken.

DECEMBER

1. Gebraden appelen, konijn, aardappelen; kastanjepurée met geslagen room of vanillevla.
2. Stamppot van andijvie, saucijsjes; havermoutpap.
3. Uien met tomatensaus, gebakken nier, aardappelen; appelmoes met vanillesaus.
4. Erwtensoep; apple pie of vruchtensla van sinaasappelen en bananen.
5. Spruitjes, varkenshaasje, aardappelen; gort met rozijnen.
6. Tomatensoep; kalkoen, appelmoes, kastanjes, aardappelen; plumpudding met rum- of vruchtensaus.
7. Kopje bouillon; doperwten, kalfsoester, aardappelen; appeltaart.
8. Stamppot van boerenkool, rookworst; tapiocaschotel.
9. Brussels lof, kalfsragoût, aardappelen; oliebollen.
10. Stamppot van appelen, rolpens; chocoladevla met biscuits.

Hors d'oeuvre Varié

Groentensla van wortel, knolselderij en doperwten

Eieren met kaasboter

Ansjovis-broodjes



Gekookte vis met mayonnaise

Tomaat en komkommer

Garnalen

Recepten zie het hoofdstuk Hors d'oeuvre

OVER DE SAMENSTELLING VAN DE DAGELIJKSE EN DE MEER UITGEBREIDE MAALTIJD.

Het is gewenst dagelijks een warme maaltijd te gebruiken, die voedzaam is, doch niet zwaar, die smakelijk en aantrekkelijk van uiterlijk is en die, ook door zijn afwisseling, de eetlust opwekt. De goede stemming bevordert het verteringsproces. Aan het middagmaal zijn in de regel de gezinsleden voltallig bijeen. Deze maaltijd kan daarom beschouwd worden als een belangrijk moment van de dag.
Het middagmaal, dat uit één gang bestaat, zal meestal zijn samengesteld uit groente, vlees en aardappelen. Het is echter goed, om ook hierin afwisseling te brengen.
De gekookte groente is geheel of gedeeltelijk te vervangen door rauwe groente of gestoofde vruchten.
De aardappelen zullen slechts nu en dan vervangen worden door: rijst, macaroni of spaghetti.
Het vlees kan vervangen worden door gevogelte, wild, vis, eieren, kaas en bonen of erwten.
Nu en dan kan een dikke soep het enige gerecht vormen, b.v. erwtensoep, tomatensoep met witte bonen en spek, dikke groentesoep met vlees. Het is gewenst de soepen zonder vlees die het gehele maal vormen, voedzamer en tevens smakelijker te maken door toevoeging van melk.
Het middagmaal, dat uit 2 of meer gangen is samengesteld, bestaat dikwijls uit een hoofdschotel (groente, vlees, aardappelen) en een soep of een nagerecht. Er kan echter, door andere gangen te kiezen, veel variatie gebracht worden. Dit geldt nog sterker voor maaltijden, die uit 3 of 4 gangen bestaan.

Om gemakkelijk een overzicht te krijgen van de wijze, waarop een menu kan worden samengesteld, volgt op blz. 20 en 21 een schema, waarbij de gangen genoemd zijn in de volgorde, waarin ze in het menu kunnen voorkomen. Bij het samenstellen van een menu kiest men zoveel gangen als men meent te willen geven en zoekt ze zo bijeen, dat ze een goede combinatie kunnen vormen. Voor de menu's, die uit 2 gangen bestaan, staan in het schema 2 gangen met een stip aangegeven n.l. 1e voor-

beeld uit het schema: hoofdgerecht, nagerecht; 2e voorbeeld: hoofdgerecht, kaas en geroosterd brood.
Voor de menu's, die uit 3 gangen bestaan, zijn 3 gangen aangestipt. Het 1e voorbeeld van deze serie is, zoals uit het schema blijkt: soep, hoofdgerecht, nagerecht.
Bij de *keuze van de gerechten* heeft men, behalve met de gasten, de prijs, de tijd en de moeilijkheden, die de bereiding vragen, rekening te houden met de volgende punten:
de menu's mogen niet zwaar zijn,
ze moeten afwisseling bieden in de keuze van grondstoffen,
in de bereidingswijzen,
in de kleur.
Sterksmakende gerechten komen na gerechten met minder uitkomende smaak (gebraden vlees komt na gekookte, warme vis).
Koude gerechten komen na warme gerechten van dezelfde grondstof (een koude vleesschotel komt na de warme).
De koude hors d'oeuvre vormt echter het 1e gerecht.
Worden 2 vleesschotels gegeven (of gevogelte of wild), dan plaatst men gaarne een groenteschotel hiertussen.
Wordt er 1 vleesschotel gegeven, dan volgt de groenteschotel hierna. Aan de huiselijke maaltijd is men echter gewend asperges vóór de vleesschotel te geven.
Een koude vis- of vleesschotel b.v. met mayonnaise, is het laatste gerecht voor het zoete nagerecht.
Daar de vruchten na een zoete pudding zuur smaken, is de kaas op zijn plaats tussen deze beide gerechten, dus na het nagerecht.
Geeft men de keuze tussen 2 kaassoorten, dan neme men een kaassoort met minder uitkomende en een soort met pittiger smaak, b.v. Goudse en Briekaas of Gruyère en Roquefortkaas.
Aan een uitgebreide maaltijd worden wel eens 2 soepen ter keuze gegeven, waarvan de bedoeling is, dat men kan kiezen tussen een wat zwaardere of pikante soep en een consommé (heldere bouillonsoep). Men zou ter keuze kunnen geven een gebonden tomatensoep en een consommé met aspergepunten of wel een londonderrysoep en een juliennesoep. De donkere soepen zijn meestal pikant. Slechts één der beide soepen zal daarom een donkere mogen zijn.
Hier volgen *enige menu's voor huiselijke dinertjes*, voor verschillende tijden van het jaar.
Kaas, vruchten en bonbons, die eventueel gegeven worden, niet medegerekend, bestaan deze menu's uit 4 of 5 gangen.

VOORJAAR.

Aspergesoep.
Garnalencroquetten.
Lamsrug, spinazie, tomaten, nieuwe aardappelen.
Koffiebavarois.
Goudse kaas.
Aardbeien.

Grape fruit.
Heldere groentesoep.
Zalm, peterseliesaus, worteltjes, nieuwe aardappelen.
Kip, komkommersla en kropsla.
Blanc manger, aardbeienpurée.
(Zoute amandelen staan op tafel).

ZOMER.

Sla van rauwe groenten met mayonnaise, nieuwe haring.
Wortelsoep.
Poularde, doperwten, pommes frites.
Roompudding met rijst, druivengelei.
Châletkaas.
Perziken.

Hors d'oeuvre varié.
Spinaziesoep, eiergelei.
Châteaubriands, verse capucijners, tomaten, aardappelen.
Frambozenbavarois.
Edammer, Roquefort kaas.
Ananas, druiven.

NAJAAR.

Heldere tomatensoep.
Eend, kastanjes, appelcompôte, aardappelen.
Bleekselderij, mergbroodjes.
Wijngelei met ananas, geslagen room.

SCHEMA VOOR HET SAMEN

De stippen in eenzelfde baantje, afgelezen van boven naar

In dit schema zijn kaas en vruchten

Plaats der gangen in het menu	Menu's van 2 gangen	Menu's van
Hors d'oeuvre . . .		
Soep		
Warm voorgerecht. .		
Gek. vis, aardapp., saus		
[1])Vlees, wild of gevogelte, groente(n), aardappelen.		
Groenteschotel . . .		
2de schotel (w. of k.) van vlees, wild, gevog. of vis		
Nagerecht		
[2])Kaas		
Vruchten		
Dessert		
Koffie		
Likeur		

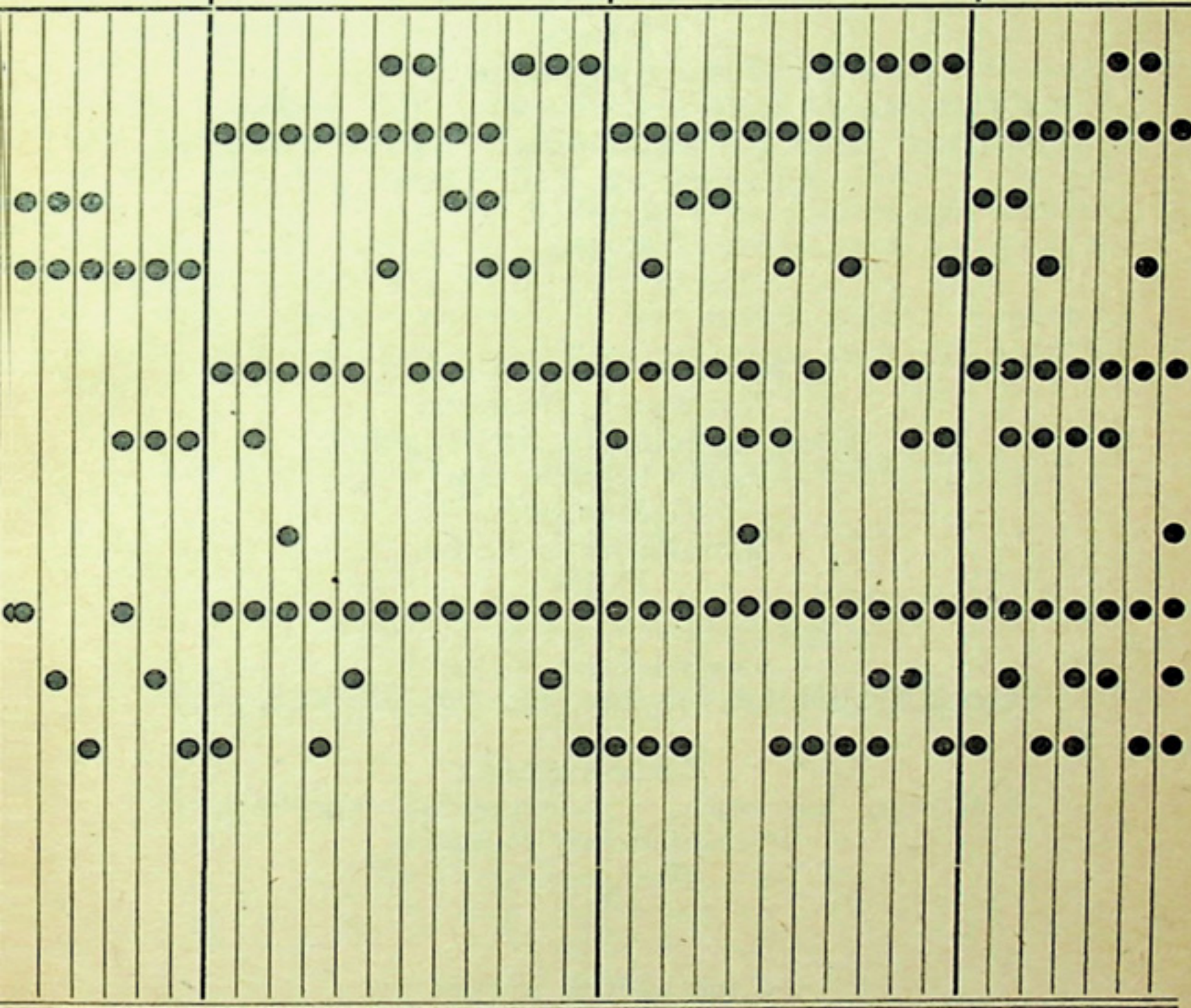
1) In plaats van deze gang kunnen vis, groente, aardappelen en saus de hoofdschotel vormen.

2) Kaas met brood, geroosterd brood, rotjes, crackers of beschuit.

TELLEN VAN MENU'S.

neden, vormen de gerechten waaruit het menu bestaat.
gangen in het menu meegeteld.

gangen	Menu's van 4 gangen	Menu's van 5 gangen	Menu's van 6 gangen



Londonderrysoep.
Ossenhaas, verschillende groenten, pommes frites.
Gekookte zwezerik, roomsaus, verse champignons.
Gevulde meloen.

WINTER.

Oesters.
Bruine ragoûtsoep.
Gefarceerde kalfstong, doperwten, Brussels lof.
Warme bitterkoekjespudding, warme rumsaus.
Druiven, appelen, peren.
Gember.
Koffie.

Consommé met eiergelei.
Visragoût, fleurons.
Haas, appelmoes, aardappelen.
Harde Wener taart.
Camembert.
Mandarijnen, noten.
Koffie.

Voor een **Kerstdiner** zou b.v. kunnen dienen:

Tomatensoep.
Kalkoen, kastanjes, appelcompôte, aardappelen.
Plumpudding, rumsaus.
Sterappelen.

Cocktail van kreeft.
Schildpadsoep.
Taling, doperwten, aardappelen.
Taart of pudding met een toepasselijke garnering.
Kaas.
Verschillende vruchten.

Voor een **déjeuner-dinatoire** kan men de samenstelling van het dinermenu volgen. Men kieze echter vooral niet te zware gerechten.

Voor een „**warme lunch**" is de volgorde der gerechten dezelfde als voor een diner. Het menu is meestal korter en men zal grote vleesschotels en zware gerechten vermijden.
Bouillon of soep wordt dikwijls in koppen opgediend, doch kan weggelaten worden.
Het nagerecht kan ook achterwege blijven. Kaas en vruchten, of een van deze beide gerechten krijgen dan een plaats na het hoofdgerecht (hetzij vlees-, gevogelte- of visschotel).
Er zijn vele mogelijkheden, die de maaltijd niet al te duur of te bewerkelijk maken, zodat menige huisvrouw, die het ontvangen van gasten aan het middagmaal niet conveniëert, wèl gaarne gasten aan de lunch ontvangt.
Hier volgen enige voorbeelden. Het tussen haakjes geplaatste gerecht kan achterwege blijven, wanneer men de maaltijd bekorten wil.

(Kop bouillon).
Sla, spiegeleieren met ham, gebakken aardappelen.
Kaas en brood.
Vruchten.

Kop gebonden bouillonsoep.
(Omelet, knolselderij).
Schotel van zuurkool, purée, knakworstjes, spek.
Koffie.

Kaassoufflé.
Tomaten, saucijsjes, rijst.
(Gemberbolus).
(Vruchten).
Koffie.

Kop tomatensoep.
(Nierbroodjes).
Champignons, kalfsoesters, aardappelpurée.
Vruchten.

Kop bouillon met eiergelei.
Prinsesseboontjes, biefstuk, aardappelen.
(Citroenvla).
Kaas en rotjes.

(Kreeft, mayonnaise).
Doperwten, gebakken lever, pommes frites.
Koffievla.
Vruchten.

Voor een **souper** (zie ook bij versnaperingen), gelden ten dele gelijke voorschriften als voor een warme lunch. Het souper mag wel wat verkoelender zijn, ofschoon men toch moet vermijden, dat 2 koude gerechten op elkaar volgen als b.v. sla en ijs. Dat een koude pudding gevolgd wordt door kaas of vruchten is geen bezwaar.
Bouillon of soep en een nagerecht zullen in het soupermenu niet mogen ontbreken.
Bij zeer warm weer kan de bouillon koud gegeven worden. Een kleine portie bouillon, die bij afkoeling iets drillig is, wordt daartoe vloeibaar in de koppen gedaan en wordt daarna gekoeld.

Hier volgen enige voorbeelden van *souper*-menu's.

Kop schildpadsoep.
Snijboontjes, Casseler rib, gebakken aardappelen.
Vruchtentaart.

Kop julienne soep.
Rijstrand met kalfsragoût.
Ananasbavarois.

Cocktail van oesters.
Doperwten, zwezerik, aardappelpurée.
Aardbeien-ijs.

Kop kippebouillon.
Garnalencroquetjes.
Tournedos, champignons, pommes frites.
Vanille-ijs.

Kop bouillon met aspergepunten.
Tongfilets, saus van boter en room, aardappelpurée.
Kip, abrikozencompôte.
Charlotte russe.

Kreeft, sla, mayonnaise.
Kop bouillon.
Gefarceerde kalfsoesters, doperwten, tomaten, pommes chips.
Koffiebavarois.

Voor een **Oudejaarsavond souper** zou b.v. het volgende gegeven kunnen worden, waarbij er aan gedacht is, dat in hoofdzaak alles tevoren kan gereed gemaakt worden en dat de huisvrouw het bij het opdoen desnoods zonder dienstbodenhulp kan stellen.

Kop bouillon.
Saucijzebroodjes.
Huzarensla.
Oudejaarsavondgebak als appelbollen, Berliner bollen, oliebollen, beignets.

Kop tomatensoep.
Ragoûtbroodjes.
Gekookte kastanjes, boter.
Appeltaart.

Oesters of hors d'oeuvre varié.
Kop bouillon.
Ragoût van ossetong, fleurons.
Wijngelei met ananas.
Kaas.
Vruchten.

WARME GERECHTEN BIJ DE KOFFIETAFEL.

(Zie verder de rubrieken voorgerechten en eiergerechten, waarin van deze grondstoffen recepten gegeven worden voor schoteltjes, schelpen, ragoûts, croquetten, koekjes, enz. blz. 101 tot blz. 151).

Bij de koffietafel worden dikwijls de resten van de middagtafel gebruikt, wel of niet aangevuld met iets anders.

Gekookte aardappelen, gesneden in plakjes of blokjes, zijn o. a. met de volgende bestanddelen te verwerken:

vleesjus of jus van een jusblokje
kaassaus, kerrysaus, uiensaus, tomatensaus, mosterdsaus, garnalensaus
soep van erwten- of bonenmeel
gebakken uien
gesmoorde tomaten
soepgroenten
rest soep
„ groente
„ gebraden vlees, soepvlees
worst of spek
rest vis en saus
geraspte kaas, kaasblokjes.

Van **aardappelpurée** zijn o. a. met de volgende bestanddelen gerechtjes te maken:

gebakken uien
erwten, bonen of linzen
peterselie of andere groene kruiden
kerrie
rest gekookte groente
fijngesneden rauwe groente
soepgroenten
gesmoorde of gebakken tomaten
champignons, cantharellen
rest vlees, soepvlees

gebakken spek, worst, saucijsjes, rolpens
rest vis
garnalen
geraspte kaas, blokjes kaas
spiegelei, kleingesneden hard gekookt ei.

Ook gebakken aardappelen vormen met de volgende bestanddelen goede koffieschotels:

gebakken uien
„ spek
kaasblokjes
bruine bonen, linzen, capucijners
ham, corned beaf
rolpens, gebakken niertjes, lever, soepvlees
gebraden gehaktballetjes
rest groente
sla'tjes.

Rijst en gort worden hier samen genoemd omdat we in oorlogstijd gort als vervanging van rijst hebben leren kennen.
Rijst en gort kunnen verwerkt worden met de volgende bestanddelen of deze kunnen er bij gegeven worden:

gebakken vis
„ spek
„ uien
sambal
gebraden gehakt
saucijsjes, rolpens, lever
(gebakken) garnalen
gebakken kaas
„ tomaten
champignons
cantharellen
vleesresten
visresten
eierragoût
kerrysaus, tomatensaus
groenterest
soepgroenten

Macaroni en spaghetti zijn typische gerechten voor de koffietafel. Men kan ze o. a. geven met of bij de volgende bestanddelen:

kaas
ham en kaas
corned beaf, bacon
vleesresten, gebakken spek
gehaktballetjes
saucijsjes, rookworst
vis, garnalen
gebakken, gestoofde uien
„ „ tomaten
uiensaus, tomatensaus, kaassaus, paprikasaus, kerrysaus
gebakken tomaten
rest groente
soepgroente.

Ook **eiergerechten** zijn typische koffieschoteltjes. Zie hiervoor de rubriek eiergerechten.

Zie voor koffieschoteltjes van **vlees en vis** de rubriek voorgerechten.

KOUDE GERECHTEN BIJ DE KOFFIETAFEL.

Zie hiervoor de rubriek hors d'oeuvre of koude voorgerechten en eiergerechten. Ook de sla'tjes op blz. 249, 250 en 251 en de aardappelsla op blz. 273 vertegenwoordigen door de talrijke variaties een groot aantal koude koffieschoteltjes.

BROODBELEGGINGEN.

Broodbeleggingen en broodsmeersels zijn er te kust en te keur; toch wordt in veel gezinnen hierin weinig variatie gebracht. **Zoete beleggingen:** Jam, honing, stroop, chocoladepasta, muisjes, hagelslag kent ieder. Ook deze rubriek is nog uit te breiden met vruchtenmoes van verse of gedroogde vruchten, rabarbermoes, plakjes appel, sterrekers met suiker en citroensap, tomaat met suiker, dikke griesmeelpap, roomvla of chocoladevla (met bloem gebonden).
Als overgang naar de hartige beleggingen kunnen we noemen tomaat, radijs, plakjes of geraspte wortel, ramenas of selderijknol, komkommer, sterrekers, enz. Deze zo vers moge-

lijk gebruiken en ze bij voorkeur aan tafel raspen of snijden om verlies aan vitaminen te voorkomen.

Van de hartige beleggingen zijn de vleeswaren het meest bekend zoals: worstsoorten, rookvlees, ham, ontbijtspek, bacon, vleeswaren in blik. Wellicht nog groter is de keuze bij vis en visconserven: nieuwe haring, gemarineerde haring, rolmops, gebakken bokking, Engelse bokking, Harderwijker, gerookte en gestoomde makreel en sprot, gestoomde schar, schelvis en wijting, gerookte paling en zalm, vislever, behoren tot de meest gevraagde. Ook vis in blik is in grote verscheidenheid verkrijgbaar: sardines, zalm, pilchards, kippered herring, appetit sild, sardellenringen enz. Tot deze rubriek kunnen we ook nog rekenen mosselen, vers, gebakken en in azijn, garnalen, vers en in gelei.
Al deze beleggingen vormen een belangrijke aanvulling van de broodmaaltijd. Ze bevatten veel eiwit en dikwijls ook vet en kunnen een te kort aan deze stoffen bij het middagmaal meer of minder aanvullen.

Resten van het middagmaal kunnen ook als broodbelegging gebruikt worden. Een rest koude, dik geworden soep of stamppot, al of niet opgewarmd, smaakt uitstekend op brood.
Een rest saus kan vermengd worden met groene kruiden, met aardappelschijfjes of aardappelpurée.

Bonen kunnen verwerkt worden tot een bonenpasta (zie blz. 74).
Koude aardappelen in plakjes gesneden en bestreken met wat mosterd of vermengd met azijn, (peper) en groene kruiden vormen een goedkope en voedzame belegging.
Zie ook blz. 72 e.v. en blz. 101 e.v.

Broodsmeersels vindt men op blz. 72, 73 en 74. Het paprika gerecht op blz. 74 kan ook vervangen worden door een eenvoudiger recept: Paprika met tomaten.

2 paprika's	20 g boter
4 tomaten	1 peper
1 ui	zout

De fijngesneden ui licht bakken met de boter. De schoongemaakte en kleine gesneden paprika's en partjes tomaten met de ui bakken tot de massa bijna gaar is ± 10 min.
Het mengsel afmaken met peper en zout.

Leverpâté.

1 kg kalfslever	zout, peper, nootmuskaat
200 g vet rookspek of hamvet	fijne kruidnagelen

De lever wassen en gaar koken in water zonder zout, kooktijd 1 u. De lever uit het water nemen, afspoelen en met het spek of hamvet fijn malen. Als de massa niet fijn genoeg is, ze nog eens malen, verdunnen met kooknat tot een smeerbare massa verkregen is en zout en kruiden naar smaak toevoegen. De pâté goed aanstampen in schone flesjes of potjes. De pâté, die niet spoedig wordt opgebruikt, moet geste-riliseerd worden. Door het verhitten scheidt het vet zich af, waardoor zich een vetlaagje aan de bovenkant vormt. Voor het gebruik kan het vet met de pâté vermengd worden.

Lemon-cheese.

sap van 3 citroenen	450 g suiker
citroenschil	15 g boter
3 eieren	1 dl water

De eieren met de suiker los, maar niet schuimig kloppen; boter, water, citroensap en geraspte citroenschil toevoegen en de massa op een matig vuur, roerende verwarmen tot ze gebonden is. De lemon-cheese in jampotjes gieten en koud geworden, als jam gebruiken. Ze kan wel enige dagen bewaard blijven, maar is niet duurzaam. In veel gevallen is dit frisse gerechtje zeer geschikt om aan zieken gegeven te worden.

HORS D'OEUVRE of KOUDE VOORGERECHTEN.

De Franse naam geeft de rol aan, die het gerecht in het menu, eigenlijk „buiten" het menu, vervult. De hors d'oeuvre behoort feitelijk in het middagmaal bijzaak te zijn. Toch is er wellicht geen onderdeel van het menu, dat de laatste 25 jaren een zo grote verbetering en uitbreiding heeft ondergaan, als dit.
De bekende Franse kok en leermeester Escoffier [1]) zegt ongeveer het volgende: „de afwisseling der hors d'oeuvre is oneindig. Alle producten, die bij de voeding gebruikt worden, zijn geschikt om er de meest verschillende gerechten van te maken. Degene, die de hors d'oeuvre maakt, moet iets goed en moois kunnen maken van weinig. Het is veel meer zijn arbeid dan de aard der grondstoffen, die aan het gerecht waarde geeft."

Oorspronkelijk werd de hors d'oeuvre, onder de naam van Zakouskis, in Rusland gegeven. Nu is ze in vele landen een geliefd gerecht, dat, behalve op de feestdis, ook graag aan de meer eenvoudige maaltijd gegeven wordt.
Na een sterk smakende hors d'oeuvre zal de geur van de bouillon niet tot zijn recht komen.
Is de hors d'oeuvre nogal vet en dus vrij zwaar, dan zal een gebonden soep, die er op volgt, een te voedzaam gerecht zijn. Hieruit blijkt, dat de hors d'oeuvre beter op zijn plaats zou zijn aan de maaltijd zonder soep. Waar aan de uitgebreide maaltijd de soep echter steeds een plaats zal krijgen en de aantrekkelijke hors d'oeuvre niet gaarne gemist wordt, zal het menu, door beide te geven, iets winnen en iets inboeten.
De hors d'oeuvre zal licht verteerbaar moeten zijn, vooral als er meerdere gerechten volgen.
Door de pittige smaak, door de afwisseling der gerechten en

---

1) Auguste Escoffier, overleden in 1935, was een chef de cuisine met een alom vermaarde vakkennis.

door het goede uiterlijk zal ze de eetlust opwekken, het oog aangenaam aandoen en dikwijls verrassen.
Een hors d'oeuvre bestaat uitsluitend uit koude gerechten en wordt gegeven met geroosterd brood en boter.

Brood roosteren. Bij voorkeur casinobrood gebruiken in verband met de goede vorm en de vastheid. Het brood in dunne sneetjes snijden (20 à 30 stuks van een broodje van 400 g) en deze recht of schuin in de helft snijden. De stukjes worden nog wat netter, als vóór het roosteren de korstjes worden afgesneden. Het brood in een matig warme oven geheel droog en heel licht bruin laten worden.
Van harde boter met een daarvoor bestemd lepeltje, krulletjes maken, of met twee natte spaantjes balletjes of rolletjes maken of de boter op een schaaltje spuiten, of aan een bergje boter een net uiterlijk geven met behulp van een in water gedompelde vork of dito mes of lepeltje. Naar verkiezing fijngehakte peterselie er over strooien.

Rubrieken van hors d'oeuvre-gerechten

1. groenten en vruchten.
2. vis, week- en schaaldieren.
3. vlees.
4. eieren.
5. kaas.

1. Groenten en vruchten als hors d'oeuvre.

Groenten en vruchten voor een hors d'oeuvre bij voorkeur rauw gebruiken. Groenten als wortelen en knolselderij raspen of zeer fijn snijden of ze wat grover snijden en even koken. Gaar gekookte groenten zijn ook te gebruiken. Men zal ze nemen als er resten van zijn of als men zijn toevlucht neemt tot de blikgroenten, die een gemakkelijke, maar duurdere aanvulling vormen.
De groenten kunnen aangemengd worden met olie, azijn of citroensap, peper en zout, of men kan ze enige tijd in deze marinade laten staan en daarna laten uitlekken. Ook kan de groente (desnoods gemarineerd) met mayonnaise of met een andere slasaus gegeven worden.

Aardappelen. Koude aardappelen in dunne plakjes of blokjes snijden en afzonderlijk, of met andere groenten tot sla verwerken. Smaak en uiterlijk van aardappelsla zullen verbeterd

Hors d'oeuvre Varié

Boterballetjes

Geroosterd brood



1. Groentensla — 2. Pompelmoes — 3. Kreeft met mayonnaise
4. Gerookte paling (ontgraat) — 5. Knolselderij — 6. Eieren gevuld met kaasboter

Recept blz. 47

worden met fijngehakte of geraspte ui en peterselie of andere fijngemaakte kruiden.

Ananas afzonderlijk geven, of met andere vruchten gemengd zoals appel, sinaasappel. De vruchtensla geven met mayonnaise, waardoor wat suiker gemengd is.

Andijvie en **krulandijvie.** Mooie blaren fijnsnijden en evenals kropsla gebruiken.

Appelen kleinsnijden en afzonderlijk geven, of gemengd met kleingesneden, gare biet en fijngesneden of geraspte ui of met geraspte knolselderij of fijngesneden bleekselderij. Appelen smaken goed in vele sla'tjes. Zie ook bij ananas. Reinetten zijn hiervoor het meest geschikt.

Artisjokken. De onderste blaren gedeeltelijk afknippen. De steel afsnijden. De artisjokken wassen, gaar koken in water met zout (± 1 u.), laten uitlekken en opdienen op een schotel met servet. Een of andere slasaus er bij geven.

Artisjokkenbodems zo geven of vullen b.v. met groente-, vlees- of vissla.

Gekookte asperges op maat gesneden, laten uitlekken en op het schaaltje schikken. Desverkiezend afwerken met een randje fijngemaakte harde eieren, op smaak afgemaakt met zout en nootmuskaat.

Gekookte bieten in reepjes, blokjes of plakjes snijden en ze vermengen met dunsel, gesneden veldsla, gesneden spinazie, postelein, Brussels lof, of met kleingesneden reinetten.

Rauwe biet raspen, vermengen met olie, azijn of citroensap. peper en zout, of met mayonnaise of andere slasaus geven.

Bleekselderij. De jonge, binnenste stengels met het loof er aan b.v. in een glas zetten. Fijn zout er bij geven.
De grotere stengels overdwars zeer fijnsnijden en met evenveel fijngesneden reinetten marineren, of met (mosterd-) mayonnaise geven. De buitenste stengels zijn te hard om rauw te geven.

Bloemkool. De bloemetjes afsnijden, zo, dat men a. h. w. korreltjes krijgt. Deze over een of andere sla strooien, of ze met andere bestanddelen vermengen.

Van even gekookte, maar toch goed vaste bloemkool kunnen de stukjes groter zijn. Deze afzonderlijk geven, of met andere groenten gemengd b.v. doperwten, worteltjes. De sla marineren of met mayonnaise geven.

Boleten. Deze, naar noten smakende paddestoelen, ontdoen van aangestoken en harde delen, goed wassen en in plakjes snijden. Ze zo geven of marineren of ze een paar minuten koken.

Brussels lof fijnsnijden. Het lof afzonderlijk geven, of met gekookte biet, appel (en ui), en marineren of vermengen met een slasaus, waaraan wat suiker is toegevoegd.

Champignons. Hiermee worden bedoeld de weide-champignons. Over schoonmaken en opdienen, zie boleten.

Chinese kool in zeer fijne reepjes snijden en als kropsla geven.

Doperwten zijn (tenzij ze zéér jong zijn) niet geschikt om rauw te geven. Gekookte doperwten afzonderlijk geven, of gemengd met andere groenten als worteltjes, bloemkool, knolselderij. De groente marineren of met mayonnaise geven.

Dunsel geven als kropsla. Ook kan het dunsel gemengd worden met stukjes gekookte biet.

Grape fruit. De vruchten dwars doorsnijden, het vruchtvlees langs de rand lossnijden, daarna van de schilletjes losmaken, bestrooien met suiker en naar verkiezing wat Rijnwijn of Kirsch er over gieten. Bij voorkeur de vruchten te voren koelen in een koelkast of in ijs zetten.
Men kan grape fruit ook in glazen opdienen. Hiervoor met een theelepeltje het vruchtvlees uit de gehalveerde vruchten nemen, terwijl men de vliezen er in laat.

Groene kool in zeer fijne reepjes snijden of raspen, en naar verkiezing mengen met stukjes gekookte biet en mayonnaise of met geraspte knolselderij en stukjes appel.

Knolselderij zeer fijnsnijden of raspen en dit zo geven of als kruiderij gebruiken o.a. bij aardappelsla, gesneden appelen, rauwe zuurkool, groene kool.
De knol in reepjes of blokjes snijden, even koken zonder ze zacht te maken en afzonderlijk of met andere groenten gemengd, met mayonnaise geven (zie doperwten).

Komkommers. Gele komkommers schillen, in dunne plakjes of heel kleine blokjes snijden, of raspen of er met een sambaltrekker draden van maken. De draden laten snel veel vocht los. Dit is minder het geval met de blokjes.
De groene komkommer behoeft niet geschild te worden. De komkommer zo of met een slasaus geven.
De draden kunnen als vulsel gebruikt worden voor tomaten.

Kropsla. Deze sla bij uitnemendheid leent zich het best om afzonderlijk gegeven te worden. De grote blaren één of twee keer doorsnijden. (Het knappende stronkje verwijderen als men het te hard vindt). De gewassen sla in een vergiet goed droogschudden of in een schone doek droogbetten zonder het blad te beschadigen. Mayonnaise er bij geven of de sla pas aan tafel luchtig vermengen met slasaus.
De mooie blaren kunnen ook uitstekend als garnering dienst doen.

Krulandijvie, zie bij andijvie.

Macédoine van groenten. Voor het maken van een groentenmengsel lenen zich goed blokjes of reepjes van wortelen of knollen, verder doperwten, bloemkool, prinsesseboontjes, asperges, flageolets. De groenten half gaarkoken, (iets knappend laten) en marineren of met mayonnaise geven. Doperwten en flageolets gaarkoken.

Meloen. Een juist rijpe en geurige meloen koelen en opdoen omringd van mooi groen of bont blad en stukjes ijs.

Melon frappé. Om de steel een insnijding maken, zodat men er een stuk als deksel kan uitnemen, zo groot, dat de inhoud er gemakkelijk uitgelepeld kan worden. De zaden verwijderen. Het zachte vruchtvlees met een lepel er afnemen, zo nodig wat suiker er over strooien (begieten met Madeira, Port, Marsala of Sherry), het weer in de meloen terugbrengen en het deksel op de meloen plaatsen. Het geheel een paar uren koelen in een koelkast of in gehakt ijs.
Stukjes zacht vruchtvlees b.v. uitgelepeld met een „moule" kunnen, op soortgelijke wijze behandeld, ook in een hors d'oeuvre varié geplaatst worden.

Molsla. Naar verkiezing de bloemknoppen verwijderen, de gele blaadjes kleinsnijden, de sla vermengen met stukjes biet,

appel en met een marinade of met mayonnaise smakelijk af maken.

Okkernoten. De geschilde kernen van verse noten gebruiken, (ze marineren in zure wijn) en met fijn zout bestrooien.

Olijven. De in pekel ingemaakte olijven laten uitlekken en zo opdienen, of ze eerst in schoon water iets ontzouten.

Gevulde olijven. Ven grote olijven het vruchtvlees spiraalvormig van de pit afschillen en de opening van de pit vullen met een of andere botersoort b.v. ansjovisboter.
De kleine, gevulde olijven die in de handel zijn, zijn gevuld met pikante tomatenpurée. Ze lenen zich zowel voor het geheel vullen van vakjes, als voor het maken van randen om andere gerechten b.v. om komkommersla.

Pepers. Zoete pepers of zoete paprika's ontdoen van het zaad en in dunne reepjes snijden. De rode, gele en groene pepers vormen een kleurrijke aanvulling voor een hors d'oeuvreschotel. Ze kunnen zo gegeven worden of met mayonnaise of gemengd worden door de een of andere sla b.v. aardappelsla, groentensla.

Pompelmoes. De grote vrucht schillen, de vliezen van de partjes verwijderen en het vruchtvlees zo geven of gemarineerd met wat Rijnwijn of Kirsch.

Prei. Het gele gedeelte in stukken snijden, die geschikt zijn voor het daarvoor bestemde schaaltje. De prei gaarkoken, laten uitlekken en marineren of met een slasaus geven.

Prinsessebonen. De gekookte prinsessebonen (evenals de haricots verts, dat jonge snijbonen zijn) afzonderlijk geven of met andere bestanddelen gemengd. Zie macédoine van groenten (blz. 35).

Radijs. Het dunne worteltje en het loof, behalve het middelste pluimpje, verwijderen. Fijn zout er bij geven.
De rode radijs, in dunne plakjes gesneden, leent zich uitstekend voor garnering.

Ramenas schillen, in zeer dunne plakjes snijden of raspen en geven met fijn zout.

Rode kool in zeer fijne reepjes snijden, een paar uren marineren, laten uitlekken en er fijngesneden reinetten door-

mengen. Geraspte rode kool behoeft slechts korte tijd gemarineerd te worden.

Savoye kool. Zie rode kool. In plaats van appelen kan o.a. geraspte knolselderij gebruikt worden.

Sinaasappelen. De geschilde vruchten in de lengte in tweeën verdelen en het binnenste wit er goed uitsnijden. De twee helften in plakjes snijden en zo geven, of gemengd met mayonnaise, waaraan wat suiker is toegevoegd. Naar verkiezing de sinaasappelen samen met ananas, banaan en appel geven.

Snijbiet. De blaadjes zonder de dikke nerven kleinsnijden en als sla gebruiken.

Snijbonen snijden, bijna gaarkoken en afzonderlijk of met andere groenten geven, gemarineerd of met een slasaus.

Sterkers. Over de sterkers wat citroensap druppelen en wat suiker er over strooien. Kievietseieren worden dikwijls hiermee gegeven.

Tomaten even in goed heet water dompelen of in een gasvlam houden en van de schil ontdoen. De tomaten in plakjes snijden, met zout (en peper) bestrooien of marineren of met mayonnaise geven.

Gevulde tomaten. Vaste, maar goed rijpe, kleine, geschilde tomaten uithollen, van buiten en van binnen marineren en vullen met een mengsel b.v. van harde eidooiers, geraspte kaas, peper en zout, samengehouden door boter of mayonnaise. Ook kunnen ze gevuld worden met geraspte komkommers of garnalèn, gemengd met mayonnaise of andere slasaus.

Veldsla. Zo nodig de stronkjes afsnijden, (de sla kleinsnijden) en vermengen met kleingesneden biet (en stukjes reinet).

Verse vijgen. Dé rijpe vijgen koelen en opdienen op mooi, groen blad met wat gehakt ijs er omheen.

Waterkers. De in Frankrijk veel gebruikte „cresson" is hier weinig bekend. De dikke stelen verwijderen en de takjes een paar keren doorsnijden. Ze afzonderlijk geven of met kropsla gemengd.

Worteltjes of **winterpeen** in plakjes, blokjes of reepjes snijden, even koken, zo, dat de groente nog knappend is.

Geraspte wortel rauw geven.
Deze zoete groente bij voorkeur geven met andere, niet zoete groente, b.v. bloemkool, prinsesseboontjes.

Zuring. De blaren stropen, de harde nerven wegdoen en het zachte gedeelte kleinsnijden. Ze is goed te gebruiken als toekruid bij verschillende slasoorten.

Zuurkool rauw geven met kleingesneden reinetten (en geraspte ui) en naar verkiezing met mayonnaise of andere slasaus met iets suiker gemengd.

Tafelzuur, ingemaakt in azijn of in mosterdsaus, bestaande uit een of meer groenten, kan ook, evenals zoetzuur, als hors d'oeuvre gegeven worden.

2. Vis, week- en schaaldieren als hors d'oeuvre.

Gekookte en **gebakken zee- en zoetwatervis** komen hiervoor in aanmerking en worden koud voorgediend.
Gekookte vis kan gegeven worden met mayonnaise of ze kan in verdunde gekruide azijn gelegd worden en zo of met mayonnaise opgediend worden.
Ook leent gekookte vis zich goed om met aspic (zure gelei) gegeven te worden.
Gebakken vis wordt gefileerd en met sla opgediend.
Van de **geconserveerde** of anders toebereide **vissoorten** zijn talloze bereidingen en producten te noemen.
Gestoomde (op speciale wijze gerookte) vis, zoals Harderwijker bokking, gestoomde wijting, schelvis, makreel, van de huid ontdoen en het vlees voorzichtig van de graat nemen (het is gaar en valt licht uiteen). Gestoomde schar komt gefileerd in de handel.
Van de **gerookte** soorten zijn er verscheidene voor hors d'oeuvre zeer aan te bevelen o. a. bokking, makreel, zalm, paling, elft, sprot.
Van bokking en makreel de huid verwijderen en het vlees in plakjes of reepjes snijden of de vissen gefileerd of dun gesneden kopen. Van paling eveneens de huid verwijderen; dunne paling in mootjes snijden, dikke paling fileren of dun gesneden kopen.
Van sprot de huid en de kop verwijderen en ze desgewenst ook van binnen schoonmaken of ze gefileerd kopen. De visjes zo geven, of ze vooraf marineren en bestrooien met fijn gehakte sjalotjes en peterselie.

Gerookte zalm zo op de schotel leggen, of er rolletjes of hoorntjes van maken, gevuld met een mengsel van harde eidooier en boter of mayonnaise (zie eiboter blz. 43) of met zeer klein gesneden groentensla met wat mayonnaise gemengd.
Van de soorten, die in **azijn** en in **zure gelei** zijn ingemaakt, moet het eerst genoemd worden: gemarineerde haring. Hiervan de graat verwijderen en het vlees in nette stukjes snijden. De haring zo geven of met mayonnaise.
De **in zout** ingelegde ansjovis met water flink afspoelen, $^1/_2$ u. in water laten staan, schoonmaken (de visjes splijten, de graat en de vinnetjes verwijderen), de filets nog $^1/_2$ u. in melk leggen en goed laten uitlekken (b.v. over de rand van een kom), ze ruitgewijs of naast elkaar op een schaaltje leggen of er rolletjes van maken en een kappertje er opleggen.
Allerlei soorten **vis**, o.a. **ingelegd in olie** of **in een saus** zijn zeer geschikt voor hors d'oeuvre. De „blikjes vis" zijn dan ook in overvloed en in alle prijzen te krijgen. Sardines, sardellenringen (ansjovisfilets), tonijn, vislever, appetit sild, rolmops in mayonnaise — het zijn maar enige voorbeelden uit een grote reeks.
Van deze „visrubriek" zijn echter de meest uitgelezen soorten voor hors d'oeuvre nieuwe haring, die vers (dat is toch licht gezouten) wordt aangevoerd en kaviaar.

Het opdienen van nieuwe haring. De haring schoongemaakt kopen of ze als volgt schoonmaken. De vis opensnijden langs de gehele buikzijde en de ingewanden verwijderen. Ook een insnijding maken over het gehele rugvel en aan beide zijden de huid er aftrekken. Het vlees losmaken van de graat en de graat er uitnemen. De haring op een schaaltje leggen, een takje krulpeterselie in de bek steken wanneer men de kop niet verwijdert of de filets op een schaaltje leggen. Bij voorkeur de haring koelen en een paar stukjes ijs er bij leggen.
Evenals bij alle hors d'oeuvre, geroosterd brood en boter er bijgeven.

Het opdienen van kaviaar. De gekoelde kaviaar opdienen in een kristallen schaal, omringd door ijs; geroosterd brood en boter er bij geven. Soms wordt er zeer fijngehakte ui en citroen bij gepresenteerd.
Het geroosterd brood wordt ook wel vervangen door kleine, gesmeerde sneetjes roggebrood.

Kaviaarbroodjes. Kleine, keurige stukjes geheel droog geroosterd brood b.v. rondjes, met kaviaar bedekken. Desgewenst de randen afwerken b.v. met een heel smal spuitsel van tot room geroerde boter.

Van de **week- en schaaldieren,** worden in Holland voornamelijk gebruikt kreeften, krabben, garnalen, mosselen en oesters.
De **vers gekookte zeekreeft** (homard, lobster) kan vervangen worden door **kreeft in blik** of door de veel goedkopere **krab in blik.** Beide worden gegeven met mayonnaise.
Garnalen snel wassen, goed laten uitlekken en zo geven of ze met mayonnaise opdienen.
Op dezelfde wijze kunnen **gekookte mosselen** gegeven worden.
De **oesters** vormen echter het hors d'oeuvre-gerecht bij uitnemendheid.

Het opdienen van oesters. Als men de oesters niet schoongemaakt krijgt, heeft men de vooraf gekoelde oesters zelf te openen met een oestermesje. Tegelijk hiermee ook de sluitspier doorsnijden, daarna de baard al of niet wegnemen en de oester omleggen op de diepe schelp.
4 à 6 oesters met een partje citroen op de borden leggen, waarop ze rondgediend worden.
Geroosterd brood en boter er bij geven en naar verkiezing ook tomaten ketchup en peper.

Croûtons: ansjovis-, zalm-, elft-, makreel-, bokking-kreeft-, garnalen-, mosselen en **palingcroûtons.** Kleine, nette stukjes brood geheel droog roosteren (zie blz. 32) en beleggen met plakjes vis of besmeren of bespuiten met visboter (zie blz. 73) of beleggen met kreeft, garnalen, kleingesneden mosselen aangemengd met wat mayonnaise. Naar verkiezing de croûtons afwerken met een randje, gemaakt van een gedraaid reepje vis. Voor deze garnering lenen zich de ronde croûtons het beste.

Kreeften cocktail. Enige stukjes kreeft (bij voorkeur vers gekookte en afgekoelde) in ondiepe, wijde glaasjes leggen en er over gieten een mengsel, gemaakt van tomaten ketchup, witte wijn, citroensap, zout en peper. Iets fijngehakte peterselie er over strooien en een schijfje citroen er in steken of er op leggen. Wie geen ruimte heeft om de gevulde glazen

te koelen, zorge voor gekoelde kreeft en gekoelde saus want een cocktail moet wel heel koud gediend worden.

Oester cocktail. Zie het vorig recept. De stukjes kreeft vervangen door enige oesters en naar verkiezing wat Madeira aan de saus toevoegen.

3. Vlees als hors d'oeuvre.

Voor een hors d'oeuvre zullen in hoofdzaak de „pittige" **vleeswaren** gekozen worden. Klein gesneden kunnen ze gemengd worden door aardappelsla of groentensla.

Rookvlees, ham, gerookte ossetong kan men zo op een schotel leggen, of men kan er gesmeerde croûtons mee beleggen, of er worden rolletjes of hoorntjes van gemaakt, die gevuld worden met een mengsel van harde eidooier, peper, zout (en mosterd), samengehouden door boter of mayonnaise.

Plakjes worst zoals salami, cervelaatworst, rookworst worden, van vel ontdaan, op de schotel gelegd en gegarneerd met een klein toufje peterselie.
Wil men er kleine bakjes van maken, dan neemt men ronde plakjes, laat de velletjes er om en bakt ze heel even aan één kant in wat boter; door het gekrompen velletje vormt zich een bakje. Deze vullen met een of ander sla'tje.

Vers toebereid vlees en ook **vleesresten** kunnen goed verwerkt worden tot of in sla'tjes of gegeven worden met b.v. mosterdsaus.

Kalfs- of lamshersenen wassen, ontvliezen en gaar koken in wat water met zout en kruiden. De afgekoelde hersenen in plakken snijden, bedekken met mosterdsaus en garneren met fijngesneden peterselie.

Kalfspoot zeer gaar koken in water met zout en kruiden, ontbenen, afkoelen, in reepjes of dunne plakjes snijden, (marineren) en geven met ravigottesaus.

Eenvoudige vleessla. Dun gesneden koud vlees kleinsnijden, aanmengen met olie, azijn, peper, zout, soja en kleingesneden of geraspte verse ui of uitjes in het zuur. Gesneden tomaten, geraspte komkommer of andere sla er bij geven en naar verkiezing fijngesneden peterselie er over strooien.

Huzarensla. Hiervoor aardappelen, biet, appel, augurkjes, uitjes en vlees in kleine stukjes verdelen, aanmengen met olie, azijn, zout en wat jus of aroma en bedekken met mayonnaise. Naar verkiezing ook wat mayonnaise door de sla mengen. Een garnering van blaadjes kropsla, tomatenplakjes, eierpartjes of -plakjes, schijfjes augurk of kappertjes vormt meteen een goed smakend toevoegsel.

Halve gedraaide noemt men een soortgelijk sla'tje, waarbij men biet en ook wel appel achterwege laat.

4. Eieren als hors d'oeuvre.

Harde eieren kunnen gebruikt worden in helften, in vieren, in plakjes of fijngemaakt.
De dooiers zijn droog en kruimig als men grote eieren 10 min. en kleine eieren 9 min. laat koken.

Halve eieren. Van onderen een stukje er afsnijden, zodat de helften blijven staan, mayonnaise er op leggen en de eieren afwerken b.v. met fijngehakte peterselie of paprikapoeder.

Eierpartjes. Zie afb. blz. 224. Harde eieren in vieren of achten gesneden, lenen zich, evenals halve eieren, gemakkelijk er toe om tot aardig uitziende gerechten verwerkt te worden. Op ronde schotels legt men ze b.v. stervormig, op langwerpige schoteltjes b.v. telkens 2 of 3 met de punten bij elkaar en bedekt ze met mayonnaise of giet er wat omheen. Is de mayonnaise dik, dan is het dikwijls geschikter eerst een laagje mayonnaise op de schotel te leggen en daarop de eieren met eventueel andere bestanddelen te plaatsen. Toevoegsels als tomaten, komkommer, kropsla, ansjovis, haring verbeteren dikwijls smaak en uiterlijk.

Eiersla. De eieren in plakjes snijden en wat mayonnaise er tussen en er op leggen; gehakte peterselie er over strooien.

Fijn gemaakte eieren kunnen gemengd worden door pikante, gebakken rijst (nassi goreng), of er kunnen blokjes even gekookte knolselderij doorgemengd worden. Als het mengsel kruidig van smaak gemaakt wordt met zout en b.v. met noot, peper, paprika of kaas, kan het ook zo gegeven worden.
Een rand van fijngemaakt ei is een goed toevoegsel en een goede garnering o.a. bij asperges, knolselderij, schorseneren.

Gevulde eieren. De eieren in de lengte of overdwars doorsnijden en van onderen recht bijsnijden, zodat de helften blijven staan. De dooiers er uit nemen. Als vulsel kunnen b.v. gebruikt worden geurige botersoorten, groentenmacédoine, groentenpurée, vis- of vleespurée. De beste vulsels zijn wel de geurige botersoorten, waarbij het smaakgevend bestanddeel kan bestaan o.a. uit gerookte zalm, ansjovis, nieuwe haring, garnalen, kaas, dikke tomatenpurée (zie blz. 72 en 73). De eihelften er mee vullen, de bovenkant glad afstrijken met een in warm water gedoopt mes, of de bovenkant versieren met behulp van een puntig mesje, een scherpe vork of een tot een figuurtje gesneden stukje rauwe aardappel. Een kappertje, een stukje truffel, tomaat, Spaanse peper, paprikapoeder of peterselie kan bovendien een versiering zijn. Met behulp van een spuitzakje en een gekarteld spuitje kan men de eieren vlugger en netjes vullen.

Eiboter, eiboter met kaas. De hardgekookte eidooiers door een zeef wrijven en vermengen met een gelijke hoeveelheid boter en met peper, zout (en mosterd). Naar verkiezing geraspte kaas er door mengen.
Eiboter kan gebruikt worden als vulsel voor zalm- of tongrolletjes, eieren, croûtons en sandwiches. Ook bij groenten, waarbij men anders eieren en boter geeft (bijv. asperges), kan men eiboter gebruiken.

Gevulde eieren op de wijze van een chaudfroid. De glad afgestreken, gevulde halve eieren op de platte zijde leggen en ze begieten met een of andere dikke, gladde saus, waaraan iets gelatine of wat aspic is toegevoegd. Na afkoeling de overtollige saus wegnemen en een garnering aanbrengen, waar van de kleur goed staat bij de kleur van de saus. De ruimte tusschen de eieren aanvullen met gehakte aspic of sla.

Kievietseieren mogen gezocht worden van begin Februari tot 20 April. Het verdient aanbeveling ze vooraf te keuren in koud water. De eieren, die daarin drijven, zijn niet goed. Om barsten van de schaal zoveel mogelijk te voorkomen, worden de eieren met koud water opgezet.
Alle bereidingen van eieren kunnen ook op kievitseieren worden toegepast. Meestal worden ze echter hard gekookt (± 5 min.) en warm of koud gegeven met radijsjes, sterkers of waterkers.

Pluviereieren kunnen op dezelfde wijze gegeven worden als kievietseieren.

5. Kaas als hors d'oeuvre.

Allerlei kaassoorten, maar vooral die met een pittige smaak, kunnen op een hors d'oeuvre-schotel een plaats vinden.
De kaas wordt verwerkt in **plakjes** of als ze week is **gesmeerd** en als ze hard is **geraspt.** Er zijn vele variaties van kaasgerechtjes te maken, o.a. met croûtons en roggebroodsneetjes of met roggebroodkruimels (kaasballetjes). Verder kunnen eieren, soesjes en deegbakjes met kaasboter gevuld worden.

Kaasboter. De boter week roeren, een gelijke hoeveelheid geraspte kaas er door mengen en de massa op smaak afmaken met witte- of cayennepeper.
In plaats van geraspte kaas kan ook weke of gedeeltelijk vloeibare kaas, zooals jonge volvette Hollandse of Brie- of Camenbertkaas of kruimelige kaas bijv. Roquefortkaas gebruikt worden. Deze met mes of vork zo klein mogelijk verdelen en dan vermengen met de week geroerde boter. De kaasboter met geraspte kaas leent zich goed voor spuitwerk, de andere niet, tenzij ze gezeefd wordt.

Kaascroûtons. Allerlei vormen van dunne sneetjes brood zijn geschikt voor het maken van croûtons b.v. ronde, ovale, vierkante, driekante, ruitvormige stukjes (zie brood roosteren blz. 32). De croûtons dik met kaasboter besmeren, glad afwerken met een mes, dat in heet water gedoopt is, of ze b.v. met een dito vork geribbeld afwerken, of de croûtons met kaasboter bespuiten of gesmeerde croûtons met een plakje kaas beleggen.

Roggebrood met kaas in enige lagen. Roggebrood in gelijke, dunne plakjes snijden. (De pakjes gesneden roggebrood zijn wel wat duurder, maar er valt nagenoeg niets af). Een plakje met een laag kaasboter besmeren, minstens zo dik als het roggebrood, dan weer roggebrood er op leggen en kaasboter, en dit herhalen tot men een stapeltje heeft gekregen van ± 3 cm dikte, met roggebrood ook aan de bovenkant. Om het goed te kunnen snijden moet de boter stijf zijn. Zo mogelijk legt men het een paar uren in een koelkast en snijdt het daarna in plakjes, dwars op de lagen.

Wie 's zomers niet in de gelegenheid is de boter goed stijf te laten worden, doet beter met boter gesmeerde plakjes roggebrood met plakjes kaas te bedekken.

Kaasballetjes, zie blz. 447, **gevulde eieren,** zie blz. 43, **kaassoesjes,** zie blz. 426.

Algemene voorschriften voor het maken van een Chaudfroid.

Een chaudfroid is een koud gerecht van vlees, gevogelte, vis of eieren, waarbij de bestanddelen, die gelijk of zoveel mogelijk gelijk van grootte en vorm zijn gemaakt, door een saus bedekt en met aspic geglansd zijn. Deze saus kan zijn een witte, crême of gele saus, een licht- of donkerbruine saus, een tomaten- of groene saus (spinazie, groene kruiden). De saus is bij afkoeling stijf en glanzend door toegevoegde aspic. Voordat de stukken met saus bedekt worden, kan men ze aan de onder- of bovenkant met een pâté bestrijken. Elk gerechtje wordt voorzien van een garnering, die goed past bij de kleur van de bedekking.

De bestanddelen worden al of niet op een voetstuk (socle) geplaatst van aspic, rijst of griesmeel. Deze socle verbetert het uiterlijk van het geheel. De aspic moet hiervoor stevig zijn (± 6 g gelatine per dl); de rijst en het griesmeel worden in water gaar gekookt (3 dl water per dl rijst en 175 g griesmeel per liter water), tot een stevige brij geroerd en in de vorm van de schotel daarop gelegd, zó, dat er een rand van ruim een vingerbreedte overblijft. Door de rijst of de griesmeel in een of ander schaaltje te drukken en daarna te keren verkrijgt men gemakkelijk een goede vorm. De witte rijstsocle met wat saus bestrijken, waardoor de kleur van de aspic mooier uitkomt.

De gegarneerde gerechtjes op de koude socle schikken, alles afzetten met een randje aspic en de kanten van rijst- of griesmeelsocle eveneens met aspic bedekken. Om uitdrogen en verkleuren te voorkomen en om het uiterlijk te verbeteren de gerechtjes met aspic glanzen.

Een chaudfroid geeft men na de warme schotels aan het eind van het middengedeelte van het menu. Ook kunnen kleine chaudfroidgerechten bij een hors d'oeuvre gegeven worden.

Over het samenstellen van een hors d'oeuvre.

Bestaat een hors d'oeuvre uit een enkel gerecht, dan wordt voor een „diner" een uitgelezen gerecht gekozen, als kaviaar, oesters, nieuwe haring, verse kreeft. Voor een huiselijke maaltijd kan het enkele gerecht b.v. bestaan uit een schaaltje radijs of komkommer- of tomatensla, of uit een ander gerecht waarvan de moeilijkheid bij de keuze veroorzaakt zou kunnen worden door de veelheid, waaruit te kiezen valt. Bij het kiezen uit de verschillende gerechten zal men goed doen uit verschillende rubrieken er één of meer te nemen, waardoor men afwisseling in grondstoffen krijgt. Verder heeft men voor verschillende bereidingswijzen te zorgen en dient men in het oog te houden, dat bij enige gerechten met boter of mayonnaise ook enige niet-vette schoteltjes gekozen moeten worden. Is er niet veel tijd beschikbaar, dan kieze men wat weinig bewerkelijk is. Verder zal de beurs mede een richtsnoer zijn. En — wat niet het minst belangrijk is bij de keuze der gerechten — we denken aan wat de gasten welkom zal zijn. Brillat Savarin zegt daarvan in een zijner aphorismen: Wie zijn gasten ontvangt en in het maal, dat men hen bereidt, hen geen persoonlijke zorgen schenkt, is niet waard zijn vrienden te mogen ontvangen.
Voorbeelden van hors d'oeuvre, bestaande uit 2 of meer gerechten:

2 gerechten:

tomatenplakjes	groentensla met mayonnaise
eieren met mayonnaise	haring

3 gerechten:

knolselderij	biet en appel met mayonnaise
appetit sild	makreel
huzarensla met mayonnaise	asperges met fijn gemaakte harde eieren

4 gerechten:

rauwe bleekselderij	komkommersla
gerookte paling	haringsla met mayonnaise
roggebrood m. Roquefortkaas	krab
aardappelsla m. mayonnaise	gevulde eieren

8 gerechten:	8 gerechten:
gevulde tomaatjes	komkommer
paprikasla	knolselderij
asperges	plakjes ei m. ravigottesaus
vruchtensla	gevulde olijven
haringsla met mayonnaise	meloen
ansjovis	croûtons met kaviaar
croûtons met Briekaas	kreeft met mayonnaise
kievietseieren met sterkers	paling in gelei

Over het opdoen en dienen van hors d'oeuvre.

Er zijn te verkrijgen hors d'oeuvre-schotels met 2, 3, 4, 5, 6 en 7 vakjes en misschien met nog wel meer. Die met een paar vakjes zijn praktisch voor een eenvoudige hors d'oeuvre. Voor een uitgebreide hors d'oeuvre neme men bij voorkeur meer kleinere schotels of losse schaaltjes in plaats van één grote schotel. In het restaurant dient men visconserven dikwijls op in de geopende blikjes.
Schikt men verschillende gerechten op een gewone schotel, dan heeft men dikwijls het bezwaar, dat het uitlopend vocht der gerechten zich vermengt.
De losse schaaltjes, vierkant of langwerpig vierkant, soms met bijbehorende onderschotel of te plaatsen op een blad met een servet belegd, zijn wel het meest aan te bevelen. Men kan ook een paar kleine bladen nemen, elk met enige gerechtjes, hetgeen het dienen vergemakkelijkt en versnelt. Voor veel personen zijn de kleine schaaltjes niet toereikend. Elk hors d'oeuvre-gerecht wordt dan afzonderlijk opgedaan op een schotel, dikwijls in afgepaste porties b.v. aspicpuddinkjes, kleine chaudfroids, huzarensla'tjes, paling op croûtons, gevulde eieren, of men maakt enige schotels van samengevoegde gerechten b.v. huzarensla met gevulde eieren er omheen, eiersla met mayonnaise met een rand van plakjes tomaat, zalm in aspic met komkommersla, een „kalter Aufschnitt" van enige worstsoorten, ham en ossetong.
Bij nieuwe haring, oesters en kaviaar werd reeds over de wijze van opdienen van deze gerechten gesproken.

Waar is soo gauwen kock,
die oijt een sauce maekt
Die alle menschen dient,
en alle monden smaeckt?
Cats.

SAUSEN.

(Zoete sausen zie blz. 348).

De sausen vormen een belangrijk, zo niet het belangrijkste deel der kookkunst. Zij maken bij veel gerechten het smaakgevend bestanddeel uit en zijn in staat om gerechten met weinig uitkomende smaak, als aardappelen, rijst, macaroni, ook vis, vlees en eieren, telkens als een ander gerecht op tafel te laten verschijnen.
Voor het bereiden van gebonden soepen vormt meestal een saus de grondslag. Vandaar, dat de rubriek „sausen" hier aan de rubriek „soepen" voorafgaat.
De Franse keuken dankt in hoofdzaak aan de sausen haar goede reputatie. De andere landen namen de bereidingen over en ook wij brengen ze, in meer of minder eenvoudige vorm, bijna dagelijks in praktijk.
De vloeistof kan bestaan uit vlees- of visbouillon, groentenat, bonenwater, water, melk, vruchtensap of wijn.
De kruiden geven er de typische smaak aan.
Wat kunnen er veel verschillende sausen gemaakt worden, als men bedenkt hoeveel kruiden er gebruikt kunnen worden en hoeveel combinaties van kruiden er mogelijk zijn. Wanneer men maar de grondslag van het bereiden van enige typen van sausen kent, kan men dus zelf tal van variaties bedenken. Men kan immers van dezelfde saus met kaas een kaassaus, met kerrie een kerriesaus, met tomatenpurée een tomatensaus maken.
Deze rubriek zal daarom de grondsausen geven (ook een zuiniger bereiding) en dan enige sausen, die daarvan zijn afgeleid.

Grondsaus van boter, bloem en melk of Béchamelsaus.

$^1/_2$ l melk	50 g bloem
50 g boter	zout

De melk aan de kook brengen. De boter smelten, de bloem

er door mengen en dit al roerende even verwarmen (zonder dat het mengsel gaat kleuren) waardoor, ook bij dikke sausen, de smaak van de bloem verdwijnt. De hete melk bij gedeelten toevoegen, de saus telkens laten doorkoken en geheel glad roeren. Nu of eerder het zout toevoegen.
Deze saus zal meestal als groentesaus gebruikt worden, soms gekruid met nootmuskaat of peper, of gemengd met geraspte kaas of fijngehakte peterselie.

Lichte grondsaus van boter, bloem en bouillon of Veloutésaus.

Voor bestanddelen en bereiding bovenstaande saus raadplegen, doch in plaats van melk, bouillon gebruiken.
Van deze saus zijn vele sausen en soepen afgeleid, o. a. bouillonsaus, kerriesaus, champignonsaus, gebonden bouillonsoep, witte ragoûtsoep, Londonderrysoep, champignonsoep, aspergesoep, kippesoep en ook bloemkoolsoep en macaronisoep als ze op bovenstaande wijze bereid worden.
In vele gevallen wordt de bouillon gekruid.
Een goed smakende kruidencombinatie bestaat uit de verse kruiden ui, wortel en peterselie en uit de droge kruiden thijm, laurierblad en peperkorrels, die alle in de bouillon worden afgetrokken. Van de droge kruiden slechts weinig gebruiken.

Bereiding van dezelfde saus met minder boter.

$^1/_2$ l bouillon 25 g boter 50 g bloem
De boter smelten en een gelijk gewicht aan bloem er door roeren; dit verwarmen en zover verdunnen tot men een soepele, slappe maar niet een dunne massa gekregen heeft. De rest van de bloem er door mengen en de saus verder verdunnen, roeren en laten koken zoals bij het recept van de grondsausen beschreven is.

Het afmaken van fijnere, lichte sausen en soepen, afgeleid van Veloutésaus.

Sausen en soepen worden beter van smaak en mooier van kleur en gebondenheid, als ze worden afgemaakt met room, eidooier, citroensap en wijn, bij voorkeur witte Bordeauxwijn. Gele keukenkleurstof (z.g. eigeel) zal in een tijd van dure eieren als vervangmiddel van eidooiers dienst kunnen doen, doch alleen voor zover het de kleur betreft.

Bruine grondsaus van boter, bloem en bouillon of Espagnolesaus.

1/2 l bouillon	60 g bloem
60 g boter (of vet)	zout

De bouillon bijna aan de kook brengen. De boter smelten, de bloem er doormengen en dit mengsel roerende zolang verwarmen tot het mengsel bruin is, doch niet branderig ruikt. De hete bouillon bij gedeelten toevoegen en de saus laten doorkoken. De goede kleur van de saus is als die van hazelnoten. Door het toevoegen van tomatenpurée wordt de kleur kastanjebruin.
Door het bruin worden van de bloem wordt een gedeelte van het zetmeel omgezet in oplosbare dextrine, waardoor meer bloem nodig is dan bij een lichte saus om een zelfde dikte te verkrijgen.
In vele gevallen wordt de saus of de soep gekruid. Evenals bij de lichte bouillonsaus zal men de bouillon kruiden, doch bovendien versterkt en verbetert men de kruidensmaak door in de saus gebakken kruiden af te trekken.
Behalve peterselie, wortel en ui (champignons en knoflook) kunnen tomaat of tomatenpurée en soms selderij en truffelschillen gebruikt worden, en voor pikante sausen bovendien een stukje Spaanse peper.
Van de droge kruiden zijn, evenals voor de lichte sausen, laurierblad, thijm en peperkorrels een goede combinatie, terwijl voor schildpadsoep bovendien rozemarijn, marjolein en basilicum, (evenals alle droge kruiden in zeer kleine hoeveelheid) worden toegevoegd. De droge kruiden bij voorkeur niet meebakken. Voor alle bruine sausen en soepen kan een stukje gerookt vlees of mager spek meegebakken en afgetrokken worden. Duidelijkheidshalve volgt hier de gehele bereiding van

Gekruide, bruine saus.

De verse kruiden en het stukje gerookt vlees lang en zachtjes bakken in de boter, tot het water er uit is en de boter te zien is, doch zorgen dat ze niet bruin worden. De bloem er bijdoen, deze langzaam steeds roerende bruin laten worden, de gekruide, hete bouillon er bijgieten, de saus glad roeren en tomaten of tomatenpurée en droge kruiden toevoegen. Dit alles in een gesloten pan zachtjes laten koken om een geurig aftreksel te krijgen, ten minste 15 minuten. De saus zeven. Het toevoegen

van wat rode wijn, Port, Madeira of bessengelei zal dikwijls de smaak verbeteren.
Smaak en kleur kunnen desgewenst verbeterd worden door het toevoegen van bruin van jus of jusblokje (zout), soja (zout, iets zoet), marmite (zout), Engelse saus (zeer pikant, iets zout en iets zoet), vast vleesextract (weinig zout), vloeibaar vleesextract (zout), gebrande suiker (bitter, niet zoet).
Van deze bruine grondsaus zijn vele sausen en soepen afgeleid, o.a. bruine uiensaus, hachésaus, bruine champignonsaus, pikante saus, Madeirasaus, poivradesaus, wildsaus, rode wijnsaus, schildpadsaus, bruine tomatensaus, paprikasaus en bruine uiensoep, bruine champignonsoep, schildpadsoep, wildsoep, bruine ragoûtsoep, ossestaartsoep.

Gebonden sausen en soepen met weinig boter.

Als men voor het maken van een saus gebruik maakt van een mengsel van boter en bloem (roux), dan is het nodig een ongeveer even grote hoeveelheid boter als bloem te gebruiken (zie ook bereiding van sausen met minder boter, blz. 49).
Vindt men deze bereiding daarom te duur of de saus te vet, of lijkt deze bereiding aan weinig ervarenen wat moeilijk toe, dan kan men **voor lichte sausen** het volgend recept gebruiken:

$^1/_2$ l water, groentenat, bouillon of melk	zoveel boter, als men gebruiken wil
35 g aardappelmeel of maizena of 50 g bloem	zout

Het vocht, op een gedeelte na, aan de kook brengen. Het meel, met de rest van het vocht aanmengen. Dit roerende in de kokende vloeistof gieten, samen goed laten doorkoken en de boter er doorroeren. Voor het aanmengen van bloem een gelijke hoeveelheid bloem als koude vloeistof gebruiken en het papje verdunnen als het geheel glad is.
Voor **donkere sausen** die men met minder boter wil maken, de droge bloem vooraf langzaam en gelijkmatig bruin laten worden in een oven of koekenpan. De bloem aanmengen met water of bouillon, roerende in de kokende vloeistof gieten, de saus even laten doorkoken en de boter er door roeren. Het is raadzaam voor enige keren tegelijk gebruinde bloem te maken, daar dit niet in een ogenblik klaar is.

Dikte van sausen en soepen.

	Lichte sausen en soepen. gram bloem per dl	Bruine sausen en soepen. g bloem per dl	Lichte sausen en soepen. g aardappelmeel per dl
dun gebonden soep .	3	4	2
iets dikkere, „huiselijke" soep	4	5	3
dunne saus	6	8	4
saus, die om de bestanddelen heen blijft hangen . . .	8	10	6
deksaus, die als ze heet is, geheel gelijk vloeit	10	12	
saus, die verdund wordt b.v. door water uit de groente	15		

Voor dikke sausen gebruike men geen aardappelmeel omdat ze stijfselachtig zouden aandoen.
Een enkele maal wordt de lichte en bruine bouillonsaus koud gegeven n.l. voor gerechten, die „chaudfroids" genoemd worden (zie blz. 45). Hiertoe worden de bestanddelen, hetzij vlees, gevogelte, wild, vis of eieren, omhuld door de saus. Worden deze bestanddelen omgeven door een saus en daarna gepaneerd en gebakken, dan wordt het gerecht „à la Villeroy" genoemd.

Hoeveel saus is er gemiddeld per persoon nodig bij een maaltijd met aardappelen.

± 2 dl als de maaltijd uit één gang bestaat, b.v. kabeljauw, aardappelen, worteltjes, botersaus.

± 1 dl als er, behalve het gerecht met de saus, een vóór- of nagerecht gegeven wordt, b.v. runderlappen, aardappelen, tomatensaus. spruitjes en vanillevla met bitterkoekjes.

$^3/_4$ dl als het menu uit enige gangen bestaat b.v. tongfilets, aardappeltjes, kappertjessaus in een menu van b.v. 4 gangen.

Het gebruik van sausen.

Sausen worden dikwijls gebruikt met of bij **aardappelen, groenten, vlees, vis, eieren en deegwaren.**
(Sausen bij nagerechten blijven hier buiten beschouwing.)

Gemengd met het gerecht: dunnere sausen,
als deksaus: zo dik, dat de saus het gerecht bedekt,
er bij gegeven, zo dik, dat de saus gemakkelijk uitvloeit, doch in een dun laagje het gerecht bedekt.

Groentesausen zijn dikwijls melksausen. Ze zijn niet sterk van smaak omdat anders de groentesmaak niet uitkomt.

Vleessausen zijn dikwijls bouillonsausen. Ze kunnen vrij sterk gekruid worden vooral bij donker vlees.

Vissausen zijn niet sterk gekruide sausen van visbouillon, melk of slappe vleesbouillon met een uitkomende botersmaak.

Sausen bij **eieren** en **deegwaren** kunnen van allerlei aard zijn.

Hoeveel saus is er nodig in de gerechten?

± $^3/_4$ dl saus op 100 g vlees, vis, eieren (2 stuks) als het gerecht a.h.w. een bergje moet vormen op een stukje brood b.v. ham- of visbroodjes, of als men een stevige massa wil hebben voor croquetten.

± 1 dl saus op 100 g van bovengenoemde bestanddelen als de massa wordt samengehouden in schelp, deegbakje of caisse, of door een panade zoals bij croquetten.

± $1^1/_4$ dl saus op 100 g als de bestanddelen voor de croquetten vrij groot blijven, (garnalen, champignons) of als men een goedkoper gerecht wil maken.

± $1^1/_2$ dl saus op 100 g als er bij een vlees- of visgerecht aardappelpurée of macaroni gegeven wordt.

± 2 dl saus op 100 g als bij deze gerechten bijv. bij haché, rijst of aardappelen gegeven worden, die meer saus vragen dan purée of macaroni.

± $^3/_4$ dl groentesaus per persoon.

± $^1/_2$ dl dikke groentesaus voor bladgroente, die de saus verdunt.

Deksaus voor groente. Bloemkoolsaus.

$^1/_2$ l melk	50 g bloem	nootmuskaat
50 g boter of minder	zout	

Van boter, bloem en melk een gebonden saus maken. De saus afmaken met zout en nootmuskaat, of nootmuskaat na het opdoen over de saus raspen.

Kaassaus, Tomatensaus.

Deksaus bij groenten, hard gekookte eieren, gepocheerde eieren, macaroni.

1/2 l melk 40 g boter of minder	40 g bloem 50 g kaas of dikke tomatenpurée	zout

Van boter, bloem en melk een gebonden saus maken. De saus afmaken met geraspte kaas of tomatenpurée en zout en niet meer laten doorkoken.

Kaassaus zonder boter (deksaus).

1/2 l melk 40 g bloem	40 g geraspte kaas zout

Kaas en bloem dooreenmengen, overdoen in de kokende melk, roeren tot de saus glad is en laten doorkoken.
Deze saus, die een Haagse kok uitvond door het botergebrek in oorlogstijd, is te gebruiken als grondbereiding voor allerlei sausen en soepen.

Botersaus (bij vis, asperges, Brussels lof).

1/2 l water 100 g boter of minder	25 g bloem zout

Van 25 g boter, bloem, zout en water een gebonden saus maken. Ze van het vuur af afmaken met de rest van de boter.

Mosterdsaus

(bij gekookte vis, stokvis; met minder boter en wat meer bloem bij gekookt vlees (vooral lamsvlees), hard gekookte eieren, witte bonen).

1/2 l water, vlees- of visbouillon	100 g boter of minder 25 g bloem	(zout) 1 lepel mosterd

Bereiding als botersaus. De saus afmaken met mosterd.

Peterseliesaus, Kruidensaus

(bij gekookte vis; met minder boter en wat meer bloem bij

eieren, aardappelen, macaroni en bij worteltjes, doperwten, komkommers).

1/2 l water, vlees- of visbouillon	(zout)
100 g boter of minder	fijngehakte peterselie
25 g bloem	of peterselie, dragon en kervel
	of andere tuinkruiden

Bereiding als botersaus. De saus afmaken met peterselie.

Garnalensaus

(bij gekookte vis, speciaal zalm en tong, met minder boter bij rijst, macaroni, eieren).

1/2 l water of visbouillon	50 g garnalen of wat meer
100 g boter of minder	fijngehakte peterselie
25 g bloem, (zout)	peper, citroensap

Bereiding als botersaus. De gewassen en goed uitgelekte garnalen aan de saus toevoegen en de saus afmaken met peterselie, peper en citroensap.

Mosselsaus

(bij gekookte vis, met minder boter en wat meer bloem bij aardappelen, rijst).

4 1/2 dl kooknat van mosselen	25 g bloem
± 1/2 dl azijn (en water	100 g gekookte mosselen
100 g boter of minder	fijngehakte peterselie

Bereiding als botersaus. De mosselen aan de saus toevoegen en de saus afmaken met azijn en peterselie.

Oestersaus (bij gekookte fijne vissoorten).

4 dl visbouillon	witte Bordeauxwijn
100 g boter of minder	2 eidooiers
25 g bloem	1 dl room
peper, citroensap	1 dozijn oesters

Bereiding als botersaus. De saus afmaken met peper, citroensap, wijn, eidooiers en room. De oesters als vulsel gebruiken.

Kappertjessaus

(bij gekookte vis; met minder boter en wat meer bloem bij lamsvlees en varkensvlees).

1/2 l water, vlees- of visbouillon	1 lepel kappertjes of meer
100 g boter of minder	inmaaknat van de kappertjes
25 g bloem, (zout)	of citroensap

Bereiding als botersaus. De kappertjes aan de saus toevoegen en de saus met kappertjesnat of citroensap afmaken.

Saus van boter en room

(deze zeer snel te bereiden saus is vooral goed bij gekookte vis).

150 g boter of minder	een klein flesje kappertjes
1 1/2 dl room	zout

De boter smelten, de room er door roeren en de saus afmaken met zout en de kappertjes en zoveel van het vocht, dat de saus er goed naar smaakt.

Zure saus

(bij gekookte vis; met minder boter en wat meer bloem bij gekookt vlees, witte bonen, prinsessebonen, uien, prei).

4 1/2 dl water of visbouillon	100 g boter of minder
± 1/2 dl azijn	25 g bloem, (zout)

Bereiding als botersaus.

Zure saus met eieren

(zie voor het gebruik vorig recept).

De zure saus afmaken met goed geklopte en met saus vermengde eieren.

Gebonden bouillonsaus

(bij gekookt vlees of eieren, bij een groente, vlees, gevogelte, wild, peulvruchten).

1/2 l bouillon	30 g bloem	citroensap
30 g boter of minder	(peper)	(eidooier)

Van boter, bloem en bouillon een gebonden saus maken. De

saus afmaken met citroensap (peper, eidooier en nog een stukje boter).

Roomsaus

(met vleesbouillon bij groenten als champignons, schorseneren, komkommers, artisjokken; met visbouillon en meer boter bij gekookte vis).

4 dl vis- of vleesbouillon | 35 g boter of minder | 35 g bloem | 1 dl room | citroensap

Van boter, bloem en bouillon een gebonden saus maken. Ze afmaken met boter, room en citroensap, zodat de saus er goed naar smaakt.

Ragoûtsaus, Champignonsaus (I)

(als lichte saus bij licht gekookt vlees, eieren, aardappelen, rijst, macaroni, witte bonen.)

$^1/_2$ l gezeefde gekruide bouillon
35 g boter of minder
35 g bloem
(peper)
citroensap
(witte Bordeauxwijn)
eidooier
$^1/_2$ dl room of gekookte melk
50 g gehakt
1 klein blikje champignons of 100 g blank gekookte champignons

Van boter, bloem en bouillon een gebonden saus maken. De saus afmaken met (peper), citroensap, (wijn), champignonnat, eidooier, room of melk. Als vulsel gebruiken champignons en zeer kleine, apart gaar gekookte balletjes gehakt. Voor champignonsaus geen gehakt, maar de dubbele hoeveelheid champignons gebruiken. Zie voor de bereiding van champignons het volgend recept.

Eenvoudige champignonsaus (II)

(zie voor het gebruik het vorig recept).

$^1/_2$ l water of bouillon
citroensap
200 g champignons
35 g boter of minder
35 g bloem
(zout)

De champignons schoonmaken. Bij de vaste, blanke champignons, die nog in „knopvorm" zijn, is het afsnijden van

het onderste stukje van de steel, dat aan de lucht bruin is geworden en wassen dikwijls reeds voldoende. Zo nodig harde stelen en aangestoken plekken verwijderen. De champignons (doorsnijden of in plakjes snijden), smoren in boter met citroensap en zout, water of bouillon toevoegen en dit samen nog even laten koken. (Smoren en koken samen 10 minuten). Het vocht binden met aangemengde bloem òf de champignons smoren in heel weinig boter, water of bouillon toevoegen en als ze gaar zijn de saus maken van boter, bloem en kooknat.

Champignonsaus (III)

(bij vlees, vis, eieren, aardappelen, rijst, macaroni en gebakken of geroosterd brood).

1/2 l gezeefde, gekruide bouillon	(peper)
200 g champignons	citroensap
45 g boter of minder	(witte Bordeauxwijn)
35 g bloem	(eidooier)
	1/2 dl room of gekookte melk

De champignons schoonmaken (zie het vorig recept), smoren in ± 10 g boter en ze gaar koken in de bouillon: smoren en koken samen 10 min. Van de rest van de boter met bloem en bouillon een gebonden saus maken. De saus afmaken met citroensap, (peper, wijn, eidooier), room of melk en de champignons als vulsel gebruiken.

Cantharellensaus

(voor het gebruik zie het vorig recept).

1/2 l water op bouillon	45 g boter of minder
200 g cantharellen	35 g bloem
1 à 2 uien	(aroma, melk, zout)

De onderste harde stukjes van de stelen afsnijden, ze verder nazien en wat slecht is, wegsnijden. De cantharellen in ruim water leggen om ze schoon te spoelen. Ook kunnen ze eerst in water gelegd en goed gewassen en daarna schoongemaakt worden.
De gesnipperde uien bruin bakken in de boter, de cantharellen toevoegen, smoren, (5 à 10 min.) het vocht (en aroma en melk) toevoegen en het vocht binden.

Lichte uiensaus

(bij aardappelen. witte bonen, gekookt vlees, vleesresten, hard gekookte eieren, rijst, macaroni, spaghetti).

1/2 l water, bouillon of witte bonenwater	35 g bloem
1 ui	azijn
35 g boter of minder	peper
	(zout)

De fijngesnipperde ui licht bakken in de boter, de bloem toevoegen en hiervan met het warme vocht een gebonden saus maken. De saus enige tijd laten stoven en afmaken met azijn, peper (en met zout).

Soubisesaus of lichte uiensaus (bij lamsvlees).

4 dl melk of bouillon	2 grote uien
60 g boter of minder	25 g bloem
1 dl room	peper, (zout)

De uien in wat boter gaar smoren, ze zeven en de purée vermengen met een gebonden saus gemaakt van 25 g boter, bloem en melk of bouillon. De saus afmaken met de rest van de boter, met room, peper en zo nodig met zout.
De saus o.a. geven bij lamsvlees.

Kerriesaus

(bij witte bonen, gekookt vlees, vleesresten, gekookte kip, gekookte vis, hard gekookte eieren, rijst, aardappelen. macaroni, spaghetti, groene en savoye kool, bloemkool).

1/2 l bouillon b.v. van	35 g boter of minder
1 ui bouillonblokjes	35 g bloem
1 theelepel kerrie	iets melk

De gesneden ui licht bakken met boter en kerrie. De bloem toevoegen en hiervan met bouillon en melk een gebonden saus maken. De saus laten stoven en daarna zeven.

Paprikasaus I (met room).

(bij vlees, wild, gevogelte, vis, eieren, aardappelen, rijst, macaroni, spaghetti en bij groenten, waarbij een iets pikante saus goed smaakt b.v. komkommer, bloemkool, knolselderij, bleekselderij, koolraap, uien, prei, savoyekool).

4 dl bouillon en 1 dl (zure) room of	1 à 2 uien
3 dl bouillon en 2 dl (zure) room	± 4 (zoete) paprika's of 2 lepels (zoet) paprikapoeder.
35 g boter of minder	(paar druppels citroensap)
35 g bloem	(bruin van jus of aroma)

De gesneden ui licht bakken met boter of vet en paprikapoeder of de fijngesneden paprika's (zonder de zaadjes). De bouillon toevoegen, aan de kook brengen en deze binden met de aangemengde bloem. De saus enige tijd zachtjes laten koken (zeven) en afmaken met de room. Bij gebruik van zoete room de smaak ophalen met een paar druppels citroensap.

Paprikasaus II (met tomaten).

½ l bouillon met tomatenpurée	1 à 2 uien
35 g boter of minder	2 (zoete) paprika's of 1 lepel (zoet) paprikapoeder
35 g bloem	(paar druppels citroensap)

Bereiding en gebruik als in bovenstaand recept is aangegeven, doch de room achterwege laten.

Tomatensaus

(bij poulet, vleesresten, vis, hard gekookte eieren, aardappelen, rijst, macaroni, spaghetti en groenten, als witte en bruine bonen, linzen, capucijners, bloemkool, uien, prei, knolselderij).

4 dl water of bouillon	35 g bloem of 20 g aardappelmeel
300 g tomaten	
ui, wortel, peterselie	(citroensap)
thijm, laurierblad, peperkorrels	(peper)
45 g boter of minder	(zout)

De verse kruiden licht bakken in ± 10 g boter, de gesneden tomaten er bij doen en ± 10 min. laten smoren. Water of bouillon en droge kruiden toevoegen en de tomaten gaar koken. De massa zeven en hiervan met de rest van de boter en de bloem een gebonden saus maken. De saus zo nodig afmaken met zout, peper en citroensap.
Het gezeefde vocht kan ook gebonden worden met aange-

mengde bloem of aangemengd aardappelmeel. Ook kan de saus gemaakt worden met tomatenpurée.

Bruine uiensaus

(bij bruine bonen, capucijners, linzen, gekookt vlees, vleesresten, aardappelen, rijst, macaroni, spaghetti.

1/2 l water, bonenwater of bouillon	40 g bloem azijn
1 grote ui	peper
40 g of minder boter of spekvet	(zout)

De gesnipperde ui lichtbruin bakken met boter of vet, de bloem nog even meebakken en hiervan met de bouillon een bruine saus maken. De saus stoven en afmaken met azijn, peper en zo nodig met zout.

Bruine ragoûtsaus, Bruine champignonsaus

(bij gekookt of gegrilleerd donker vlees of bij gebakken of gebraden vlees, waarbij men weinig jus heeft).

1/2 l gekruide bouillon	tomaat of tomatenpurée
50 g boter of minder	bruin van jus, vleesextract,
50 g bloem	soja, marmite, caramel of
stukje mager rookspek	Engelse saus
ui, wortel, peterselie	verse champignons of een
thijm, laurierblad, peperkorrels	klein blikje champignons
	50 g gehakt

De verse kruiden en het stukje spek lang en zachtjes bakken in de boter tot het water er uit en de boter te zien is, doch zonder dat ze bruin worden. De bloem er bijdoen en dit mengsel roerende bruin laten worden. De gekruide, hete bouillon er bijgieten, de saus glad roeren, tomatenpurée of tomaat en de droge kruiden toevoegen en dit alles in een gesloten pan zachtjes laten koken. De saus zeven en zo nodig op smaak en kleur afmaken. Hierbij heeft men in aanmerking te nemen, dat bruin van jus, soja en vleesextract zout zijn en dat Engelse saus zeer pikant is. Moet de saus dus gekleurd worden, zonder dat de smaak zouter of pikanter wordt, dan vindt men in caramel een geschikt hulpmiddel.
Champignons en zeer kleine, apart gaar gekookte balletjes

gehakt als vulsel gebruiken. Met een gedeelte van de saus het vlees bedekken en de rest verdunnen.
Voor bruine champignonsaus meer champignons en geen gehakt gebruiken.

Rode wijnsaus

(bij resten haas (hazepeper) of resten donker gevogelte en bij lamsvlees.)

Bestanddelen en bereiding als bruine ragoûtsaus, (zie blz. 61). Deze saus wordt gemaakt met veel gebakken uien en wordt afgemaakt met zoveel rode wijn, dat ze er goed naar smaakt.

Schildpadsaus

(zie voor het gebruik bruine ragoûtsaus, blz. 61).

½ l bouillon
50 g boter of minder
50 g bloem
stukje mager rookspek
ui, wortel, peterselie
thijm, laurierblad, peperkorrels
rozemarijn, basilicum, marjolein
truffelschillen
bruin van jus, vleesextract, soja, marmite, caramel of Engelse saus
Madeira of Port

Bereiding als bruine ragoûtsaus (zie blz. 61). De truffelschillen en iets Madeira laten meestoven. Na het zeven de saus afmaken met Madeira en zo nodig verder op smaak en op kleur afmaken.

Bruine saus met verschillende kruiden

(zie voor het gebruik bruine ragoûtsaus, blz. 61).

½ l bouillon
50 g boter of minder
thijm, laurierblad, peperkorrels
bruin van jus, vleesextract, soja, marmite, caramel of Engelse saus
50 g bloem
stukje mager rookspek
(rode wijn, Madeira of Port)
citroensap
peterselie, kervel, dragon, bieslook

Bereiding als bruine ragoûtsaus (zie blz. 61). De saus zeven en afmaken met wijn, citroensap en fijngehakte groene kruiden en zo nodig verder op smaak en op kleur afmaken.

Pikante saus

(zie voor het gebruik bruine ragoûtsaus blz. 61).

1/2 l bouillon	stukje Spaanse peper
50 g boter of minder	tomaat of tomatenpurée
50 g bloem	(Madeira of Port)
stukje mager rookspek	bruin van jus, vleesextract,
ui, wortel, peterselie	soja, marmite, caramel of
thijm, laurierblad, peperkorrels	Engelse saus

Bereiding als bruine ragoûtsaus (zie blz. 61). De Spaanse peper laten meestoven. Na het zeven de saus afmaken met Madeira en zo nodig verder op smaak en op kleur afmaken.
Als vulsel kunnen gebruikt worden kleine balletjes gehakt of champignons of beide.

Madeirasaus.

Bestanddelen, bereiding en gebruik als pikante saus. De saus afmaken met zoveel Madeira, dat ze er duidelijk naar smaakt.

Poivradesaus

(bij lamsvlees of bij gemarineerd vlees of wild).

1/2 l bouillon	thijm, laurierblad
50 g boter of minder	azijn of marinade van het
50 g bloem	vlees
ui, wortel, peterselie	veel peperkorrels

Bereiding als bruine ragoûtsaus (zie blz. 61). De saus afmaken met azijn of marinade, waarin gekneusde peperkorrels zijn afgetrokken.

Wildsaus

(bij wild of donker gevogelte en als saus voor hazepeper).

Bestanddelen en bereiding als poivradesaus. In plaats van vleesbouillon, bouillon van wildresten gebruiken.
De saus afmaken met rode wijn of bessengelei.

Bruine tomatensaus

(bij donker gekookt of gegrilleerd vlees of bij gebakken of gebraden vlees, waarbij men weinig jus heeft. Ook past deze saus goed bij bruine bonen, capucijners, grauwe erwten, linzen, macaroni, spaghetti).

4 dl bouillon	ui, wortel, peterselie
300 g tomaten	thijm, laurierblad, peperkor-
50 g boter of minder	(citroensap) rels
50 g bloem	(peper)

De gesneden tomaten met de kruiden smoren in iets boter. De bouillon toevoegen en de tomaten hierin gaar koken. De massa zeven en er met boter en bloem een bruine saus van maken (zie bruine saus blz. 50). Deze zo nodig afmaken met citroensap en peper.

Bruine paprikasaus

(voor het gebruik zie het vorig recept).

1/2 l bouillon (en enige	50 g bloem
tomaten of wat tomaten-	± 4 (zoete) paprika's of 2
purée)	lepels (zoet) paprikapoeder
50 g boter of minder	1 à 2 uien

De gesnipperde uien met de paprika in de boter geel bakken, de bloem toevoegen en roerende bruin laten worden. De bouillon (met de gesneden tomaten of met tomatenpurée) toevoegen en de saus enige tijd dichtgedekt zachtjes laten koken.

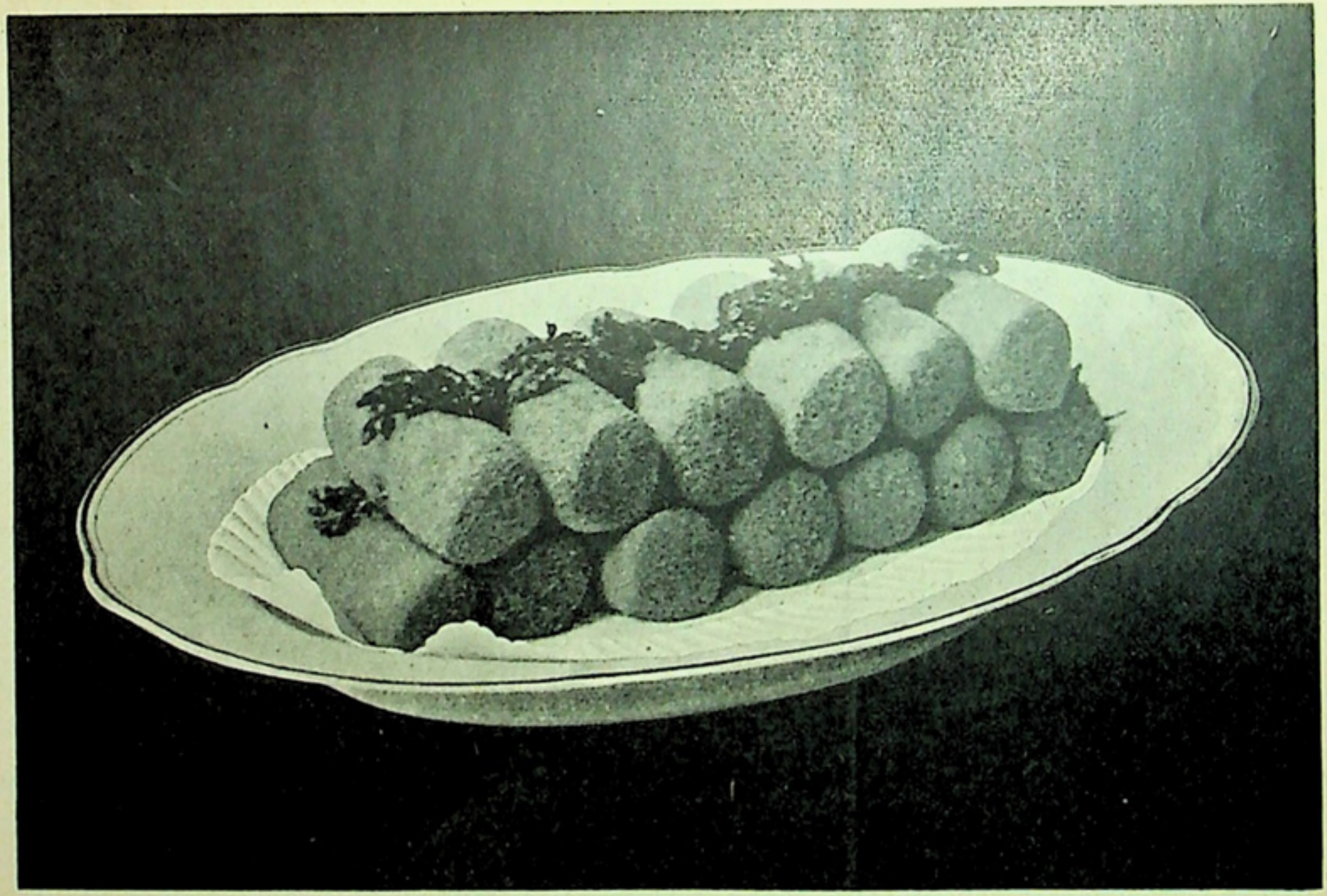
WARME, ZURE EIERSAUSEN.

Omdat eieren bij een temperatuur van 70° C. gaar worden en spoedig schiften, mag men een eiersaus, waarin geen zetmeel voorkomt, niet sterk verhitten en zeker niet laten koken. Een eiersaus zal daarom niet heet zijn. Wordt ze bovendien afgemaakt met stukjes boter of met geslagen room, dan is de saus nog slechts lauw-warm.
Een saus, die met veel extra boter is afgewerkt, moet niet over een warm gerecht gegoten worden, want door de uitsmeltende boter wordt de saus dun en druipt er af.

Eenvoudige zure eiersaus

(bij kalfstong of bouilli met witte bonen of bij gekookte vis).

4 eidooiers of	azijn of kruidenazijn
2 „ en 12 g bloem	60 g boter of minder
2 1/2 dl water	zout



Schotel van vleescroquetten met gebakken peterselie

Recept blz. 163. Ook andere croquetten worden op deze wijze opgedaan

De eidooiers kloppen met zout, water en azijn toevoegen en dit roerende verwarmen tot de saus gebonden is. Het schuim is dan verdwenen en de saus zal met een dun laagje de lepel bedekken. De boter in stukjes er door roeren en de saus niet meer laten koken, zelfs niet heet laten worden. Gebruikt men bloem, dan deze met ruim een lepel water glad aanmengen, het papje verdunnen en bij de geklopte eidooiers gieten. De saus moet nu even doorkoken.
Zure saus (zonder eieren), zie blz. 56.

Hollandse saus (voor ± 10 personen).

(bij gekookte vis en groenten, als asperges, bleekselderij, artisjokken).

2 lepels kruidenazijn of dragonazijn
5 lepels water of iets meer
5 eidooiers
500 g boter of minder
zout, peper
citroensap

Twee lepels azijn en 2 lepels water langzaam inkoken tot op een derde van de hoeveelheid. Hierdoor wordt de azijn minder scherp. De geklopte eidooiers er door mengen en dit mengsel roerende, voorzichtig verwarmen, tot men een gebonden saus gekregen heeft. De saus afmaken met de tevoren week gemaakte of gesmolten boter, terwijl men het toevoegen van boter afwisselt met het toevoegen van wat warm water, in totaal niet meer dan 3 à 4 lepels. Naar smaak peper en citroensap toevoegen. Deze saus is bezwaarlijk in een kleine portie te maken. Men houdt ze in lauw water op temperatuur.

Mousselinesaus.

(zie voor het gebruik het vorig recept).

Deze maakt men door aan de Hollandse saus even voor het opdienen 4 lepels stijf geklopte room toe te voegen.

Béarnaisesaus (voor ± 10 personen).

(bij rundvlees, als ossenhaas, contrefilet, biefstuk, châteaubriands, maar ook bij kalfs-, lams- en varkensvlees (Casseler rib).

4 lepels gehakte sjalotten
20 g grof gesneden dragon
2 dl witte wijn en water
6 eidooiers

10 g kervel
5 g gekneusde peperkorrels
zout
2 dl dragonazijn

500 g boter of minder
cayennepeper
1 lepel fijngehakte dragon
$^1/_2$ lepel fijngehakte kervel

De zeven eerstgenoemde bestanddelen samen laten koken tot azijn, wijn en water tot op een derde zijn ingedampt. De kruiden er uitzeven, het vocht bij de geklopte eidooiers voegen, roerende verwarmen tot het gebonden is en de boter week of net gesmolten er door roeren. De saus afmaken met cayennepeper en de fijngehakte kruiden, en ze, tot het opdoen, in lauw water op temperatuur houden.

Béarnaisesaus met tomatenpurée.

Deze saus maakt men door de gehakte groene kruiden achterwege te laten en zoveel dikke tomatenpurée toe te voegen, dat de saus er goed naar smaakt en mooi van kleur is.

Warme mayonnaise.

(bij gekookte vis en groenten als asperges, artisjokken).

2 eieren
$1^1/_2$ lepel azijn, kruiden- of dragonazijn

2 lepels olie of wat meer
2 ,, room, melk of water
zout, (peper, mosterdpoeder)

Alle bestanddelen dooreenkloppen en ze op een matig vuur onder goed roeren verwarmen tot een gelijkmatig gebonden saus verkregen is. Deze saus geven bij gekookte vis.
Ze is gemakkelijker te maken en is goedkoper dan de Hollandse of de mousselinesaus. Ofschoon dit in vele gevallen de doorslag geeft bij de keuze van een gerecht, mag hier wel naar voren gebracht worden, dat de bereiding van de uitstekende Hollandse saus en mousselinesaus in vele gevallen de voorkeur verdient.

KOUDE, ZURE EIERSAUSEN EN MARINADE.

Marinade, die voor groenten en als slasaus te gebruiken is.

4 lepels olie of minder
± 2 ,, azijn, bij voorkeur kruidenazijn

1 fijngesneden salotje
zout, peper,
(suiker, soja)

Alle bestanddelen goed met elkaar vermengen, daarna de sla er mee aanmengen, hetgeen met bladsla voorzichtig moet geschieden en heel kort voor het opdienen.

Marinade voor vlees en wild.

verdunde azijn (wijn)
ui of sjalotten
thijm, laurierblad, peperkorrel
zout

Om vlees een speciale smaak te geven, malser te maken of enige dagen goed te houden, wordt het enige uren of langer gemarineerd in meer of minder verdunde azijn, met of zonder kruiden. Taai vlees wordt wel 2 à 3 dagen gemarineerd. Zo nodig het vlees af en toe keren.

Slasaus.

2 eieren
4 à 6 lepels olie of minder
2 lepels azijn
zout, peper, (mosterdpoeder)
suiker, soja
fijngesnipperd sjalotje of uitje

De eieren 4 min. koken, pellen en fijn maken met de olie en de droge bestanddelen. Wanneer de olie niet meer afzonderlijk te zien is, de azijn (en de soja) toevoegen.
Deze saus is iets gebonden en mooier dan bij het gebruik van harde eieren. Ook zonder eieren en met weinig olie is de saus goed van smaak.

Mayonnaise.

(bij koude gerechten van vlees, gevogelte, wild, vis, week- en schaaldieren, eieren, groenten, aardappelen en vele vruchten).

1 eidooier
2 à 3 dl olie
1 à $1^1/_2$ lepel azijn, bij voorkeur kruiden- of dragonazijn
zout, peper, mosterdpoeder

De eidooier met zout, peper, mosterd en azijn dooreenkloppen. De olie onder steeds roeren, in het begin druppelsgewijs, doch al spoedig langzaam schenkend toevoegen n.l. zodra de saus begint te binden.
Mayonnaise kan schiften:
1e. als de olie te koud is. 's Winters zal deze daarom enigszins verwarmd moeten worden,
2e. als de olie in het begin te snel wordt toegevoegd,
3e. als er te veel olie wordt gebruikt.

Is de mayonnaise geschift, dan wordt ze meestal verbeterd als men er een lepel heet water doorroert, of als men de geschifte saus onder goed roeren eerst druppelsgewijs, daarna langzaam schenkend bij een eidooier voegt.
Als de mayonnaise te dik is, 1 of 2 lepels heet water er door mengen. Wanneer men de saus wil spuiten, is het goed er wat gezeefde hardgekookte eidooier door te mengen.
Mayonnaise kan enige tijd bewaard worden, mits niet te koud, daar de olie zich anders afscheidt. Het uitdrogen aan de bovenzijde wordt voorkomen door er een dun laagje olie op te gieten. Bij mayonnaise, die men in voorraad maakt, moet men niet te veel olie voegen n.l. ten hoogste 2 dl per eidooier. Gebruikt men de saus dadelijk, dan kan men wel 3 dl per eidooier gebruiken. Het gebruik van te veel olie schaadt in den regel de smaak der saus.
Mayonnaise is een saus, die op vele wijze gevarieerd kan worden en die in haar verscheidenheid een grote mogelijkheid tot afwisseling biedt.

Koude, „gekookte" mayonnaise.

1 ei
1 à 2 lepels azijn, bij voorkeur kruidenazijn of dragonazijn
3 lepels olie of meer
zout, peper, mosterdpoeder

De eieren kloppen met de overige bestanddelen en op een matig vuur, onder steeds roeren, de saus gelijkmatig binden. Van het vuur af nog even blijven roeren.
Desverkiezend de saus afmaken met meer olie.
Deze saus is gemakkelijk en in een ogenblik te bereiden.

Botermayonnaise (I).

Het recept van mayonnaise volgen, doch in plaats van olie weke, doch niet gesmolten boter gebruiken. Deze mayonnaise wordt stijf, wanneer de boter afkoelt. Ze leent zich zeer goed om gespoten te worden, hecht zich bij mengen echter niet aan vochtige bestanddelen, b.v. slablaren.

Botermayonnaise (II).

2 eidooiers
± 100 g boter
¾ dl olie
1½ lepel azijn, bij voorkeur kruidenazijn of dragonazijn
zout, peper, mosterdpoeder

De boter tot room roeren, de eidooiers, peper, zout en mosterd er door mengen en de azijn langzaam, steeds roerende toevoegen. Zie ook opmerkingen vorig recept.

Mayonnaise met aspic.

Men kan wat aspic aan mayonnaise toevoegen om te voorkomen, dat een gerecht, gemengd met mayonnaise, te dun wordt wanneer er water wordt afgestaan. Daarom is deze mayonnaise goed te gebruiken voor verschillende soorten groentensla.

Mayonnaise met béchamel- of veloutésaus (Bohémiennesaus).

Wie mayonnaise te vet vindt, of wie een saus verkiest die, niet zoals mayonnaise, na enige tijd staan oliedruppeltjes loslaat, kan de mayonnaise mengen met ± 1/5 van de hoeveelheid aan velouté- of béchamelsaus. De saus, die hierdoor wat flauwer van smaak is geworden, afmaken met mosterd of peper, zout en azijn.

Mayonnaise met geslagen room (Chantillysaus).

Deze saus wordt gemaakt door kort voor het opdienen per 1/4 l mayonnaise 1 dl stijf geslagen room te mengen. De saus, die hierdoor wat flauwer van smaak is geworden, afmaken met peper, zout en azijn.

Mayonnaise met tomatenpurée (Andalousesaus).

Zoveel dikke tomatenpurée door de dikke mayonnaise mengen, dat ze er goed naar smaakt en mooi van kleur is.

Mayonnaise met haringpurée.
„ „ ansjovis „
„ „ kaviaar „
„ „ garnalen „
„ „ kreeften „

De schoongemaakte vissen of schaaldieren of de kaviaar fijn wrijven en zeven. (Bij kreeft ook de eitjes gebruiken). Zoveel purée door de mayonnaise mengen, dat de smaak goed uitkomt.

Mayonnaise met ravigottekruiden (Ravigottesaus).

De ravigottekruiden zijn: peterselie, kervel, dragon, bieslook, kappertjes en sjalotten.
Evenveel peterselie nemen als de andere groene kruiden samen en dit zeer fijn hakken, hetgeen beter afzonderlijk gaat dan met de sjalotjes en kappertjes samen. Naar verkiezing de saus afmaken met peper.

Mayonnaise met ravigottekruiden en ansjovis (Remouladesaus).

Deze saus wordt gemaakt door aan ravigottesaus ansjovispurée toe te voegen en bovendien mosterd en zeer fijn gehakte augurkjes.

Mayonnaise met witte wijn en sjalotten (Mousquetairesaus).

Witte wijn en geraspte sjalotten door de dikke mayonnaise roeren. Wie de rauwe uiensmaak te sterk vindt, doet beter vooraf de geraspte sjalotten in wat wijn gaar te koken. Naar verkiezing de saus afmaken met witte of cayennepeper. Deze saus vormt vooral een goed gerecht met koud rundvlees.

Mayonnaise met appelmoes en mierikswortel (Suédoisesaus).

Enige reinetten met wat wijn tot moes koken, zeven en door de dikke mayonnaise roeren. De saus afmaken met geraspte mierikswortel of, bij gebrek daaraan, met mosterd.
Deze pikante, zoetzure saus vormt vooral een goed gerecht met koud varkensvlees, koude eend of gans.

Saus van harde eidooiers (Tartarensaus).

4 dooiers	1 lepel geraspte uien of sjalotten
3 dl olie of minder	(2 lepels mayonnaise)
1 lepel kruiden- of dragonazijn	peper, zout

Harde eidooiers zeer fijn wrijven of zeven en zout, peper, olie, azijn en geraspte uien of sjalotten toevoegen. De saus wordt gelijkmatiger als er wat mayonnaise door geroerd wordt. Deze saus kan in dezelfde gevallen gegeven worden als mayonnaise.

BOTER, TE GEBRUIKEN IN PLAATS VAN JUS OF SAUS, EN OOK WEL VOOR HET BESMEREN VAN BROOD.

Koude boter

(bij nieuwe aardappelen of aardappelen in de schil gekookt en bij gekookte of gepofte kastanjes.)

Koude boter kan jus vervangen b.v. in gevallen waar deze te zwaar verteerbaar is.

Gesmolten boter

(bij aardappelen, ongestoofde groenten, vis, gekookte eieren).

Warme boter is in een ogenblik bereid. Ze moet opgedaan worden in een warme juskom. Wie gesmolten boter te voedzaam vindt, doet beter botersaus te maken.

Geklaarde boter.

De boter smelten zonder dat ze heet wordt, ze een poos stil laten staan, waardoor de melkresten bezinken en daarna de heldere boter afschenken. De rest is o.a. goed te gebruiken voor het afmaken van groente, maar ook bij het braden van vlees, omdat men met behulp van de melkresten een goede, bruine jus kan maken. Geklaarde boter wordt niet gemakkelijk bruin en wordt niet zo spoedig „branderig" als gewone boter, waarom ze wel gebruikt wordt voor het maken van gebakken gerechten, die niet spoedig gaar zijn.

Bruine boter

(bij bruine bonen, capucijners, linzen, in plaats van jus bij aardappelen, verder bij groenten als Brussels lof, slakropjes, bleekselderij, verse capucijners en bij gekookte of gegrilleerde vis).

De gesmolten boter op een matig vuur roerende bruin laten worden, van het vuur afnemen en er iets water en iets azijn bij gieten. Hierdoor bruist de boter sterk; daarom neme men een vrij grote pan.

Boter „à la Meunière".

(bij vis, maar ook bij de andere gerechten, die in het vorig recept zijn genoemd.

Bereiding als bruine boter. De azijn echter vervangen door citroensap.

„Jus" van bruine boter.

De boter bruin laten worden, iets water (en azijn) toevoegen en de jus afmaken met vleesextract, marmite, aroma, bouillonblokjes of jusblokjes. Zo nodig de jus laten doorkoken.

Gewelde boter.

(bij asperges of Brussels lof).

100 g boter of minder iets fijn zout	± 1/4 dl water

De boter week roeren en er druppelsgewijs warm of koud water met wat zout doormengen.

Peterselieboter.

(Beurre maitre d'hotel).

(bij gekookt of gegrilleerd vlees of gegrilleerde vis).

Bereiding als gewelde boter. De boter afmaken met fijn gehakte peterselie en citroensap.

Mosterdboter.

(voor het besmeren van brood, croûtons en voor sandwiches, ook als ze belegd worden, hetzij met een of andere vleessoort, hetzij met tomaat of komkommer. Ook kan ze gegeven worden bij eieren of gekookte of gegrilleerde vis).

De mosterd door de week geroerde boter mengen.

Kerrieboter.

(voor croûtons of sandwiches, of bij of in eieren en bij gekookte of gegrilleerde vis).

De kerrie (en de uien) licht bakken in iets boter, dit door de week geroerde boter mengen en daarna zeven.

Paprikaboter.

Bereiding en gebruik als kerrieboter. In plaats van kerrie paprika gebruiken, doch in wat grotere hoeveelheid.

Tomatenboter.

(gebruiken voor croûtons en sandwiches, bij of in eieren, bij gekookte of gegrilleerde vis, bij gegrilleerd vlees, bij sommige groenten als knolselderij en bloemkool of bij aardappelen).

De boter week roeren en de tomatenpurée er bij gedeelten doormengen. Zout (en peper of paprika) toevoegen.

Men kan de massa vermeerderen door er béchamel- of veloutésaus door te mengen.

Ansjovisboter.

(voor boterhamsmeersel, voor croûtons en sandwiches, bij of in eieren, bij gekookte of gegrilleerde vis en in sommige warme en koude sausen).

100 g boter 10 ansjovissen	(eidooier)

De ansjovis gedeeltelijk ontzouten door ze ongeveer $^1/_2$ u. in water en $^1/_2$ u. in melk te leggen, ze fileren, de filets goed laten uitlekken of afdrogen, zeven en de verkregen purée door de week gemaakte boter roeren. Naar verkiezing een eidooier er door mengen.
Zie opmerking bij vorig recept.

Zalmboter.

100 g boter	50 g gerookte zalm

De zalm door een zeef wrijven en de purée door de week geroerde boter mengen. Deze boter in dezelfde gevallen gebruiken als ansjovisboter.
Zie opmerking bij tomatenboter.

Kaasboter (I).

(voor het besmeren van brood, voor croûtons of sandwiches, bij of in eieren, in soesjes, bij gekookte of gegrilleerde vis, bij

sommige groenten, als Brussels lof en bloemkool of bij aardappelen).

100 g boter of minder	± 100 g oude Hollandse of
peper	(Parmezaanse kaas

De geraspte kaas met peper door de week geroerde boter mengen. Het volgend recept is zuiniger.

Kaasboter, die meer uitlevert (II).

(zie voor het gebruik het vorig recept).

100 g boter of minder	100 g belegen kaas
40 g bloem	zout
1/2 l melk of iets meer	(peper, mosterd, aroma)

Van 40 g van de boter, bloem en melk een dikke saus maken. De rest van de boter er door roeren, de saus laten afkoelen en geraspte kaas, zout (peper,mosterd en aroma) er door mengen.

Paprikamengsel voor het besmeren van brood.

(Zie eenvoudiger recept op blz. 29)

2 grote groene paprika's	30 g bloem
1 grote rode paprika	1/2 lepel mosterdpoeder
1 kleine ui of 2 salotjes	1 1/2 dl azijn en water
40 g boter	5 g suiker
	1 theelepel zout

De ui en de pepers schoonmaken en fijn hakken of malen Boter, bloem en mosterdpoeder enige tijd verwarmen en hiervan met het vocht een dikke saus maken. Zout, suiker, pepers en ui toevoegen en de massa onder roeren nog 5 à 10 min. doorkoken. De stukjes peper en ui moeten knappend blijven.

Bonenpasta voor het besmeren van brood.

Zeer gaar gekookte bonen fijnmaken en vermengen met gebakken ui of tomatenpurée of kruiden en zoveel bonenwater tot een smeerbare massa verkregen is.

SOEPEN.

Deze inleiding dient om de lezeres enigszins wegwijs te maken in de grote verscheidenheid van soepen, die er te maken zijn en om haar meteen de weg te wijzen naar het zelf samenstellen van deze gerechten, die in ons land in het algemeen niet dagelijks gebruikt worden, maar in vele landen wel een onmisbaar deel van de maaltijd vormen.
Wat een verscheidenheid van soepen is er dan nodig! Het gerecht zal immers de ene en de andere dag moeten verschillen in smaak en bereidingswijze. Dan zal het gerecht nog grote verschillen vertonen b.v. als het gebruikt wordt als pretentieus gerecht aan het begin van een uitgebreide maaltijd of als gerecht aan de huiselijke dis, waar het moet bijdragen tot de voedzaamheid, of zelfs als een volledig maal dient voor degene, die zware spierarbeid verrichten.

De soepen zijn te verdelen in:

1. **Heldere soepen** | 2. **Gebonden soepen**

1. De **heldere soepen** of **consommés** worden gemaakt van geurige, sterke, geheel ontvette bouillon van vlees, wild, of gevogelte. Soms worden ze iets, maar geheel doorzichtig gebonden (tapioca, aardappeltapioca of transparanta, aardappelsago). Het vulsel, dat afzonderlijk wordt gaar gekookt, wordt in kleine hoeveelheid gebruikt. Het houdt verband met de aard van de bouillon, typeert de soep en is meteen versierend door kleur of kleurencombinatie en door een correcte wijze van snijden. De soep moet heet worden gediend op warme borden, daar anders de geur van de bouillon niet tot zijn recht komt. De verdienste van het gerecht is, dat het smakelijk en eetlustopwekkend is, doch door de aard van het gerecht en de grootte der portie vooral niet verzadigend. De consommé zal vooral goed tot zijn recht komen als deze het eerste gerecht is aan de maaltijd en dus niet is voorafgegaan door een sterk smakende hors d'oeuvre.
Voor huiselijk gebruik zijn deze soepen te duur, te be-

werkelijk en dikwijls ook niet voedzaam genoeg. Om ze beter aan het doel te doen beantwoorden, neemt men minder vlees, doet er meer vulsel in, laat men de eiwitvlokjes er in en de vetoogjes er op, en kookt men het vulsel in de soep gaar. Zodoende verkrijgt men een goedkopere, voedzamere, minder bewerkelijke, maar troebele soep, die, al is de bewerking in hoofdzaak gelijk aan die van de heldere, fijne soep, toch heel veel er van verschilt.

2. **Gebonden soepen.** Deze soepen zijn in verschillende rubrieken in te delen, n.l. in:

1. *lichte bouillonsoepen*
2. *donkere* „
3. *vissoepen*
4. *groentesoepen*
5. *deegwarensoepen*

} alle gebonden met behulp van een mengsel van boter en bloem (een roux).

6. *soepen, gebonden met zetmeel, bloem of crême de riz,* die vóór het gebruik met water of bouillon zijn aangemengd, en *waarbij geen boter gebruikt behoeft te worden.*
7. *puréesoepen,* waarbij melige bestanddelen van erwten, bonen, linzen, aardappelen of kastanjes het bindmiddel vormen.

Voor het bereiden van de roux en het binden van soepen op andere wijzen, wordt verwezen naar het bereiden van grondsausen op blz. 48.

Het bereiden van vleesbouillon.

Daar de waarde van bouillon ligt in de geur, de smaak en de opwekkende werking, zal de bereiding er op gericht moeten zijn de geurige en smaakgevende stoffen en de extractiefstoffen, die de opwekkende werking veroorzaken, zo goed mogelijk in het aftreksel te doen overgaan.
De kwaliteit van de verkregen bouillon zal afhangen van de soort en de hoeveelheid vlees, van de verdeling, van de temperatuur van het water waarmee de bereiding begonnen wordt, van de kooktijd en van het afwerken van de bouillon, waaronder we hier verstaan: ontvetten en zeven. De bouillon wordt helder als hij gezeefd wordt door een dichte doek.

De soort vlees. Van de verschillende vleessoorten zijn de gedeelten met sterk ontwikkeld bindweefsel het best, n.l. het

poot- of schenkelvlees. Bovendien is dit geschikt omdat het mager vlees is. Door het koken gaan pezen en bindweefsel gedeeltelijk in lijm over, waardoor deze taaie bestanddelen grotendeels oplossen en het vlees losser en malser wordt. Indien het vlees in de soep gebruikt wordt, verkiezen velen de stukjes „poulet", die bij korte kooktijd ($2^1/_2$ u.) wel, doch bij langere kooktijd (4 u.) geen beter eindresultaat geven dan bij schenkelvlees het geval is.
Rundvlees geeft een wat pittiger en iets meer gekleurde bouillon dan kalfsvlees, waarvan men een bijna kleurloze bouillon verkrijgt. Paardevlees-bouillon is wat donkerder dan bouillon van rundvlees. De Nederlandse huisvrouw gebruikt zelden schapenvlees om er soep van te koken. Dat er echter uitstekende soepen van te maken zijn, kan de Engelse huisvrouw u vertellen.

De hoeveelheid vlees. Men heeft nodig:

Voor 1 liter bouillon, die in koppen gediend wordt, of die verwerkt wordt tot een heldere dinersoep: 500 g vlees of 350 g vlees en wat kalfsbeentjes. Het toevoegen van beentjes is niet alleen bezuiniging, het geeft ook een belangrijke smaakverbetering.
Voor 1 liter bouillon voor fijnere soepen, waaraan verschillende smaakgevende bestanddelen worden toegevoegd: 400 g vlees of 300 g vlees en wat kalfsbeentjes.
Voor 1 liter bouillon voor „huiselijke" soepen: 250 g vlees of 200 g vlees en wat kalfsbeentjes. Deze bouillon zal echter ook goed in koppen kunnen worden gegeven of voor fijnere soepen worden gebruikt, wanneer ze wordt „aangezet" met $1^1/_2$ à 2 bouillonblokjes per liter; de bouillon blijft dan toch bijna geheel smaken naar vers getrokken bouillon.
Wie deze hoeveelheid vlees te duur vindt, kan nog minder vlees en wat meer beentjes bestellen, of een bouillon maken van beentjes, eventueel verbeterd met bouillonblokjes. Door het gebruiken van voldoende smaakgevende toevoegsels zijn hiermee toch uitstekende soepen te bereiden.

Het verdelen van het vlees. Het vlees klein gesneden bestellen; dit is gemakkelijk. Wil men het nog kleiner hebben, dan kan het verder gesneden of ingekerfd worden. Verschillende stoffen (zouten, extractiefstoffen, eiwitstoffen) kunnen dan beter uit het vlees trekken. Van het vleeseiwit gaat slechts

een klein deel in de bouillon over; het stolt bij verwarming en vormt het schuim, dat eerst op de bouillon drijft en later in vlokjes in de soep voorkomt.

Het opzetten van het vlees. Het vlees opzetten met koud water. Het eiwit, dat gelegenheid heeft in het water over te gaan en bij verwarming stolt, werkt klarend, doordat het stoffen, die de bouillon troebel maken, omsluit.
Het zout dadelijk toevoegen. Bij het opzetten neemt men ± 7 g zout per liter, omdat op verdamping gerekend moet worden.
Een goed sluitende, hoge pan kiezen en de bouillon, nadat hij gekookt heeft, verwarmen zonder dat hij kookt. Hierdoor zal de minste geur verloren gaan.

De kooktijd van kalfsbouillon is $1^1/_2$ à 2 u. of langer, en van runderbouillon 3 à 4 u. of langer.

Het afwerken. De bouillon door een fijne zeef gieten waarop ook het vet achter blijft, hetgeen alleen volledig geschieden kan als het vet vast is. Voor het zeven van warme bouillon doet men beter een dichte doek te nemen, omdat hierop, behalve de eiwitvlokjes, ook het vloeibare vet geheel of gedeeltelijk achterblijft.
Het kleuren van de bouillon geeft meestal een troebeling. Het is daarom wenselijk dadelijk bij het koken het kleurmiddel toe te voegen in de vorm van vleesextract of caramel, of door, wat nog beter is, wat soepbeentjes of een deel van het soepvlees te roosteren, zodat dit bruin aftrekt.

Het soepvlees. Wordt het soepvlees niet in de soep gebruikt, dan kunnen er nog uitstekende restverwerkingen van gemaakt worden. Het is wel haast overbodig te zeggen, dat dit vlees nog de meeste van de waardevolle stoffen heeft behouden en daardoor, tot een smakelijk gerecht verwerkt, volledig het vleesgerecht aan het middagmaal kan vormen. Als het vlees zo gebruikt wordt, is bouillonsoep niet zo'n duur gerecht.

Bouillon van vleesextract.

Om deze te bereiden heeft men nodig voor 1 l bouillon:
4 theelepels sterk ingedampt vleesextract of
4 lepels vloeibaar ,, of
4 bouillonblokjes.

Gebruikt men minder van deze bestanddelen, dan moet er wat zout toegevoegd worden.

Bouillon van plantenextract.

Voor 1 l plantaardige „bouillon" heeft men 4 plantaardige „bouillon"-blokjes nodig.

Vergelijking tussen vers getrokken bouillon en bouillon van vleesextract (blokjes).

Vergeleken wordt 1 l bouillon, getrokken van 250 g vlees met 1 l bouillon, bereid door oplossen van 4 bouillonblokjes in water.
De getrokken bouillon is geurig en opwekkend, terwijl men daarbij het soepvlees over heeft. De kosten van het vlees zijn ± 50 ct. en van het gas bij een prijs van 11 ct per m^3 ± $2^1/_2$ ct. (10 min. volle vlam met een verbruik van 400 l per uur en 4 u. kleinste vlam met een verbruik van 40 l per uur, geeft een verbruik van ± 225 l gas). Totaal $52^1/_2$ ct.
Bouillon van 4 blokjes op 1 l water zal ook door velen smakelijk gevonden worden, ofschoon deze minder geurig en minder opwekkend is. De kruidensmaak komt hieraan echter gedeeltelijk tegemoet. Men mist hier bovendien het waardevolle soepvlees.
Het grote voordeel van deze bouillon ligt in de snelle en bijzonder eenvoudige bereiding en in de lage prijs van het gerecht. Deze bouillon kost n.l. 4 ×2 of 8 ct. voor de blokjes en ± $^3/_4$ ct gas, omdat het gebruik van een volle gasvlam gedurende 10 min. voldoende is. Totaal ± 9 ct. Bovendien is het gemakkelijk om in een klein volume deze houdbare grondstof voor bouillon in voorraad te kunnen hebben.

Het bereiden van visbouillon (court-bouillon).

De soort vis. Hiervoor zijn te gebruiken allerlei soorten vis. Men neemt, omdat ze goedkoper zijn, hiervoor kleine exemplaren.
De graten van gefileerde vis zijn ook uitstekend te gebruiken.

De hoeveelheid vis. Voor 1 l visbouillon ± $^1/_4$ kg schoongemaakte vis, of wat meer aan rauwe visgraten nemen.

Het koken. De ingekerfde vis opzetten met koud water,

verse (en ook droge) kruiden, en met ± 8 g zout per liter water en langzaam aan de kook brengen. De bouillon ± $^3/_4$ u. laten trekken.

Het afwerken. De bouillon door een dichte doek zeven. Visbouillon wordt verwerkt tot soepen of sausen, bij voorkeur gebonden door een roux, want de botersmaak behoort wel speciaal hierbij. Deze soepen worden in ons land weinig gebruikt, doch ten onrechte. Het is aan te bevelen ze eens klaar te maken.

Dikte van soepen, zie: Dikte van sausen en soepen, blz. 52.

Hoeveel soep is er gemiddeld per persoon nodig?

$^3/_4$ à 1 l als het middagmaal alleen uit soep bestaat, b.v. erwtensoep,
± $^1/_2$ l als er een nagerecht op volgt, b.v. bruine bonensoep. griesmeelpudding met gestoofde vruchten.
± $^1/_4$ l als er een hoofdgerecht op volgt, b.v. gebonden macaronisoep, runderrollade, spruitjes, aardappelen.
± 2 dl als er meer gangen op volgen, b.v. ragoûtsoep in een menu van 4 gangen.

Hoe soepen zijn samen te stellen.

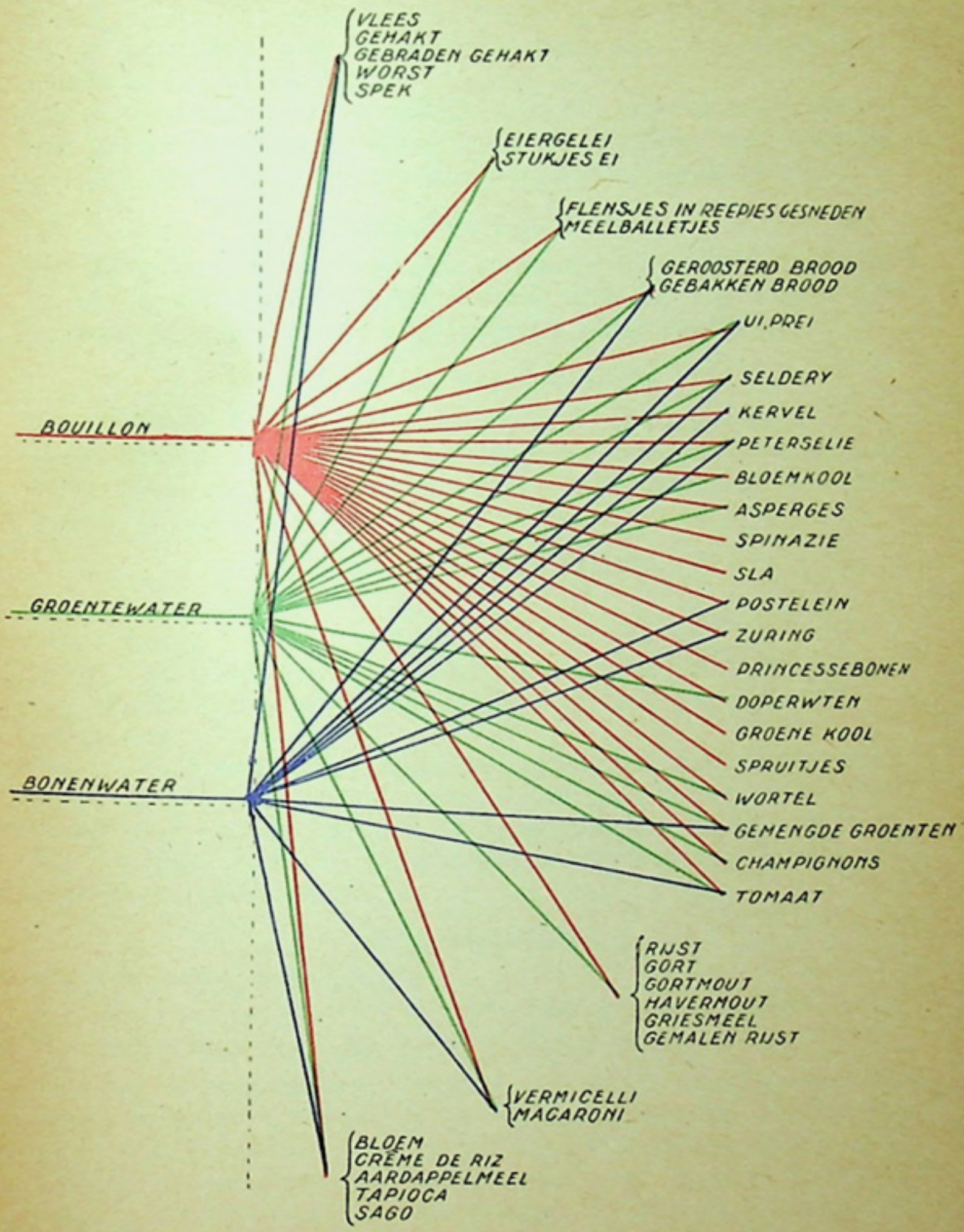
Uit de tekening na blz. 80 blijkt, dat er veel variatie mogelijk is. Met behulp van dit schema zijn tal van soepen te bereiden. Door gebruik te maken van specerijen (in dit schema niet opgenomen) kan dat aantal nog vergroot worden.

Bouillon voor eenvoudige soepen.

Voor 1 l bouillon: $1^1/_4$ l water, 10 g zout
250 g runderpoulet, of 200 g vlees en wat beentjes
Het vlees wassen, opzetten met koud water en zout, en langzaam aan de kook brengen. De bouillon 3 à 4 u. of langer laten trekken. Worden beentjes gebruikt, dan de bouillon zeven, voordat het vulsel wordt toegevoegd (beensplinters).

Bouillon voor fijne gebonden soepen.

Voor 1 l bouillon: $1^1/_4$ l water, 10 g zout
400 g runderschenkelvlees, of 300 g vlees en kalfsbeentjes
De getrokken bouillon zeven door een dichte doek.


VLEES
GEHAKT
GEBRADEN GEHAKT
WORST
SPEK
EIERGELEI
STUKJES EI
FLENSJES IN REEPJES GESNEDEN
MEELBALLETJES
GEROOSTERD BROOD
GEBAKKEN BROOD
UI, PREI
SELDERY
KERVEL
PETERSELIE
BLOEMKOOL
ASPERGES
SPINAZIE
SLA
POSTELEIN
ZURING
PRINCESSEBONEN
DOPERWTEN
GROENE KOOL
SPRUITJES
WORTEL
GEMENGDE GROENTEN
CHAMPIGNONS
TOMAAT
BOUILLON
GROENTEWATER
BONENWATER
RIJST
GORT
GORTMOUT
HAVERMOUT
GRIESMEEL
GEMALEN RIJST
VERMICELLI
MACARONI
BLOEM
CRÈME DE RIZ
AARDAPPELMEEL
TAPIOCA
SAGO

Bouillon voor heldere soepen en koppen bouillon.

Voor 1 l bouillon: $1^1/_4$ l water
500 g runderschenkelvlees, of 350 g vlees en kalfsbeentjes
10 g zout (of wat minder bij gebruik van vleesextract)
(vleesextract of caramel).
Op de gewone wijze bouillon trekken. Vleesextract of caramel direct toevoegen indien men de bouillon wat donkerder wil hebben. De bouillon door een dichte doek zeven.

Gekruide bouillon.

Op de gewone wijze bouillon trekken. Ui, wortel, peterselie, thijm, laurierblad en peperkorrels dadelijk toevoegen. Desverkiezend een andere kruidencombinatie gebruiken.

Bouillon van beentjes.

De gewassen beentjes met zout aan de kook brengen en lang laten trekken, b.v. 5 u. Een mergpijp meekoken wanneer men vette bouillon wil hebben. Naar verkiezing kruiden meekoken. (Zie vorig recept).

Gekruide visbouillon.

Voor 1 l bouillon:
$1^1/_4$ l water
$\pm$ $^1/_4$ kg goedkope vis of visgraten van gefileerde vis
ui, wortel, peterselie (thijm, laurierblad, peperkorrels)
10 g zout
De vis schoonmaken, inkerven, opzetten met koud water, zout, ui, wortel, peterselie en desverkiezend ook met thijm, laurierblad en peperkorrels en langzaam aan de kook brengen. De bouillon $\pm$ $^3/_4$ u. laten trekken en door een fijne zeef of een dichte doek zeven.

Kippebouillon.

Voor 2 à $2^1/_2$ l bouillon:

3 l water	500 g runderschenkelvlees
1 soepkip van $\pm$ 1 kg	20 g zout

De kip schoonmaken, wassen, opzetten met vlees, koud water en zout en langzaam aan de kook brengen. De bouillon minstens 3 u. laten trekken en zeven door een dichte doek. Meestal is de bouillon bedekt met een vetlaag, tenzij het vet van de kip vooraf is afgesneden. Het is aan te raden vóór het zeven het vet grotendeels af te scheppen. Wil men van

de kip nog een ander gerecht maken, dan eerst het vlees ± 1 uur laten trekken en dan pas de kip meekoken. De kip is dan niet „overgaar".
Voor kleinere hoeveelheden kippebouillon doet men beter uiteengesneden kip z.g. „kippepoulet" per gewicht te kopen.

Consommé voor zieken (± $2^1/_2$ dl).

300 g runderpoulet	6 lepels water
200 g kalfspoulet	2 g zout
100 g kalfspoulet met been	1 blad gelatine

Het vlees wassen, fijn hakken en met water, zout en gelatine in een Weck's fles doen. De fles sluiten met ring, deksel en knip en „au bain-marie" laten koken, ± 6 u.
De inhoud door een zeef of doekje gieten (door uitdrukken wordt de bouillon troebel en bruin) en met het laagje vet er op bewaren. Bij gebruik het vet afscheppen en de drillige consommé in stukjes geven.
Van het vlees kan nog eens bouillon getrokken worden.

SOEPVULSELS.

Gebakken of geroosterd brood.

Dobbelsteentjes brood in een klein pannetje met boter verwarmen en hierin roerende bruin bakken, of de broodjes in frituurvet bruin bakken, of ze in de oven of in de koekepan roosteren.

Verse bandvermicelli of Nudeln, Meelballetjes.

250 g bloem	of gedeeltelijk eieren en water
2 hele eieren en 1 dooier	zout
of ± 1 dl water	

De bestanddelen tot een stevig deeg dooreenkneden, dun uitrollen, ± 1 u. laten rusten, (dichtgedekt met een doek om uitdrogen te voorkomen) daarna (de lap oprollen en) er reepjes van snijden. De reepjes 5 à 10 minuten koken in water met zout. Voor voorraad de uitgerolde reepjes over een touw hangen tot ze goed droog zijn.
In plaats van reepjes kan men van het deeg andere stukjes snijden of men kan er kleine balletjes van vormen.

Eiergelei (geel, rood, groen).

1 ei	(zout)
1 of 2 lepels melk of bouillon	

Het ei loskloppen met het vocht, zeven en overdoen in een dik beboterd vormpje of kopje. Het losgeklopte ei vermengen met dikke tomatenpurée, met spinaziepurée of zeer fijn gehakte peterselie voor rode of groene eiergelei. Het kopje in een pan met kokend water plaatsen en het ei zonder koken laten stollen. De eiergelei uit het kopje nemen en in dubbelsteentjes snijden. Als men het water laat koken, wordt de eiergelei sponzig (en meestal onbruikbaar) in plaats van geheel glad. Als men het ei opzet met koud water, plakt de eiergelei aan het vormpje.

Gehaktballetjes.

Het gehakt aanmengen met geweekt brood, beschuit of paneermeel, (iets ei) zout, peper en nootmuskaat. Hiervan balletjes vormen en deze in de soep of apart gaar koken, ± 10 min. Is het gehakt week, dan de balletjes door een weinig bloem rollen.

Gebraden gehaktballetjes.

Het gehakt aanmengen als voor gehaktballetjes. Ze in bloem of paneermeel wentelen en onder telkens schudden in iets boter bruin en gaar bakken, ± 10 min.

Kaas.

Kleine blokjes kaas kunnen als vulsel dienst doen, terwijl geraspte kaas, afzonderlijk opgedaan, bij vrijwel alle soepen gegeven kan worden.

BOUILLONSOEPEN EN MAGERE SOEPEN.

Heldere bouillon met vermicelli-figuurtjes (Consommé aux pâtes d'Italie).

1 l heldere bouillon
30 g vermicelli-figuurtjes als sterretjes, meloenpitjes
De figuurtjes in een weinig bouillon gaar koken (10 à 15 min.), uit de bouillon nemen en aan de soep toevoegen. (Geraspte kaas er bij presenteren).

Heldere bouillon met rijst (Consommé au riz).

1 l heldere bouillon | 30 g mooie rijst
De rijst in een weinig bouillon gaar koken zonder dat de

korrels stuk gaan (20 à 25 min.), uit de bouillon nemen, goed laten uitlekken en aan de soep toevoegen. (Geraspte kaas er bij presenteren).

Heldere bouillon met eiergelei (Consommé royale).

1 l heldere bouillon	(fijngehakte peterselie)
(aardappelmeel)	eiergelei van 1 ei of wat minder

De bouillon naar verkiezing iets binden met aangemengd aardappelmeel en afmaken met (peterselie en) dobbelsteentjes eiergelei (zie blz. 82).

Heldere bouillon met gepocheerde eieren (Consommé Colbert).

1 l heldere bouillon	1 gepocheerd ei per persoon
(aardappelmeel)	

De bouillon naar verkiezing iets binden met aangemengd aardappelmeel en opdoen met een gepocheerd ei (zie blz. 144).

Vermicellisoep.

$1^1/_4$ l water	foelie
250 g rundersoepvlees	30 g vermicelli
10 g zout	50 g kalfsgehakt

Van vlees, water, zout en foelie bouillon trekken. De vermicelli het laatste half uur, en de balletjes gehakt het laatste kwartier meekoken. (Soepvlees en) foelie uit de soep nemen.

Macaronisoep.

1 l gezeefde bouillon	40 g bloem	citroensap
40 g boter of minder		fijngesneden peterselie

Van boter, bloem en bouillon een gebonden soep maken. De soep afmaken met citroensap en peterselie.

Rijstsoep.

$1^1/_4$ l water	(ui, wortel, peterselie)
250 g rundersoepvlees	30 g rijst
10 g zout	50 g kalfsgehakt

Van vlees, water en zout bouillon trekken. De rijst het laatste half uur en de balletjes gehakt het laatste kwartier meekoken. (Het soepvlees uit de soep nemen.) Naar verkiezing ui, wortel en peterselie in de bouillon aftrekken. In dat geval de bouillon zeven, voordat de rijst wordt toegevoegd.

Pouletsoep.

$1^1/_4$ l water		30 g rijst of vermicelli of macaroni
200 g kalfspoulet		
10 g zout		(1 bouillonblokje)
foelie		

Van poulet, water, zout en foelie bouillon trekken. Het vulsel het laatste half uur meekoken. Het vlees klein snijden, weer in de soep terug doen en deze, als ze niet pittig genoeg is, afmaken met een bouillonblokje. In dat geval wat minder zout gebruiken.

Leversoep.

1 l bouillon	100—150 g lever

De lever wassen en in de bouillon koken tot ze juist gaar is, ± 15 min. De bouillon zeven en de in kleine blokjes gesneden lever als vulsel gebruiken.
Allerlei soepen zijn met lever te bereiden, zowel verschillende groentesoepen als tomatensoep, kerriesoep, bonensoep.

Magere vermicellisoep.

ruim 1 l water	35 g bloem	nootmuskaat
30 g vermicelli	zout	(aroma)
35 g boter of minder	foelie	

De vermicelli gaar koken met water, zout en foelie. Kooktijd ± 20 min. Van vermicelliwater, boter en bloem een gebonden soep maken. De vermicelli als vulsel gebruiken. De soep afmaken met nootmuskaat (en aroma).

Magere macaronisoep.

Bereiding als vermicellisoep. In plaats van vermicelli kleine stukjes macaroni gebruiken en de soep afmaken met eidooier en (of) met fijn gesneden peterselie.

Gebonden bouillonsoep.

1 l gezeefde bouillon	40 g bloem	citroensap
40 g boter of minder		fijngesneden peterselie

Van boter, bloem en bouillon een gebonden soep maken. De soep afmaken met citroensap en peterselie.

Potage à la minute.

1 l bouillon van bouillonblokjes	40 g bloem	fijngehakte peterselie
40 g boter of minder	(peper)	(gekookte melk)
	citroensap	

Van boter, bloem en bouillon een gebonden soep maken. De soep afmaken met citroensap, peterselie (peper en melk).

Witte ragoûtsoep.

1 l gezeefde, gekruide bouillon	(eidooier)
35 g boter of minder	$^1/_2$ dl room of gekookte melk
35 g bloem	balletjes kalfsgehakt of
(peper)	stukjes zwezerik
(citroensap)	champignons
(witte Bordeauxwijn)	

Van boter, bloem en bouillon een gebonden soep maken. De soep afmaken met (peper), citroensap, (eidooier, wijn). room of melk en champignonnat. Als vulsel gebruiken kleine, apart gaar gekookte balletjes gehakt of stukjes zwezerik en champignons.

Kerriesoep.

1 l bouillon van 250 g soepvlees, of bouillon van bouillonblokjes	40 g bloem
	1 ui
40 g boter of minder	$^1/_4$ lepel kerrie of minder
	gekookte melk

De gesneden ui licht bakken met boter en kerrie, bloem toevoegen en er met de bouillon een gebonden soep van maken. De soep $\pm$ $^1/_4$ u. laten trekken, (zeven) en afmaken met melk. Als vulsel gebruiken eiergelei, hard gekookt ei, stukjes gebakken brood, gehaktballetjes of rijst.

Paprikasoep (van verse, z.g. zoete paprika's).

1 l bouillon van 250 g soepvlees, of bouillon van bouillonblokjes	$\pm$ 4 paprika's
	1 ui
20 g boter	$^1/_2$ lepel kerrie
40 g bloem	(gekookte melk of room)

De fijn gesnipperde ui licht bakken met boter en kerrie, de gewassen en klein gesneden paprika's toevoegen, waaruit het zaad verwijderd is en in de bouillon laten gaar koken, $\pm$ $^1/_2$ u. De soep (zeven en) binden met aangemengde bloem (en afmaken met melk of room).

Soep van paprika's of paprikapoeder en tomaten.

Bereiding als tomatensoep I, III, IV of V, zie blz. 94 en 95. Een deel van de tomaten vervangen door paprika's en ze zonder het zaad gebruiken of de tomatensoep afmaken met paprikapoeder.

Londonderrysoep.

1 l gezeefde, gekruide bouillon	35 g boter of minder
1 ui	35 g bloem
1 theelepel kerrie	(witte Bordeauxwijn)
stukje Spaanse peper	$^1/_2$ dl room of gekookte melk
	champignons

De gesneden ui licht bakken met boter, kerrie en Spaanse peper, bloem toevoegen en er met de bouillon een gebonden soep van maken. De soep $\pm$ $^1/_4$ u. laten trekken, zeven en afmaken met wijn, room of melk en champignonnat. Champignons als vulsel gebruiken. Verse champignons zijn om de smaak te verkiezen; de blanke champignons uit blik zijn mooier van uiterlijk.

Jenny Lindsoep (met crême de riz).

1 l gezeefde bouillon	eidooier
35 g crême de riz	$^1/_2$ dl room of gekookte melk
peper	fijngehakte peterselie
nootmuskaat	

De bouillon $\pm$ 5 min. laten koken met de aangemengde crême de riz en afmaken met peper, nootmuskaat, eidooier, room of melk en peterselie.
Deze soep is minder zwaar dan de soepen, die gemaakt zijn met boter en bloem.

Kippesoep (Potage à la Reine) (met crême de riz).

1 l gezeefde (gekruide) kippebouillon	(eidooier)
35 g crême de riz	$^1/_2$ dl room of gekookte melk

De bouillon $\pm$ 5 min. laten koken met aangemengde crême de riz en afmaken met (eidooier en) room of melk. Kleine stukjes kip als vulsel gebruiken.

Kippesoep (Potage à la Reine) (met bloem).

1 l gezeefde (gekruide) kippebouillon	(witte Bordeauxwijn)
	(1 eidooier)

35 g boter of minder
35 g bloem
$^1/_2$ dl room of gekookte melk

Van boter, bloem en bouillon een gebonden soep maken. De soep afmaken met eidooier, room of melk (en met wijn en een stukje boter). Kleine stukjes kip als vulsel gebruiken.

Wortelsoep (Potage Crécy).

ruim 1 l gezeefde bouillon
1 à 2 penen
40 g bloem
fijn gehakte peterselie of kervel
40 g boter of minder
$^1/_2$ dl room of gekookte melk
(suiker)

De penen raspen en smoren in boter. De bouillon toevoegen en de wortelen verder gaar koken, ± 5 min. De soep binden met aangemengde bloem of er met boter en bloem een gebonden soep van maken. De soep afmaken met peterselie of kervel en naar verkiezing met suiker en met room of melk (en een stukje boter).

Vissoep.

1 l gezeefde, gekruide bouillon van visgraten of van een visje
35 g boter of minder
35 g bloem
(witte Bordeauxwijn)
(eidooier)
$^1/_2$ dl room of gekookte melk
fijngehakte peterselie

Van boter, bloem en bouillon een gebonden soep maken. De soep afmaken met wijn, eidooier, room of gekookte melk, (een stukje boter) en met peterselie. Als vulsel gebruiken stukjes vis, garnalen, eiergelei of visballetjes. Voor een eenvoudige soep kan men wijn, eidooier en room achterwege laten.

Pikante vissoep.

1 l bouillon van visgraten of van een visje
35 g boter of minder
35 g bloem
1 ui
1 theelepel kerrie
stukje Spaanse peper
$^1/_2$ dl room of gekookte melk
fijn gehakte peterselie

De gesneden ui licht bakken met boter, kerrie en Spaanse peper. De bloem toevoegen en er met de bouillon een gebonden soep van maken. De soep ± $^1/_4$ u. laten trekken, zeven, en afmaken met melk of room, peterselie (en een stukje boter).

Mosselsoep.

$1^1/_4$ l water en kooknat van de mosselen
verschillende soepgroenten en groene kruiden

1 kg mosselen
30 g rijst of gortmout
zout

De mosselen koken en peilen (zie blz. 218). De gewassen rijst $^1/_2$ u. en de klein gesneden soepgroenten $^1/_4$ u. koken in het water. De soep afmaken met de mosselen en het mosselkooknat en het laatst met fijngehakte groene kruiden. De soep daarna niet meer laten koken.

Bruine ragoûtsoep.

1 l gekruide bouillon
45 g boter (of olie) of minder
45 g bloem
stukje mager rookspek
ui, wortel, peterselie, tomaat
thijm, laurierblad, peperkorrels
Spaanse peper
(Madeira of Port)
champignons
balletjes kalfsgehakt

De verse kruiden en het stukje spek licht bakken met boter, de bloem er bij doen en dit mengsel roerende bruin laten worden. De gekruide, hete bouillon er bij gieten, de saus glad roeren, de droge kruiden toevoegen en dit alles in een gesloten pan laten trekken. De soep zeven en zo nodig op smaak en kleur afmaken. Als vulsel gebruiken verse champignons of champignons uit blik en kleine, apart gaar gekookte balletjes gehakt.

Ossestaartsoep.

$1^1/_4$ l water
1 ossestaart in stukken gesneden
20 g boter
ui, wortel, peterselie, tomaat
thijm, laurierblad, peperkorrels
45 g bloem
(Madeira of Port)
(cayennepeper), zout

De gewassen ossestaart bruin bakken met boter, verse kruiden toevoegen en bruin bakken, dan water, zout en droge kruiden toevoegen en de soep minstens 3 à 4 u. laten trekken. De soep zeven, binden met aangemengde, gebruinde bloem (en afmaken met Madeira of Port en cayennepeper). Als vulsel kleine stukjes van het staartvlees gebruiken.

Schildpadsoep.

1 l gekruide bouillon van rundersoepvlees of kalfskop
45 g boter (of olie) of minder
45 g bloem
stukje mager rookspek
ui, peterselie, selderij, tomaat
thijm, laurierblad, peperkorrels
rozemarijn, basilicum, marjolein
truffelschillen
Madeira of Port

Bereiding als bruine ragoûtsoep (zie blz. 89); de truffelschillen mee aftrekken. Als vulsel kalfskopvlees gebruiken, dat het netst in dobbelsteentjes gesneden wordt als het koud is.

Heldere bouillonsoep met asperges.

(van verse asperges of van asperges uit blik).

1 l heldere bouillon | $^1/_4$ kg asperges of $^1/_2$ l blik soepasperges

De asperges in stukken snijden van ± 4 cm lengte. De koppen niet schillen. De andere stukken dikker schillen waardoor ze aan de buitenkant niet meer vezelig zijn. De geschilde stukken ± $^3/_4$ u. en de koppen ± $^1/_2$ u. in zoveel bouillon gaar koken, dat ze juist onderstaan. Door lang koken worden asperges bruin en bitter. De asperges uit het kooknat nemen en aan de hete bouillon toevoegen.
Deze soep kan eveneens bereid worden van asperges uit blik. Zie hiervoor ook het volgend recept.

Gebonden aspergesoep.

(van verse asperges of van asperges uit blik).

1 l gezeefde bouillon en aspergewater
$^1/_2$ l blik soepasperges of $^1/_4$ kg asperges
35 g boter of minder
35 g bloem
(eidooier)
$^1/_2$ dl room of gekookte melk
(nootmuskaat)

Van een gedeelte der asperges de koppen gebruiken als vulsel. Van de rest het vocht uitdrukken op een zeef. Van aspergewater, bouillon, boter en bloem een gebonden soep maken. (De soep afmaken met eidooier, room een stukje boter en met nootmuskaat). Zie ook het vorig recept.

Magere aspergesoep (restverwerking).

1 l aspergewater
40 g boter of minder
40 g bloem
nootmuskaat
gekookte melk of room

Van boter, bloem en aspergewater een gebonden soep maken. De soep afmaken met melk of room, en nootmuskaat. Als vulsel stukjes asperges gebruiken indien er asperges zijn overgebleven.

Bloemkoolsoep.

1 l water en 10 g zout of 1 l bouillon
± $^1/_2$ bloemkool
40 g boter of minder
40 g bloem
(nootmuskaat)
(gekookte melk)

De bloemkool in kleine roosjes verdelen en het gedeelte van de stronk, dat niet houtig is, kleinsnijden. De stukjes bloemkool gaar, maar vooral niet te zacht laten worden in water met zout of in bouillon. Kooktijd 10 min. Van het vocht met boter en bloem een gebonden soep maken (en de soep afmaken met nootmuskaat). De stukjes bloemkool als vulsel gebruiken.

Magere bloemkoolsoep (restverwerking).

1 l bloemkoolwater, (verdund met water en melk)
40 g boter of minder
40 g bloem
nootmuskaat
(aroma)

Bereiding als magere aspergesoep, blz 90.

Champignonsoep.

1 l bouillon
200 g champignons
45 g boter of minder
35 g bloem
(peper), citroensap
(witte Bordeauxwijn)
(eidooier)
$^1/_2$ dl room en gekookte melk

Van de champignons de aangestoken delen wegnemen, ze kleinsnijden, smoren in iets boter en met de bouillon ± 5 min. koken. Van boter, bloem en bouillon een gebonden soep maken, de soep afmaken met citroensap (peper, wijn, eidooier en room) en de champignons als vulsel gebruiken.

Magere champignonsoep.

1 l water (en melk)
200 g champignons
45 g boter of minder
35 g bloem
(peper), citroensap
zout

Bereiding als vorig recept.

Juliennesoep.

(heldere groentensoep met in reepjes gesneden groenten) (I).

1 l heldere bouillon
soepgroenten (bijv. worteltjes, knolletjes, doperwten)
(aardappelmeel)

De bouillon naar verkiezing iets binden met aangemengd aardappelmeel. De worteltjes en knolletjes in fijne, gelijke reepjes snijden en met de doperwten apart gaar koken in een beetje bouillon. Ze uit de bouillon nemen en overdoen in de soep. De soep naar verkiezing afmaken met fijngehakte peterselie.

Groentesoep (II).

$1^1/_4$ l water	verschillende soepgroenten en groene kruiden als peterselie, kervel, selderij, bieslook
250 g runder soepvlees	
10 g zout	
30 g rijst of gortgrutten	

Van vlees, water en zout bouillon trekken. De gewassen rijst $^1/_2$ u., de geweekte gortgrutten 1 u. en de kleingesneden en gewassen soepgroenten $^1/_4$ u. laten meekoken. Het vlees kleinsnijden en het geheel of gedeeltelijk als vulsel gebruiken. De soep afmaken met fijngehakte groene kruiden en de soep daarna niet meer laten koken.

Magere groentesoep (III).

ruim 1 l water	30 g vermicelli of rijst of gortmout
20 g boter	(aroma)
1 prei of ui	zout
verschillende soepgroenten	

De fijngesneden ui of prei licht bakken met boter, de kleingesneden en gewassen soepgroenten even meesmoren. Water, vermicelli of rijst en zout toevoegen en niet langer laten koken dan tot het vulsel gaar is. Kooktijd 20 à 30 min. De soep afmaken met fijngehakte groene kruiden (en met aroma). De soep daarna niet meer laten koken.

Magere groentesoep (gebonden) (IV).

ruim 1 l water	verschillende soepgroenten en groene kruiden als peterselie, kervel, selderij, bieslook
20 g boter	
1 prei of ui	zout
30 g boter of minder	
30 g bloem	
(aroma)	

De fijngesneden ui of prei licht bakken met boter, de kleingesneden en gewassen soepgroenten even meesmoren of licht bakken. Water en zout toevoegen en de soep niet langer laten koken dan tot de groente gaar is. Kooktijd 15 min. Van het vocht met boter en bloem een gebonden soep maken. De groenten als vulsel gebruiken. De soep afmaken met fijngehakte groene kruiden (en met aroma). De soep daarna niet meer laten koken.

Magere soep van verschillende groene groenten (V).

1 l water	1 bosje jonge uitjes

1 kropje sla	20 g boter
wat postelein	zout
wat zuring	aardappelmeel of aardappel

De fijngesneden uitjes bakken met boter, de gewassen en klein gesneden groenten hierin even smoren. Water en zout toevoegen en de soep niet langer laten koken dan tot de groente gaar is. Kooktijd 10 min. De soep iets binden, met aangemengd aardappelmeel of met geraspte aardappel (een paar minuten laten koken) of er met boter en bloem een gebonden soep van maken. Deze niet algemeen bekende soep is zeker aan te bevelen.

Koolsoep.

1 l heldere bouillon	1 theelepel kerrie
$^1/_2$ groen savoyekooltje	20 g siamsago, tapioca of
20 g boter	aardappelmeel of aardappel

Het lichte gedeelte van de kool in lange, dunne snippers snijden en met boter en kerrie zeer licht bakken. De kool en de geweekte sago of tapioca in de bouillon zachtjes gaar koken (± 20 min.) of de soep, wanneer de kool gaar is (na 10—15 min.), binden met aangemengd aardappelmeel of met geraspte aardappel (een paar minuten laten doorkoken).

Selderijsoep van bladselderij of knolselderij.

1 l bouillon of 1 l water en 4 bouillonblokjes	40 g boter of minder
2 bosjes selderij of 1 knolselderij	40 g bloem

De selderij kleinsnijden, wassen en gaar koken in de bouillon. Kooktijd ± 10 min. Van boter, bloem en bouillon een gebonden soep maken en de soep afmaken met fijngehakte selderij. De soep daarna niet meer laten koken.

Magere selderijsoep.

Bestanddelen en bereiding als selderijsoep, doch in plaats van bouillon water gebruiken.

Spinaziesoep.

$^3/_4$ l gezeefde bouillon	45 g boter	$^1/_2$ dl room of
een handvol spinazie	of minder	gekookte melk
	35 g bloem	nootmuskaat

De spinazie uitzoeken, wassen en met ± 10 g boter laten

smoren tot ze geslonken is. De bouillon toevoegen, de spinazie gaar koken (ten hoogste 5 min.) en daarna de massa zeven. Van het vocht met boter en bloem een gebonden soep maken en deze afmaken met room of melk en nootmuskaat.
Als vulsel gebruiken champignons, eiergelei, balletjes gehakt. Men kan ook gebakken broodjes er bij geven of deze op de borden doen wanneer de soep is opgedaan.

Magere spinaziesoep (restverwerking).

1 l spinaziewater, met water en wat melk verdund	40 g boter of minder 40 g bloem	nootmuskaat (aroma)

Bereiding als magere aspergesoep (zie blz. 90).

Heldere tomatensoep (I) (van verse tomaten).

$^3/_4$ l bouillon	thijm, laurierblad, peper-
$^1/_2$ kg soeptomaten	aardappelmeel (korrels
20 g boter	(zout)
ui, wortel, peterselie	(peper, citroensap)

De verse kruiden licht bakken met boter, de gewassen en doorgesneden tomaten toevoegen en ± 10 min. laten smoren. Bouillon en droge kruiden toevoegen en de tomaten nog even koken tot ze zacht zijn. De soep zeven en binden met aangemengd aardappelmeel en zo nodig afmaken met zout, peper en citroensap.
Als vulsel gebruiken een restje gaar gekookte rijst, eiergelei, gebakken stukjes brood, balletjes gehakt of wat groente, als doperwten, stukjes champignons, asperges, worteltjes, knolselderij.

Heldere tomatensoep (II) (van tomatenpurée uit blik).

1 l bouillon of bouillon van blokjes	thijm, laurierblad, peperkorrels
$^1/_2$ blikje tomatenpurée	aardappelmeel
20 g boter	(zout)
ui, wortel, peterselie	(peper, citroensap)

De verse kruiden licht bakken met boter. Bouillon en droge kruiden toevoegen en de soep $^1/_4$ u. laten trekken. De soep zeven, tomatenpurée toevoegen, binden en zo nodig afmaken met zout, peper en citroensap. Vulsel als voorgaande soep.

Magere, heldere tomatensoep (III).

Bereiding als heldere tomatensoep I of II. In plaats van

bouillon water gebruiken en in plaats van $^1/_2$ kg tomaten $^3/_4$ kg tomaten nemen.

Gebonden tomatensoep (IV).

$^3/_4$ l bouillon, water of bouillon van bouillonblokjes	ui, wortel, peterselie thijm, laurierblad, peperkorrels
$^1/_2$ kg soeptomaten	
35 g boter of minder	(zout)
35 g bloem	(peper, citroensap)

De gesneden tomaten met de kruiden in het vocht laten koken niet langer dan tot de tomaten zacht zijn. Het vocht zeven en er dan met boter en bloem een gebonden soep van maken. De soep zo nodig afmaken met zout, peper en citroensap.
Maakt men een magere soep, dan $^3/_4$ kg tomaten gebruiken.

Tomatensoep met soepgroenten (V).

Bovengenoemde tomatensoepen kunnen ook met soepgroenten bereid worden. Deze in de gezeefde soep gaar koken of bij gebonden soepen eerst gaar smoren in de boter.

Tomatensoep met room (VI).

$^3/_4$ l bouillon	thijm, laurierblad, peper-
$^1/_2$ kg soeptomaten	35 g boter of minder (korrels
20 g boter	35 g bloem of wat meer
ui, wortel, peterselie	$^1/_2$ dl room
	(peper, citroensap)

De verse kruiden licht bakken met boter, de gewassen en doorgesneden tomaten toevoegen en ± 10 min. laten smoren. Bouillon en de droge kruiden toevoegen en de tomaten nog even koken tot ze zacht zijn. De massa zeven. Van het vocht met boter en bloem een gebonden soep maken, deze afmaken met room of melk en zo nodig met peper en citroensap. Als vulsel gebruiken champignons, eiergelei, gebakken broodjes, balletjes gehakt of blokjes kaas.

Uiensoep (met kaas).

1 l bouillon van vlees of bouillonblokjes	20 g boter aardappelmeel
1 grote ui	peper

De gesneden ui lichtbruin bakken met boter, de bouillon

toevoegen en 1/4 u. laten koken. De soep zeven, iets binden met aangemengd aardappelmeel en afmaken met peper.
Deze weinig bekende, doch goed smakende soep, presenteren met geraspte Gruyère-kaas.

Preisoep.

1 l water of bouillon
1/4 kg prei
20 g boter
(zout, peper)

(aardappelmeel, bloem, geraspte aardappel, kort kokende gortmout of havermout)

De gesneden prei smoren met de boter, bouillon of water met aroma toevoegen en de prei gaar koken, 10 à 15 min. (De soep binden. Gortmout en havermout tegelijk met het water toevoegen. Geraspte aardappel een paar minuten mee laten koken).
Men kan de soep variëren door er o.a. stukjes wortel en selderijknol in mee te smoren en te koken, door er tomatenpurée door te mengen of wat gekookte witte bonen toe te voegen of door, na het opdoen, op de borden wat geraspte kaas te strooien.

Zuringsoep.

1 l water of bouillon
1 handvol zuring

(zout)
50 g boter of minder

40 g bloem

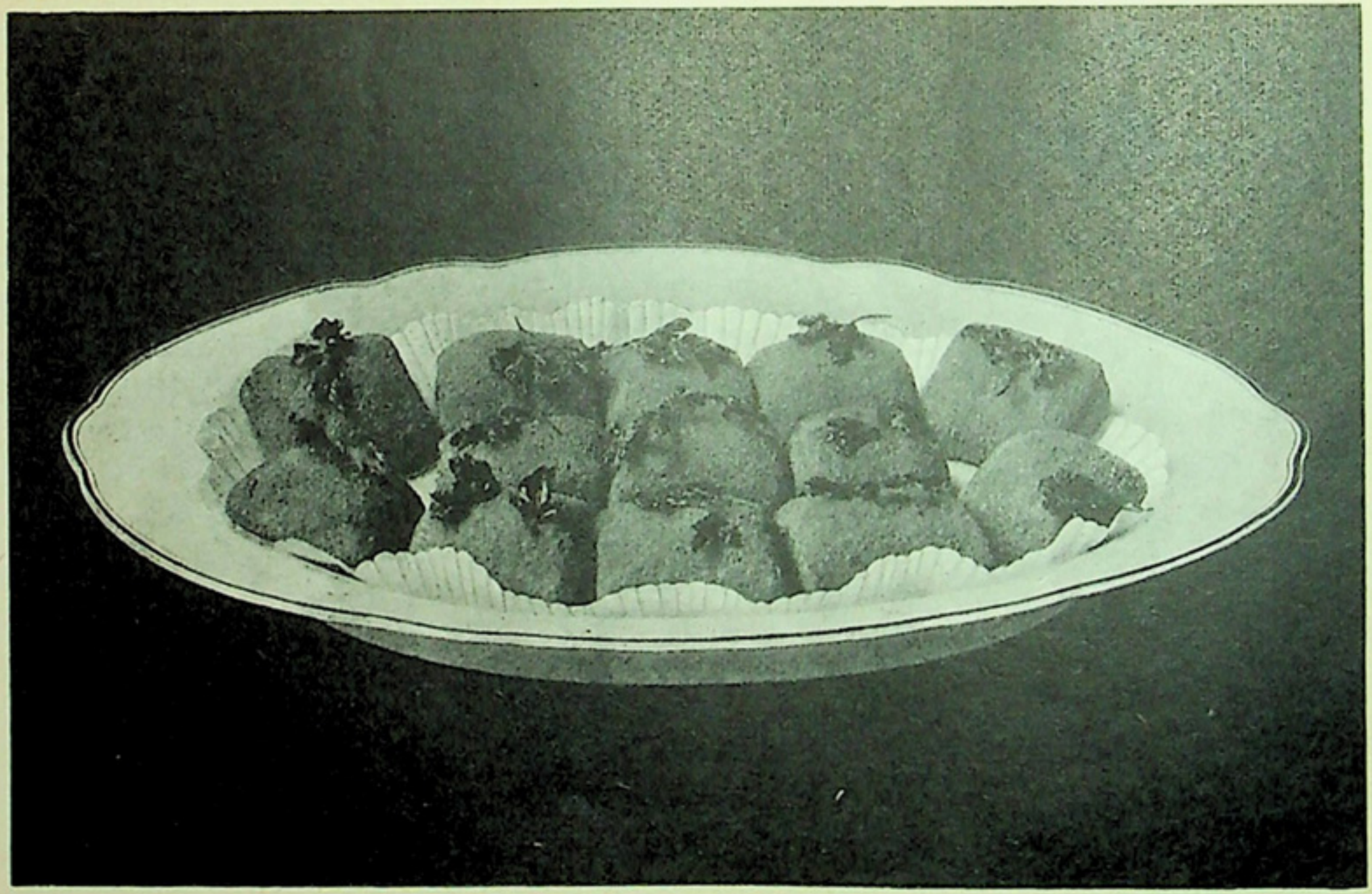
De zuring wassen, smoren met iets boter en even laten koken in water met zout of in bouillon. Het vocht zeven en met boter en bloem er een gebonden soep van maken. Als vulsel geven gebakken stukjes brood of blokjes eiergelei of kaas.

Aardappelsoep (I) (puréesoep).

ruim 1 l water of bouillon van soepbeentjes of bouillonblokjes
ui of prei
3/4 kg aardappelen

20 g boter
1 dl gekookte melk
peterselie of ander toekruid
(peper)

De gesneden ui of prei in de boter gaar bakken. De aardappelen in stukken snijden, met wat water (en zout) bij de uien voegen, en gaar koken. De aardappelen tot purée wrijven en de purée verdunnen met de bouillon en de melk. De soep even doorkoken en afmaken met (peper en) vrij veel gehakte peterselie.
Ook klein gesneden soepgroenten kunnen met de aardappelen



Gepaneerde hambroodjes

Recept blz. 121

worden meegekookt of de soep kan gemaakt worden met kerrie of met tomaten. Blokjes kaas kunnen als vulsel dienst doen of geraspte kaas kan er bij gegeven worden.

Aardappelsoep (II) (met blokjes aardappel).

ruim 1 l bouillon van soepbeentjes of bouillonblokjes	20 g boter aardappelmeel
2 aardappelen	peterselie of ander toekruid
ui of prei	(tomaat) (peper)

De fijn gesnipperde ui of prei licht bakken in de boter. De bouillon en de in kleine dobbelsteentjes gesneden aardappelen toevoegen. De soep 15 min. koken, daarna binden met iets aangemengd aardappelmeel of met geraspte aardappel (een paar minuten laten koken) en afmaken met (peper) en vrij veel gesneden peterselie of selderij of ander kruid. Kleine stukjes (geschilde) rauwe tomaat zijn bovendien een geschikt vulsel. Voor variaties zie het vorig recept.
Deze bereiding van aardappelsoep is aan te bevelen als men het ,,korrelige" van aardappelsoep niet verkiest.

Kastanjesoep.

ruim 1 l water of bouillon	20 g bloem
12 kastanjes of meer	nootmuskaat
40 g boter	(zout)

De kastanjes wassen (drijvende kastanjes wegdoen), ± 10 min. koken, schillen en gaar koken in bouillon of in water met zout. Van 20 g boter, bloem en kastanjewater een gebonden soep maken. De kastanjes op enige na tot purée wrijven en er door mengen. De soep afmaken met nootmuskaat en de rest van de boter. Als vulsel de afzonderlijk gehouden kastanjes gebruiken.

Bruine bonensoep (I).

ruim 1 l bonenwater (en water)	(laurierblad en peperkorrels
1 ui	of kerrie of peper)
20 g of meer vet van jus of	bruin van jus of soja of aroma
rest bruine bonen (boter	aardappelmeel of bloem

De gesneden ui (met kerrie) lichtbruin bakken in vet van jus of boter. De verwarmde bonen goed fijnwrijven en met het

bonenwater aan de uien toevoegen. De soep even laten koken, (daarna zeven) en afmaken met bruin van jus, soja of aroma (en peper). Zo nodig de soep binden met aangemengd meel. Bij gebruik van laurierblad en peperkorrels, deze in plaats van kerrie in de soep laten aftrekken. Als vulsel gebruiken bruine bonen of (gebraden) balletjes gehakt of stukjes gebakken brood er bij geven.
(De oude bereiding door lang koken de soep te laten binden, is niet nodig wanneer men de bonen tot pap roert.) Men kan ook alle bonen heel laten.

Bruine bonensoep met soepgroenten (II).

ruim 1 l bonenwater	20 g of meer vet van jus of boter
rest bonen	soepgroenten

De zacht gekookte bonen zeven, de purée vermengen met iets water, in het water terugdoen en even laten koken of de bonen niet zeven doch fijnmaken en vermengen met water. De soepgroenten klein snijden (smoren in het vet) en 20 min. laten meekoken. De soep afmaken met fijngesneden groene kruiden en de soep daarna niet meer laten koken.

Bruine bonensoep met aardappelen en soepgroenten (III).

Als hoofdschotel voor 4 personen.

$2^1/_2$ l water	$^1/_2$ kg of meer uien en soepgroenten
500 g bruine bonen	60 g of minder vet of boter
$^3/_4$ kg aardappelen	± 20 g zout
(melk)	

De bruine bonen uitzoeken, wassen, weken en in het weekwater gaar koken, ± 1 u. De geschilde en in stukken gesneden aardappelen en de gesneden soepgroenten en het zout $^1/_2$ u. meekoken. De aardappelen en de bonen fijnmaken, boter of vet (of de fijngesneden uien, die in boter of vet lichtbruin gebakken zijn en de melk) toevoegen. De soep nog even doorkoken en afmaken met de kleingesneden peterselie.

Capucijnersoep.

Bereiding als bruine bonensoep I, II, III. Inplaats van bruine bonen capucijners nemen.

Witte bonensoep, Linzensoep.

Bereiding als bruine bonensoep I, II, III. De ui of prei licht bakken in de boter. Witte bonensoep inplaats van met bruin van jus of soja afmaken met fijngesneden selderij of peterselie (en bouillonblokje of aroma).

Erwtensoep.

Als hoofdschotel voor 4 personen.

$2^1/_2$ l water	(melk)
500 g groene erwten of	zout
(wat aardappelen) spliterwten	2 bosjes selderij
± $^1/_2$ kg vers spek, worst,	1 bos prei
saucijsjes, kluif, krabjes	1 knolselderij

De erwten uitzoeken, wassen en weken. Vlees en spek met de erwten in het weekwater gaar koken, ± 2 u. De erwten zeven, tenzij het spliterwten zijn. De klein gesneden (aardappelen) en groenten, (behalve het blad van de selderij) worst, saucijsjes en het zout toevoegen en de soep laten koken tot de groenten en het vlees gaar zijn, ± $^1/_2$ u. Het vlees uit de soep nemen en opdoen op een vleesschotel of het vlees vóór het opdoen klein snijden en in de soep geven. De soep afmaken met fijngehakte selderij en de soep daarna niet meer laten koken.

Zomer-erwtensoep.

$1^3/_4$ l water	1 bos prei	(boter)
300 g groene erwten	2 bosjes selderij	melk
of spliterwten	zout	

Bereiding als erwtensoep. Vlees en spek achterwege laten. De soep afmaken met melk, laten doorkoken, dan fijngehakte selderij (en boter) toevoegen en de soep niet meer laten koken.

Soep van verse doperwten (Potage St. Germain).

1 l kookwater van doperwten en bouillon	bloem of maizena
± $^1/_4$ kg gaar gekookte, oude dop-	zout, peterselie
30 g boter of minder erwten	

De erwten gaar koken (met ui, peterselie en stukjes laurierblad) en zeven. De purée met de bouillon even laten doorkoken, de soep zo nodig nog wat binden met aangemengde bloem of maizena en de boter er doorroeren. De soep afmaken met fijngehakte peterselie en de soep daarna niet meer laten koken.
Gebakken of geroosterde dobbelsteentjes brood bij de soep geven.

WARME VOORGERECHTEN.

Het warme voorgerecht zal in de huiselijke maaltijd een voedzame aanvulling van de hoofdschotel kunnen vormen, evenals op een andere dag het nagerecht dit zal kunnen doen. Zodra de maaltijd uitgebreider wordt, moet het warme voorgerecht klein en licht zijn, want het heeft dan eigenlijk tot doel de maaltijd te verlengen zonder een gevoel van verzadiging te geven. Het warme voorgerecht kan echter ook achterwege blijven, zonder het menu in zijn samenstelling te schaden.
Eenvoudige, warme voorgerechten zijn meestal restverwerkingen, die ook aan de koffietafel gegeven kunnen worden. De warme voorgerechten bestaan in hoofdzaak uit combinaties van een hoofdbestanddeel met b.v. een saus en geurige toevoegsels.

hoofdbestanddelen	*sausen, degen, enz.*	*geurige toevoegsels*
vlees	een of andere bouillon- groenten- of melksaus	uien, knoflook tomaten peterselie en andere groene kruiden peper, nootmuskaat, kerrie en andere specerijen
wild		
gevogelte		
vis	aardappelen	
week- en schaaldieren	brood	
eieren	rijst	
kaas	macaroni	
groente	spaghetti	
	korstdeeg	
	soezendeeg	jus, soja en andere dergelijke stoffen
	pannekoekjes- of flensjesdeeg	
	pâte à frire	

Voegt men bestanddelen uit deze rubrieken tezamen, dan krijgt men b.v. een gerecht van:

vlees met een saus en uien
„ „ „ „ „ tomaten
„ „ „ „ „ groene kruiden
„ „ „ „ „ kerrie

Men kan echter ook uit 2 rubrieken bestanddelen kiezen b.v.:

rijst	met	kaas
spaghetti	,,	,,
soezendeeg	,,	,,
pannekoekjes	,,	,,

Wijze van afwerken en van opdienen.

De bestanddelen, waaruit het gerecht bestaat, kunnen samen *op één schotel geschikt* worden of *afzonderlijk* worden opgedaan. Zo kan men b.v. op één schotel of afzonderlijk opdienen: eieren met rijst en kerriesaus, en garnalenragoût met aardappelpurée.

Vuurvaste schotel. Men kan het gerecht overdoen in een vuurvaste schotel en er in de oven een korstje op laten komen (gratineren).

Soufflépotjes. Schelpen. Kleine potjes van vuurvast aardewerk of vuurvast glas en schelpen kunnen goede diensten bewijzen, als men geen grote porties geven wil, of indien men aan deze wijze van dienen om andere reden de voorkeur geeft.

Rijstrand. Puréerand. Hierin kunnen allerlei gerechten met een dikke saus worden opgedaan, n.l. ragoûts van vlees, vis, eieren, groenten.

Croûtons. Canapés. Op een stukje door en door bros geroosterd of gebakken brood kan een vulsel gelegd worden van vlees (hambroodjes, nierbroodjes). vis of groente, of men belegt het bijv. met roerei. De stukjes brood kunnen ook om het gerecht heen gelegd worden.

Kleine broodjes. Kleine broodjes (b.v. geraspte broodjes) kunnen uitgehold en met een of ander gerechtje gevuld worden.

Pasteitjes. Barquettes. Hoorntjes. Pasteitjes, schuitjes (barquettes), hoorntjes van feuilletéedeeg kunnen gevuld worden met een ragoût van vlees, gevogelte, vis, garnalen, eieren, champignons, groente, of deze ragoûts kunnen gegeven worden met halve maantjes van feuilletéedeeg, z.g. fleurons.

Fleurons.

Croquetten. Van bovengenoemde ragoûts kunnen croquetten gemaakt worden, indien men de stukjes wat kleiner snijdt, met minder saus vermengt, paneert en in frituurvet bakt.

Côtelettes. Geeft men aan een croquettenmassa door middel van een speciaal daarvoor bestemd vormpje, de vorm van côteletjes, en worden deze gepaneerd, in frituurvet gebakken en voorzien van een macaronipijpje en manchetje, dan heeft men weer een middel om dezelfde bestanddelen in een andere gedaante op tafel te brengen.

Beignets. Indien kleine porties van een of andere croquettenmassa of plakjes zwezerik of stukjes vis gedompeld worden in een „pâte à frire" en in frituurvet worden gebakken, dan verkrijgt men beignets, die, als ze met tomatensaus gegeven worden, de naam „fritot" krijgen.

Fritots.

Fritures. Een dunner deeg dan voor beignets, doch bereid met meer eieren, is geschikt voor het bakken van dunne deegmandjes of -bakjes, die, kort voor het opdienen, met een of andere dikke ragoût worden gevuld.

Flensjes. Dezelfde massa, die voor croquetten wordt gebruikt, kan in flensjes gerold worden. Wordt deze massa in een flensje tot een pakje gevormd, door ei gehaald, gepaneerd en gebakken, dan heeft men

Rissoles. een rissole gekregen. Rissoles kunnen ook met behulp van feuilletéedeeg gemaakt worden.

Het bakken in frituurvet of z.g. diep vet.

Doordat er vele voorgerechten in frituurvet gebakken worden, is het hier wel de plaats om dit nader toe te lichten. Ook verschillende nagerechten en vis- en aardappelgerechten worden òf uitsluitend òf bij voorkeur op deze wijze gebakken. Frituurvet is in de keuken een belangrijk hulpmiddel, dat vele voordelen biedt.
Het bakken in diep vet is een snelle bereidingswijze, want

alle kanten van het voorwerp worden tegelijk aan de hoge temperatuur blootgesteld.
De korst wordt gelijkmatig croquant. Bakt men een gerecht beurtelings aan beide kanten, zoals dit in de koekenpan geschiedt, dan wordt de gebakken kant weer enigszins slap door de damp, die aan de bovenkant ontwijken wil.
Doordat de gerechten weinig aangeraakt worden, is de kans op beschadiging gering.
Het gerecht neemt weinig vet op, indien het bij een hoge temperatuur gebakken wordt, omdat dan snel een beschermend korstje gevormd wordt. Bakt men in vet, dat niet heet genoeg is, dan wordt veel vet opgenomen, waardoor het gerecht onsmakelijk wordt.

Soort vet. Alleen zuivere vetten, zowel dierlijke als plantaardige, worden gebruikt, omdat deze een sterke of vrij sterke verhitting verdragen zonder te ontleden.

Boter is geen zuiver vet en kan evenmin als margarine zonder branden hoger dan tot ± 120° C. verhit worden. (Bij 130° C. is hij donkerbruin). Wordt de boter geklaard, d.w.z. worden de melkresten er uit verwijderd, hetgeen geschieden kan door de boter te smelten, enige tijd rustig te laten staan en het vet van de bezonken melkresten af te schenken, dan kan hij tot ± 150° C. verhit worden. Dit vet kan als frituurvet gebruikt worden, doch men moet oppassen voor verbranden, terwijl het niet bij herhaling als frituurvet dienst zal kunnen doen. In de meeste gevallen zal het bakken in een grote hoeveelheid boter veel te duur zijn.

Kalfsvet is eveneens vrij duur, *reuzel* geeft een iets uitkomende smaak, doch is, evenals slaolie te verkiezen voor gerechten, die koud gegeven worden, omdat kalfs- en vooral *rundvet* hard worden en daardoor hinderlijk zijn. Overigens is rundvet uitstekend voor frituurvet te gebruiken. Het uitsmelten van rundvet (ook van kalfsvet en reuzel) is nogal bewerkelijk; men kan echter het vet uitgesmolten kopen.

Slaolie en *arachide-olie* zijn neutraal van smaak en klaar voor het gebruik. Zij kunnen na het gebruik weer in flessen opgeborgen worden, hetgeen men doet indien men geen afzonderlijke frituurpan heeft.

Delfrite is een plantaardig vet, dat voor frituurvet in de handel gebracht wordt.

Temperatuur van het vet. Vet van ± 150° C. noemt men in de keuken matig warm. Er is dan nog geen damp te bespeuren; een korstje brood of een peterselieblaadje begint dadelijk te bakken. Men gebruikt vet van deze temperatuur, als men vochtige bestanddelen, waarvan het water gedeeltelijk verdampen moet, ook gaar wil maken (b.v. aardappelstokjes) of indien het gerecht nog moet uitrijzen, zoals het geval is bij soufflés (sneeuwballen, hamsoufflés). Is het deeg echter reeds gerezen, zoals het geval is met oliebollen van gistdeeg, dan moet het vet heter zijn.
Vet van ± 180° C. noemt men heet. Er komt dan een witte damp af; men ruikt het vet. Het knettert wanneer men er iets vochtigs, b.v. een stukje rauwe aardappel, in doet. Men past frituurvet van deze temperatuur toe als het deeg niet gaar, maar wel uitgerezen is, hetgeen voorkomt bij uitgerezen gistdeeg b.v. oliebollen, beignets.
Vet van 200° à 220° C. noemt men zeer heet. Er komt dan een prikkelende, blauwe damp af. Bij deze temperatuur bakt men gare voorwerpen met een droge buitenkant, zoals croquetten, croustades en pommes frites, welke laatste reeds gaar gebakken zijn. De panade, die uit eiwit en paneermeel bestaat, is in een ogenblik veranderd in een stevige, bruine korst, die het uitlopen van de inhoud voorkomt. De voorgebakken aardappeltjes zijn eveneens in korte tijd (zonder spatten) bruin. Bij hogere temperatuur zullen de gerechten verbranden en wordt de damp zeer hinderlijk. Het vet, dat te hoog verhit is geweest, ziet donker van kleur en geeft aan de gerechten een onaangename smaak.

Na het gebruik moet men het bekoelde vet zeven door een doekje of fijne zeef, zodat paneermeel en deegstukjes zorgvuldig verwijderd worden. Deze bestanddelen zouden bij herhaald gebruik gaan branden, een onaangename smaak aan en zwarte puntjes op de gebakken voorwerpen geven.

Als **frituurpan** kiest men een pan zonder bedekkend laagje, dat kan afspringen. Pannen van aluminium, staal of gietijzer zijn daarom het meest aan te bevelen. De pan moet stevig staan en zo groot zijn, dat de laag vet hoog genoeg is indien de pan half of ruim half gevuld is. Men heeft dan nagenoeg geen kans op morsen, hetgeen gevaarlijk zou kunnen zijn. In een frituurpan met ronde bodem en rechte, losse rand om de pan, wordt het vet op gas snel verwarmd. Deze pan is

bovendien wijd en diep (in het midden) en vraagt door de vorm een niet al te grote hoeveelheid vet.
Een draadmandje is vooral doelmatig voor het bakken van aardappelen, waarbij het vet sterk bruist. Men kan dan het mandje telkens even uit het vet tillen. In andere gevallen is een frituurlepel of schuimspaan ook goed te gebruiken.

Ragoût van kalfspoulet.

250 g kalfspoulet	Voor de saus:
50 g kalfsgehakt	4 dl bouillon van het poulet
ruim 4 dl water	35 g boter of minder
zout	35 g bloem
ui, wortel, peterselie	(peper)
thijm, laurierblad, peperkorrels	citroensap
	(eidooier)

Het poulet wassen (en smoren in iets boter), kokend water, zout en kruiden toevoegen en het poulet zachtjes gaar koken, ± $^3/_4$ u. Het gehakt aanmengen, er kleine balletjes van maken en ze 10 min. in de bouillon meekoken. De bouillon zeven en hiervan met boter en bloem een saus maken. De saus afmaken met citroensap, (peper en eidooier). Het klein gesneden vlees en het gehakt in de saus verwarmen.

Ragoût van kalfstong (6 personen).

1 kalfstong (netto ± 400 g)	citroensap
100 g kalfsgehakt	(witte Bordeauxwijn)
6 dl bouillon van de kalfstong	(eidooier)
kruiden (zie vorig recept)	room of gekookte melk
55 g boter of minder	wat verse champignons of
55 g bloem	een klein blikje champignons
(peper)	

De schoongemaakte tong gaar koken met zoveel water, kruiden en zout, dat hij juist onder water staat. Kooktijd ± $1^1/_2$ u. De tong van vel en keelstuk ontdoen en in blokjes snijden. Het gehakt aanmengen, er kleine balletjes van maken en deze 10 min. met de schoongemaakte, verse champignons in wat bouillon koken. De bouillon door een doek zeven en hiervan met boter en bloem een saus maken. De saus afmaken met (peper), citroensap, champignonnat, (wijn, eidooier) en room of melk. Het vlees en de (gesneden) champignons in de saus verwarmen.

Ragoût van zwezerik.

1 hartzwezerik (± 200 g)	citroensap
100 g kalfsgehakt	(witte Bordeauxwijn)
4 dl bouillon	(eidooier)
35 g boter of minder	room of gekookte melk
35 g bloem	wat verse champignons of
(peper)	een klein blikje champignons

De zwezerik blancheren en gaar koken in water met zout en kruiden (± 1/2 u.), van vellen en vet ontdoen en in nette stukken verdelen. Verdere bereiding als ragoût van kalfstong (zie blz. 106).

Ragoût van kip (5 personen).

1 kip (± 300 g vlees)	citroensap
100 g kalfsgehakt	(witte Bordeauxwijn)
1/2 l bouillon van de kip	(eidooier)
45 g boter of minder	room of gekookte melk
45 g bloem	wat verse champignons of
(peper)	een klein blikje champignons

De gewassen kip gaar koken in zoveel water met zout en kruiden, dat ze half onder staat en de kip na ± 3/4 u. keren. Kooktijd ± 1 1/2 u. Het vlees van de karkas nemen en in stukjes snijden. Verdere bereiding als ragoût van kalfstong (zie blz. 106).

Ragoût van vis.

300 g gekookte vis	35 g bloem
4 dl gekruide visbouillon of slappe gekruide vleesbouillon	(peper)
	citroensap
	(witte Bordeauxwijn)
35 g boter of minder	(eidooier, peterselie)
	room of gekookte melk

De vis in stukjes verdelen. Van boter, bloem en bouillon een saus maken. De saus afmaken met (peper), citroensap, (wijn, eidooier) en room of melk. De vis voorzichtig in de saus verwarmen. (Fijngehakte peterselie toevoegen).

Ragoût van garnalen.

300 g garnalen	35 g bloem
4 dl gekruide visbouillon of slappe, gekruide vleesbouillon of melk	peper (zout)
	citroensap
	(eidooier)
35 g boter of minder	room of gekookte melk

De garnalen vlug wassen en goed laten uitlekken. Verdere bereiding als ragoût van vis (vorig recept).

Ragoût van eieren.

5 à 6 eieren
4 dl melk of bouillon
35 g boter of minder
35 g bloem
ui, wortel, peterselie, selderij
(zout), peper, nootmuskaat

De eieren hard koken (10 min.) en in stukjes verdelen. De melk (bouillon) laten trekken met ui, wortel, peterselie en selderij en daarna zeven. Van melk (bouillon), boter en bloem een saus maken, deze afmaken met zout, peper en nootmuskaat en de eieren er door mengen.
De eierragoût kan afgemaakt worden met kleingesneden ham, met stukjes gekookte knolselderij (dan iets meer saus gebruiken) of met geraspte kaas (dan de saus iets dunner maken).

Ragoût van champignons.

300 g champignons
4 dl bouillon en vocht van de (champignons
45 g boter of minder
35 g bloem
peper, citroensap
(witte Bordeauxwijn)
(eidooier)
room of gekookte melk

Van de champignons harde en aangestoken delen wegsnijden, ze zo nodig een paar malen doorsnijden, wassen en in 10 g boter met iets citroensap gaar smoren ± 10 min. Van boter, bloem, bouillon en vocht een saus maken en deze naar verkiezing afmaken met peper, citroensap, wijn, eidooier en room.

Ragoût van groenten.

200 g groenten, b.v. worteltjes, bloemkool, pr. bonen, selderijknol en 100 g cantharellen
of 300 g groenten, b.v. prei, wortel, selderijknol
4 dl bouillon
45 g boter of minder
35 g bloem
(zout, peper)

De groenten schoonmaken, wassen en in stukjes snijden of in vrij grote stukken laten. Van de cantharellen de ondereinden afsnijden, wassen en met de groenten (en een bouillonblokje of zout) smoren in iets boter tot ze gaar, doch vooral niet te zacht zijn, 10—15 min. De groente zo opdienen of na het smoren water en zout of bouillon toevoegen, dit aan de kook brengen

en de bouillon binden of van de bouillon met boter en bloem een gebonden saus maken en de groenten verwarmen in de saus.

Bruine ragoût van ossetong (10 à 12 personen).

1 gekookte ossetong (netto ± 800 g)
200 g kalfsgehakt
1 1/4 l bouillon van ossetong
thijm, laurierblad, peperkorrels, Spaanse peper
(Madeira of Port)
125 g of minder boter
125 g bloem (of olie)
stukje mager rookspek
ui, wortel, peterselie, tomaat
soja of caramel
verse champignons of een blik champignons

De schoongemaakte tong gaar koken in zoveel water met kruiden en zout, dat hij juist onder staat. Kooktijd 2 1/2 à 3 u., De verse champignons schoonmaken en 10 min. mee laten koken. De tong van vel en keelstuk ontdoen en in dobbelsteentjes snijden. Het gehakt aanmengen, er kleine balletjes van maken en ze 10 min. in de bouillon koken.
De verse kruiden en het stukje spek licht bakken in de boter, de bloem er bij doen en dit mengsel roerende bruin laten worden. De hete bouillon er bij gedeelten bijgieten, de saus glad roeren en telkens laten doorkoken. De droge kruiden toevoegen en de saus in een gesloten pan laten trekken. De saus zeven en zo nodig op smaak en kleur afmaken. Het vlees en de (gesneden) champignons in de saus verwarmen.

Bruine ragoût van kalfsnier.

1 kalfsnier (± 250 g)
50 g kalfsgehakt
4 dl bouillon van de nier
40 g of minder boter (of olie)
40 g bloem
stukje mager rookspek
ui, wortel, peterselie, tomaat
thijm, laurierblad, peperkorrels
stukje Spaanse peper
(Madeira of Port)
soja of caramel
wat verse champignons of een klein blikje champignons

De nier direct in water zetten, blancheren en gaar koken met water, zout en kruiden. Kooktijd ± 3/4 u. De nier zo nodig van vet ontdoen en in dobbelsteentjes snijden. Verdere bereiding als ragoût van ossetong (vorig recept).

Rijstrand.

De inhoud van de rand meten en ruim 1/3 van de inhoud aan rijst koken. De gekookte rijst in de beboterde vorm goed aan-

drukken, dadelijk daarna losmaken en op een warme schotel keren. Het vulsel met een dikke saus er in gieten.
Als vulsel kunnen gebruikt worden ragoûts van vlees, vis, eieren, groenten en ook compôtes, waarvan het nat vrij dik gebonden is.

Puréerand.

De goed samenhangende aardappelpurée overdoen in een met boter en paneermeel geprepareerde vorm. De purée goed aandrukken en dadelijk daarna (losmaken en) keren op een warme schotel. Als vulsel kunnen allerlei ragoûts gebruikt worden.

Fleurons (12 à 15 stuks).

100 g bloem of wat meer	± 1/2 dl water
100 g boter	zout

Van bloem, boter, water en zout feuilletéedeeg maken (bereiding zie blz. 418). Dit uitrollen tot een langwerpige lap ter breedte van de uitsteekvorm en van 1/3 cm dikte. Hiervan halve maantjes uitsteken, deze op een met bloem bestrooide of natgemaakte bakplaat leggen, met eidooier of melk bestrijken en in een warme oven gaar en bruin bakken, ± 15 min

Pastei. (Vol-au-vent).

125 g bloem of wat meer	dikke ragoût van ± 3/4 kg vlees of ander vulsel, zoals vis, garnalen, champignons
125 g boter	
± 1/2 dl water	
zout	

Van bloem, boter, water en zout feuilletéedeeg maken (bereiding zie blz. 418). Het deeg uitrollen tot ± 1/2 cm dikte en er 2 ronde plakken uitsnijden: één met een middellijn van ± 16 cm, de andere met een middellijn van ± 24 cm
Voor het steunvulsel zacht papier (b.v. grijs papier) in smalle repen verdelen b.v. door spiraalvormig naar het midden te knippen. De lange repen, die men zo verkrijgt, zijn later gemakkelijk uit de pastei te verwijderen. Het papier samenpakken en op de kleinste deeglap leggen, die op een met bloem bestrooide bakplaat is geplaatst.
(Een andere manier om het steunvulsel te maken is van zacht papier kleine propjes te vormen, deze met behulp van een groot stuk papier tot een bol te maken en op de kleinste deeglap te leggen, die op een met bloem bestrooide bakplaat is geplaatst.)

De tweede deeglap over het papier heen leggen, de rand van het deeg vastplakken op de vochtig gemaakte rand van de kleine lap en de deegranden goed op elkaar drukken. De pastei voorzien van smalle reepjes deeg, die zo worden aangebracht, dat ze de rand van de opening, die later in de pastei wordt uitgesneden, versterken, zodat de kans op afbrokkelen vermindert. De reepjes kunnen daartoe een vierkant of een cirkel vormen en wat hiervan over is, kan ter versiering worden gebruikt. Het stuk deeg, dat er na het bakken uitgesneden wordt om de opening van de pastei te vormen, moet zo groot zijn, dat de inhoud er gemakkelijk kan worden uitgenomen. Om het stuk deeg er netjes uit te kunnen snijden, wordt het deeg vóór het bakken langs die lijnen geprikt. Een lapje deeg, wat groter dan de opening is aangegeven in de ongebakken pastei, en voorzien van een balletje deeg bij wijze van knopje, afzonderlijk bakken om als deksel te gebruiken. De pastei met eidooier of melk bestrijken en in een warme oven met goede onderwarmte gaar en bruin bakken, ± ½ u. Het middenstuk langs de prikjes er uitsnijden, het papier verwijderen en de korst vullen met ragoût. Vindt men de hoeveelheid deeg te klein in verhouding tot het vulsel, dan kunnen kleine fleurons om de pastei gelegd worden. Men maakt dan feuilletéedeeg van 150 à 175 g bloem. De pastei opdoen op een servet of met een papieren kraag; een touf peterselie onder het deksel steken of naast de pastei leggen.

Een pastei of vol-au-vent kan ook gemaakt worden zoals beschreven is bij pasteitjes. Men verkrijgt dan meer korst en een kleinere vulruimte dan op de bovenbeschreven wijze (150—200 gram bloem nemen).

Pasteitjes (± 6 stuks).

200 g bloem of wat meer	zout
200 g boter	dikke ragoût van ± 150 g
± 1 dl water	vlees of ander vulsel

Van boter, bloem, water en zout feuilletéedeeg maken (bereiding zie blz. 418). Het deeg uitrollen tot een lap van ¾ cm dikte, en er met een uitsteekvorm 6 ronde plakken uitsteken voor de opstaande wand. Uit deze plakken met een kleiner vormpje een rondje steken. De rest van het deeg dunner uitrollen en er 6 rondjes uitsteken voor de bodems. De bodems op een met bloem bestrooide bakplaat leggen, de

ringen er met water op bevestigen, de dekseltjes er naast leggen. Het deeg alleen aan de bovenkant met eidooier of melk bestrijken, enige malen in het vrij gebleven deel van de bodem prikken, en de pasteitjes in een warme oven bruin en gaar bakken, 20 à 30 min. Het witte, ongare deeg uit de pasteitjes halen, ze vullen met de ragoût en de dekseltjes er opleggen. De pasteitjes opdoen op een verwarmde schotel met een vingerdoekje belegd en versieren met peterselie.

Rissoles van feuilletéedeeg (± 8 stuks).

200 g bloem of wat meer
150 g boter
± 1 dl water
zout
dikke ragoût van ± 150 g vlees of ander vulsel

Van boter, bloem, water en zout feuilletéedeeg maken (bereiding zie blz. 418). De massa vrij dun uitrollen, van het deeg rondjes steken, met een doorsnede van ± 10 cm. Op het deeg een klein beetje ragoût leggen, de randen vochtig maken, de deeglapjes dubbel vouwen, zodat men halve maantjes krijgt en daarna de randen goed aandrukken. De rissoles bakken in heet frituurvet en opdoen op een schotel met een vingerdoekje belegd en versieren met gebakken peterselie. Hiervoor gewassen en afgedroogde peterselie in niet meer dampend frituurvet bakken, tot ze bros is. Zie ook rissoles blz. 131.

Gevulde broodjes.

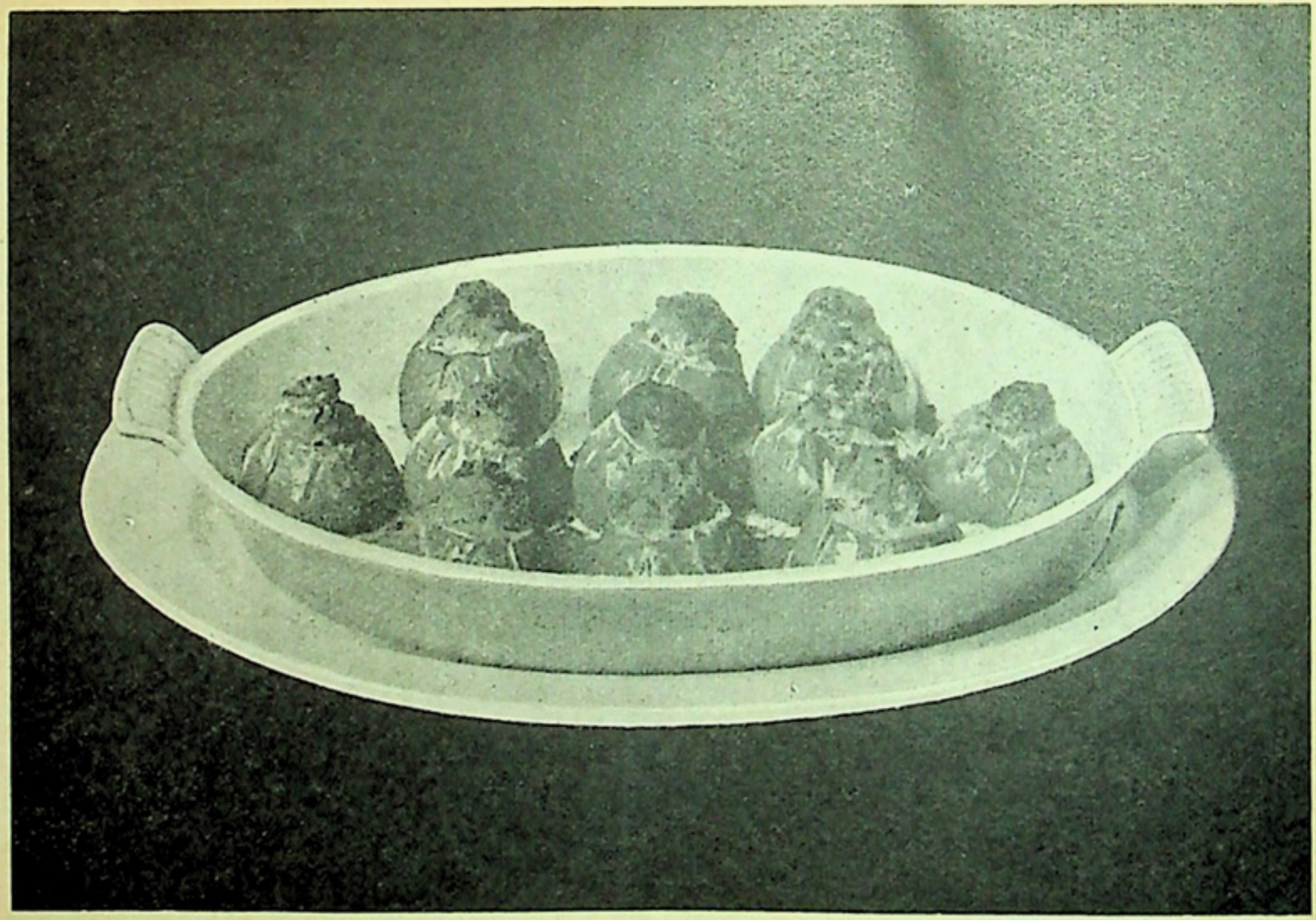
4 geraspte broodjes
100 g boter of minder
dikke ragoût van ± 150 g vlees of andere vulsel

Van de broodjes aan de bovenkant een kapje afnemen, het kruim er uit halen en ze van binnen en van buiten met boter besmeren. De broodjes en kapjes in een matig warme oven croquant laten worden; de broodjes vullen met de ragoût en de dekseltjes er weer opzetten.
De broodjes opdoen op een verwarmde schotel met een vingerdoekje belegd en garneren met peterselie.

Gevuld casinobrood (± 8 personen).

$^1/_2$ casinobrood
100 g boter of minder
dikke ragoût van ± $^3/_4$ kg vlees of ander vulsel

De bovenkorst dik van het brood afsnijden en het kruim uit het brood halen. Het brood verder behandelen als gevulde broodjes.



Schotel van met gehakt gevulde tomaten

Recept blz. 136

Fritures (± 12 stuks).

30 g bloem
1/2 ei
1/2 dl bier
zout

De bloem met het ei, bier en zout tot een glad beslag aanmengen. Het beslag verdunnen met de rest van het vocht en overdoen in een recht opgaand potje of glas. Een frituurijzer in frituurvet goed heet laten worden, laten afdruipen, tot even beneden de bovenrand in het beslag dompelen, het deeg even laten opdrogen en het in heet vet vlug bruin bakken. De fritures van het ijzer afnemen, laten uitlekken op grijs papier, korte tijd voor het opdienen vullen met een dikke ragoût en opdoen op een schotel met een vingerdoekje belegd en versieren met peterselie. Zonder vulsel kunnen ze enige tijd bewaard worden in een trommel of fles.

Kalfsvleescroquetten (8 à 10 stuks).

250 g magere kalfslap of croquettenvlees (biefstukvlees)
10 g boter
zout
ui, wortel, peterselie
thijm, laurierblad, peperkorrels
2 1/2 dl water

Voor de saus:

2 dl bouillon
20 g boter
20 g bloem
4 g gelatine
peper, citroensap,
(eidooier, room)
eiwit, of wat bloem en water
paneermeel

Het vlees wassen en even smoren in iets boter. Kruiden, kokend water en zout toevoegen en het vlees gaar koken, ± 1/2 u. Het vlees in nette, kleine stukjes snijden. Verdere bereiding als croquetten van resten vlees (zie onderstaand recept). Naar verkiezing de saus afmaken met wat room en eidooier.

Croquetten van resten vlees (8 à 10 stuks).

200 g of wat minder gaar kalfs- of rundvlees
2 dl gekruide bouillon van vlees of van bouillonblokjes
20 g boter
20 g bloem
4 g gelatine
peper, citroensap
eiwit of wat bloem en water
paneermeel

Het vlees kleinsnijden, hakken of malen. Van boter, bloem en bouillon een saus maken, de geweekte gelatine (uitknijpen en) er in oplossen en de saus afmaken met peper en citroensap. Het vlees er door mengen. De massa glad uitstrijken op een bord (waardoor ze gemakkelijk in gelijke porties verdeeld kan worden) en koud en stijf laten worden. Van de massa met 2 lepels croquetten vormen, deze door paneermeel rollen en bijvormen, daarna in eiwit of in een papje van bloem en water en daarna in paneermeel wentelen. De croquetten vlug bakken in dampend heet frituurvet en opdoen op een schotel met een vingerdoekje belegd. De croquetten garneren met gebakken peterselie. Hiervoor de gewassen peterselie afdrogen en in niet meer dampend frituurvet knappend bakken.

Eenvoudige vleescroquetten.

Zie blz. 130 het recept van vleeskoekjes.

Zwezerikcroquetten (8 stuks).

1 gekookte hartzwezerik	peper, citroensap
2 dl bouillon	room of melk
25 g boter	(eidooier)
25 g bloem	eiwit, of bloem en water
4 g gelatine	paneermeel

De zwezerik blancheren en gaar koken in water met zout en kruiden (± 1/2 u.), van vet en velletjes ontdoen en klein snijden. Is de bouillon te flauw, dan een half bouillonblokje toevoegen. Verdere bereiding als croquetten van resten vlees (blz. 113). (De massa echter boven dien afmaken met wat room en eidooier.)

Garnalencroquetten (8 stuks).

200 g garnalen	35 g bloem
2 dl slappe vlees- of visbouillon	5 g gelatine
	peper, citroensap
1/2 dl room of melk	eiwit, of bloem en water
35 g boter of minder	paneermeel

De garnalen wassen en goed laten uitlekken. Verdere bereiding als croquetten van resten vlees (blz. 113). De saus echter dikker maken.

Viscroquetten (8 stuks).

200 g visvlees	thijm, peperkorrels
2 dl melk of visbouillon	4 g gelatine
25 g boter	peper, (zout)
25 g bloem	(room) (eidooier)
ui, wortel, peterselie	eiwit, paneermeel

(De melk enige tijd met de verse en de gedroogde kruiden laten trekken en zeven). De vis gaar koken in water met zout en kruiden, warm van graten en velletjes ontdoen en goed laten uitlekken. Van boter, bloem en melk of gezeefde visbouillon een saus maken, peper, (zout en room) toevoegen, de geweekte gelatine in de saus oplossen en de saus naar verkiezing afmaken met fijngehakte peterselie. Verdere bereiding als croquetten van resten vlees (blz. 113).
Zie voor eenvoudige viscroquetten blz. 131.

Croquetten zonder gelatine.

In bovenstaande recepten in plaats van de gelatine 5 g bloem en 5 g boter meer gebruiken.

Eiercroquetten (8 stuks).

4 eieren	ui, wortel, peterselie en selderij
2 dl melk of bouillon	zout, peper, nootmuskaat
25 g boter of minder	eiwit, paneermeel
25 g bloem	

De eieren 10 min. koken, pellen en in stukjes snijden. In de melk of de bouillon de verse kruiden aftrekken. Van boter, bloem en melk of bouillon een dikke saus maken. De saus afmaken met peper, (zout), nootmuskaat en fijngehakte peterselie. De eieren er doormengen. Verdere bereiding als croquetten van resten vlees (blz. 113).

Groentecroquetten, Groentekoekjes (6 à 8 stuks).

200 g gekookte stukjes groente b.v. selderijknol en prei	25 g bloem
2 dl bouillon of groentenat of melk	gebakken ui of aroma
25 g boter of minder	(zout)
	eiwit of wat bloem en water
	paneermeel

De groente niet te gaar koken, laten uitlekken, vermengen met de saus, de gebakken uitjes of aroma en laten afkoelen. Verdere bereiding als croquetten van resten vlees of vleeskoekjes.

Macaronicroquetten, Macaronikoekjes (6 à 8 stuks).

60 g macaroni (± 200 g gaar)
$2^1/_2$ dl macaroniwater
30 g boter of minder
30 g bloem
(bouillonblokje)
peterselie, aroma of
tomatenpurée of
geraspte kaas of
klein gesneden ham
eiwit of wat bloem en water
paneermeel

De macaroni gaar koken in ruim kokend water en zout (en een bouillonblokje) ± $^1/_2$ u., daarna afgieten en kleinsnijden. Van macaroniwater, boter en bloem een dikke saus maken. De saus afmaken met fijngesneden peterselie en aroma, of met tomatenpurée, geraspte kaas of kleingesneden ham. (Bij gebruik van tomatenpurée de saus iets dikker maken). De macaroni door de saus mengen en koud laten worden. Hiervan croquetten of koekjes vormen, ze door paneermeel rollen, bijvormen en in eiwit of in een papje van bloem en water en paneermeel wentelen. Ze vlug bakken in dampend heet frituurvet. Het gerecht geven met bruine boter, tomatensaus, paprikasaus, groene kruidensaus, champignonsaus of garnalensaus.

Rijstcroquetten (6 à 8 stuks).

200 g gekookte rijst
2 dl bouillon
of melk
25 g boter of minder
25 g bloem
geraspte kaas
aroma
(peper, zout)

Het verdient aanbeveling de volgende bereidingswijze te kiezen voor het gaar maken van de rijst: de gewassen rijst laten uitlekken, met iets boter geel bakken en in bouillon of in water met een bouillonblokje gaar koken.
Van boter, bloem en vocht een saus maken en deze afmaken met geraspte kaas, aroma, (peper en zout). De gekookte rijst er doormengen. De massa laten afkoelen. Verdere bereiding als macaronicroquetten.

Bruine bonencroquetten, Linzencroquetten (± 6 stuks) **en koekjes of balletjes.**

100 g bruine bonen of linzen (± 200 g gaar)
1 ui
10 g boter
aroma of soja
(fijn gehakte peterselie)

De bonen of linzen weken, koken, laten uitlekken en fijn malen of zeven, ze vermengen met gebakken ui, (peterselie), aroma of soja en zo nodig met kookwater tot een kneedbaar

geheel. Van deze massa croquetten koekjes of balletjes vormen, ze tweemaal paneren en in dampend heet frituurvet vlug bruin bakken. De gerechtjes geven met bruine boter, tomatensaus, paprikasaus, kerriesaus, cantharellensaus.

Erwtencroquetten, Erwtenkoekjes (± 6 stuks).

100 g groene erwten (± 200 g gaar) | fijngehakte peterselie
aroma of soja

De erwten laten uitlekken, droog dampen en zeven of fijnmalen. De purée vermengen met peterselie en aroma of soja. Zo nodig de massa droger maken met fijne beschuit of paneermeel. Verdere bereiding als bonencroquetten of -koekjes.

Kaascroquetten, Kaaskoekjes (± 6 stuks).

150—200 g oude Hollandse kaas of Gruyère- of Parmezaanse kaas | $2^1/_2$ dl melk
30 g boter of minder
30 g bloem | (aroma)
(peper)
zout

De kaas raspen. Van melk, boter en bloem een saus maken en de kaas er door roeren. De saus afmaken met (peper, aroma) en zout. De massa koud laten worden, er croquetten of koekjes van vormen, ze in paneermeel rollen, bijvormen en in eiwit of in een papje van bloem en water en daarna in paneermeel wentelen. Ze in dampend heet frituurvet bruin bakken.

Croustades (Pasteitjes van aardappelpurée).

$^1/_2$ kg koude aardappelen
60 g boter of minder
1 eidooier
zout, peper, nootmuskaat | ragoût van ± 150 g vlees, vis, garnalen, eieren of champignons

De aardappelen fijnmaken en gesmolten boter, eidooier, peper, zout en nootmuskaat er door mengen. Van deze massa korte, dikke croquetten vormen, ze in paneermeel rollen, bijvormen en dan in eiwit en paneermeel wentelen. Met een rond, scherp voorwerpje (klein uitsteekvormpje, vingerdoekringetje) een inkeping in de bovenzijde geven, waardoor het rondje er na het bakken gemakkelijk kan worden uitgenomen. De croquetten in heet frituurvet bruin en croquant bakken, de dekseltjes er af nemen, de croquetten uithollen en vullen met een dikke ragoût. De dekseltjes er weer op plaatsen en naar verkiezing een takje peterselie er tussen steken.

Zwezerik „à la Villeroy".

1 zwezerik	2 g gelatine
ui, wortel, peterselie	(peper)
$1^1/_2$ à 2 dl bouillon (van de zwezerik)	citroensap
	(witte Bordeauxwijn)
20 g boter	(1 eidooier)
20 g bloem	room of melk

De zwezerik gaar koken (bereiding zie blz. 183), van vet en vellen ontdoen en in gelijke, niet te grote schijven snijden. Een saus maken van boter, bloem en gezeefde bouillon, de geweekte gelatine er in oplossen en de saus afmaken met (peper), citroensap, wijn, (eidooier) en room (of gekookte melk). De saus afkoelen. Wanneer ze nog net vloeibaar is, de stukken zwezerik in de saus dompelen of ze met de saus overgieten en de saus stijf laten worden. De schijven in eiwit en paneermeel wentelen en in heet frituurvet bruin bakken. Het gerecht opdoen op een schotel met een vingerdoekje belegd en met verse of gebakken peterselie versieren.
Deze „oestertjes" kunnen ook worden opgedaan „à la jardinière" (zie ossenhaas „à la jardinière", blz. 176).

Bakdeeg of Pâte à frire voor beignets (met gist).

2 dl lauwe melk of	5 g gist
$1^1/_2$ dl lauwe melk en 1 ei	zout
125 g bloem	(1 lepel slaolie)

Van de genoemde bestanddelen een gistbeslag maken (zie recept drie-in-de-pan blz. 310) en het deeg ± 1 uur laten rijzen.

Bakdeeg of Pâte à frire voor beignets (zonder gist).

2 dl melk of water of	125 g zelfrijzend bakmeel of
$1^1/_2$ dl melk of water en 1 ei	125 g bloem en 3 g bakpoeder
zout	(1 lepel slaolie)

Het bakpoeder goed door de bloem mengen. Dit mengsel of het bakmeel vlug met de andere bestanddelen tot een glad beslag maken en dadelijk voor de beignets gebruiken.

Visbeignets met tomatensaus (Fritots van vis).

1 moot kabeljauw	bakdeeg of pâte à frire van
zout	1 dl melk of water

De kabeljauw niet te gaar koken en in vrij grote stukken verdelen. De vis in het deeg wentelen en in heet frituurvet bruin bakken. Ze laten uitlekken op grauw papier, opdoen op een schotel met een vingerdoekje belegd en ze met peterselie versieren. Presenteren met tomatensaus (zie blz. 60).

Zwezerik-beignets met tomatensaus (Fritots van zwezerik).

Bereiding als visbeignets. Zwezerik koken zie blz. 183.

Aubergine-beignets met tomatensaus (Fritots van aubergine).

De aubergines schillen, in plakken snijden van $^1/_2$ cm dikte, inwrijven met zout en peper, en enige tijd laten staan. Daarna de plakken afdrogen, ze in pâte à frire (blz. 118) dompelen en er beignets van bakken. Tomatensaus er bij geven (blz. 60).

Vlees in schelpen (4 à 6 stuks).

200 g vleesresten
25 g of minder vet van jus of
1 uitje boter
ruim 2 dl verdund bruin
van jus of bouillon
25 g bloem
peper, nootmuskaat
fijngehakte peterselie

De fijngehakte ui licht bakken in jusvet of in boter, het fijngesneden vlees en de jus toevoegen, en alles ± $^1/_4$ u. laten stoven. Het vocht binden met aangemengde bloem, en peper, nootmuskaat en peterselie toevoegen. De massa overdoen in schelpen, deze afmaken met paneermeel en stukjes boter en ze in de oven vlug laten bruin worden.
Ze opdoen op een schotel met een vingerdoekje belegd en versieren met peterselie.

Garnalen in schelpen (4 à 6 stuks).

200 g garnalen
2 dl melk of vlees- of vis-
bouillon met melk of room
25 g bloem
25 g boter
of minder
peper, zout
fijngehakte peterselie

De garnalen vlug wassen en goed laten uitlekken. Van boter, bloem en vocht een saus maken, peper, (zout) en peterselie toevoegen en de garnalen er door mengen. De massa overdoen in schelpen, deze afmaken met paneermeel en stukjes boter en ze in de oven vlug laten bruin worden. Ze op-

doen op een schotel met een vingerdoekje belegd en versieren met peterselie.

Vis in schelpen (4 à 6 stuks).

200 g gekookte vis zonder graat
2 dl gekruide visbouillon of melk waarin wat ui, wortel, peterselie, thijm, laurierblad en peperkorrels zijn afgetrokken
25 g boter of minder
25 g bloem
(peper, zout)
fijngehakte peterselie

Bereiding als garnalen in schelpen (zie vorig recept).

Macaroni in schelpen (4 à 6 stuks).

50 g macaroni
2 dl macaroniwater of
20 g boter of minder (bouillon
20 g bloem
40 g oude Hollandse of Gruyère-kaas
peper, zout

De macaroni gaar koken in water met zout of in bouillon van vlees of van een bouillonblokje. Van boter, bloem en kookvocht een saus maken en geraspte kaas en peper toevoegen. De massa overdoen in schelpen, deze afmaken met paneermeel en stukjes boter en ze in de oven bruin laten worden. Ze opdoen op een schotel met een vingerdoekje belegd en versieren met peterselie.

Groente in schelpen.

In schelpen kan men opdienen gesmoorde groente, groente met een saus, maar ook stamppot, groente met een randje purée, met wat blokjes gebakken brood, met kleine stukjes vlees, worst of spek, met wat roerei of een of meer plakjes hardgekookt ei. Ook kan de groente gemengd worden met rijst, aardappelpurée, stukjes macaroni of spaghetti.

Voorbeelden van groenteschelpen:
gesmoorde bloemkool met (ui en) kerrie of kerriesaus;
gesmoorde knolselderij;
een mengsel van verschillende groenten met saus;
stamppot van boerenkool met plakjes worst;
bloemkool of zuurkool met purée en knikkersaucijsjes;
appelmoes met blokjes gebakken lever en blokjes gebakken rookspek;

aspergekoppen met botersaus en purée;
cantharellen met gebakken broodjes;
„ gemengd met rijst;
champignons (met saus) en aardappelpurée;
spinazie met gebakken blokjes brood (en plakjes ei);
doperwten met klein gesneden ham op aardappelpurée;
witte bonen (met prei) met zure saus;
„ „ met stukjes klapstuk en tomatensaus.

Aardappelen in schelpen.

Zie bij aardappelgerechten, blz. 270.

Eierragoût in schelpen.

Zie bij eiergerechten, blz. 141.

Hambroodjes.

200 g ham	20 g bloem	10 stukjes brood
$1^1/_2$ dl melk	peper	(4 bij 6 cm)
20 g boter of minder	zout	(± 50 g boter)

De stukjes brood lichtbruin bakken in de boter of roosteren en warm houden. Van boter, bloem en melk een saus maken, en deze afmaken met peper en zout. De kleingesneden ham er doormengen. De stukjes brood bedekken met een dikke laag van de hammassa. De broodjes warm opdoen op een schotel met een vingerdoekje belegd en versieren met peterselie.

Gepaneerde hambroodjes.

200 g ham	zout
$1^1/_2$ dl melk	10 dunne stukjes brood
20 g boter of minder	2 eieren (4 bij 6 cm)
20 g bloem	4 lepels melk
peper	paneermeel

De ham fijnsnijden en vermengen met de saus, gemaakt van boter, bloem, melk, peper en zout. Heel dunne stukjes brood beleggen met de hammassa. De eieren breken in een diep schaaltje, wat zout toevoegen en ze met de melk loskloppen. De broodjes er in leggen, bedruipen en het vocht er in laten trekken tot het brood geheel doorweekt is. Ze uit het schaaltje nemen, even laten uitlekken, door paneermeel halen en in dampend heet frituurvet bruin bakken. De broodjes warm opdoen op een schotel met een vingerdoekje belegd en versieren met gebakken peterselie.

Deze broodjes hebben vóór op de niet gepaneerde hambroodjes, dat ze in de oven kunnen worden opgewarmd en dus niet op het laatste ogenblik gemaakt behoeven te worden.

Nierbroodjes.

1 kalfsnier	peper, nootmuskaat
$^1/_2$ lepel fijn gehakte ui	fijngehakte peterselie
10 g boter	10 stukjes brood (4 bij 6cm)
een paar lepels bouillon	(± 50 g boter)

De nier blancheren, met zout gaar koken, $^1/_2$ u. en fijnhakken of malen. De ui licht bakken in de boter, de nier en een paar lepels bouillon toevoegen en dit samen even laten stoven, Het vocht binden met aangemengde bloem en de saus afmaken met peper, nootmuskaat en peterselie. De stukjes brood in boter bruin bakken of roosteren en beleggen met het mengsel. De broodjes warm opdoen op een schotel met een vingerdoekje belegd en versieren met peterselie.

Gepaneerde nierbroodjes.

De niermassa maken als voor nierbroodjes, doch met wat meer saus, daar anders het paneermeel zich moeilijk vasthecht. Verdere bereiding als gepaneerde hambroodjes (zie blz. 121).

Visbroodjes.

1 mooi kabeljauw (± 500 g)	10 stukjes brood
3 dl roomsaus of andere vissaus	(± 50 g boter)

De kabeljauw gaar koken en in stukken verdelen, wat kleiner dan de broodjes. De stukjes brood in boter bruin bakken of roosteren en beleggen met de stukjes vis, die met de saus bedekt zijn. De broodjes versieren b.v. met kappertjes, peterselie of truffel en warm opdoen op een schotel met een vingerdoekje belegd.

Zalmbroodjes.

Bereiding als van visbroodjes. De zalm naar verkiezing vóór het koken in stukken verdelen. Dit heeft het voordeel, dat men nette stukken en weinig verlies krijgt. Het heeft tegen, dat de in stukken gesneden vis sterker uitkookt.

Gebakken kaasplakken.

Magere of vette kaas in plakken snijden van ± 1 cm dikte. De stukken door een bloempapje of door geklopt ei (met wat peper en mosterd) en door paneermeel halen. Het paneren nog eens herhalen. De plakken in de koekenpan in bruine boter of heet vet of in dampend frituurvet bruin bakken. De hete kaas is week, doch wordt spoedig hard. Dit gerecht daarom na het bereiden dadelijk opdienen. De kaasplakken geven aan de broodmaaltijd of aan het middagmaal als voorgerecht met geroosterd brood of in plaats van vlees.

Gebakken kaassandwiches (I).

16 stukjes brood
8 even grote plakjes kaas
100 g boter of minder

De sneetjes brood met een gedeelte van de boter besmeren en 2 aan 2 op elkaar plaatsen met een plakje kaas er tussen. De buitenkant besmeren met de rest van de boter en de sandwiches in een hete koekenpan aan beide kanten bruin bakken. De broodjes opdoen op een schotel met een vingerdoekje belegd en versieren met peterselie.

Gebakken kaassandwiches (II).

16 stukjes brood
2 dl melk
20 g boter
20 g bloem
peper, (zout)
± 125 g geraspte oude Holl., Parmez. of Gruyère kaas
100 g boter of minder

Een saus maken van boter, bloem en melk; geraspte kaas, peper en zo nodig zout toevoegen. De helft van de stukjes brood dik met deze saus bedekken en de overige stukjes brood er op leggen. De sandwiches aan beide kanten met boter besmeren en ze in een hete koekenpan vlug aan beide kanten bruin bakken. De broodjes opdoen op een schotel met een vingerdoekje belegd en versieren met peterselie.

Kaasbroodjes (Welsh rarebit).

16 stukjes brood
200 g oude Holl., Gruyère of Parmezaanse kaas
80 g boter of minder
4 lepels melk
peper, zout, mosterd

De boter smelten, de geraspte kaas toevoegen en onder goed roeren laten smelten. Melk, zout, peper en mosterd toevoegen en dit mengsel op de gebakken of geroosterde broodjes smeren. De broodjes snel opdoen op een warme schotel met een vingerdoekje belegd en versieren met peterselie.

Rotjes (dunne stukjes geroosterd brood) **met kaas.**

De rotjes (zie blz. 32) bestrijken met gesmolten boter, dik bestrooien met geraspte kaas (en iets cayenne-peper) en ze in de oven warm laten worden. Ze geven bij de thee, als warm voorgerecht of inplaats van kaas, brood en boter aan het eind van het middagmaal.

Kaas-gnoki (gekookt soezendeeg).

2 dl melk
40 g boter of minder
100 g bloem
100 g oude Holl., Gruyère of Parmezaanse kaas
2 à 3 eieren
peper, zout

De melk met de boter aan de kook brengen, alle bloem ineens toevoegen en de massa tot een gladde bal roeren. Van het vuur af de eieren en de geraspte kaas toevoegen. Het mengsel afmaken met zout en peper. Van deze massa met twee lepels kleine balletjes vormen en ze in een pan met kokend water met zout laten vallen. Zodra de balletjes boven drijven, ze er uit nemen en uit laten lekken. Een vuurvaste schotel bedekken met wat kaassaus, de gnoki's er op leggen en overgieten met kaassaus. De schotel afmaken met geraspte kaas en stukjes boter, en in een warme oven bruin en verder gaar laten worden.

Kaassouflés, Hamsoufflés (I)

(in frituurvet gebakken soezendeeg)
(20 à 24 stuks).

3 dl water
75 g boter of minder
150 g bloem
100 g magere ham of wat meer
60 g oude Holl., Gruyère of Parmezaanse kaas
5 à 6 eieren
peper, zout

Water en boter aan de kook brengen, alle bloem ineens toevoegen en de massa roeren tot ze geheel glad is en van de pan loslaat. Het deeg doorwerken tot het droog en soepel is, ± 5

min. Al het vet van de ham afsnijden. Van het vuur af fijngesneden ham en geraspte kaas toevoegen, daarna één voor één de hele eieren, tot het deeg zó dik is, dat het nog juist als een bal van de lepel valt. Van dit deeg balletjes vormen ter grootte van een duivenei. Ze in lauw warm vet brengen, dat langzamerhand heter moet worden, zodat het deeg gelegenheid heeft uit te rijzen en ze in 6 à 8 min. gaar en bruin bakken. De soufflés laten uitlekken op grauw papier, opdoen op een schotel met een vingerdoekje belegd en versieren met gebakken peterselie. Ham en kaas kunnen vervangen worden door 125 g kaas.

Kaassoufflés, Hamsoufflés (II)

(in de oven gebakken soezendeeg).

3 dl melk of water
30 g boter
125 g oude Holl., Gruyère
of Parmezaanse kaas
of 100 g ham en 60 g kaas
30 g bloem
2 eieren
50 g kaas
peper, zout

Van boter, bloem en melk een saus maken. Van het vuur af de eidooiers, de geraspte kaas of de klein gesneden ham en het laatst het stijfgeklopte eiwit er door mengen. De massa overdoen in een (beboterde) vuurvaste schotel of in soufflépotjes; daarbij de schotels ten hoogste tot de helft vullen. De soufflés in een hete oven gaar laten worden. Baktijd grote soufflés ± 30 min., kleine soufflés ± 15 min. De soufflés onmiddellijk opdienen en tijdens het overbrengen met een warme kom bedekken.

Risotto (met tomaten, met champignons, met saffraan).

1 ui
100 g boter of minder
150 g rijst
6 dl water of bouillon
een lepel tomatenpurée
geraspte Parmezaanse kaas
cayennepeper
(laurierblad, zout)

De fijngehakte ui geel bakken in wat boter, en de gewassen, uitgelekte rijst meebakken tot ze ook geel is. Water of bouillon (laurierblad en zout) toevoegen en de rijst gaar koken, 30 min. Van het vuur af de rijst met een vork voorzichtig losmaken, vermengen (met de rest van de boter) met cayennepeper, tomatenpurée en een lepel van de geraspte kaas. Het mengsel 5 min. in een gesloten pan laten

staan en opdoen met een ruime hoeveelheid geraspte kaas, waarvan ieder zichzelf bedient.
De risotto kan eveneens vermengd worden met wat gesmoorde champignons.
Voor risotto met saffraan de tomaten achterwege laten en de rijst gaar koken in bouillon met flink wat saffraan en wat witte wijn. Er wordt eveneens kaas bij gegeven.

Risotto (als gevulde warme pudding).

200 g rijst	1 grote ui
5 dl bouillon	50 g Parmezaanse kaas
30 g boter	een paar lepels tomatenpurée

Voor het vulsel:

250 g magere ham of 150 g ham en 100 g kalfsvlees	15 g boter (eidooier)
$1^1/_2$ dl bouillon	peper, nootmuskaat
15 g bloem	zout, citroensap

De fijngehakte ui in boter geel bakken en de gewassen, uitgelekte rijst meebakken tot ze ook geel is. De bouillon toevoegen en de rijst gaar koken, 30 min. De rijst vermengen met geraspte kaas en tomatenpurée tot een samenhangende massa is verkregen. De massa goed warm houden.
Een saus maken van boter, bloem en bouillon, het klein gesneden vlees er door mengen en de massa afmaken met peper, nootmuskaat, citroensap en zout. De rijst in een vrij dikke laag tegen bodem en wand van een dik beboterde, gladde, warme puddingvorm of timbalevorm aanleggen, het vulsel er in brengen tot een vingerbreedte beneden de rijst, een laag rijst er op leggen en deze aan de kanten even aandrukken. De risotto direct keren op een warme schotel. Tomatensaus of champignonsaus er bij geven en deze gedeeltelijk over en om de risotto gieten. Het gerecht versieren door het te bestrooien met fijngehakte peterselie of gesneden champignons of truffel.

Gestoofd poulet met rijst.

200 g rijst	300 g kalfspoulet
5 dl water (of bouillon)	100 g kalfsgehakt
zout	$^3/_4$ l saus

De rijst gaar koken in water met zout of bouillon, overdoen in een beboterde rijstrand of puddingvorm of kom en

keren op een warme schotel. Het poulet opzetten met kokend water en zout en gaar koken, ± 1 u. Het gehakt aanmengen, er kleine balletjes van vormen en ze 10 min. laten meekoken. Het poulet zo nodig kleinsnijden. Het vlees verwarmen in een vrij dikke bouillonsaus, kerriesaus, tomatensaus of paprikasaus, die gemaakt is van de bouillon, en de ragoût overdoen in de rijstrand of ze om de rijst leggen.

Kerrieschotel.

600 g gekookte rijst
300 g vleesresten of minder
2 uien
± ½ lepel kerrie
40 g of minder vet van jus of boter
3 dl verdund bruin van jus of bouillon
paneermeel

De fijn gesnipperde uien licht bakken in wat vet en kerrie, het vocht en het vlees toevoegen en samen laten stoven tot het vlees zacht en goed van smaak is. Daarna de rijst er door mengen, nog even samen verwarmen, overdoen in een vuurvaste schotel, afmaken met paneermeel en kleine stukjes vet en in de oven een bruin korstje geven.

Kerrieschotel met eieren.

Bestanddelen als voor kerrieschotel; het vlees vervangen door 4 eieren. De fijngesnipperde uien licht bakken in wat boter en kerrie. Het vocht toevoegen en de ui even laten stoven. Daarna de rijst en de hard gekookte en klein gesneden eieren er doorroeren, nog even verwarmen, overdoen in een vuurvaste schotel en afmaken als voor kerrieschotel.

Filosoof, Jachtschotel.

Voor de purée:
± 1 kg koude aardappelen
± 4 dl melk of verdunde jus
40 g of minder vet van jus of boter
(nootmuskaat)
paneermeel

Voor het vlees:
300 g of minder vleesresten
2 uien
40 g of minder vet van jus of boter
1 dl verdund bruin van jus of bouillon
laurierblad, peper, fijne kruidnagel

Van aardappelen, melk, boter of vet van jus (en nootmuskaat) purée maken. De fijngesnipperde uien bakken in een gedeelte van het vet, het fijnverdeelde vlees toevoegen en het met kruiden en het vocht laten stoven tot het vlees zacht en

goed van smaak is. De purée met het vlees laag om laag in een vuurvaste schotel overdoen. De schotel afmaken met paneermeel en stukjes vet en in de oven een bruin korstje geven. In plaats van purée kunnen ook schijfjes aardappel gebruikt worden. Het vlees moet dan met iets meer vocht gestoofd worden. Een beknoptere werkwijze, die ook een goed resultaat geeft, is de volgende: veel gesnipperde uien in een vrij grote hoeveelheid vet lichtbruin en gaar bakken, verdunde jus (en een bouillonblokje of aroma of marmite) en fijne kruiden toevoegen, de in stukjes gesneden of gemalen aardappelen en het op dezelfde wijze behandelde vlees er door mengen. De massa op het vuur of in een vuurvaste schotel in de oven enige tijd goed doorwarmen.

Filosoof van bruine bonen.

Bestanddelen en bereiding als filosoof. Het vlees vervangen door 400 g gekookte bruine bonen. Als hoofdschotel de portie verdubbelen.

Haché.

3 à 400 g vleesresten
8 dl verdund bruin van jus of bouillon
± ½ dl azijn
2 uien
40 g of minder vet van jus of boter
laurierblad, peper, fijne
60 g bloem (kruidnagel
suiker
(soja of aroma of jusblokje)

De fijngesnipperde uien lichtbruin bakken in het vet, het vocht, het kleingesneden vlees, de kruiden en iets suiker toevoegen en het vlees laten stoven tot het mals en goed van smaak is. Het laurierblad er uit nemen. Het vocht binden met aangemengde bloem. De haché zo nodig afmaken met soja of aroma. Het gerecht geven met rijst of met aardappelpurée. In het laatste geval iets minder saus maken.

Haché van vers vlees.

400 g vers vlees, b.v. lappen. Voor de verdere bestanddelen het vorig recept volgen.
Het vlees zouten, lichtbruin bakken in het vet, de gesnipperde uien even meebakken, het vocht, de kruiden en iets suiker toevoegen en het vlees laten stoven tot het mals is. Het vlees kleinsnijden. Het laurierblad er uit nemen. Het vocht binden met aangemengde bloem. Het gerecht afmaken en opdienen als haché.

Haché van lever.

Bereiding en bestanddelen als haché van vers vlees, doch in plaats hiervan 3 á 400 g lever nemen.
De lever in stukjes snijden en als ze tijdens het bruin bakken niet gaar zijn geworden, ze nog even laten stoven, n.l. niet langer dan tot ze juist gaar, maar nog niet geheel droog zijn.

Haché met bruine saus.

3 á 400 g mals rundvlees
$^3/_4$ l verdund bruin van jus of bouillon
± $^1/_2$ dl azijn
2 uien
75 g of minder vet van 75 g bloem (jus of boter
laurierblad, peper, fijne suiker (kruidnagel
soja of aroma of deel van een jusblokje

De gesneden uien licht bakken in vet of boter, de bloem toevoegen en er met het vocht een bruine saus van maken (zie blz. 50). De kruiden toevoegen en de saus in een gesloten pan laten trekken. De saus zeven en het kleingesneden vlees er enige tijd in verwarmen.

„Haché" van mosselen.

Het vlees in het laatste recept vervangen door 400 g gekookte, gepelde mosselen. De mosselen niet meekoken in de saus. (Zie bereiding van mosselen blz. 218).

Vleespudding (van vers vlees).

300 g kalfspoulet
100 g ham
ui, wortel, peterselie
thijm, laurierblad, peperkorrels
$2^1/_2$ dl bouillon
35 g boter of minder
35 g bloem
3 eieren
zout

Het poulet opzetten met kokend water, zout en kruiden en gaar koken, ± 1 u. Van de gezeefde bouillon met bloem en boter een dikke saus maken, van het vuur af de rauwe eieren er door roeren en het klein gesneden vlees toevoegen. Een warmepuddingvorm met boter besmeren, met paneermeel bestrooien, met de puddingmassa vullen en ± $1^1/_2$ u. „au bain-marie" koken. De pudding op een verwarmde schotel keren en opdienen met tomaten-, champignon- of paprikasaus, of met groente, zoals spinazie, doperwten, champignons of groentenmacédoine. De puddingmassa kan ook in een rand gekookt

worden en met een der genoemde sausen of groenten gevuld worden.

Vleespudding (van vleesresten).

400 g vleesresten
2 uien
35 g vet van jus of boter
35 g bloem of wat meer
2½ dl bouillon of verdund bruin van jus
3 eieren
zout, peper, nootmuskaat
fijngehakte peterselie

De fijngesnipperde uien licht bakken in het vet. De bloem toevoegen, er met het vocht een dikke saus van maken en de rauwe eieren, de kruiden en het kleingesneden vlees er door roeren.
Zie voor de verdere bereiding het vorig recept.

Vleeskoekjes, Eenvoudige vleescroquetten. (± 8 stuks).
Vleesballetjes, (± 25 stuks).

200 g vleesresten
1 ui
20 g vet van jus of boter
50 g oud brood of 100 g aardappelen
een weinig verdund bruin van jus of bouillon of melk
fijngehakte peterselie
zout, peper, nootmuskaat, (aroma
eiwit of wat bloem en water en paneermeel
50 g boter of frituurvet

De fijngesnipperde ui lichtbruin bakken in het vet. Het brood weken in het vocht en evenals de aardappelen fijn maken. Brood of aardappelen vermengen met de ui, de kruiden en het gemalen vlees. De massa moet stevig en samenhangend zijn, zodat men er koekjes van kan vormen.
De koekjes in eiwit of in een papje van bloem en water en door paneermeel wentelen en ze in de koekenpan of in frituurvet vlug bruin bakken. Bakt men in de koekenpan, dan kan men er mee volstaan de koekjes in bloem te wentelen. Door ze te paneren krijgt men echter een mooier korstje en door het gebruik van frituurvet kan men ze croquant bakken. Aan deze massa kan men ook de vorm van croquetten of balletjes geven, ze paneren en in frituurvet bakken.

Gehakt van gaar vlees.

Bestanddelen en bereiding als vleeskoekjes (zie vorig recept). De massa tot kleine of grotere ballen vormen, ze in bloem of in eiwit of een papje van bloem en water en paneermeel wentelen

en ze vlug bruin braden in de oven, of ze in frituurvet of in een koekenpan bruin bakken. Bij het bakken in frituurvet moeten eiwit of bloem en water en paneermeel gebruikt worden en de ballen moeten niet te groot gemaakt worden, daar ze in de korte baktijd anders niet tot binnenin warm zijn.

Vleesresten in een schoteltje.

Bestanddelen en bereiding als vleeskoekjes (zie blz. 130). De massa iets vochtiger maken en bij voorkeur bedekken met aardappelpurée of aardappelplakjes. Het schoteltje afmaken met paneermeel en stukjes vet van jus of boter, en in de oven een bruin korstje geven.

Vleespannekoekjes (± 8 stuks).

voor het beslag:

¼ l melk
1 ei
75 g bloem
zout

voor het vulsel:

200 g vlees
1 uitje
10 g vet van jus of boter
bruin van jus of bouillon
peper, nootmuskaat
fijngesneden peterselie

Van melk, ei, bloem en zout een flensjesbeslag maken (zie blz. 309) en hiervan niet te dunne flensjes bakken. De fijngesneden ui bakken, vocht en kruiden toevoegen en hierin het fijngesneden vlees laten stoven. Het overgebleven vocht binden met aangemengde bloem of wat broodkruimels en met deze massa ieder flensje vullen en ze in tweeën of in drieën dichtslaan of ze oprollen.

Vleespannekoekjes als Rissoles.

De flensjes in het midden beleggen met een of ander vleesvulsel en om het vulsel heenvouwen tot een net pakje. De hechtingen met eiwit dichtplakken. De pannekoekjes in eiwit en paneermeel wentelen en in heet frituurvet bruin bakken. Dit gerecht laat zich uitstekend in de oven opwarmen, zodat het van te voren te maken is. Men moet echter oppassen voor uitdrogen. Zie ook rissoles blz. 112.

Viskoekjes, Eenvoudige viscroquetten.

400 g visresten
50 g brood of 100 g aardappelen
wat melk of vissaus
zout, peper, nootmuskaat
fijngesneden peterselie
60 g boter of frituurvet

Het brood weken in melk of vissaus en evenals de aardappelen fijn maken. Brood of aardappelen vermengen met de vis en de kruiden en dit alles tot een samenhangende massa bewerken. Hiervan koekjes vormen en bakken zoals bij vleeskoekjes is aangegeven (zie blz. 130), of er de vorm van croquetten aan geven en deze in frituurvet bakken.

Visgehakt.

Bestanddelen en bereiding als viskoekjes. Van de massa kleine of grotere ballen vormen en deze een korstje geven in de koekenpan, in de oven of in frituurvet.

Garnalenkoekjes, Garnalengehakt, Eenvoudige garnalencroquetten.

Bereiding als viskoekjes, eenvoudige viscroquetten of visgehakt. De gewassen en goed uitgelekte garnalen klein snijden.

Visresten in een schoteltje.

400 g visresten
overgebleven vissaus
of water en boter
1 citroen
paneermeel
20 g boter

De vis overdoen in een vuurvaste schotel, iedere laag bedekken met botersaus, of stukjes boter er op leggen, citroensap er op druppelen en het schoteltje iets vochtig maken met viswater. De schotel afmaken met paneermeel en stukjes boter en in de oven een bruin korstje geven. Aardappelpurée kan naast, om of op de vis gelegd worden.

Macaroni met poulet.

150 g macaroni
100 à 200 g kalfspoulet
50 à 100 g kalfsgehakt
$1^1/_2$ l water en 1 bouillonblokje
foelie
zout

Voor de saus:
1 l bouillon van het poulet
80 g boter of minder
80 g bloem
(nootmuskaat)

Het poulet wassen en gaar koken met water, zout en foelie, $\pm$ $1^1/_4$ u. De macaroni $\pm$ $^1/_2$ u. en de balletjes gehakt $\pm$ $^1/_4$ u. meekoken. Van de bouillon met boter en bloem een saus maken (en deze afmaken met nootmuskaat). Het kleingesneden vlees en de macaroni er in verwarmen. Macaroni met poulet kan ook gegeven worden met tomaten-, kerrie-

of paprikasaus. Als voorgerecht is dit recept voldoende, voor 6—8 personen.

Macaroni met vlees.

150 g macaroni
300 g vleesresten
2 fijngesneden uien
40 g of minder vet van jus of boter
½ lepel kerrie
¼ l bruin van jus en macaroniwater of bouillon
paneermeel

De macaroni gaar koken met ruim water en zout, ± ½ uur. De uien met kerrie licht bakken in het vet. Het vocht en het vlees toevoegen en dit laten stoven tot het vlees goed van smaak is. De afgegoten macaroni nog even laten meestoven. Het gerecht naar verkiezing overdoen in een vuurvaste schotel, afmaken met paneermeel en stukjes boter en er in de oven een bruin korstje op laten komen.

Macaroni met ham en kaas.

150 g macaroni
60 g geraspte oude Holl. of Gruyère of Parmez. kaas
40 g boter of minder
100 g ham of minder
zout
paneermeel

De macaroni gaar koken met ruim water en zout, ± ½ u. Ze afgieten, 30 g boter toevoegen, de kaas voorzichtig er door mengen tot ze fileert, daarna de fijn gesneden ham en wat macaroniwater toevoegen.
Men kan ook de macaroni mengen door een saus van boter, bloem, macaroniwater, geraspte kaas en gesneden ham.
Het gerecht naar verkiezing overdoen in een vuurvaste schotel, afmaken met paneermeel en stukjes boter en er in de oven een bruin korstje op laten komen.

Macaroni met tomaten.

150 g macaroni
500 g tomaten
40 g boter of minder
zout
peper
paneermeel

De macaroni gaar koken met ruim water en zout, ± ½ u. De tomaten in heet water dompelen, schillen, doorsnijden, bestrooien met zout en peper en in bruine boter gaar smoren. Ze vermengen met de afgegoten macaroni. Het gerecht naar verkiezing overdoen in een vuurvaste schotel, afmaken met paneermeel en stukjes boter en er in de oven een bruin korstje op laten komen. (Overgebleven macaroniwater in soep of stamppot gebruiken).

In plaats van verse tomaten, kan ook tomatenpurée of -saus gebruikt worden. Het is aan te raden deze te kruiden of wat geraspte kaas toe te voegen.

Macaroni met paprika en kaas.

150 g macaroni | 75 g kaas
200 g zoete paprika | 1 fijngesneden ui
40 g boter of minder | zout

De macaroni gaar koken met ruim water en zout, ± $^1/_2$ u. De paprika wassen, in dunne reepjes snijden en met de ui gaar smoren in iets boter, ± 15 min. Ze vermengen met de afgegoten macaroni en de geraspte kaas. Het gerecht naar verkiezing overdoen in een vuurvaste schotel, afmaken met paneermeel en stukjes boter en er in de oven een bruin korstje op laten komen.

Rijst met tomaten.

200 g rijst | $^3/_4$ kg tomaten | 40 g boter
$^1/_2$ l water of bouillon | 2 fijngesneden uien | of minder
| | peper, zout

De rijst gaar koken in water met zout of in bouillon. De tomaten in heet water dompelen, schillen, in stukken snijden en bestrooien met peper en zout. De uien licht bakken in de boter, hierin de tomaten smoren tot ze gaar zijn en ze daarna door de rijst mengen. Naar verkiezing gebraden balletjes gehakt of saucijsjes, gekookte knakworstjes of gebakken lever er bij geven.

Rijst met kaas en tomaten.

200 g rijst | $^3/_4$ kg tomaten | 60 g kaas
$^1/_2$ l water of bouillon | 2 fijngesneden uien | peper
| 40 g boter of minder | zout

Bereiding als vorig recept. De geraspte kaas met de tomaten door de rijst mengen.

Rijst met garnalen (en tomaten).

200 g rijst | 40 g boter of minder
$^1/_2$ l bouillon van bouillon- | 200 g garnalen
2 uien blokjes | ($^3/_4$ kg tomaten)

De rijst gaat koken in de bouillon. De gesnipperde ui licht bakken in de boter, (de tomaten met de gebakken ui gaar smoren) en met de gewassen en goed uitgelekte garnalen door de rijst mengen. Het gerecht afmaken met iets peper.

Broodschotel met kaas, Broodpudding met kaas.

200 g oud brood zonder korst	100 g geraspte kaas
4 dl melk	2 eieren
40 g boter of minder	zout
	paneermeel

De melk aan de kook brengen, het brood er in fijn roeren en boter, zout, kaas, eieren (of eidooiers en stijfgeklopt eiwit) er door mengen. De massa overdoen in een vuurvaste schotel, afmaken met paneermeel en stukjes boter en het gerecht in een matig warme oven gaar laten worden en een bruin korstje geven.
Deze massa kan ook in een met boter en paneermeel geprepareerde warme-puddingvorm worden gedaan en na $1^1/_2$ u. koken worden gekeerd. Tomaten-, paprika-, champignon- of schildpadsaus er bij geven.

Gebakken tomaten.

8 tomaten	fijngesneden peterselie
40 g boter of minder	zout, peper
(fijngesneden ui)	

De boter lichtbruin laten worden, de plakken tomaat er in leggen, bestrooien met iets zout en peper en de tomatenplakken keren en gaar laten worden.
Naar verkiezing eerst de ui in de boter bakken en hierin de tomaten gaar laten worden. De peterselie er over strooien.

Gebakken aubergines.

± 3 aubergines	zout
40 g boter of wat meer	(peper)

De aubergines in plakken snijden, zouten en in de boter bakken tot ze gaar zijn (doorschijnend en zacht).

Gebakken aubergines met gebakken tomaten.

Zie hiervoor de twee vorige recepten.
Met of zonder gehakt vormt dit schoteltje ook een smakelijk gerecht bij de koffietafel.

Gevulde tomaten.

8 tomaten van gelijke grootte	2 sneetjes oud brood
250 g gehakt	1 lepel fijngesn. peterselie
40 g boter of minder	zout, peper, nootmuskaat
1 lepel fijngesneden ui	paneermeel

De tomaten wassen, een klein kapje er afsnijden, ze uithollen en van binnen bestrooien met peper en zout. De ui licht bakken in iets boter, de (gezeefde) tomatenrest toevoegen, het brood hierin fijn maken en kruiden en gehakt er doormengen. De tomaten hiermee vullen, bestrooien met iets paneermeel en ze in een vuurvaste schotel met de boter, onder nu en dan bedruipen, in een matig warme oven gaar laten worden, ± ½ u. Vóór het opdoen de tomaten met fijngesneden peterselie bestrooien.
De tomaten kunnen ook gevuld worden met gehakt van gaar vlees, met roerei of met losgeklopt ei met zout en peper gemengd, of wanneer ze groot genoeg zijn, met een ongeklopt ei.

Gevulde komkommers.

1 grote komkommer	2 sneetjes oud brood
250 g gehakt	1 lepel fijn gesn. peterselie
40 g boter of minder	zout, peper, nootmuskaat
1 lepel fijn gesneden ui	paneermeel

De komkommer schillen, overlangs doorsnijden, de pitten verwijderen en daarna voorkoken in water met zout, ± 5 min. Het gehakt aanmengen als voor gevulde tomaten (zie boven). De boter in een vuurvaste schotel lichtbruin laten worden of bruine boter in een vuurvaste schotel gieten en de met gehakt gevulde komkommers er in leggen; het gehakt bestrooien met paneermeel en onder nu en dan bedruipen het gerecht verder gaar laten worden, ± ½ u. Ook kan men de komkommers in stukken snijden en uithollen (zodat men ringen verkrijgt), voorkoken, vullen en naar verkiezing met een doorgesneden tomaat er op, in een matig warme oven laten gaar worden. Als men aardappelen of rijst met tomatensaus er bij geeft, de komkommer met weinig boter bereiden.

Gevulde aubergines.

2 aubergines	2 sneetjes oud brood
200 g gehakt	½ lepel fijngesneden peterselie
40 g boter of minder	zout, peper, nootmuskaat
½ lepel fijn gesneden ui	paneermeel

De aubergines doorsnijden, ± 5 min. koken in water met zout, uithollen en hetgeen er uit gesneden wordt door het gehakt mengen, dat overigens wordt aangemengd als voor gevulde tomaten (zie blz. 136). De verdere bereiding is ook gelijk

aan dit gerecht. Als men rijst met tomaten-, paprika- of schildpadsaus er bij geeft, de aubergines met weinig boter bereiden.

Gevulde zoete paprika's of zoete pepers (I) (met gehakt).

2 grote of 4 kleine pepers	2 sneetjes oud brood
200 g gehakt	1 lepel fijngesn. peterselie
40 g boter of minder	zout, peper, nootmuskaat
$^1/_2$ lepel fijngesneden ui	paneermeel

Een reepje of kapje uit de pepers snijden, het zaad verwijderen en de pepers van binnen met zout en peper bestrooien. Het gehakt aanmengen, zie gevulde tomaten, blz. 136. De pepers er mee vullen. De verdere bereiding is ook gelijk aan die van gevulde tomaten.

Gevulde zoete paprika's of zoete pepers (II) (met rijst).

2 grote of 4 kleine pepers	40 g boter of minder
100 g rijst	$^1/_2$ lepel fijngesneden ui
$^1/_4$ l bouillon	2 lepels geraspte kaas

De pepers behandelen als in het vorig recept. De ui licht bakken in de helft van de boter, de gewassen en uitgelekte rijst toevoegen en roerende geel bakken. De bouillon toevoegen, de rijst gaar koken en de kaas en de rest van de boter voorzichtig door de rijst mengen. De pepers vullen met de rijst en de uitgesneden kapjes er op plaatsen. De pepers in een vuurvaste schotel met wat boter (en bouillon) in een matig warme oven gaar laten worden $\pm$ $^1/_2$ u. en af en toe bedruipen. Oppassen, dat de rijst niet uitdroogt.

Loempia's (Chinees gerecht.)

(Zie ook Rissoles blz. 131)

Loempia's bestaan gewoonlijk uit een vulsel van niet geheel gare groente (vooral taugeh of kool), samengehouden door een flensje. Men geeft er de vorm aan van een saucijzebroodje. Er zijn grote flensjes voor nodig.
De groente wordt ook wel gemengd met wat mie of rijst of gort. Loempia's worden na het dichtplakken met een bloempapje in frituurvet gebakken. Ze worden gegeven met Cantonsaus, een zeer pikante rood-bruine saus of bij gebrek hieraan met Sambal oelek. Cantonsaus is o.a. in Chinese winkels te verkrijgen.

EIEREN EN EIERGERECHTEN.

De voedzaamheid en de *lichtverteerbaarheid* van eieren en tevens de mogelijkheid om vele smakelijke gerechten er van te bereiden, maken, dat eieren, een belangrijke plaats in de voeding en in de spijsbereiding innemen. De voedzaamheid is zó groot, dat men 100 g vlees door 2 eieren vervangen kan. (2 eieren geven wat minder eiwit, maar wat meer vet dan 100 g mager vlees).
Indien het ei hard gekookt of bruin gebakken is, of verwerkt tot een vet gerecht, zal het moeilijk verteerbaar, soms zelfs gedeeltelijk onverteerbaar zijn. Op alle andere wijzen bereid kan het als licht verteerbaar beschouwd worden.
Het eiwit is vetvrij en kan goed dienst doen als vetvrij, eiwitrijk voedsel. De dooier bevat, behalve eiwit, ook vet en een stof, die in staat is vet te emulgeeren, d. w. z. zeer fijn te verdelen in een andere vloeistof. Van deze eigenschap maakt men gebruik bij het maken van mayonnaise en bij het mengen van een eidooier door soep, wanneer men de vetoogjes daarvan wil doen verdwijnen.
Keuren van eieren. Het *gewicht* van eieren loopt uiteen van 45 tot 80 g. In recepten wordt 60 g als gemiddeld gewicht berekend. (Van deze 60 g komen er 6 voor rekening van de schaal, terwijl van de inhoud $^2/_3$ uit wit en $^1/_3$ uit dooier bestaat). In de handel moeten eieren, zwaarder dan 65 g gemerkt worden met 1, van 60—65 g met 2, enz. Eieren van 45 g en minder worden met een 6 gemerkt.
Of de eieren *schoon* en *gaaf*, dus niet gekneusd zijn, is ook een factor van betekenis. Vuile eieren behoren als 2de soort eieren verkocht te worden. Zij zien er niet alleen onsmakelijk uit, doch bederven ook eerder want de inhoud wordt verontreinigd door de poreuze schaal heen. Van oude eieren is een deel van het water verdampt, waardoor met de weer binnengedrongen lucht ook microben zijn binnengedrongen, die het bederf bespoedigen. Bij schudden is het bewegen van de inhoud waar te nemen. Oude eieren zijn lichter. In een 10%-ige zoutoplossing zakt

een vers ei op de bodem; een ei dat ± 3 dagen oud is, zakt ook bijna geheel of geheel op de bodem, maar neemt een staande houding aan; een ei, dat ± 4 dagen oud is zweeft, terwijl een ei, dat een week oud of ouder is, aan de oppervlakte blijft. De *reuk en smaak* van eieren zullen goed zijn als de eieren vers zijn of spoedig na het leggen zijn geconserveerd. Bij een vers ei is het wit sterk samenhangend, dooier en wit zullen niet dooreenlopen.
Eieren moeten op een luchtige plaats bewaard worden en geregeld gekeerd worden.
Voor het conserveren van eieren zie blz. 483.
1 afgestreken eetlepel ($12^1/_2$g) eipoeder vermengd met 2 lepels water, komt overeen met 1 ei.
Restverwerking van eiwitten en eidooiers. Gebruikt men eidooiers òf wit, dan houdt men het een of het ander als rest over. Het wit kan enige dagen bewaard blijven. De dooier droogt spoedig uit en bederft snel. Het uitdrogen kan voorkomen worden door de dooiers dicht te dekken of onder water te bewaren, of door er wat olie op te schenken. *Dooiers* zijn voor allerlei nagerechten te gebruiken als bindmiddel en om het gerecht smakelijker te maken. Ze kunnen goed verwerkt worden in pap, vla, schoteltjes, warme en koude puddingen, in allerlei gebak (cake wordt soepeler, zandgebak minder bros), in flensjesdeeg, in gistbeslag en in allerlei eiersausen. Met hele eieren gemengd zijn ze voor omelets, roerei en vooral voor eiergelei en custard te gebruiken. Verder kan eidooier dienst doen als kleurmiddel in sausen en soepen, als middel om vet te emulgeren (mayonnaise) en om gebak te laten glanzen. Het zal meer voorkomen, dat *eiwit* overblijft. Dit kan, stijfgeklopt, gebruikt worden in pap, vla, schoteltjes of puddingen, in aardappelpurée of in rabarbermoes, in koekjes als kattetongen en macarons. Het kan gebakken en bij brood gegeven worden, of „au bain-marie" worden gaar gemaakt en kleingesneden als soepvulsel dienst doen. Ook kan het door sla gemengd worden. Verder is het te verwerken in gehakt, flensjes, gistbeslag en, met hele eieren gemengd, is het voor omelets te gebruiken. Het doet in aspic als klaarmiddel en bij paneren als kleefmiddel dienst.

Het koken van eieren.

Als de eieren opgezet worden met kokend water, zal ongeveer het volgend effect bereikt worden:

Eieren met rijst en saus.

4 eieren
200 g rijst
1/2 l water of bouillon
(zout)

4 dl saus, b.v. tomatensaus, paprikasaus, kerriesaus, champignonsaus, kaassaus, cantharellensaus

De eieren 10 min. koken, pellen en halveren. De rijst gaar koken in water met zout of bouillon, overdoen in een natte vorm of kom en deze keren op een verwarmde schaal. De rijst overgieten met de saus en de eieren er omheen leggen of de rijst in een natte randvorm overdoen en de gekeerde rand met de eieren en de saus vullen. Dit gerecht kan, behalve voor koffie- of voorgerecht, ook gebruikt worden voor de middagmaaltijd. De hoeveelheden dan verdubbelen.

Gevulde eieren met rijst en saus.

4 eieren
80 g boter of minder
zout, peper, nootmuskaat
200 g rijst
1/2 l water of bouillon

4 dl saus b.v. tomatensaus, paprikasaus, kerriesaus, champignonsaus, kaassaus, cantharellensaus

De rijst gaar koken in water met zout of in bouillon. De eieren 10 min. koken, doorsnijden, de dooiers er uit nemen, door een zeef wrijven en vermengen met de tot room geroerde boter, peper, nootmuskaat en zout. Dit mengsel weer in de eiwitten terug brengen en de bovenkanten netjes plat of bol afwerken. Voor het opdoen, zie het vorig recept. De saus niet over de eieren gieten.

Paaseieren.

De eieren 10 min. koken en kleuren met de daarvoor in de handel voorkomende kleurstoffen. In plaats daarvan kunnen eieren licht groen gekleurd worden door ze te koken met spinaziewater, geel door toevoeging van uienschillen of saffraan, paars door rode kool, bruin door koffie. Een aardig effect verkrijgt men als de eieren stevig in een open weefsel bijv. tulle worden gebonden en daarna worden gekleurd, of door de eieren gedeeltelijk te bedekken met reepjes smal band. Ook kunnen de gekleurde eieren van tekeningen voorzien worden met een houtje gedrenkt in azijn of met gekleurd potlood. Dit laatste is ook op ongekleurde eieren goed toe te passen. Mooi glimmend worden de eieren door ze op te wrijven met

een stukje spekzwoerd of een lapje met olie. Worden de eieren opgedaan in een mandje of op een schotel met gras of mos, met wat takjes of een bloemetje, dan ziet het er alleraardigst uit. Aan deze eenvoudige bewerking om gekookte eieren te kleuren, kan men ook jonge kinderen laten helpen.

Chaudfroid van eieren met gele saus.

4 eieren
40 g boter
zout, peper, nootmuskaat
1/2 l lichtgele aspic (zie blz. 185)

Voor de saus:

2 3/4 dl gekruide, gezeefde bouillon
1/4 dl witte wijn en azijn
1/2 dl room
35 g boter
35 g bloem of wat meer
1/4 dl aspic
1 of meer eidooiers

De eieren 10 min. koken, pellen en halveren. De dooiers uit de helften nemen, door een zeef wrijven, vermengen met boter, zout en kruiden en met dit mengsel de witten vullen. De chaudfroidsaus maken van boter, bloem, bouillon, wijn, azijn, room, aspic en eidooiers. De nog warme saus telkens doorroeren en wanneer ze niet meer dampt, zeven, hetgeen een gladde saus geeft, waarin zich geen klontjes meer zullen vormen.
Voordat de saus stijf is, de bolle kant der halve eieren er mee overgieten, zodat deze gelijkmatig met een dikke laag bedekt worden. Dit gaat gemakkelijk door ze bijv. één voor één op een breed mes te plaatsen en een volle lepel saus vanaf een der punten over de gehele eihelft te gieten.
De eieren met de platte kant naar onderen op een schotel schikken, die al of niet met een socle is bedekt. De gerechten garneren en glanzen. Alle onderdelen omlijnen met een randje gespoten aspic en ook alle onbedekt gebleven delen van de schotel met aspic bedekken. (Zie ook algemene voorschriften voor chaudfroid (blz. 45).

Zachte eieren (Oeufs mollets).

4 eieren
3 dl saus, b.v. kaassaus, tomatensaus, paprikasaus, kerriesaus, champignonsaus

De eieren 6 min. koken, voorzichtig pellen en op een verwarmde schotel leggen. Ze overgieten met de saus en de

schotel garneren met gebakken stukjes brood of de eieren opdoen op een gebakken stukje brood.
Ook kunnen de eieren overgedaan worden in een vuurvaste schotel, waarvan de bodem bedekt is met wat saus. De rest van de saus over de eieren gieten en de schotel afmaken met paneermeel (geraspte kaas) en met stukjes boter. De schotel in de oven vlug een bruin korstje geven.

Gepaneerde zachte eieren.

4 eieren	zout
20 g boter	eiwit, paneermeel

De eieren 6 min. koken, voorzichtig pellen, met gesmolten boter gemengd met zout bestrijken, door losgeklopte eiwit en door paneermeel halen en in dampend frituurvet vlug bakken. De eieren opdoen op sla en b.v. geven met sla en gebakken aardappelen.

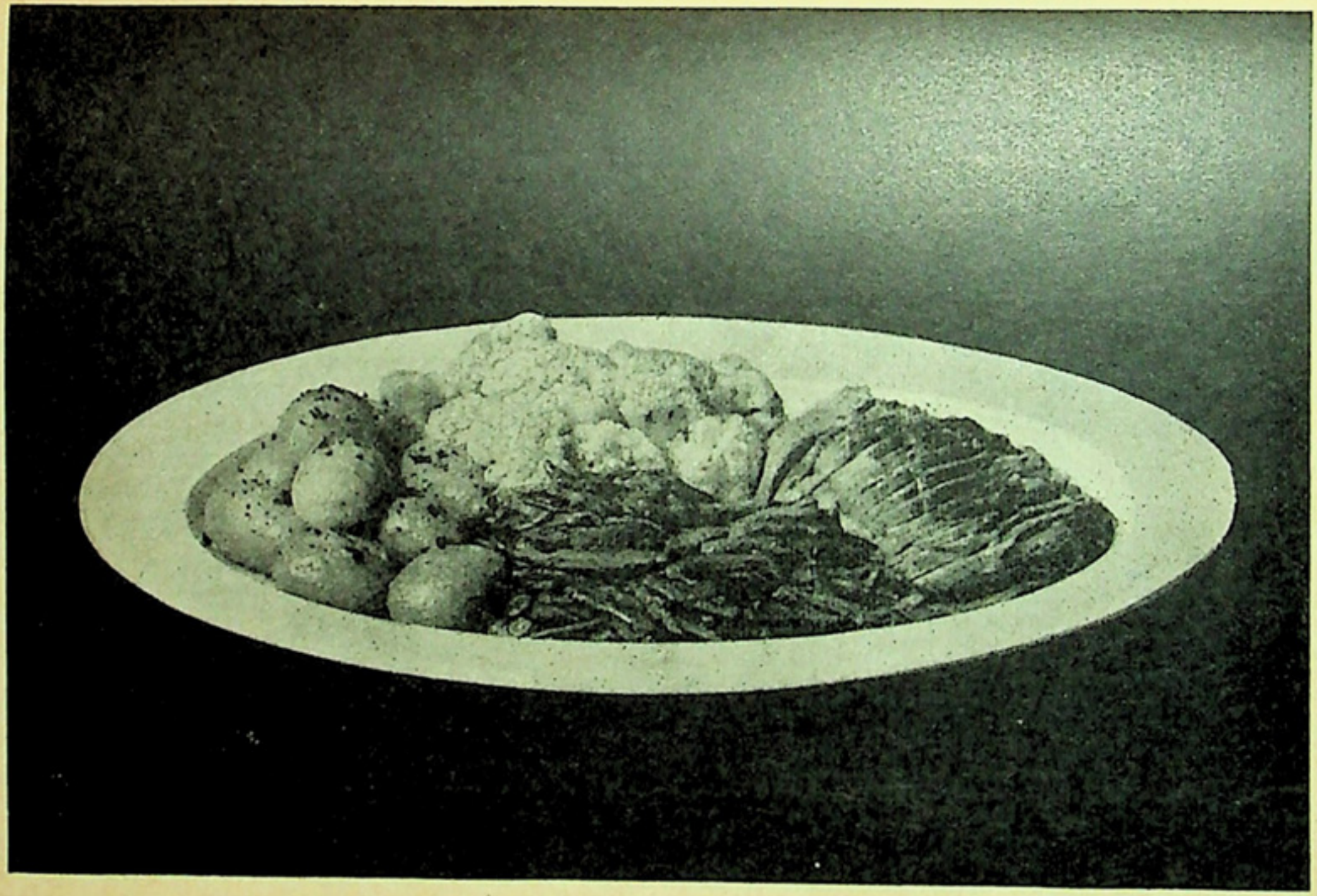
Gepocheerde eieren (Oeufs pochés).

Hiervoor zeer verse eieren gebruiken.
In een wijde pan, water met 10 g zout en 1 lepel azijn per liter, aan de kook brengen, zonder dat het water sterk in beweging komt. Het ei op de hoogte van het wateroppervlak houden, de schaal breken en het ei in het water laten glijden. De eieren mogen de bodem van de pan niet raken.
Afhankelijk van de grootte, de eieren 4 of 5 minuten in het water laten liggen, dat juist aan de kook gehouden wordt. De eieren met een schuimspaan uit het water nemen, even laten uitlekken, zo nodig los eiwit er af nemen en de eieren dadelijk gebruiken, b.v. verwerkt tot een voorgerecht voor de koffietafel of het middagmaal of als vulsel in heldere bouillon.

Gepocheerde eieren op gebakken brood.

4 gepocheerde eieren	4 stukjes gebakken brood
(geraspte kaas of paprika)	

De gepocheerde eieren op de stukjes gebakken brood leggen, wel of niet met een saus bedekken en naar verkiezing geraspte kaas of paprika er over strooien.
Wil men het gerecht in de oven even kleur geven, dan een paar kleine stukjes boter op de eieren leggen en ze in een oven met veel bovenwarmte in heel korte tijd lichtbruin laten worden.



Schotel van gesmoord varkensvlees (halsstuk) met bloemkool, princessebonen en aardappelen, tezamen in één pan bereid

Recept blz. 182

Gepocheerde eieren met tomaten (en met aubergines).

4 gepocheerde eieren	peper, zout
2 tomaten (en 1 aubergine)	20 g boter
4 stukjes in boter gebakken brood	geraspte kaas of paprika

De tomaten (en aubergine) in dikke plakken snijden, bestrooien met peper en zout en in de boter gaar bakken. De stukjes brood beleggen met tomaat en aubergine en hierop de gepocheerde eieren plaatsen. Geraspte kaas of paprika er over strooien.

Gepocheerde eieren met saus.

De gepocheerde eieren kunnen met saus gegeven worden op dezelfde wijze als bij zachte eieren aangegeven is (zie blz. 143).

Spiegeleieren.

4 eieren	(peper)
20 g boter	zout

De boter lichtbruin laten worden, hierin de eieren breken en niet te vlug bakken tot het wit gestold is. Ze bestrooien met (peper en) zout en opdoen op een verwarmde schotel.
Sommigen zullen de voorkeur geven aan spiegeleieren, die iets bruin of aan twee kanten gebakken zijn.

Spiegeleieren (in de oven).

4 eieren	(peper)
30 g boter of minder	zout

De helft van de boter verwarmen in een vuurvaste schotel. de eieren er in breken, naar verkiezing een stukje boter er op leggen en ze bestrooien met (peper en) zout. De eieren in de oven zover gaar laten worden, dat het wit bijna vast en de dooier nog week is.

Spiegeleieren met ham.

4 eieren	100 g rauwe ham
20 g boter of minder	(peper), zout

De boter lichtbruin laten worden, hierin de dik gesneden ham aan beide kanten even bakken, de eieren er op breken, zodat ieder stuk ham door een ei bedekt wordt. De eieren bakken tot het wit bijna vast en de dooier nog week is en bestrooien met (peper en) zout.
Dit gerecht kan ook in de oven klaar gemaakt worden. De

ham in de schotel verwarmen vóórdat de eieren toegevoegd worden. Zie verder: spiegeleieren in de oven (vorig recept).

Spiegeleieren met spek.

4 eieren | (peper)
50 g ontbijtspek | klein stukje boter

Bereiding als spiegeleieren met ham, doch weinig boter gebruiken (en deze eerst lichtbruin laten worden).

Spiegeleieren met bacon.

Dun gesneden bacon heel kort verwarmen en even keren in iets lichtbruine boter. Het bacon niet met de eieren bakken, maar er bij geven.

Spiegeleieren op gebakken brood (Schotse rib).

4 eieren | 40 g boter
4 sneetjes oud brood | (peper), zout

Het brood en de eieren bakken en op ieder sneetje brood een ei leggen. Men kan ook spiegeleieren met ham of spek op de sneetjes brood leggen.

Spiegeleieren met tomaten.

4 eieren | 40 g boter of minder
4 tomaten | peper, zout
(fijn gehakte ui)

De geschilde tomaten in stukken snijden en met (fijn gehakte ui), boter, peper en zout gaar bakken. Het vocht grotendeels laten verdampen en daarna de apart gebakken eieren op de tomatenpurée leggen.

Spiegeleieren met saucijsjes.

4 eieren | 20 g boter of minder
200 g saucijsjes | zout

De saucijsjes wassen, (in bloem wentelen) en gaar bakken. Ze aan de kant schuiven en in het midden de eieren breken en bakken. Dit gerecht geven met rijst, macaroni of spaghetti en b.v. met tomatensaus.

Roerei.

4 eieren | zout
4 lepels melk of bouillon | 30 g boter of minder

De eieren loskloppen met het vocht en zout. De boter

verwarmen, de eieren toevoegen en de massa op een matig warm vuur verwarmen. Het gare gedeelte telkens van de bodem losmaken (bijv. met een houten lepel) tot de massa wel gestold maar vooral niet droog is. Het gerecht dadelijk opdienen. Roerei kan gegeven worden bij brood, of aan het middagmaal als voorgerecht, of bij groenten als spinazie, Brussels lof.

Roerei met ham, rookvlees, tong of corned beaf.

4 eieren	30 g boter of minder
4 lepels melk of bouillon	50 à 75 g ham, rookvlees,
(peper) zout	tong of corned beaf.

Roerei maken van geklopte eieren met fijn gesneden vlees.

Roerei met spek, met bacon.

roerei van 4 eieren	50—75 g spek of bacon

Gebakken spek of heel even met bruine boter verwarmd bacon met het roerei opdoen (dat met spekvet bereid is).

Roerei met tomaat.

4 eieren	30 g boter of minder
4 tomaten	(peper)
fijn gehakte ui	zout

De ui licht bakken met 10 g boter, de doorgesneden tomaten hierin verwarmen tot het grootste deel van het vocht verdampt is. Dit zeven, de purée vermengen met de losgeklopte eieren, peper en zout en van deze massa roerei maken. Worden de tomaten tevoren geschild, dan de purée niet zeven. In plaats van verse tomaten kan ook tomatenpurée gebruikt worden.

Roerei met kaas.

4 eieren	(peper) zout
4 lepels melk of bouillon	30 g boter of minder
40 g kaas (oude Hollandse, Gruyère of Parmezaanse)	

De eieren loskloppen met melk, zout (peper) en geraspte kaas en van dit mengsel roerei maken.

Roerei met peterselie.

4 eieren	$^1/_2$ lepel fijn gehakte peterselie
4 lepels melk of bouillon	
30 g boter of minder	zout

Roerei maken met melk of bouillon, peterselie en zout.

Roerei met kerrie.

4 eieren	1 theelepel kerrie
4 lepels melk of bouillon	30 g boter of minder
1 ui	zout

De fijngehakte ui gaar bakken in 10 gram boter met kerrie vermengen met de losgeklopte eieren, melk of bouillon en zout en hiervan roerei maken. Wil men geen ui gebruiken, dan de kerrie toch even in de boter bakken.

Tomaten met roerei gevuld.

roerei van 3 à 4 eieren	30 g boter of minder
4 tomaten	peper, zout

De tomaten wassen, een kapje er afsnijden, ze uithollen en van binnen bestrooien met peper en zout. Ze vullen met het roerei en in een vuurvaste schotel plaatsen, waarin de boter is bruin gemaakt. De tomaten in de oven gaar laten worden ± 15 min.

Eiergelei.

4 eieren	boter
4 lepels melk of bouillon	zout

De eieren loskloppen met het vocht en zout en zeven. Gladde vormpjes bijv. kopjes of beter nog metalen vormpjes dik beboteren, de eieren er in gieten en ze in kokend water zetten. Het water daarna vooral niet meer laten koken. Wanneer de massa geheel gestold is (een in het midden gestoken mes komt er dan schoon uit) de gelei keren op een verwarmde schotel en geven b.v. met kerriesaus, tomatensaus paprikasaus, groene kruidensaus, champignonsaus.
Men kan de gevulde vormpjes ook in een waterbad in de oven plaatsen (zonder deksel). Hierbij is de kans geringer, dat de eiergelei sponzig in plaats van glad wordt.

Eiergelei met kaas.

Bereiding als eiergelei; 40 g geraspte kaas (en peper) door de geklopte eieren mengen.

Eiergelei met groene kruiden.

Bereiding als eiergelei; $^1/_2$ lepel fijngehakte groene kruiden (peterselie, kervel, dragon, bieslook) door de geklopte eieren mengen.

Eiergelei met caramelsaus (Oeufs au caramel).
Zie blz. 340.

Omelet.

4 eieren	(peper), zout
4 lepels melk of bouillon	20 g boter

De eieren met het vocht en (peper en) zout niet langer kloppen dan voor het vermengen van dooier en wit nodig is. De boter heet, maar niet bruin laten worden, de eieren toevoegen en op een vrij heet vuur de omelet vlug bakken. De gaar geworden eimassa telkens van de bodem losmaken, waardoor de omelet snel en gelijkmatig gaar wordt. Als de massa niet meer vloeibaar is, de omelet aan de onderkant snel lichtbruin laten worden. Ze in drieën dichtslaan of oprollen en op een verwarmde schotel opdoen. De omelet moet luchtig en zacht zijn. Door sterk kloppen en langzaam bakken wordt ze leerachtig.
Zie afb. na blz. 144: Omelet met spinazie en gebakken aardappelen.

Omelet met kaas.

4 eieren	20 g boter
4 lepels melk of bouillon	peper, zout
40 g kaas (oude Hollandse, Gruyère of Parmezaanse)	

De geraspte kaas door de geklopte eieren mengen; verdere bereiding als omelet.

Omelet met groene kruiden (Omelette aux fines herbes).

4 eieren	20 g boter
4 lepels melk of bouillon	zout
1 lepel groene kruiden (peterselie, kervel, dragon, bieslook)	

De fijngehakte kruiden door de geklopte eieren mengen. Verdere bereiding als omelet.

Omelet met ham.

4 eieren	20 g boter
4 lepels melk of bouillon	(peper)
100 g ham	zout

De fijngesneden ham door de geklopte eieren mengen. Verdere bereiding als **omelet.**

Omelet met spek, omelet met bacon.

4 eieren
4 lepels melk of bouillon
50 g mager rookspek
(peper)

De eieren kloppen met melk of bouillon (en peper). Het in dobbelsteentjes gesneden spek uitbakken. De geklopte eieren toevoegen en hiervan een omelet bakken.
Bij het gebruik van dungesneden bacon dit heel kort in lichtbruine boter verwarmen en het naast of op de omelet leggen.

Omelet met aardappelen.

4 eieren
4 lepels melk of bouillon
1 ui
2 à 4 gekookte aardappelen
30 à 40 g boter
(peper) zout

De fijngesnipperde ui en de in dobbelsteentjes gesneden aardappelen lichtbruin bakken in de boter. De geklopte eieren toevoegen en hiervan een omelet bakken.

Omelet met prinsessebonen.

4 eieren
4 lepels melk of bouillon
1/4 kg gekookte prinsessebonen
30 à 40 g boter
(nootmuskaat)

De prinsessebonen laten uitlekken en in stukjes snijden. De boter in de koekepan verwarmen, de groente hierin goed warm laten worden en daarbij nu en dan omleggen. De geklopte eieren toevoegen en hiervan een omelet bakken.

Omelet met brood.

4 eieren
4 lepels melk of bouillon
2 sneetjes brood
30 à 40 g boter
(peper)
zout

Dobbelsteentjes brood bruin bakken in de boter, de geklopte eieren toevoegen en op de gewone wijze een omelet bakken.

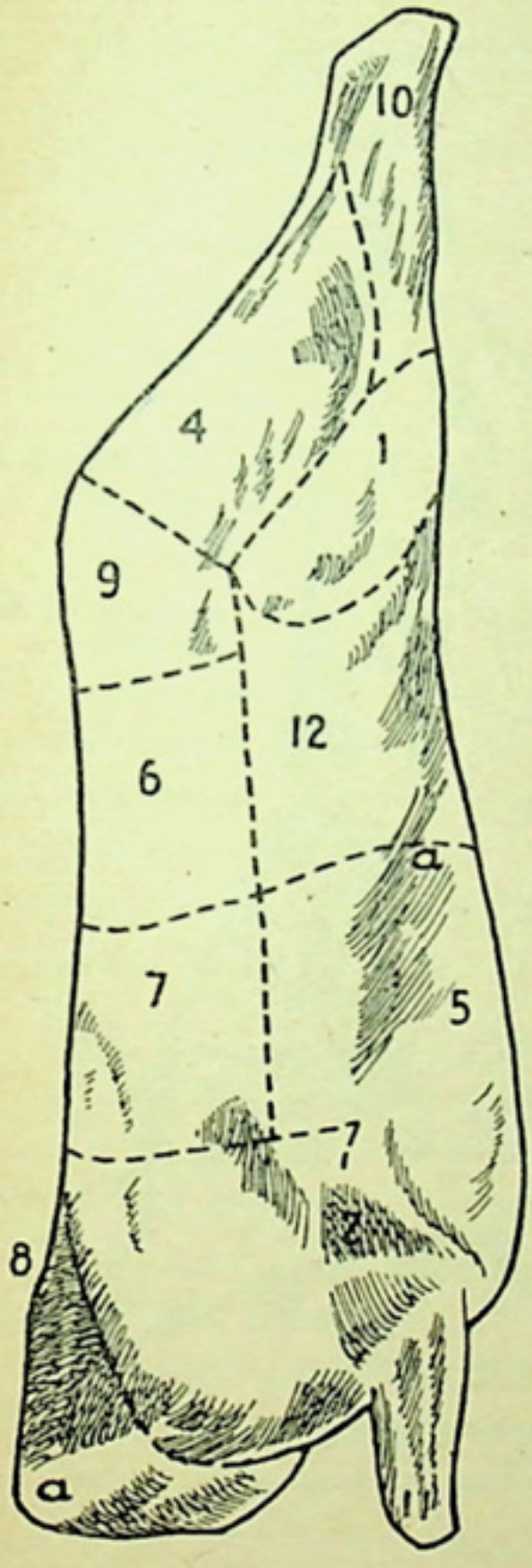
Gevulde omelet.

De omelet vullen met een ragoût of een gestoofd of gebakken gerecht van:

rundvlees	vis	knolselderij	tomaten
kalfsvlees	garnalen	asperges	paprika
lever, nier	mosselen	doperwten	aubergine
zwezerik	spinazie	prei	champignons
ham	Brussels lof	prei, wortel en	aardappelen
gevogelte	bleekselderij	selderij	broodcroûtons

Zie voor zoete omelets en ook voor omelette soufflée bij nagerechten blz. 315 en 316.

HET KALF EN ZIJN ONDERDELEN.

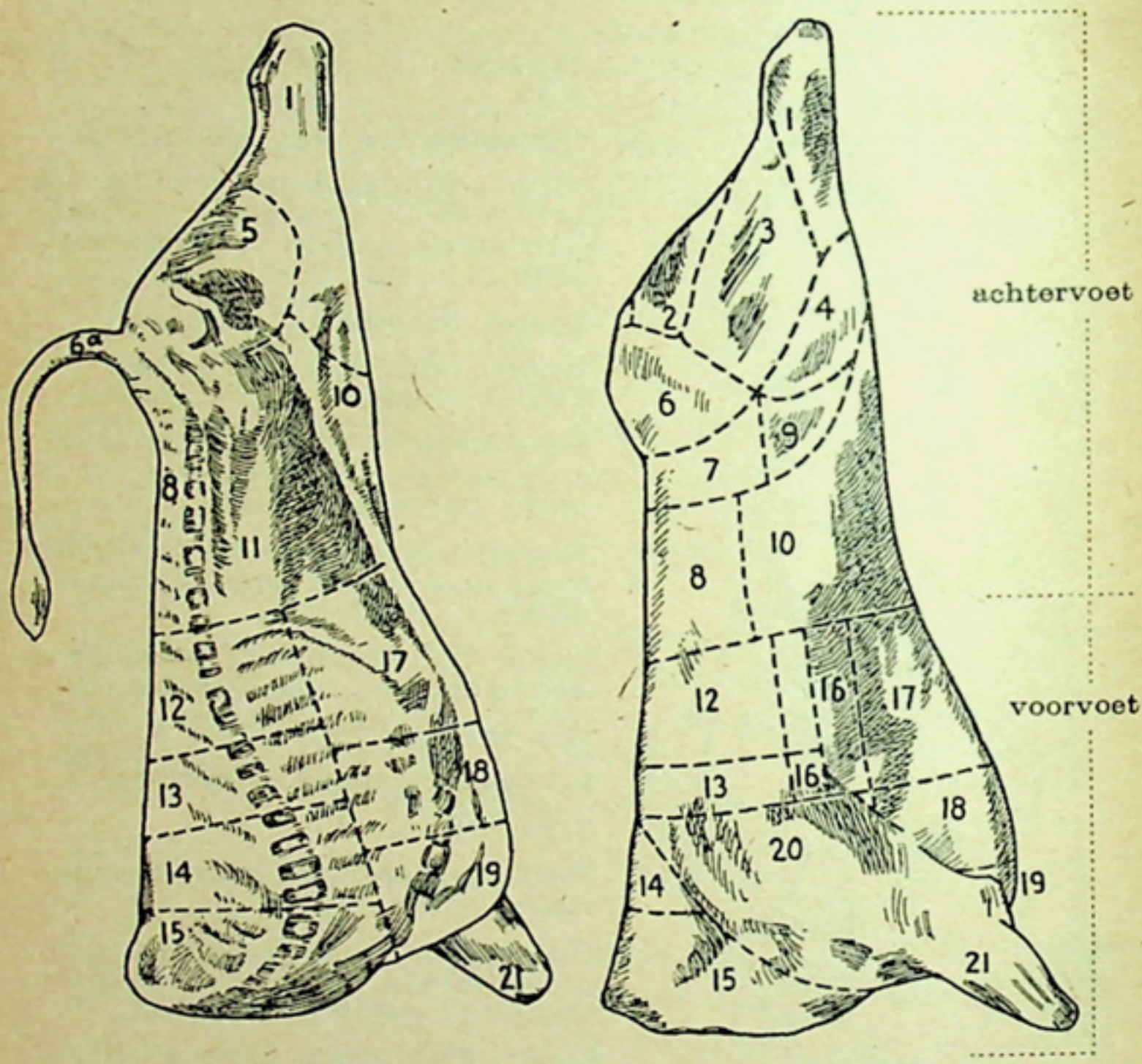


1. **Spierstuk** of **kalkoentje:** braadstuk.
2. **Schouder: lappen, ragoûtvlees.**
3. (3 ligt achter 4). **Ronde fricandeau:** braadstuk; **oesters, Wiener Schnitzel, blinde vinken, biefstuk.**
4. **Platte fricandeau:** braadstuk.
5. **Borst:** braadstuk, ook gevuld met gehakt; **lappen, ragoûtvlees.**
6. **Lendestuk** of **contre-filet:** braadstuk; ook gerold om de nier tot **nierstuk; lendecarbonaden.**
7. **Kalfsrib,** ook opgerold tot **rollade:** braadstukken; **krabjes, ribcarbonaden of côteletten.**
8. **Dikke rib:** braadstuk; **halscarbonaden, lappen, ragoûtvlees.**
9. **Dik nierstuk:** zie onder 6.
10. **Schenkel: gehakt, soepvlees.**
11. **Schenkel:** als 10.
12. **Buikvlees: Gehakt, ragoût, soepvlees** (vang).
13. **Haasje** (filet) aan weerszijden langs de onderzijde van de wervelkolom: braadstuk; **oesters, biefstuk.**

Lever, nier, tong, hart- en **halszwezerik, kopvlees.**

Naar tekeningen van de Nederlandse Slagersbond
(de tekst is gewijzigd).

HET RUND EN ZIJN ONDERDELEN.



Naar tekeningen van de Nederlandse Slagersbond
(de tekst is gewijzigd).

Achtervoet.

1. **Schenkel: soepvlees,** met mergpijp voor vette soep.
2. **Muis** of **spiertje:** mager braadstuk.
   Gezouten en gerookt als **rookmuisje.**
3. **Boeuf:** mager braadstuk en **baklap,** goedkope vervanging van biefstuk (platte bil).
4. **Spierstuk: biefstuk** en **baklap.**
5. **Biefstuk** (bovenbil).
6. **Staartstuk:** mager braadstuk met dikke vetlaag, malse **lappen** met vetrand.

6*a*. **Staart: soepvlees.**

7. **Dikke lende** of **roastbeef** of **harst** of **dominostuk:** mager braadstuk.
8. **Lende:** braadstuk met dik en dun gedeelte opgerold tot **rollade;** — alleen het dikke gedeelte, **contrefilet:** hiervan **entrecôte** (biefstuk met vetrandje).
9. **Slip van de lende:** braadstuk en vlees om te smoren.
10. **Vanglap:** goedkope lappen, **gehakt, haché, soepvlees.**

11*a*. **Niervet, Nier.**

11*b*. **Ossenhaas:** mals braadstuk, **Châteaubriands, tournedos.**

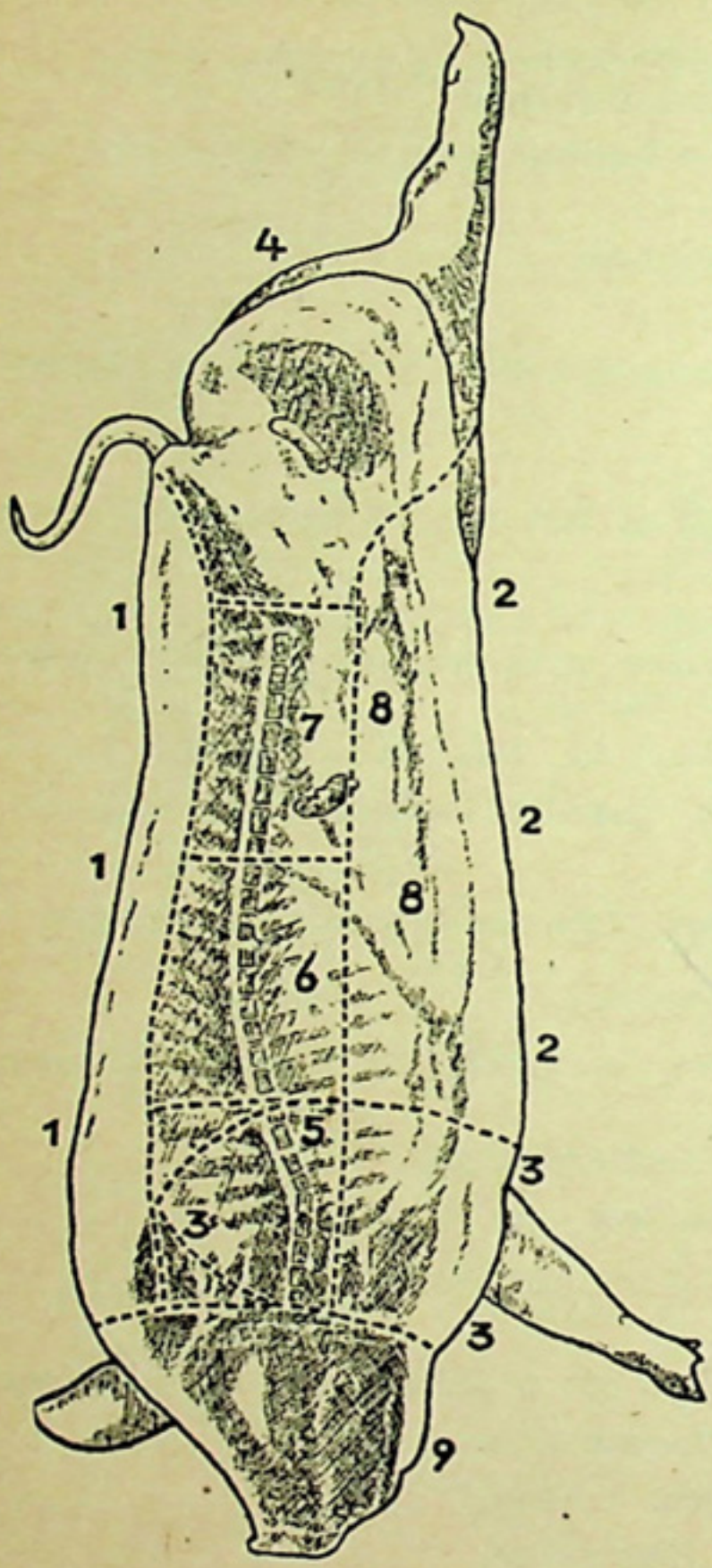
Voorvoet.

12. **Rib: ribstuk, rollade,** vrij vette braadstukken; **riblappen,** malse, vrij vette lappen.
    Gezouten en gerookt als **Hamburger rib.**
13. **Dikke rib** als 12 (1ste gedeelte).
14. **Stooflappen** (onderrib).
15. **Gehakt, soepvlees** (nek).
16. **Klaprib, klapstuk:** taai vlees om te koken, met vet doorregen
17. **Klapstuk,** doorregen **stooflappen** (dunne borst).
18. Sterk doorregen **stooflappen** (naborst).
19. Vette, vrij malse **lappen** (puntborst).
20. **Schoudermuis** of **platte muis,** voor **bouilli** of **stooflappen** (schouder).
21. **Schenkel:** soepvlees, met mergpijp voor vette soep.

Lever, nier, hart, hersenen, tong, kopvlees.

Vlees van de achtervoet is in het algemeen van betere kwaliteit dan van de voorvoet.

HET VARKEN EN ZIJN ONDERDELEN.

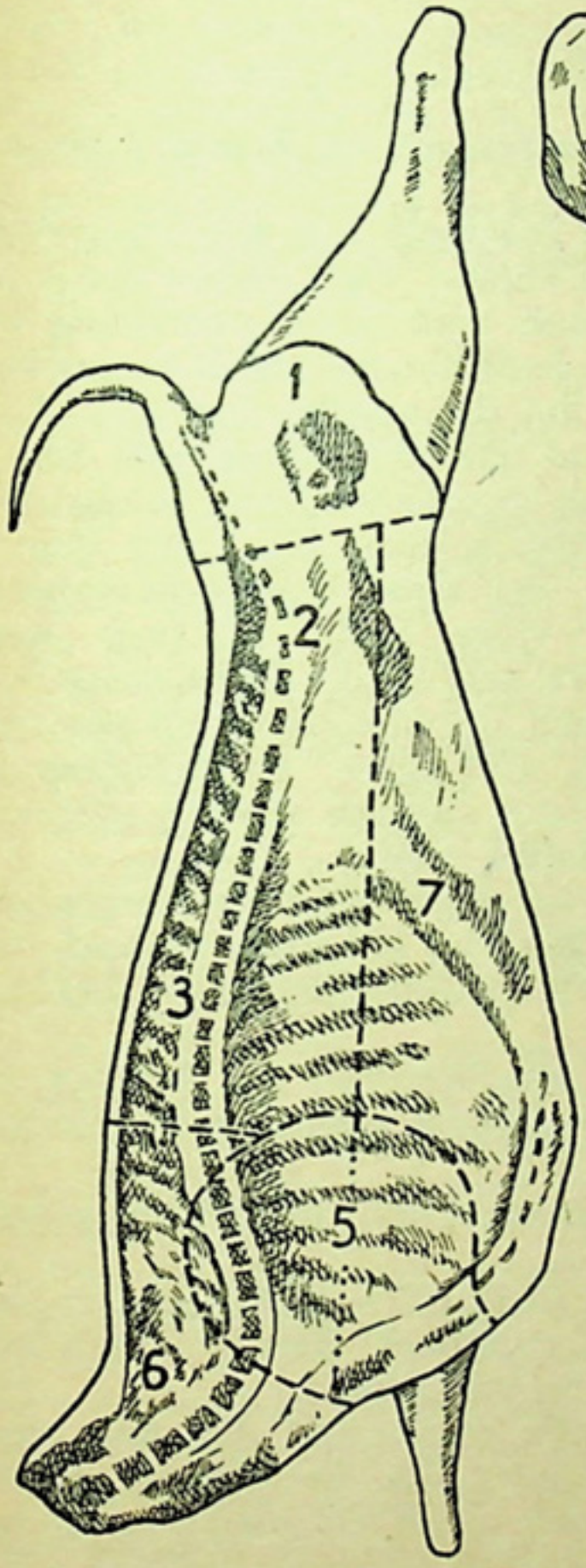


1. **Ruggespek:** vet spek. Gezouten als **lardeerspek.** Gezouten en gerookt als **bacon** (combinatie van 6 en 1), **procureurspek** (combinatie van 5 en 1).
2. **Buikspek:** mager of doorregen **vers-** of **pekelspek.** Gezouten en gerookt als **ontbijtspek,**
3. **Lappen, ragoûtvlees, gehakt** (schouder). Gezouten als **schouderham** of **hamspek.**
4. **Fricandeau,** braadstuk Gezouten en gerookt (en gekookt) als **ham.**
5. **Schoudercarbonade,** sterk doorregen carbonade. **Halsstuk,** vet braadstuk.
6. **Varkensrib:** braadstuk, **ribcarbonades** of **côteletten.** Gezouten en gerookt als **Casseler rib, Lachsschinken** (alleen het magere gedeelte opgerold).
7. **Lenden** of **haascarbonade** (1ste kwaliteit carbonade). Gezouten en gerookt als **blaasham** (6 en 7 ter weerszijden van de wervelkolom in een blaas gerold).
8. **Reuzel.**
9. **Soepvlees, hoofdkaas** (kop).

Tong, nier, lever, hart. Kop, poot, knie, staart, oor: soepvlees.

Naar tekeningen van de Nederlandse Slagersbond
(de tekst is gewijzigd).

HET SCHAAP (LAM) EN ZIJN ONDERDELEN



1. **Bout:** braadstuk.
2. en 3. **Côteletten.**
4. **Rug** of **zadel:** braadstuk.
5. **Schouder:** braadstuk.
6. **Lappen, gehakt, stoofvlees** (hals).
7. **Gehakt, krabjes, stoofvlees** (buik).

Tong, nier, lever, hart.

VLEES.

Bij inkoop is het van belang te letten op de versheid en op de kwaliteit van het vlees.
Vlees bederft spoedig en in deze toestand kan het schadelijk zijn. Bedorven vlees is op geen enkele wijze weer goed te maken voor het gebruik, dus ook niet door verhitting of door toevoegen van azijn. Het bederf van vlees kenmerkt zich door de onaangename reuk, de verkleuring van fris rood tot donkerrood of fletsrood en het gemis aan veerkracht, waardoor een vingerindruk langzaam of niet verdwijnt.
Het vlees van pas geslachte dieren is taai. Na enige dagen (korter als het warm weer is) is het vlees malser geworden (bestorven). Of het bestorven vlees mals of toch nog taai is, houdt, behalve met de kwaliteit en de plaats waar het vlees gesneden wordt, verband met de kwestie of de spieren weinig of veel gebruikt werden. Het poot- en halsvlees is daarom taaier dan de meer binnenin gelegen spieren, die wij o.a. kennen onder de namen: biefstuk, haas.
Ook in verband met het kiezen van een juiste bereidingswijze is het gewenst dat men de kwaliteit van het vlees beoordelen kan. De goede kwaliteiten zijn mals en duurder dan de stukken die taaier zijn.
Mals rundvlees houdt men bij voorkeur bij het bakken of braden van binnen rauw, de overige malse vleessoorten worden net gaar gemaakt.
Meer of minder taai vlees wordt gaar en mals gekookt of wordt gebakken en daarna mals gestoofd.
Voor braadvlees kan men alleen mals vlees gebruiken. Is het mager rundvlees (muisje, boeuf, roastbeef) dan laat men het vrij rauw daar het anders droog en vast wordt.
Is het wat vetter (rollade, ribstuk, staartstuk) dan kan men het ook wat gaarder braden zonder dat het droog wordt.
Ossenhaas en contrefilet zijn zeer mals en men braadt ze daarom zo, dat ze van binnen bijna zo rauw als biefstuk zijn.
Lappen van braadvlees (ribstuk, staartstuk) worden bruin en gaar gebakken of bruin gebakken en gaar gestoofd.
Goedkopere lappen van taaier vlees worden bruin gebakken en

zolang gestoofd, tot ze mals zijn. *Door een goede bereiding wordt dus van taai vlees een goed gerecht gemaakt en maakt men het malse vlees niet droog.*
Door het toevoegen van een zure vloeistof (citroen, azijn, wijn) en door lang koken, wordt taai vlees malser. Bovendien bereikt men door het eerste een smaakverandering, die afwisseling brengt in de vleesgerechten.
Vlees wordt bereid door braden, bakken, roosteren of grilleren, koken, stoven, smoren en een enkele keer door stomen.

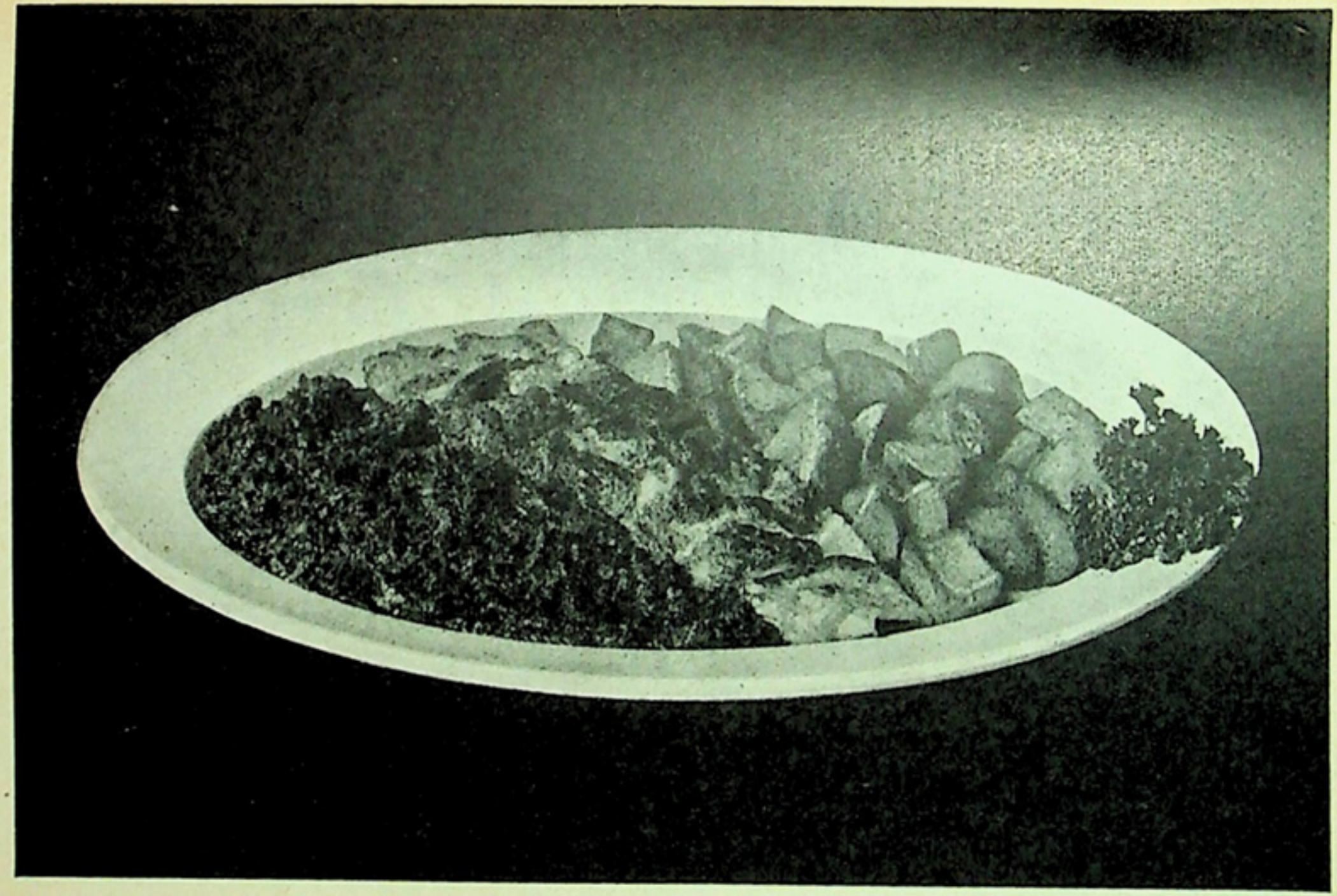
Braden van groot vlees in de oven.

Deze bereidingswijze heeft voor, dat men een mooie, croquante korst verkrijgt.
1. Een braadslee is het aangewezen hulpmiddel.
2. Het vlees wassen, door het te overspoelen met warm water.
3. Het vlees aan alle kanten zouten en hiervoor per kg vlees 10 g zout gebruiken.
4. Het vet heet laten worden. In de vooroorlogse tijd redeneerden we aldus: de hoeveelheid vet, die men nodig heeft, hangt af van de grootte van de vlees- en aardappelporties, die gebruikt worden. Indien men per persoon ± 25 g vet voor jus rekent, zal bij gebruik van vrij grote vleesporties, waarbij b.v. 8 personen 1 kg vlees gebruiken, ± 200 g vet nodig zijn. Bij gebruik van kleinere vleesporties, waarbij b.v. 12 personen 1 kg vlees gebruiken, is er ± 300 g vet nodig. Komt daarbij, dat de porties aardappelen groot zijn, dan heeft men nog geen jus genoeg. Jus bestaat gedeeltelijk uit vet en gedeeltelijk uit door verhitting bruin geworden vleesbestanddelen, die in water zijn opgelost. Als men veel jus maakt, is het bruine gedeelte klein in verhouding tot de vetlaag. Men verkrijgt dan betere jus door het vet geheel of gedeeltelijk door boter of margarine te vervangen, omdat boter en margarine wèl en zuiver vet niet bruin worden bij verhitting.
Wil men veel jus maken van weinig vet, dan kan men veel water toevoegen en de jus iets binden. Door verschillende toevoegselen als gebakken uien, soja, aroma, tomatenpurée, jusblokjes, kan de smaak nog verbeterd worden.
5. Het vlees aan alle kanten in het hete vet dompelen, waardoor aan de buitenkant het eiwit stolt en een beschuttend laagje vormt, dat het uittrekken van vleessap gedeeltelijk voorkomt.
6. De oven moet goed heet zijn. Bij gebruik van een oven-

afdruipend vet en uitgeperst vleessap in het vuur vallen en een onaangename geur verspreiden.
Wordt gas voor grilleren gebruikt, dan worden de vlampijpen aangebracht boven de rooster, waarop het vlees gelegd wordt; hetgeen er uit druipt, wordt opgevangen in een druippan, die onder de rooster is geplaatst. Evenzo wordt de stralende warmte van de electrische warmtebron aangewend.
Als grilloven kunnen we eigenlijk iedere oven gebruiken, die een flinke, stralende hitte kan geven zonder veel onderwarmte, dus een z.g. braadoven. (Gebruiken we een oven als bakoven, b.v. voor het bakken van taarten, dan is er meer onderwarmte en minder bovenwarmte nodig). Bij sommige gas- en electrische ovens wordt door den fabrikant een platte braadslee (druippan) met rooster gevoegd voor het roosteren van vlees. Wie deze installatie niet bezit kan zich behelpen met een braadslee en een of ander roostertje.
Bij het grilleren heeft men op verschillende punten te letten.
1. De rooster verwarmen en het vet maken vóórdat het vlees er op wordt gelegd.
2. Als men het vlees kort te voren zout, wordt het niet zo nat en gemakkelijker bruin, dan wanneer het lang te voren gezouten is.
3. Mager vlees met boter bestrijken of er enige stukken boter op leggen.
4. Bij het keren niet in het vlees prikken, want dan zou er veel sap uitvloeien.
Het vleessap, dat zich in de druippan verzameld heeft, is meestal ingedampt en bruin geworden. Door water toe te voegen, krijgt men weinig, maar geconcentreerde jus, die gewoonlijk weinig vet is. De jus kan daarom iets gebonden worden en maakt het vlees, als ze er over gegoten wordt, mooi glanzend.
Wil men meer en vettere jus hebben, dan enige tijd voordat het vlees klaar is, boter in de druippan leggen. Als deze bruin is, de jus afmaken met water.

Smoren van groot vlees.

Dit geschiedt bij voorkeur in een gesloten gietijzeren of stalen pan met wat vet, of bij vet vlees met zo weinig water, dat dit spoedig verdampt is. In die tijd is er wat vet uitgesmolten, waarin het vlees bruin en gaar kan worden. Het vlees nu en dan omleggen. Als de jus niet te vet is, of een deel van



Schotel van omelet met spinazie en gebakken aardappelblokjes voor de lunch of voor het middagmaal

Omelet blz. 149 - Spinazie blz. 228 - Gebakken aardappelblokjes blz. 271

het vet er wordt afgeschept, dan kan de jus gebonden worden. Tegelijk met het vlees kunnen in dezelfde pan groente en aardappelen gaar worden gemaakt. Hiervoor zijn de waterrijke bladgroenten, als spinazie, postelein en stoofsla, niet geschikt en evenmin de zoete worteltjes, die door de jus te zout worden. Geschikte groenten zijn o.a. prinsessebonen, spruitjes, savoyekool, knolraap, knolselderij. Tomaten zijn niet gemakkelijk heel te houden, maar vormen een smakelijk toevoegsel. Aardappelen, die gemakkelijk stuk koken zijn niet geschikt. Behalve, dat dit niet ogelijk is, trekt alle jus er in. Dikwijls zal het hierom en ook om de grote portie, aan te bevelen zijn de aardappelen afzonderlijk te koken.

Koken van groot vlees en organen.

Deze bereidingswijze wordt o.a. toegepast op tong, zwezerik, lever, nier. hart, hersenen, ham, Casseler en Hamburger rib (gerookte varkens- en runderrib), gerookte tong en worst. Het zijn stukken, die niet langer gekookt moeten worden, dan tot ze gaar zijn. Bovendien wordt koken toegepast op taaie stukken, die door braden niet mals worden, maar die wel zacht kunnen worden door lang koken b.v. klapstuk, schouderstuk, platte muis of bouilli. Het klapstuk wordt in ons land algemeen gebruikt bij hutspot en wordt vooraf en daarna met de stamppot meegekookt, terwijl de andere stukken gekookt worden in water met kruiden tot ze mals zijn en gewoonlijk gegeven worden met een saus, die van de bouillon gemaakt is.

Stomen van vlees.

Dit is een bereidingswijze, die in het algemeen zelden wordt toegepast op vlees.
Wil men voor een lichtverteerbaar vleesgerecht geen vet en geen bruin korstje en evenmin afgetrokken vlees hebben, dan is stomen de aangewezen bewerking.
Gebruikt men een stoomkoker of stoompan om al of niet bruin gebakken vlees gaar en misschien ook mals te maken, of stapelt men pannen op elkaar, dan beoogt men voornamelijk om met weinig brandstofgebruik het vlees gereed te maken.

Bakken van klein vlees.

Bakken wordt in de eerste plaats toegepast op mals, klein rundvlees (biefstuk). Het geschiedt door de hitte van het

vet en van de panbodem. Door de snelle bereiding blijft het vlees van binnen rauw. Om te voorkomen, dat de boter te donker wordt bijv. bij fel vuur en een kleine hoeveelheid vlees, worden tijdens het bakken kleine stukjes boter toegevoegd.
Wordt deze bereidingswijze toegepast op kalfs- of varkensvlees, dat gaar gebruikt wordt, dan moet het vlees zo dun uitgesneden zijn, dat het tijdens het bruin bakken ook gaar wordt (kalfsoesters, varkensoesters, Wiener Schnitzel). Om het vlees beter gelegenheid te geven geheel gaar te worden, is het gewenst de stukjes enige malen te keren, waardoor het vet afkoelt en de bereiding wat langer duurt. Worden dikkere lapjes kalfs- en varkensvlees bereid, dan worden ze eerst bruin gebakken en daarna bij lagere temperatuur nagebakken totdat ze gaar zijn. De pan moet hierbij niet dichtgedekt worden, omdat anders het korstje door de waterdamp slap zou worden.
Minder malse en taaie lapjes vlees worden bruin gebakken en zo lang gestoofd, tot ze mals zijn (zie bij stoven).

Stoven van klein vlees.

Onder stoven verstaat men gewoonlijk zachtjes koken met weinig vocht. Deze bereidingswijze past men toe op klein vlees, dat niet mals genoeg is om alleen door bakken goed bereid te worden. Daarom worden runder-, varkens-, lams- en kalfslappen na het bakken gestoofd. De duur van het stoven zal moeten afhangen van de kwaliteit van het vlees. De malse baklappen behoeven niet gestoofd te worden, riblappen en lappen van het staartstuk, evenals kalfs-, lams- en varkenslappen slechts korte tijd, terwijl taaie lappen van halsvlees en vanglappen enige uren moeten stoven.
Stoven is dus een middel om zelfs van zeer taai vlees een goed gerecht te maken al vraagt dit veel tijd en veel brandstof. Om het vlees goed te kunnen bereiden is dus eveneens nodig, dat men kijk heeft op de kwaliteit van het vlees. Uien, tomaten, citroen of azijn worden toegevoegd om het mals worden te bevorderen en tevens de smaak te verbeteren. Dit laatste bereikt men eveneens door het toevoegen van allerlei kruiden, als laurierblad, thijm, kerrie, cayennepeper, paprika of van kruiden, waarvan men zich in de Indische keuken in grote verscheidenheid bedient. Als stoofvlees kunnen schoudervlees en klaprib (een wat

dikker stuk vlees dan klapstuk) uitstekend dienst doen. De gerechten van gestoofd vlees, die in Frankrijk onder de naam van estouffade en in Duitsland onder de naam van Dampfragoût veel gebruikt worden, kent men in ons land slechts weinig. Deze uitstekende gerechten worden gemaakt door het in stukken gesneden vlees (stukken van 50 à 100 g) te bakken met dobbelsteentjes spek, uien en knoflook, daarna gaar te koken met bouillon en ten slotte te stoven in een bruine saus, gemaakt van de bouillon van het vlees.

Roosteren of grilleren van klein vlees.

De voorschriften, gegeven voor het grilleren van groot vlees, gelden ook wanneer deze bewerking wordt toegepast op klein vlees.
Er zijn geschikte toestellen in de handel waarmede men op gas en op een electrische kookplaat kan grilleren.
Voor het snel roosteren van biefstuk kan ook een koekenpan dienst doen, die warm en vet is gemaakt, waardoor het vlees niet aan de pan kleeft. Ook voor geschrapte en Duitse biefstuk is deze methode zeer bruikbaar.
Wanneer een gebakken aardappelgerecht bij het vlees gegeven wordt, zal meestal geen vette jus verlangd worden; wordt er een saus bij het vlees gegeven, dan is eveneens jus overbodig en is de methode van grilleren aan te bevelen.

Koken van klein vlees.

Voor gerechten van poulet, het vlees koken tot het gaar en zacht is en van de verkregen bouillon een saus bereiden.

Smoren van klein vlees.

Vóór het gaar koken wordt klein vlees wel eens gesmoord. Dit „dichtschroeien" van vlees door het te verwarmen met wat boter, met de bedoeling zoveel mogelijk alle stoffen in het vlees op te sluiten, kan men b.v. toepassen op vlees, waarvan men croquetten bereiden wil of op poulet waarvan men een gerecht wil maken, waarin het poulet en niet de bouillon hoofdzaak is. Hierbij heeft men in het oog te houden, dat er voor het smoren boter nodig is, waardoor de saus, die later gemaakt wordt, wel eens te vet kan worden.

Paneren van vlees.

Paneren is het bedekken van het vlees met een korstje

van broodkruimels of paneermeel. Dit wordt aan het vlees gehecht, door middel van eiwit of ei, dat bij verhitting stolt. Paneren wordt bij voorkeur toegepast op dunne stukjes mager, mals vlees, die tegelijk bruin en gaar gebakken worden, zodat het korstje croquant blijft. Men bereikt er mee, dat het vlees minder uitdroogt en minder krimpt. Gaar maken door middel van stoven is hierbij minder geschikt, omdat het korstje slap wordt, het paneermeel dikwijls loslaat en veel van de jus in het paneermeel trekt.
De smaak van het gebruikte vet komt nogal sterk uit, vandaar dat het aan te bevelen is om gepaneerd vlees in boter te bakken. Door het afsluitend laagje trekken er weinig stoffen uit het vlees. Daardoor maakt men met vet moeilijk goede jus en is het gebruik van boter of margarine, die gemakkelijk bruin worden, aan te bevelen.
Voorschriften bij het paneren van vlees:
1. Lichtbruin, fijn paneermeel gebruiken.
2. Ei of eiwit met iets water loskloppen of -snijden om de samenhang te verbreken, doch zo, dat het niet schuimig wordt.
3. Het gezouten vlees in het ei wentelen en het overtollige ei er af laten druipen.
4. Het vlees daarna in paneermeel wentelen en hetgeen niet vastkleeft er afschudden.
5. De stukjes vlees niet op elkaar leggen en het vlees kort voor het bakken paneren, anders zou het paneermeel week worden en gemakkelijk loslaten.
6. De boter lichtbruin laten worden. Het vlees er in plaatsen en het een paar tellen laten liggen, waardoor het eiwit gelegenheid heeft te stollen; dan het vlees keren, zodat ook aan de andere kant het paneermeel zich vasthecht en een korstje gevormd wordt. Daarna het vlees bruin en gaar bakken. Het vlees onderwijl nu en dan keren, waardoor het beter gelegenheid heeft gaar en toch niet te bruin te worden.

Farceren van vlees en groenten met vlees.

Onder farceren van vlees wordt verstaan het vullen, bedekken of omgeven van vlees met een fijn gemaakte massa, meestal gehakt. Ook tomaten, komkommers, aubergines, zoete pepers, uien, savoye kool en feuilletéebroodjes kunnen gevuld worden met gehakt.

Bij blinde vinken wordt gehakt omgeven door een dun lapje mager kalfs- of rundvlees.
Bij gevulde kalfsborst wordt een insnijding in het vlees gemaakt, waar het gehakt ingebracht wordt.
Bij duif, poularde e.d. wordt gehakt onder het losgemaakte borstvel geschoven.
Gekookte kalfstong, zwezerik of nier worden wel met gehakt omhuld en in varkensnet gewikkeld.
Bij gefarceerde kalfsoesters belegt men kalfsoesters met wat gehakt.
In de meeste gevallen wordt het gehakt toegevoegd aan mager vlees, zodat het vette gehakt een smakelijk toevoegsel vormt.
Ook hardgekookte eieren worden wel omgeven door een laagje gehakt.

Larderen en barderen van vlees.

Larderen is het doorrijgen met reepjes spek.
Barderen is het bedekken met lapjes spek.
Men past deze bewerkingen toe op mager vlees om wat vet er in te brengen of om te voorkomen, dat het uitdroogt.
Ossenhaas, lever, wildhaas, fazant worden wel op gelijke afstanden met dunne reepjes spek doorregen, waarvoor men gepekeld rugspek gebruikt, daar dit stevig genoeg is om, als het in de goede richting gesneden wordt (evenwijdig aan het zwoerd), met een lardeernaald door het vlees getrokken te worden.
Het larderen beschadigt het spierweefsel, waardoor er bij het bereiden meer vleessap uittrekt. Een betere manier, die bovendien minder bewerkelijk is, is het barderen, hetgeen men o.a. kan toepassen bij het braden van wildhaas of ossenhaas; vooral past men dit echter toe om te voorkomen, dat gevogelte zoals fazant, patrijs en snip bij het braden droog wordt.

Marineren van vlees.

Hierbij legt men het vlees in azijn, citroensap of wijn, verdund met water. Dikwijls worden er kruiden aan toegevoegd, als ui, laurierblad, peperkorrels, foelie, thijm, kruidnagels. Behalve dat de smaakverandering variatie in de vleesgerechten brengt, wordt het vlees malser door de inwerking van de zure marinade. Men kan het vlees enige uren of wel 2 dagen marineren, terwijl men de marinade meer of minder zuur kan maken.

Deze bewerking kan toegepast worden op allerlei vlees, b.v. op lamsrug, varkensfricandeau, wildhaas, reevlees en op alle soorten lapjes. Mals rund- en kalfsvlees er liever niet voor gebruiken en b.v. juist wel de sterk smakende lamslapjes en taaie runderlapjes.

Vlees met jus van weinig vet.

Het vlees op de gewone wijze met weinig vet of boter bereiden. De jus afmaken met veel water en iets zout, groenten of bonenwater of bouillon en het vocht iets binden. Smaak en kleur kunnen nog verbeterd worden door in het vet wat tomaten, gesnipperde ui, bloem of melkpoeder te laten meebakken of de jus af te maken met aroma, soja, pasta of tomatenpurée.

Runderbiefstuk.

300 à 400 g biefstuk	(peper)
100 g boter of minder	iets melk
zout	

De biefstuk schrappen, zouten (en bestrooien met peper). Ruim de helft van de boter lichtbruin laten worden. Op een heet vuur de biefstuk aan beide zijden vlug bruin bakken en nu en dan stukjes boter toevoegen om te voorkomen dat de jus te donker wordt. Wanneer de biefstuk goed is, de pan minder warm zetten, het vlees uit de pan nemen, een scheutje melk door de jus roeren en dan zoveel water toevoegen, dat de jus gelijkmatig is en al de vaste bestanddelen, die zich hebben afgezet tegen bodem en zijkant van de pan, zijn opgelost. De jus moet gebonden zijn.

Runderbiefstuk roosteren of grilleren.

4 dik gesneden biefstukjes van 100 g	(peper)
zout	boter

De biefstuk schrappen, zouten, (bestrooien met peper) en bestrijken met boter. De rooster invetten en verwarmen (om vastplakken te voorkomen); het vlees aan beide zijden bruin roosteren boven een gloeiend houtskoolvuur, een goed doorgebrand kolenvuur of in een gas- of electrische oven of ander toestel, geschikt voor deze bewerking.
Ook kan men biefstuk roosteren in een vetgemaakte, hete koekenpan.

Het roosteren van biefstuk is een geschikte manier als er geen jus nodig is, dus b.v. indien de biefstuk gegeven wordt met pikante saus en pommes frites, of b.v. met ravigottesaus of beurre maitre d'hôtel.

Châteaubriands (biefstuk van de haas).

4 châteaubriands van 100 g | (peper)
zout | boter

Naar verkiezing vóór het bakken of grilleren een draadje om ieder biefstukje binden, waardoor ze mooi rond worden. Dit gaat gemakkelijk omdat de châteaubriands ± 4 cm dik gesneden worden. Verdere bereiding als biefstuk.
Gebakken châteaubriands b.v. geven met jus en verschillende groenten; het gegrilleerde vlees b.v. geven met een donkere saus en pommes frites.

Tournedos (biefstuk van de haas, ook wel genoemd **Médaillons**).

4 tournedos van 75 g | (peper)
zout | boter

Bereiding als châteaubriands.
Tournedos kunnen op vele wijzen gegeven worden. Men zal echter goed in het oog moeten houden, dat men de toevoegsels in kleine hoeveelheden er bij legt.
Ze worden dikwijls opgedaan op dunne, gebakken croûtons of op artisjokkenbodems of op gebakken plakken aubergines. Op de tournedos wordt gewoonlijk een garnering gelegd b.v. een plakje eiergelei met een plakje truffel er op of een plakje gebakken tomaat met een plakje eiergelei of truffel er op, of een artisjokkenbodem met een vulsel van groente met boter, als doperwten, champignons, aspergepunten.
Als „garnituur" kan er b.v. bij gegeven worden: gebakken, geschilde tomaatjes, met doperwten gevulde halve tomaatjes of artisjokkenbodems, champignons, aspergepunten, doperwten, een mengsel van in nette stukjes gesneden, verschillend gekleurde groenten (groentenmacédoine).
Voor een toe te voegen aardappelgerechtje, dat echter ook achterwege kan blijven, kiest men b.v. pommes paille, pommes chip of kleine ronde aardappelcroquetjes, waarvan er drie per persoon voldoende zijn. Er wordt jus van het vlees bij gegeven of een tomaten- of espagnolesaus of een geurige boter.

Duitse biefstuk.

400 g baklappen	zout, peper, nootmuskaat
100 g boter of minder	1 fijngesneden ui
4 lepels melk	20 g boter

De lappen zeer fijn hakken of malen. Melk en kruiden door het vlees mengen tot een samenhangende massa is verkregen. Hiervan biefstukjes vormen en deze op de gewone manier in boter bruin bakken. Het vlees garneren met vrij veel gebakken ui.

Kalfsbiefstuk, Varkensbiefstuk.

400 g kalfs- of varkensbiefstuk	zout
100 g boter of minder	

Bereiding als biefstuk. Na het bruin bakken de biefstuk, zonder deksel en zonder water toe te voegen, gaar, doch van binnen niet droog laten worden, ± 20 min. en halverwege deze tijd het vlees keren. Daarna de jus afmaken met wat melk en met zoveel water, dat alle vaste bestanddelen, die zich hebben afgezet, zijn opgelost.

Kalfscarbonaden, Kalfscôteletten.

4 carbonaden van 150 g	100 g boter of minder
	zout

De carbonaden schrappen, zouten en in boter aan beide zijden bruin bakken onder nu en dan keren om te voorkomen, dat de boter te donker wordt. Ze daarna gaar, doch van binnen niet droog maken zonder deksel en zonder water toe te voegen, 20 à 30 min. en halverwege deze tijd het vlees keren. Daarna de jus afmaken met wat water.

Varkenscarbonaden, Varkenscôteletten.

Bereiding als kalfscarbonaden. Bij vette carbonaden het vet insnijden en minder boter gebruiken.

Lamscôteletten.

8 lamscôteletten	zout, peper, nootmuskaat
100 g boter of minder	eiwit, paneermeel

De côteletten schrappen, inwrijven met een mengsel van zout,

peper en nootmuskaat, paneren (zie blz. 163) en onder nu en dan keren, bruin en gaar bakken, ± 15 min. De jus afmaken met wat water en zo nodig zeven. De beentjes, die schuin afgehakt zijn en waarvan een gedeelte schoon is afgeschrapt, met een stukje papier afvegen en er papieren manchetjes aansteken. Deze worden in den regel bij het vlees geleverd. Voor het maken van een gegarneerde schotel de côteletten b.v. plaatsen om een bergje van kastanje- of aardappelpurée. In het eerste geval de schotel garneren met gekookte, gepelde kastanjes, in het laatste geval doperwten of geschilde en gebakken tomaten op de schotel schikken en de schotel b.v. afwerken met gespoten aardappelpurée, gehakte peterselie en een touf peterselie.

Runderlappen.

4 runderlappen van 100 g 100 g of minder rundvet of (en) boter	(peper), zout (ui, kruidnagel, laurierblad, azijn)

De lappen schrappen, zouten, (met peper bestrooien) en in vet of (en) boter aan beide kanten bruin bakken. (De fijn gesneden ui even meebakken en daarna water, azijn en kruiden toevoegen). De lappen stoven tot ze mals zijn Riblappen 1 u. of korter stoven. Voor vanglappen en lappen van halsvlees is een stooftijd van 3 u. misschien nog niet lang genoeg. De lappen kunnen ook zonder azijn en kruiden bereid worden.

Kalfslappen.

4 kalfslappen van 100 g 100 g boter of minder	zout citroensap

De lappen schrappen, zouten, bruin bakken en met wat water en citroensap stoven tot ze mals zijn, $^1/_2$ u. of wat langer.

Gepaneerde kalfslappen.

4 dunne, magere kalfslappen van 75 g 100 g boter of minder	zout citroensap

De lappen schrappen, zouten en paneren. Hiervoor de lapjes door losgeklopt eiwit halen, laten afdruipen, in paneermeel wentelen en afschudden. De boter lichtbruin laten worden, de lappen er in leggen, even laten liggen, zodat aan de onderkant het eiwit stolt en het paneermeel vasthecht, dan het vlees omleggen en het aan beide kanten onder nu en dan

keren bruin bakken. Wat water en citroensap toevoegen en het vlees zo nodig zachtjes gaar stoven, 1/4 à 1/2 u.
Men neme hiervoor bij voorkeur dunne, malse lapjes, die niet of kort gestoofd behoeven te worden, omdat gepaneerd vlees door stoven meestal aan uiterlijk verliest.

Varkenslappen, Lamslappen.

4 varkens- of lamslappen van 100 g	100 g boter of minder zout

De lappen schrappen, zouten en in de boter aan beide zijden bruin bakken. Water toevoegen en het vlees onder nu en dan keren zachtjes gaar stoven tot ze mals zijn, 1/2 à 3/4 u.

Lapjes met tomatenjus.

4 lappen van 100 g 75 g boter of minder zout, peper	2 tomaten 1 ui aardappelmeel)

De lappen zouten, bestrooien met peper en bruin bakken. Even vóór het stoven fijn gesneden ui meebakken en daarna geschilde tomaten toevoegen. Zo nodig water toevoegen en de lapjes stoven tot ze mals zijn. Na het stoven de jus al of niet zeven en naar verkiezing binden met iets aardappelmeel.

Lapjes met kerriejus.

4 lappen van 100 g 75 g boter of minder zout	1 ui 1 theelepel kerrie (aardappelmeel)

De lappen zouten en bruin bakken. Even vóór het stoven de fijn gesneden ui en de kerrie meebakken, wat water toevoegen en het vlees stoven tot het mals is. De jus al of niet zeven en naar verkiezing binden met iets aardappelmeel.

Gemarineerde lappen.

De lappen een dag te voren marineren. Hiervoor het gezouten vlees in azijn verdund met water leggen. Naar verkiezing ui, laurierblad en peperkorrels toevoegen. De lappen daarna goed laten uitlekken, bruin bakken en met de marinade stoven tot het vlees mals is. Behalve dat men door deze bewerking een variatie in de vleesgerechten aanbrengt, maakt men het vlees er ook malser mee terwijl sterk smakend vlees, bijv. lamsvlees er wel smakelijker door gevonden wordt.

Runderrolletjes (Rundervinken).

4 magere dunne runderlapjes van 75 g
4 lapjes kalfsnet
50 g rundergehakt
50 g varkensgehakt
100 g boter of minder
oud brood of gekookte aardappel
zout, peper, nootmuskaat

De lapjes schrappen, zouten en bestrooien met peper. Het brood week maken in water, dit er zoveel mogelijk uitdrukken of de aardappel fijnmaken de kruiden toevoegen en het gehakt er door mengen. Het aangemengd gehakt over de lapjes verdelen. De lapjes, met gehakt er in, oprollen, omgeven door kalfsnet, de rolletjes met een draad vastbinden en in de boter bruin bakken en gaar stoven, $^1/_2$ à 1 u. De draadjes verwijderen.

Blinde vinken.

4 magere dunne kalfslapjes van 75 g
4 lapjes kalfsnet
100 g kalfsgehakt
100 g boter of minder
stukje ui
oud brood of gekookte (aardappel
($^1/_2$ ei)
zout, peper, nootmuskaat
(fijngesneden peterselie)
(eiwit, paneermeel)
citroensap

De lapjes schrappen en zouten. Het gehakt aanmengen met fijn gesneden, geraspte of gebakken ui, brood of aardappel, (ei), zout en kruiden. Verdere bereiding als runderrolletjes. Voor het stoven wat citroensap toevoegen.
De blinde vinken kunnen ook gepaneerd worden (zie blz. 163). Na het bakken moet men ze voorzichtig, zonder water toe te voegen, laten gaar worden. Deze bereiding vraagt wat meer zorg, maar geeft dikwijls een mooier resultaat.

Kalfsoesters.

8 kalfsoesters van 40 à 50 g
100 g boter of minder
zout
eiwit, paneermeel

De oesters schrappen, zouten, paneren (zie bereiding blz. 163) en in de boter, onder nu en dan keren, bruin en gaar bakken, ± 10 min. Door het keren wordt de boter afgekoeld, waardoor men voorkomt dat vlees en jus te donker worden. De jus afmaken met wat water en zo nodig zeven.
Van kalfsoesters kan men met aardappelpurée (of ander aardappelgerecht) spaghetti of macaroni, ook in combinatie b.v. met tomaten, goede lunchschotels bereiden. Een schotel

van kalfsoesters met roerei (en spaghetti) kan o.a. goed zijn, indien men een kalfsoester van 50 g een te kleine vleesportie vindt en deze wil aanvullen met roerei.
Voor de middagtafel kunnen smakelijke en aardige schotels bereid worden van kalfsoesters met purée (of andere aardappelgerechtjes) en een groene groente of tomaten of een combinatie van verschillende groenten. De groenten worden even met boter geschud of begoten.

Kalfsoesters met gehakt (Gefarceerde kalfsoesters).

6 kalfsoesters van 40 à 50 g
125 g kalfsgehakt
100 g boter of minder
stukje ui
oud brood of gekookte aardappel
$^1/_2$ ei
zout, peper, nootmuskaat
fijngesneden peterselie
eiwit, paneermeel

De oesters schrappen en zouten. Het gehakt aanmengen als voor blinde vinken (zie blz. 171). Op ieder stukje vlees $^1/_6$ gedeelte van het gehakt leggen en het er goed opdrukken. De gevulde oesters paneren (zie blz. 163) en in de boter, onder nu en dan keren, evenals kalfsoesters, bruin en gaar bakken, ruim $^1/_4$ u. Het vlees in het begin vooral aan de gehaktzijde bakken. De jus afmaken met wat water en zo nodig zeven.
Voor het opdienen, zie bij kalfsoesters.

Wiener Schnitzel.

4 zeer dunne, magere kalfslapjes van 75 g
100 g boter of minder
2 ansjovissen
4 kappertjes
2 schijfjes citroen

De lapjes schrappen, zouten, paneren (zie blz. 163) en als kalfsoesters bruin en gaar bakken, ± 10 min. De jus afmaken met wat water en zo nodig zeven. Iedere Schnitzel garneren met een half (uitgetand) schijfje citroen, een opgerolde halve ansjovis, die gedeeltelijk ontzouten is en waarop een kappertje gelegd wordt. Naar verkiezing de schotel aanvullen met gesneden augurk, in frituurvet gebakken aardappeltjes en wat groente, die de schotel tegelijkertijd een goed uiterlijk geven.

Paprika Schnitzel.

Dunne, malse lapjes vlees bruin bakken, met het bakvet een paprikasaus maken, (zie blz. 59 en 64), en het vlees hierin enige tijd laten stoven.

Zwezeriklapjes (Escalopes de ris de veau)

(6—8 personen).

2 halszwezeriken	zout
100 g boter of minder	eiwit, paneermeel

De zwezeriken tot het bereiden in water zetten en blancheren in water met zout (d. i. opzetten met koud water, aan de kook brengen en afgieten). De zwezeriken ontvellen, in dikke plakken snijden, paneren (zie blz. 163) en onder nu en dan keren in de boter bruin en gaar bakken. Dit vlees kan gegeven worden zoals bij kalfsoesters is vermeld (zie blz. 171). Ook worden hier dikwijls fijnere groenten bij gegeven als aspergepunten, artisjokkenbodems gevuld met een halve tomaat of met doperwten of champignons.
Ook kan dit gerecht opgedaan worden zoals bij tournedos is beschreven, namelijk op een stukje gebakken brood.

Gebakken kalfshersenen.

2 stel kalfshersenen	zout, peper
100 g boter of minder	eiwit, paneermeel

Bereiding als zwezeriklapjes. Ze kunnen gegeven worden op een stukje gebakken brood, waarbij geschilde, gebakken tomaten, stukjes gekookte knolselderij of een sla een goed toevoegsel vormen.

Lever bakken.

300 à 400 g kalfs-, runder- of varkenslever tot lapjes gesneden van 50 tot 100 g	100 g boter of minder peper, zout (bloem)

De lever tot het bereiden in water zetten, wassen, inwrijven met peper en zout (en in bloem wentelen). De lapjes in boter bruin bakken en stoven tot ze juist gaar, doch van binnen nog niet geheel droog zijn, 5 à 10 min. Door lang verhitten wordt lever hard en vast.
Bestelt men dunne lapjes b.v. van 50 g, dan kunnen ze, evenals kalfsoesters, gelijktijdig bruin en gaar gebakken worden. Ze kunnen ook, evenals kalfsoesters, tot gegarneerde schotels verwerkt worden.
Gebakken lever kan ook gegeven worden met een saus b.v. tomatensaus, bruine saus. In dat geval minder boter gebruiken.

Gebakken lever met gebakken spek.

Op ieder lapje gebakken lever een dun plakje gebakken mager rookspek (en wat gebakken uitjes) leggen. Grote plakken spek nemen, want ze krimpen sterk.
Voor ons land, waar men in de regel alleen 's winters spek gebruikt, past de opmerking, dat dit gerecht ook in de zomer uitstekend te geven is.

Gehakt.

400 g kalfsgehakt of 250 g rundergehakt en 150 g varkensgehakt
100 g boter of minder

100 g oud brood of gekookte (1 ei) (aardappel
zout, peper, nootmuskaat
paneermeel of bloem

Het brood week maken in water, het water er zoveel mogelijk uitdrukken en brood of aardappel met (ei en) kruiden fijn roeren. Het gehakt er zo lang door mengen tot een samenhangende massa is verkregen. Het gehakt tot één grote bal of tot kleine balletjes vormen. Deze in paneermeel of bloem wentelen en in hete boter „bovenop" of in de oven bruin en gaar braden.
Worden de balletjes „bovenop" gebraden, dan ze snel aan alle kanten een korstje geven en door nabraden of stoven (als de jus vrij donker is) laten gaar worden. Voor het braden in de oven een hete oven gebruiken. Zie verder onderstaand recept: braden van groot vlees in de oven.

Getruffeerd gehakt, Kerriegehakt.

Door het aangemengd gehakt fijn gesneden gebakken ui, truffels en Madeira mengen. Voor kerriegehakt gebakken ui met kerrie toevoegen. Verdere bereiding als gehakt.
Wordt het gehakt voor sandwiches gebruikt, dan er een zodanige vorm aan geven, dat de hele of halve plakjes passen op de stukjes brood.

Groot rundvlees in de oven braden (roastbeef, boeuf, muisje, staartstuk, ribstuk, contrefilet, rollade).

1½ kg groot rundvlees
225 g rundvet of (en) boter of minder

15 g zout

Het vlees met warm water afspoelen en zouten. Het gesneden, gemalen of uitgesmolten rundvet of (en) de boter

in de braadslede heet laten worden, het vlees met de velkant naar boven er in leggen en bedruipen. Het vlees eerst in een hete oven en als het bijna bruin genoeg is, in een minder warme oven bruin en voldoende gaar braden. Het vlees om de 15 min. bedruipen; is de jus goed van kleur, dan nu en dan water toevoegen. Braadtijd 15 à 20 min. per 500 g, waarbij een $^1/_4$ u. extra gerekend wordt voor de afkoeling bij het bedruipen. Na het braden de jus afmaken met water tot het bezinksel is opgelost.
Geeft men de voorkeur aan bijna gaar vlees, dan zijn van bovengenoemde stukken staartstuk, ribstuk of rollade het meest geschikt, omdat de overige mager zijn en daardoor te droog zouden worden. De braadtijd wordt dan 20 à 25 min. per $^1/_2$ kg.
De braadtijd wordt naar verhouding korter indien het stuk vlees bij groter gewicht wel langer maar niet dikker wordt, bijv. muisje, ossenhaas, contrefilet.
Heeft men veel jus nodig, dan is aan te raden gedeeltelijk of geheel boter of margarine te gebruiken, daar men in dat geval bij het gebruik van vet alleen, geen mooie, bruine jus verkrijgt.

Groot rundvlees „bovenop" braden.

Zie voor de hoeveelheden het vorig recept.
Het vlees met warm water afspoelen en zouten. Het vet of (en) de boter in een gietijzeren of stalen pan heet laten worden en hierin het vlees aan alle kanten bruin braden. Het daarna met een deksel op de pan verder gaar braden en halverwege de tijd keren. Geeft men de voorkeur aan bijna gaar vlees dan doet men beter wat water toe te voegen en het vlees gaar te stoven, omdat de korst door braden te dik zou worden. Deze bereiding vraagt wat langer tijd (± 5 min. per 500 g) dan het braden in de oven.

Groot vlees grilleren.

Het vlees schrappen, (gewassen vlees wordt moeilijk bruin), zouten en met boter bestrijken. Het op een druippan („drippingpan") of braadslede met voorverwarmde en beboterde rooster leggen en in een zeer hete oven met veel bovenwarmte bruin roosteren. Het vlees keren wanneer het aan de bovenkant bruin is en ook de onderkant bruin roosteren. Wil men het vlees meer gaar hebben, dan stelt men het verder aan matige straling bloot.

Door aan het uitgedropen, ingedroogde en bruin geworden vleesnat en het gesmolten vet wat water toe te voegen, verkrijgt men een kleine hoeveelheid jus. Wil men meer jus hebben, dan extra boter in de druippan doen vóór de jus is afgemaakt, de boter bruin laten worden en de jus met water afmaken.
Gegrilleerd vlees wordt bij voorkeur gegeven met gebakken aardappelen (pommes frites e.d.), waarbij weinig jus nodig is, of het wordt gegeven met een saus.

Ossenhaas braden of grilleren.

$1^1/_2$ kg ossenhaas	15 g zout
225 g boter of minder	iets melk of room

De ossenhaas afspoelen, zouten en naar verkiezing larderen of barderen (zie blz. 165). Het vlees braden als groot rundvlees of grilleren. Braadtijd van ossenhaas $^1/_2$ u. Omdat de braadtijd voor dit gelijkmatig dunne stuk slechts kort is, moet de oven zeer heet zijn, terwijl de onderwarmte niet te groot mag zijn. De jus afmaken met iets melk of room en water. De jus moet gelijkmatig gebonden zijn.

Voor **ossenhaas „à la jardinière"** de ossenhaas in dunne, schuine plakken snijden, weer in de vorm van het vlees terugleggen en omgeven door vakken van verschillend gekleurde, fijne groente en een in frituurvet gebakken aardappelgerecht. De groente met gesmolten boter begieten en, waar het past, fijn gesneden peterselie er over strooien.

Voor **ossenhaas met een bruine saus** (pikante saus, Madeirasaus) het vlees grilleren of met minder boter braden. De dun gesneden plakjes weer ongeveer in de vorm van het stuk terugleggen en de saus, die zo dik moet zijn, dat ze het vlees goed bedekt en nog juist gelijk vloeit, er over gieten. Naar verkiezing er gehakte champignons of peterselie overstrooien. In frituurvet gebakken aardappeltjes er bij geven of in een berg op de schotel leggen. De saus, die men ter aanvulling erbij opdient, een weinig verdunnen.
Er kunnen bovendien een of meer groenten op de schotel gelegd worden, waartoe zich tomaten, doperwten, kleine prinsesseboontjes of blokjes knolselderij wel het beste lenen.
Een „uitgepelde" ossenhaas met zijspiertjes weegt $2^1/_2$ à 3 kg, zonder zijspiertjes $1^3/_4$ à 2 kg.

Koude ossenhaasschotel.

Voor deze schotel heeft men nodig ossenhaas, aspic, groenten en een saus.

Voor het vlees: $1^1/_2$ kg ossenhaas uit het midden (een stuk van gelijke dikte en zonder zijspiertje)
15 g zout
± 75 g boter

Het vlees braden of grilleren (zie ossenhaas braden of grilleren), geheel koud laten worden, heel dun en wat schuin snijden en de plakjes weer in de vorm van het stuk terugleggen en even aandrukken.

Voor aspic is er ± $^3/_4$ l van een donkere, sterk smakende aspic nodig, die stijf genoeg is om goed gespoten te kunnen worden (4 à 5 g gelatine per dl). (Zie het recept van aspic blz. 185). De donkere kleur kan verkregen worden door donkere bouillon, door bruin van jus, vleesextract, marmite of door sterk gebrande suiker. De goede smaak wordt verkregen door gedroogde en verse kruiden, kruidenazijn (en wijn), aroma en door bouillon of bouillonblokjes.
Het vlees zó dikwijls met nog juist vloeibare aspic begieten, dat het met een dikke, glanzende laag bedekt is.

De groenten. Hiervoor kiest men verschillend gekleurde, fijne groenten. Van de groene zijn doperwten en smalle boontjes (haricots verts) geschikt. Van de witte groenten heeft men te kiezen tusschen bloemkool, asperges, champignons en artisjokken. Verder vormen worteltjes en kleine tomaatjes dikwijls een goed bruikbare aanvulling. De groenten naar verkiezing marineren in olie en azijn met zout en peper, ze uit de marinade nemen en er, keurig opgestapeld, vakken van maken om het vlees. De groenten begieten met nog juist vloeibare aspic, zodat ze glanzen en voor uitdrogen en verkleuren beschermd zijn.
Met de overige aspic alle bestanddelen zo strak mogelijk omlijnen, vooral bij de buitenste rand aspic, die langs de binnenrand van de schotel loopt (b.v. door spuiten).

De schotel is sneller gereed, indien men artisjokkenbodems bedekt met gesneden groenten van verschillende kleur, om het vlees legt en de tussenruimten opvult met doperwten.

De saus. Remouladesaus is een van de meest geschikte mayonnaise-soorten om er bij te geven.

Wanneer deze schotel gegeven kan worden. Deze schotel leent zich goed voor een koud buffet, dat zowel voor een lunch als voor een souper kan aangericht zijn, doch is minder geschikt voor een middagmaal, waar het het laatste gerecht vóór het zoete gerecht zou kunnen zijn.

Groot kalfsvlees braden (platte en ronde fricandeau, rollade, nierstuk, filet, borst, kalkoentje en haasje).

Bereiding als groot rundvlees in de oven of „bovenop" (blz. 174). Voor het braden kalfsvet en (of) boter gebruiken. Braadtijd 25 à 30 min. per 500 g. Kalfshaas $^1/_2$ u. braden, daar deze „uitgepeld" slechts ± 600 g weegt.

Gevulde kalfsborst braden.

$1^1/_2$ kg kalfsborst om te vullen	stukje ui
500 g kalfsgehakt	oud brood of gekookte (ei) aardappel
250 g boter of minder	peper, nootmuskaat
20 g zout	fijn gesneden peterselie

Het gehakt aanmengen als voor blinde vinken, (zie blz. 171) en naar verkiezing met truffel en Madeira.
De kalfsborst zouten, opensnijden (of opengesneden bestellen), vullen met het gehakt, dicht naaien en op de gewone wijze gaar braden. Braadtijd 2 u.
Het is aan te raden hiervoor een groot stuk te nemen, omdat het anders moeilijk te vullen is.

Zwezerik braden (± 6 personen).

2 halszwezeriken	10 g zout per 1 water
100 g boter of minder	ui, wortel, peterselie

De zwezeriken tot het bereiden in koud water leggen, blancheren in water, zout en kruiden. Het vet- en bindweefsel zoveel mogelijk verwijderen. Ze op een schotel leggen en b.v. door middel van een tweede schotel ± 10 min. persen. De zwezeriken als groot vlees in de boter bruin en gaar braden, ± $^1/_2$ u. De jus afmaken met water. Bij deze bereiding heeft men goed zorg te dragen, dat de zwezeriken niet droog worden aan de dunnere punten. Velen zullen daarom aan de volgende bereiding de voorkeur geven: de zwezeriken blancheren, gaar koken in water met zout en kruiden (± $^1/_2$ u.), 10 min. persen b.v. door middel van een tweede schotel,

vet- en bindweefsel zoveel mogelijk verwijderen, de zwezerik door losgeklopt eiwit en paneermeel halen en bakken in bruine boter tot rondom een bruin korstje gevormd is. Een mooi, zeer croquant korstje verkrijgt men wanneer de zwezerik, die in eiwit en paneermeel gewenteld is, even in heet frituurvet gebakken wordt. Wanneer de zwezerik daarna met bruine boter overgoten wordt, is er toch een goede botersmaak aan het gerecht. De zwezeriken geven met doperwten en aardappeltjes, aardappelpurée of een gebakken aardappelgerecht òf er een „jardinière" schotel van maken. (Zie ossenhaas „à la jardinière" blz. 176).
Het gewicht van zwezeriken loopt uiteen van 200 tot 400 g per stuk.

Gefarceerde zwezerik braden.

1 halszwezerik
10 g zout per 1 water
ui, wortel, peterselie
150 g varkensnet

300 g geurig en met ei (en truffel en Madeira) aangemengd kalfsgehakt (zie blinde vinken, blz. 171),
100 g boter of minder

De zwezerik en het varkensnet tot het bereiden in koud water leggen. De zwezerik wassen, blancheren, gaar koken, ontvellen, persen en goed laten uitlekken of beter nog, even afdrogen. Het gehakt flink doorwerken, zodat het goed samenhangend is, het tot een lap uitspreiden en hiermede de zwezerik omwikkelen. Het vlees daarna in het net wikkelen en het als groot vlees in de oven gaar braden. Vooral oppassen, dat het vlees geen hard korstje krijgt, omdat men anders bij het snijden grote kans heeft het stuk te maken. Braadtijd ± $^3/_4$ u.
Het vlees met een scherp mes in schuine, vrij dikke plakken snijden en daarbij niet op het vlees drukken. De jus afmaken met water.
Met dit gerecht kan een jardinièreschotel gemaakt worden (zie ossenhaas à la jardinière blz. 176) of men kan het vlees geven met tomaten- of Madeirasaus, waarbij men bij voorkeur ook een aardappelgerecht en een groente opdient.

Gefarceerde kalfstong braden.

1 kalfstong
8 g zout per 1 water
ui, wortel, peterselie

400 g met ei (truffel en Madeira) aangemengd gehakt (zie blinde vinken, blz. 171).

thijm, laurierblad, peper-korrels	150 g varkensnet 100 g boter of minder

De tong tot het bereiden in water zetten, schoonmaken en gaar koken in ruim water met zout en kruiden; kooktijd ± $1^1/_2$ u. De tong warm pellen en verder bereiden als gefarceerde zwezerik (vorig recept).
Een kalfstong weegt „panklaar" 500 tot 700 g. Is het keelstuk er afgesneden, dan is er nog 400 tot 500 g over.

Kalfsnier braden (± 6 personen).

2 kalfsnieren	(peper)
100 g boter of minder	zout

De nieren tot het bereiden in water zetten, blancheren in water en zout, zo nodig van vetweefsel ontdoen en als groot vlees in boter gaar en lichtbruin braden, ± $^1/_2$ u. De nieren vooral niet langer braden dan totdat ze gaar zijn. Dit gerecht geven met gebakken tomaten of een bruine saus, tomatensaus of paprikasaus. Dan minder boter gebruiken.
Een kalfsnier weegt 250 tot 300 g.

Groot varkensvlees braden (schijf of rollade, filet, rib fricandeau, haasje).

Bereiding als groot rundvlees in de oven of „bovenop" (zie blz. 174). Voor het braden bij voorkeur boter gebruiken. Braadtijd 30 min. per 500 g. Varkenshaas $^1/_2$ u. braden, daar deze slechts 400 tot 500 g weegt.

Varkensrib (met been) braden.

Bereiding als groot varkensvlees. Om dit stuk na het braden goed te kunnen snijden, moet het bij de wervels zover zijn doorgezaagd, dat het in côteletten gesneden kan worden. Het is een uitstekend vleesgerecht b.v. bij zuurkool en savoyekool.

Lamsbout (zonder been), Lamsrug (zonder been) braden.

Bereiding als groot rundvlees, zie blz. 174. Braadtijd 30 min. per 500 g. Voor het braden bij voorkeur boter gebruiken. Naar verkiezing het vlees vóór het braden marineren en de marinade gebruiken bij het afmaken van de jus.
In plaats van jus kan ook een bruine saus gegeven worden, zie blz. 61 e.v.

Lamsrug (met been) braden.

Bereiding als lamsbout.
Bij het voorsnijden het vlees aan beide kanten van de wervelkolom lossnijden, eigenlijk afschrappen en het dunne teruggeslagen gedeelte van het dikke gedeelte afsnijden. Het been omkeren en de smalle spiertjes aan de onderzijde er af nemen. De dunne gedeelten in nette stukken snijden en zo onder het been leggen, dat dit niet wiebelt, maar stevig ligt. De beide dikke stukken in dikke plakken snijden en deze weer in de oorspronkelijke vorm op het been terugleggen. Naar verkiezing één of meer groenten en een aardappelgerechtje om het vlees leggen (zie ossenhaas „à la jardinière", blz. 176).

Spek braden.

500 g doorregen vers spek.
Het spek aan alle kanten schoon schrappen en in zijn geheel in de oven gaar en bruin braden, ± $^3/_4$ u.
Het spek warm geven bij verschillende stamppotten en wintergroenten. Het koude spek, dun gesneden bij brood geven. Het spekvet kan opgebruikt worden bij bonen en capucijners, in stamppotten en wintergroenten, in sausen, bij het bakken van pannekoeken enz. Ook kan het met stroop gemengd als „stroopjesvet" op brood gesmeerd worden, hetgeen vooral in Zeeland gebruikelijk is.

Spek bakken.

Spek bakken in de koekenpan: het spek aan alle kanten schoon schrappen, in plakjes of in dobbelsteentjes snijden en het spek langzaam bruin bakken.
Spek bakken in de oven: de plakjes in een gietijzeren pannetje of vuurvaste schotel in de oven zetten tot het spek bruin is. Dit is een gemakkelijke manier, waarbij het spek mooi gelijkmatig gebakken wordt.

Bacon bakken.

Een klein stukje boter lichtbruin laten worden en hierin de dunne plakjes zonder zwoerd even verwarmen tot het vet doorschijnend is.

Rolpens bakken.

300 à 400 g in schijven gesneden rolpens
100 g of minder boter of vet van de rolpens en boter
1 flinke reinet

Het vel van de schijven afnemen, de rolpens in bloem wentelen en in boter bruin bakken, zo, dat het vlees zacht blijft. De appel wassen, boren, in schijven snijden, deze in hetzelfde vet bruin bakken en de appelschijven op de rolpens leggen. (De jus afmaken met water).
Rolpens o.a. geven bij rode kool, appelmoes, stamppot van appelen.

Bloedworst bakken.

300 à 400 g in schijven gesneden bloedworst
100 g boter of minder
De bloedworst (in bloem wentelen en) vlug in boter bruin bakken. De jus afmaken met water.
Over het voordienen zie het vorig recept.

Saucijsjes of verse worst braden.

500 g worst	bloem
75 g boter of minder	

De worst wassen, in bloem wentelen en langzaam gaar en aan alle kanten bruin laten worden, ± 20 min. De jus afmaken met water.
De worst o.a. geven bij zuurkool, bloemkool, tomaten en bij stamppotten van kool, raapstelen, andijvie, knolraap.

Gesmoord vlees (Schmorbraten).

$1^1/_2$ kg staart- of schouderstuk	15 g zout
	(peper)
75 g rundvet of boter	(laurierblad, kruidnagel)
$^1/_2$ l water	(bloem of aardappelmeel)

Het vlees wassen, zouten (bestrooien met peper), naar verkiezing in bloem wentelen of een lepel bloem aan het vet toevoegen en in boter of vet in een gesloten pan bruin en gaar smoren. Is het vlees bruin genoeg, dan water (en kruiden) toevoegen en het vlees zachtjes gaar stoven, ± $^1/_2$ u. p. 500 g. De jus is reeds een weinig gebonden; is dit niet voldoende, dan de jus sterker binden met aangemengde bloem of aangemengd aardappelmeel.
Groente en aardappelen kunnen in de pan meegesmoord en naast het vlees opgedaan worden (zie afb. na blz. 160).
Zie ook smoren van groot vlees blz. 160.

Gulyas (Hongaars gesmoord vleesgerecht).

500 g rundvlees b.v. schouderstuk
1 grote ui
50 g reuzel of spek
zout
paprika
knoflook
1 tomaat
(bloem)

Het vlees in vrij dikke stukken snijden. De kleingesneden uien in het vet lichtbruin bakken, het gezouten vlees, de paprika (en de knoflook) toevoegen en enige tijd smoren. Is het vlees bruin genoeg, dan de gesneden tomaat en iets water toevoegen en het vlees gaar en mals stoven, 2 à 3 u.
Iets aangemengde bloem kan toegevoegd worden om het bovendrijven van het vet te voorkomen.
Het gerecht geven met rijst of aardappelen.

Bouilli.

1 1/2 kg bouilli of schoudermuis (platte muis)
8 g zout per 1 water
ui, wortel, peterselie
thijm, laurierblad, peperkorrels
1 1/2 l lichte of bruine bouillonsaus, zure saus, kerriesaus, tomatensaus, paprikasaus, champignonsaus.

Het vlees wassen en koken in water met zout en kruiden tot het gaar en mals is. Daar het vlees taai is, zal dit wel 3 à 4 u. duren. Het vlees in plakken snijden, bedekken met een deel van de saus en de rest verdunnen en afzonderlijk opdoen. Geschikte groenten om er bij te geven zijn o.a.: witte bonen, flageolets, prinsessebonen, worteltjes, knolselderij en tuinbonen.

Gekookte zwezerik met saus.

2 hartzwezeriken (± 1/2 kg)
10 g zout per 1 water
ui, wortel, peterselie
1/2 l ragoûtsaus zonder vulsel of tomatensaus of een saus van bouillon en aspergewater

De zwezeriken tot het bereiden in koud water leggen, wassen, blancheren en gaar koken in water met zout en kruiden, ± 1/2 u. Vet- en bindweefsel zoveel mogelijk verwijderen en de zwezerik persen onder een zwaar voorwerp b.v. een schotel; het vlees in de bouillon weer opwarmen en in dikke, schuine plakken snijden.
De plakken op een warme schotel leggen, de saus er over

gieten en aspergepunten, met wat gesmolten boter bedropen, er naast of er om leggen.
De hartzwezerik, die beter dan de halszwezerik ontveld kan worden, leent zich het best voor gekookte gerechten, terwijl de grotere halszwezerik voordeliger voor gebakken gerechten dienst kan doen.
Voor een lichtverteerbaar ziekengerecht, maakt men het best een gekookt gerecht van een hartzwezerik.

Gekookte hersenen met bruine boter (± 5 personen).

2 stel kalfshersenen	azijn
10 g zout per 1 water	ui, wortel, peterselie

De hersenen tot het bereiden in koud water leggen, zoveel mogelijk van vliezen en bloedvaten ontdoen, wassen, blancheren en voorzichtig gaar koken in water met zout, (kruiden) en een scheutje azijn. Kooktijd ± 20 min.
De hersenen in dikke, schuine plakken snijden, overgieten met bruine boter, wat citroensap er over druppelen en gehakte peterselie er over strooien.
Ook kan men gekookte hersenen geven met mayonnaise en sla.

Lever koken.

De lever tot het bereiden in water zetten, wassen en gaar koken in water zonder zout, kooktijd 30 min. per 500 g. De lever weer wassen en laten staan in gekookt water met zout. De lever dun gesneden bij de boterham geven met peper en zout.
Een varkenslever weegt ± 2 kg, een kalfslever 2 à $2^1/_2$ kg, een runderlever ± 6 kg.

Galantine de veau.

250 g magere kalfslappen	melk
250 g varkensbiefstuk	Madeira
125 g vet vers of rookspek	zout, peper, nootmuskaat
100 g gerookte ossetong	nagelgruis
50 g oud brood of wat meer	150 g varkensnet
1 ei	

Vlees en spek heel fijn malen. Van brood, melk, ei, Madeira en kruiden een papje maken en dit goed door het vlees mengen. De massa tot een langwerpige bal vormen, in varkensnet wikkelen en zo stevig mogelijk in een doekje binden. Het vlees in een pan met ruim kokend water met 5 g zout per 1 water gaar koken, ± $1^1/_4$ u. De galantine, terwijl ze nog

warm is, persen door er iets zwaars op te leggen. Als ze koud is, de doek er af nemen.
Het vlees geven als koffiegerecht of aan het middagmaal als laatste vleesgerecht met aspic, sla en mayonnaise. Hiervoor de galantine in plakjes snijden, ze dakpansgewijs neerleggen of ze weer in dezelfde vorm terugbrengen. In het laatste geval het geheel met gehakte aspic bedekken, hetgeen gemakkelijk gaat, als men met een (roestvrij) in warm water natgemaakt, breed mes over de gehakte aspic strijkt, die op de galantine is gelegd. Ook aspic om het vlees leggen, zodat de bodem van de schotel er geheel mee bedekt is. Uit enige der volgende produkten een garnering kiezen: peterselie, tomaat, Spaanse peper, kappertjes, truffel, augurkjes, hard gekookt ei, sla en deze zorgvuldig er op of er omheen leggen. Sla en saus er afzonderlijk bij geven. Galantine kan ook gemaakt worden van wild of gevogelte.

Aspic.

Voor 1 l aspic:
9 dl bouillon of 9 dl water
en 4 bouillonblokjes,
± 1 dl kruidenazijn (en wijn)
ui, wortel, peterselie
thijm, foelie, laurierblad,
peperkorrels
40 g gelatine
(2 eiwitten voor het klaren
van de aspic)

Alle bestanddelen bij de koude bouillon voegen. De massa vóór het verwarmen even laten staan, zodat de gelatine weekt, waardoor ze minder gemakkelijk aanbrandt.
Het eiwit goed door de vloeistof mengen, alles verwarmen en vooral goed roeren wanneer de bouillon troebel begint te worden. De massa even laten koken, van het vuur nemen, even laten staan en door een natgemaakte, dichte doek gieten, die b.v. over een grote kom is gespannen. De aspic afkoelen.
Voor aspic voor daubes heeft men nodig ± 3 g gelatine per dl en voor aspic om er mee te garneren, 4 à 5 g gelatine per dl Aspic van 4 à 5 g gelatine per dl is stijf genoeg om gehakt of gespoten te worden of om er figuren van te snijden.
Bij koude visschotels een lichte, weinig zure aspic gebruiken en bij koud rundvlees een donkere, sterk smakende aspic geven. De donkere kleur kan verkregen worden door donkere bouillon, bruin van jus, vleesextract, marmite, soja of caramel voor het klaren toe te voegen.
Wanneer op helderheid van de aspic geen prijs wordt gesteld, laat men het klaren achterwege.

Geperst vlees.

400 g dunne kalfslappen
250 g kalfsgehakt
± 50 g oud brood
melk
ei
zout, peper, nootmuskaat
fijngehakte uien, peterselie
1 dl gekruide bouillon met azijn
8 g gelatine

Het gehakt geurig aanmengen met brood, melk, ei en kruiden. De lappen wassen of schrappen, inwrijven met zout, peper en nootmuskaat en laag om laag met het gehakt in een vorm leggen, zodat de onderste en de bovenste laag uit lapjes bestaan. Tijdens het koken het vlees persen b.v. door middel van een persplaat of een schotel, waarop iets zwaars gelegd is. Het vlees „au bain-marie" gaar koken. Kooktijd ± $1^1/_2$ u. Wanneer de massa koud en de bouillon nog niet stijf is, de persplaat er af nemen. Voor het keren de vorm één tel in heet water houden. Het vlees dun snijden, garneren met gehakte aspic en b.v. met tomaten, eieren en sla. Geperst vlees geven met sla en mayonnaise, ravigotte-, tartaren- of remouladesaus.

Kalfstong koken.

1 kalfstong
zout
ui, wortel, peterselie
thijm, laurierblad, peperkorrels

De tong tot het bereiden in water zetten, de punt en het keelstuk met zout schoonmaken, de tong afspoelen en gaar koken met zoveel water, dat ze juist onderstaat en met kruiden en zout (8 g per l). Kooktijd ± $1^1/_2$ u. De tong is gaar, wanneer de keelbeentjes en het vel gemakkelijk loslaten. De tong warm pellen, het keelstuk er af snijden en de tong in de bouillon warm houden tot ze gesneden wordt. Ze dun snijden, de plakjes dakpansgewijs neerleggen of de schuingesneden plakjes leggen in de vorm van de tong, en het vlees met een deel van de saus bedekken.
De tong geven met een saus als zure eiersaus, ragoûtsaus, kerriesaus, champignonsaus of tomatensaus en met fleurons, croûtons, aardappelen, aardappelpurée, macaroni of rijst. Witte bonen, flageolets en prinsessebonen zijn geschikte groenten om bij gekookt vlees met saus te geven.
Een kalfstong zonder keelstuk weegt 400 à 500 g.

Ossetong koken.

Bereiding als kalfstong. Kooktijd $2^1/_2$ à 3 u. De tong geven

met een bruine saus, tomatensaus of zure eiersaus en fleurons, croûtons, aardappelen, aardappelpurée, macaroni of rijst. Een ossetong zonder keelstuk weegt $1^3/_4$ à 2 kg.

Gerookte ossetong koken.

De tong een nacht weken, goed wassen, opzetten met ruim kokend water zonder zout en gaar koken, kooktijd ± 3 u. Het keelstuk er af snijden, de tong pellen, weer opwarmen en in plakken snijden.
Gerookte ossetong geven met bruine boter, aardappelen of een aardappelgerecht en o.a. met flageolets, tuinbonen, snijbonen of doperwten. Koude plakjes tong bij brood of bij hors d'oeuvre geven.

Ham koken.

De ham een paar uren of langer weken, wassen, opzetten met ruim koud water zonder zout. Kooktijd 30 min. per 500 g. Voor een zware ham de kooktijd naar verhouding wat korter rekenen, b.v. $2^1/_2$ kg ham kooktijd 2 u. De ham is gaar, wanneer het zwoerd gemakkelijk loslaat. Wordt de ham koud gegeven, dan laat men ze in het kooknat afkoelen.
De ham geven bij brood of b.v. met tuinbonen, doperwten, snijbonen, bleekselderij, flageolets of zuurkool.
De bouillon kan gebruikt worden voor erwtensoep. Wil men het vet afzonderlijk gebruiken, dan laat men het kooknat afkoelen en schept het vet er af.

Ham grilleren.

De gaar gekookte ham van het zwoerd ontdoen Op afstanden van 4 à 5 cm een kruidnagel er in steken en op de volgende rijen de afstanden laten verspringen. De ham met paneermeel bestrooien en in een oven met veel bovenwarmte bruin laten worden. De ham snijden voor zover dit nodig is, het stuk op de schotel plaatsen, en de plakken netjes neerleggen.
(De schotel versieren met kleine vakjes kleurige groenten).
Bruine boter er bij geven.

Casseler rib (gepekelde en gerookte varkensrib) **koken.**
Hamburger rib (gepekelde en gerookte runderrib) **koken.**

Bereiding als ham koken (zie bovenstaand recept).

Rookworst koken.

400 g rookworst

De worst afspoelen, niet inprikken, opzetten met wat koud of lauw water en het water zo heet laten worden dat het nog juist niet kookt. De worst ± ½ u. in heet water laten staan. De worst o.a. geven bij stamppot van snijbonen, stamppot van boerenkool, snijbonen uit het zout, zuurkool, Brussels lof, kropsla, spruitjes, aardappelsla en in erwtensoep.
De worst koud geven bij brood of, in combinatie met andere koude gerechtjes, als hors d'oeuvre.

Knakworstjes koken.

4 paar knakworstjes

Bereiding als rookworst. De worstjes 10 min. in heet, doch niet kokend water laten staan. Over het voordienen zie het vorig recept.

Hoofdkaas „à la minute".

(broodbelegging of vlees voor het middagmaal).

300 g vleesresten
3 dl bouillon of verdunde jus met azijn
25 g gelatine (of de helft hiervan)
zout, peper, nootmuskaat, fijne kruidnagelen
augurken en uitjes uit het zuur

Het vlees fijnhakken of malen, en de kruiden en het kleingesneden zuur toevoegen. De gelatine weken en oplossen in het vocht, het vlees er door roeren en de massa in een vorm gieten wanneer ze begint stijf te worden en hierin verder laten afkoelen. Ze is dan stijf genoeg om dungesneden te kunnen worden voor broodbelegging.
Is de hoofdkaas bestemd voor het middagmaal, dan behoeft ze niet zo dungesneden te worden en men kan volstaan met de helft der gelatine.
Dit vleesgerecht kan gegeven worden met groenten als prinsessebonen, uien, tomaten, bieten, rode kool. Ook bij bonen met spek of spekvet is het goed te gebruiken.

WILD („Harig" wild).

In ons land wordt weinig wild gebruikt, omdat het er weinig voorkomt. Behalve haas en konijn kan men nu en dan reevlees en wilde zwijnenvlees verkrijgen, hetzij in de jachttijd hetzij op andere tijden als het in voorraad gehouden wordt in koel- of vriesinrichtingen.
De prijs van de *hazen* wordt berekend naar het gewicht. Men onderscheidt volle hazen ± 3 kg, $^3/_4$ hazen ± 2 kg en halve hazen van ± $1^1/_4$ kg.
De wilde *konijnen* zijn kleiner, meestal wegen ze „panklaar" ± 1 kg.
De beste, grote stukken vlees van *ree* en *wild zwijn* zijn de rug en de bout; goede kleine stukken zijn biefstuk, côteletten, lapjes.

Bij het *keuren* van wild op versheid onderscheidt men 3 stadia:

1°. het verse stadium;
2°. het stadium van het adellijk zijn (van de „haut goût");
3°. het stadium van bederf.

In het tweede stadium heeft het vlees een sterker wildsmaak en geur, een donkerder kleur en het is weker en daardoor malser geworden.
Wild kan ook malser gemaakt worden door het te marineren. Bij jong en mals wild is het beter deze bewerking niet toe te passen, tenzij men de zure smaak verkiest. Voor het marineren het vlees kruiden met peper en zout en het begieten met rode of witte wijn of azijn. Verschillende kruiden toevoegen n.l. sjalotten, knoflook, selderij, peterseliewortel, thijm, laurierblad, peperkorrels, kruidnagelen.
Wild braden in een wildpan, d.i. een braadpan met deksel. In plaats van een deksel kan men een beboterd papier gebruiken.
Bij wild wordt compôte of groente geprensenteerd. Bij haas wordt b.v. rode kool of appelmoes gegeven, bij reerug appelcompôte en bessengelei of compôte van veenbessen of verschillende groenten.

WILD EN TAM GEVOGELTE.

Tam gevogelte wordt vers gebruikt, terwijl bij wild gevogelte door liefhebbers wel de voorkeur aan adellijk wild gegeven wordt.
De ouderdom van het dier is waar te nemen aan de grootte, aan de schubben van de poten, die bij jonge dieren nog niet sterk verhoornd zijn, aan de snavel, die nog gemakkelijk te verbuigen is en aan het borstbeen, dat nog grotendeels uit kraakbeen bestaat en daardoor nog buigzaam is. Bij jonge hanen zijn de sporen aan de poten nog weinig ontwikkeld. Bij oude patrijzen is de buitenste slagpen puntig afgesleten.
Men verdeelt de *kippen* in verschillende soorten, n.l. piepkuikens, kuikens, jonge hanen, kippen, oudere soepkippen en poulardes of kapoenen, die speciaal gemest zijn. Met de naam „volaille" wordt in de keuken-terminologie kip bedoeld. De andere vogels worden met hun soortnaam aangeduid. Consommé de volaille is dus kippesoep.
Met suprêmes de volaille duidt men de borststukjes aan, die, als ze afzonderlijk bereid worden, door sauteren (d.i. onder nu en dan keren) worden gaar gemaakt.

Kalkoen wordt, evenals gans, en zelfs bij voorkeur, als Kerstgebraad gebruikt, maar ook als eerste of tweede vlees aan de dinertafel.

De *tamme* en de *wilde* duif worden beide gebruikt. Dikwijls wordt er gehakt onder het borstvelletje geschoven, waardoor het borstvlees minder uitdroogt.

Van *watervogels* worden veel gebruikt de *gans*, de *wilde* en de *tamme eend*, de *smient*, de kleinere *taling* en de nog kleinere *watersnip*. Wilde eenden worden in de regel boven de tamme verkozen omdat ze minder tranig smaken. Het vlees van deze dieren is donkerder dan van tamme eenden. De gemeste ganzen, die veel als Kerstgebraad gebruikt worden, bereiken wel een gewicht van ± 6 kg. De traanklier, die zich bij de staart bevindt, wordt bij alle watervogels weggesneden. Om de tranige smaak nog meer weg te nemen, wordt gans meestal en eend ook wel eens, gevuld met aardappelen, appelen of kastanjes.

Van *wild gevogelte*, die alleen te verkrijgen zijn als de jacht hierop is opengesteld of wanneer ze in koelhuis of vries-

inrichting zijn opgeslagen, noemen we nog *patrijs, fazant* en *houtsnip*. Om te voorkomen dat ze bij het braden uitdrogen, worden patrijs en snip gebardeerd en fazant gebardeerd of gelardeerd. Bij het barderen wordt alleen het borstvlees met een lapje spek bedekt.

Gevogelte braden. (Algemeen recept).

Gevogelte braden als groot vlees, doch liefst in een wildpan, d. i. een braadpan met deksel en het dikwijls bedruipen. Als vervangingsmiddel van een deksel kan een beboterd papier gebruikt worden.
Zo nodig het gevogelte voorkoken om het malser te maken. Hierdoor wordt het echter afgekookt en bij het braden minder gemakkelijk en minder mooi bruin.
Wie er op gesteld is, dat het gebraad zó gaar is, dat de kip bijna „uit elkaar valt", neme de braadtijd langer, dan hieronder opgegeven is.
De hoeveelheid boter, die nodig is, zal afhangen van de grootte van de vogel en van de wijze, waarop het gerecht gegeven wordt.
Gevogelte wordt gegeven met compôte, met sla of met groente. Wordt het ook met aardappelen gegeven, dan is er meer jus nodig. Bij de hieronder staande opgave is hierop gerekend.

Is er weinig jus nodig, dan de helft van de boter of minder gebruiken.

	gemiddelde braadtijd	hoeveelheid boter	aantal personen
kip	1 u.	100 g	3 à 4
kuiken	$^3/_4$ u.	75 „	2 à 3
piepkuiken	$^1/_2$ à $^3/_4$ u.	50 „	2
poularde	$1^1/_2$ u.	150 „	6
gefarceerde poularde	2 u.	200 „	8
duif en gefarceerde duif	$^1/_2$ à $^3/_4$ u.	50 „	2
patrijs	$^1/_2$ à $^3/_4$ u.	50 „	2
fazant	1 u.	75 „	4
eend	$1^1/_4$ à $1^1/_2$ u.	100 „	4
smient	1 u.	75 „	3
taling	$^1/_2$ à $^3/_4$ u.	50 „	2
watersnip	20 à 30 min.	25 „	1
houtsnip	$^3/_4$ u.	50 „	2
kalkoen	3 à 4 u.	300 „	10 à 12
gans	3 à 4 u.	100 „	10 à 12

Haas braden (8 à 10 personen).

1 haas (2 à 3 kg)	250 g boter of minder
50 à 100 g lardeerspek	zout

De panklaar gemaakte haas wassen, zouten en larderen of barderen (zie blz. 165). De haas als groot vlees in de oven bruin en gaar braden in een hazepan of in een braadslede met een papier bedekt en dikwijls bedruipen. Braadtijd 2 à $2^1/_2$ uur. De haas is gaar, wanneer het vlees langs de wervelkolom gemakkelijk loslaat. De haas uit de pan nemen en de jus afmaken met het bloed, dat met iets water is losgeklopt. De jus wordt daardoor gebonden.
Wordt de haas „bovenop" gebraden, dan is aan te raden hem in stukken gesneden te bestellen, daar dit het braden vergemakkelijkt. Oude haas wordt bij voorkeur vóór het braden enige tijd gemarineerd.
Voorsnijden van haas: de poten afsnijden, de achterpoten nog eens doorsnijden en het vlees langs de wervelkolom er af nemen en in stukken snijden.
Haas geven met appelmoes, compôte van verse halve appelen of veenbessen. Er kan ook rode kool of zuurkool bij gegeven worden.

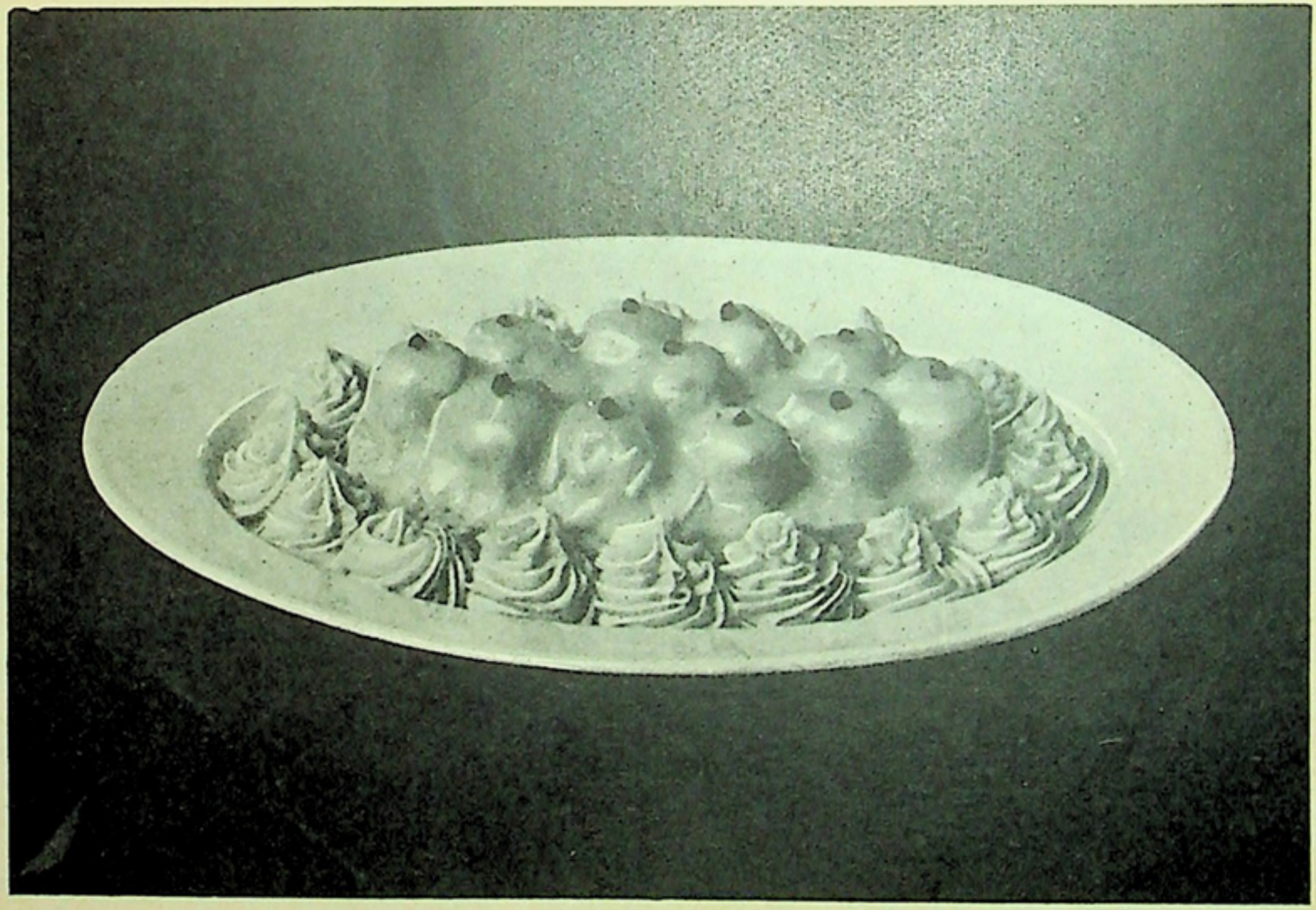
Hazepeper van rauwe haas (8 à 10 personen).

1 haas in stukken gesneden	1 grote ui
zout, peper	80 g boter of minder
1 dl azijn	80 g bloem
3 dl rode wijn	1 lepel suiker of meer
6 dl water	

De stukken haas wassen, inwrijven met een mengsel van peper en zout en marineren in azijn, wijn, wat water en ui. De stukken haas laten uitlekken en in boter bruin bakken. De jus afmaken met de marinade, de suiker en het water en hierin het vlees laten stoven tot het mals is, 2 u. of langer. De jus binden met aangemengde bloem.
Deze bereiding is bijzonder geschikt voor oude haas.

Hazepeper van gebraden haas (8 à 10 personen).

1 haas in stukken uiteengesneden of het vlees van het been afgenomen	6 dl bouillon van de karkas met bruin van jus
	1 dl azijn



Schotel van tongfilets met aardappelpurée, gegarneerd met kappertjes

Tongfilets blz. 207 - Roomsaus blz. 57 - Purée van verse aardappelen blz. 269

3 dl rode wijn	100 g bloem
1 grote ui	peper
100 g of minder vet van de jus of boter	1 lepel suiker of meer (zout)

Van de karkas bouillon trekken. De gesneden ui licht bakken met vet van jus of boter, de bloem toevoegen en dit mengsel roerende bruin laten worden. Het hete vocht er bij gedeelten bijgieten, de saus glad roeren en telkens laten doorkoken. De saus afmaken met azijn, wijn, peper en suiker, dichtgedekt laten stoven, zeven en de stukken haas er in laten stoven, ± 1 u.

Konijn braden.

Het konijn in stukken gesneden bestellen. In zijn geheel bereid is het geen ogelijk gerecht.
Verdere bereiding als haas. De braadtijd van wilde konijnen is 1 à 2 u., van de grotere tamme konijnen wat langer.

Konijn stoven.

1 konijn in stukken gesneden	citroensap of tomaat of tomatenpurée
75 g boter of minder (± 1 kg)	bloem of aardappelmeel
zout, peper	

De stukken konijn wassen, inwrijven met peper en zout, in boter bruin bakken en met wat water en citroensap of tomaat of tomatenpurée gaar stoven, 1 à 2 u. (De jus iets binden met aardappelmeel of bloem).
Tamme konijnen wegen $1^1/_2$ à $2^1/_2$ kg, moeten langer stoven en kunnen voor een groter aantal personen dienst doen.

Reebout braden.

1 reebout (2 à 3 kg)	azijn
250 g boter of minder	wijn
± 25 g zout	ui
peper	(aardappelmeel)

De bout wassen, inwrijven met peper en zout, marineren in azijn, wijn, wat water en ui en als groot vlees zeer gaar braden, $2^1/_2$ à 3 u. Zorg dragen, dat de punt niet uitdroogt. Daartoe na enige tijd de punt bedekken met papier of met een lapje spek. De jus afmaken met de marinade. Wordt de reebout niet

gemarineerd, dan kan de jus ook afgemaakt worden met bessengelei en rode wijn en naar verkiezing gebonden worden met wat aangemengde bloem.
De reebout geven met kastanjepurée en bessengelei, met appelcompôte of compôte van veenbessen.

Reerug braden.

1 reerug (2 à 4 kg)	± 25 g zout
250 g boter of minder	

Bereiding als reebout. In plaats van jus kan ook poivradesaus of wildsaus gegeven worden (zie blz. 63).
De reerug voorsnijden als lamsrug met been (zie blz. 181).

Kip braden (3 à 4 personen).

1 kip	zout
100 g boter of minder	

De panklaar gemaakte kip van binnen en van buiten wassen, zouten en een stukje boter er in doen. Meestal kan dit geschieden zonder de kip geheel los te maken.
De kip als groot vlees braden en dikwijls bedruipen. Braadtijd ± 1 u. De kip is gaar, wanneer men gemakkelijk door het vlees prikt, het vlees aan de poten terugtrekt en deze gemakkelijk een eind op zij gebogen kunnen worden. Vóór het opdoen de touwtjes (en het stokje) verwijderen.
De jus afmaken met zoveel water, dat het bruine bezinksel is opgelost.
Worden er geen aardappelen bij de kip gegeven, dan kan men met ± 60 g boter volstaan.
Het voorsnijden van kip: de poten er af nemen, de vleugels met een stukje van het borstvlees afsnijden, het overige borstvlees aan weerszijden van het borstbeen afnemen òf borst en rug van elkaar snijden, de borst in de lengte en de rug overdwars in tweeën snijden.
Meestal wordt compôte of sla, maar ook wel fijne groente als doperwten, tomaten of champignons bij kip gegeven. Ook bij droog gekookte rijst (met sambal) is kip een uitstekend gerecht.

Gestoofde kip met tomatensaus.

1 kip in stukken gesneden	zout, peper
50 g boter of minder	bloem of aardappelmeel
½ kg tomaten	champignons
ui, pietersele	

De stukken kip wassen, zouten en in de boter bruin bakken. De tomaten en de kruiden toevoegen en alles samen nog ± 1/2 u. laten smoren. Bij het gebruik van verse champignons de schoongemaakte champignons ± 10 min. mee smoren. De stukken kip en de champignons uit de saus nemen, deze zeven of de kruiden er uitnemen en de saus zo nodig binden. De saus afmaken het gesneden champignons en de kip in de saus verwarmen. Het gerecht opdoen met stukjes gebakken brood of met fleurons.

Gestoofde kip met kerrie. Gestoofde kip met paprika.

1 kip in stukken gesneden	ui	50 g bloem
50 g boter of minder	kerrie of paprika	zout
	1/2 l water of bouillon	champignons

De stukken kip wassen, zouten en in de boter bruin bakken. De ui en de kerrie of paprika even mee bakken, water of bouillon toevoegen en de kip gaar koken 1/2 à 3/4 u. Oude kip langer laten koken. Bij gebruik van verse champignons de schoongemaakte champignons ± 10 min. in de bouillon meekoken. De stukken kip er uit nemen, het vocht zeven, binden met aangemengde bloem, afmaken met gesneden champignons en de kip in de saus verwarmen.

Kip koken.

1 soepkip	ui, wortel, peterselie
zout	thijm, laurierblad, peperkorrels

De kip wassen en gaar koken in zoveel water met zout en kruiden, dat ze half onder staat en de kip na ± 3/4 u. keren. Kooktijd 1 1/2 u. of langer. Het vlees van de karkas afsnijden, behalve bij de poten, wanneer men deze zo wil geven.
De kip geven in witte ragoûtsaus, champignonsaus, tomatensaus, kerriesaus of paprikasaus en met rijst, die naar verkiezing in de bouillon is gaar gekookt.

Poulet à la bonne femme (8 personen).

2 braadkippen	Madeira of witte Bordeauxwijn
100 g boter of iets minder	een paar lepels tomatenpurée
zout, peper, nootmuskaat	ui, wortel
± 40 g bloem	champignons
1/2 l bouillon	

De kip rauw uiteensnijden. Hiervoor de poten en vleugels afsnijden en borst en rug van elkaar snijden; de borst in de lengte en de rug overdwars doorsnijden. De stukken wassen, inwrijven met een mengsel van peper, zout en nootmuskaat en ze in bloem wentelen. De kip bruin bakken, de gesnipperde ui en wortel enige tijd meebakken, bouillon, tomatenpurée, verse champignons en wijn toevoegen en de kip en de champignons gaar stoven, ± 15 min. De kip er uit nemen, het vocht zeven en binden met aangemengde bloem. De stukken kip op een schotel opstapelen, daarbij de mooie stukken op de rugstukken leggen en de pootjes er omheen plaatsen. Alles bedekken met de saus, die zo dik moet zijn, dat ze om het vlees blijft hangen. Naar verkiezing de pootjes afvegen en van manchetjes voorzien. Doorgesneden champignons door de saus mengen of bij het opdoen over het gerecht strooien. Fleurons of gebakken stukjes brood om de schotel leggen.

Poulet à la chasseur.

Dit gerecht op dezelfde wijze bereiden als het voorgaande, doch enige andere toevoegsels gebruiken. Wanneer de kip gedeeltelijk in de boter is bruin gebakken, dan enige klein gesneden, verse champignons en enige kleingesneden sjalotten toevoegen en de kip hiermee verder bruin bakken. Daarna bouillon, tomatenpurée, wat witte Bordeauxwijn of wat cognac toevoegen en kleingesneden dragon en kervel er door roeren. Het vocht niet zeven. Wanneer de kip is opgedaan en bedekt is met de saus, dan wat gehakte peterselie er over strooien.

Kip met mayonnaise.

De gekookte kippen in het kooknat koud laten worden, de huid er af- en de beentjes er uitnemen en de stukken kip schikken op een laag kleingesneden sla. De kip met mayonnaise bedekken, de stukken afwerken met een garnering, deze glanzen met aspic en een randje aspic er omheen spuiten. De schotel kan bovendien opgemaakt worden met één of meer der volgende produkten: tomaten, komkommers, olijven, in partjes gesneden of gevulde eieren, ansjovis en bovendien met mooie bladen kropsla.

Chaudfroid van kip.

2 kippen	$^3/_4$ l aspic (zie blz. 185)
chaudfroidsaus van $^1/_2$ l bouillon	

De kip gaar koken (zie kip koken, blz. 195). Ze uiteensnijden, voorzichtig het vel en de beentjes verwijderen en zorgen, dat men grote stukken overhoudt. De stukken zoveel mogelijk tot een gelijk formaat bijsnijden en met paté bestrijken vóór ze bedekt worden met de saus.
Verdere bereiding als chaudfroid van eieren (zie blz. 143).

Poularde braden (5 à 7 personen).

1 poularde	zout
150 g boter of minder	

Bereiding als kip braden (zie blz. 194). De braadtijd is $1^1/_2$ à 2 u. Naar verkiezing de pootjes afvegen en van manchetjes voorzien.

Gefarceerde poularde braden.

1 poularde	200 g boter of minder
± 250 g aangemengd gehakt	zout

Het gehakt aanmengen met brood, ei, zout, peper, nootmuskaat en naar verkiezing met fijn gesneden, gebakken uitjes, Madeira en stukken truffel. Het borstvel voorzichtig van het vlees losmaken, de nu gevormde ruimte opvullen met het gehakt en het nog loshangende deel van het vel vastzetten. De poularde braden als kip (zie blz. 194), braadtijd ± 2 u. Naar verkiezing de pootjes afvegen en van manchetjes voorzien. Ze op dezelfde wijze voorsnijden als bij kip braden beschreven is, doch daarna de stukken zo nodig kleiner verdelen met behulp van mes of wildschaar.

Duif braden.

2 duiven	zout
100 g boter of minder	(Madeira)

De panklaar gemaakte duiven, van buiten en van binnen wassen, zouten en in de boter als kip bruin en gaar braden. Braadtijd $^1/_2$ à $^3/_4$ u. De jus afmaken met water en naar verkiezing met Madeira.
De duiven in de lengte in tweeën snijden, met wat jus er omheen opdoen en geven met compôte, sla of groente, b.v. doperwten. Zie afb. na blz. 208.

Gefarceerde duif braden.

2 duiven	100 g boter of minder
75 g aangemengd kalfsgehakt	zout

Het gehakt aanmengen als voor gefarceerde poularde (zie blz. 197) en de duiven op dezelfde wijze farceren. Ze daarna op de gewone manier bruin en gaar braden. Braadtijd ± $^3/_4$ u. De duiven in de lengte in tweeën snijden, met wat jus er omheen opdoen en geven met compôte, sla of groente, b.v. doperwten. Zie afb. na blz. 208. Naar verkiezing de pootjes afvegen en van manchetjes voorzien.

Kalkoen braden (10 à 12 personen).

1 kalkoen	zout
300 g boter of minder	

De panklaar gemaakte kalkoen van binnen en van buiten wassen en, wanneer de vogel zeer groot is, ± 1 u. voorkoken in water met zout. Kleinere vogels van binnen en van buiten zouten.
De kalkoen naar verkiezing vullen met gepelde kastanjes. De kastanjes ± 10 min. voorkoken, pellen en in de lichaamsholte van de kalkoen brengen.
De kalkoen als groot vlees braden en dikwijls bedruipen. Braadtijd ± 3 u. en 1 u. voorkoken of braadtijd ± 4 u. zonder voorkoken. De jus afmaken met water.
De kalkoen voorsnijden als kip, doch alle stukken kleiner verdelen met behulp van mes of wildschaar. Ze geven met compôte, of met groente wanneer kalkoen als eerste vlees gegeven wordt. Is de kalkoen met kastanjes gevuld, dan worden deze bij het opdoen er omheen gelegd. De poten afvegen en van manchetjes voorzien.
In Engeland en Amerika is kalkoen het Kerstgebraad bij uitnemendheid.

Gans braden (10 à 12 personen).

Bereiding en voorsnijden als kalkoen. Daar gans gewoonlijk zeer vet is, verkrijgt men genoeg jus wanneer men 100—150 g boter gebruikt. Nazien of de traanklier is weggesneden. De gans vullen met kastanjes, aardappelen, uien of appelen om de iets tranige smaak weg te nemen. De kastanjes en de appelen worden er bij gegeven. De poten afvegen en van manchetjes voorzien. De gans geven met appelmoes of een compôte van halve appelen.
Gans wordt, evenals kalkoen, vooral met Kerstmis gegeven.

Eend braden.

1 wilde of tamme eend | zout
100 g boter of minder |

Bereiding als kip braden (zie blz. 194). Nazien of de traanklier is weggesneden. Tamme eend vullen met kastanjes, aardappelen, uien of appelen. Braadtijd $1^1/_4$ à $1^1/_2$ u.
Voorsnijden van eend: de pootjes afsnijden, het borstvlees er af nemen en in stukjes of in dunne plakjes snijden, daarna de vleugels afsnijden. Op de afbeelding, zie na blz. 272, is het borstvlees in schuine stukjes gesneden.
Eend geven met appelmoes, compôte van halve appelen of rabarbercompôte of met groente als dit gerecht als hoofdgerecht wordt gegeven.
Tamme eend wordt om de wildsmaak wel in de zomer gebruikt in plaats van wild, dat in die tijd niet verkrijgbaar is.

Salmis van eend.

1 eend | ui, wortel, peterselie
4 dl bouillon van de karkas en bruin van jus | thijm, laurierblad, peperkorrels
40 g bloem | Madeira
40 g boter of minder | zout

De gebraden eend voorsnijden en ontbenen (alleen de pootjes er in laten). Van boter, bloem en kruiden een bruine saus maken (zie blz. 50). De saus zeven, afmaken met Madeira en de stukken eend er nog ± $^1/_2$ u. in laten stoven.
De salmis opdoen op een warme schotel en stukjes gebakken brood of fleurons er omheen leggen.

Smient braden (3 personen).

1—2 smienten | 75 g boter of minder | zout

Bereiding en voorsnijden als eend (zie bovenstaand recept).
Braadtijd 1 u.
De smient is een watervogel, die wat kleiner is dan de eend.

Taling braden.

2-4 talingen | 100 g boter of minder | zout

Bereiding en voorsnijden als duif (zie duif braden, blz. 197).
Braadtijd $^1/_2$ à $^3/_4$ u. Zie voor het opdoen ook de afb. na blz. 272.
De taling is een zeer kleine soort eend.

Fazant braden (3 à 4 personen).

1 fazant	zout
75 g boter of minder	lardeerspek

Het borstvlees doorrijgen met fijne reepjes lardeerspek of, hetgeen meer is aan te bevelen, een lapje spek om de borst binden (barderen). Verdere bereiding en voorsnijden als kip (zie kip braden, blz. 194). Braadtijd ± 1 u. Fazant geven met compôte, appelmoes, kastanjepurée, doperwten of zuurkool.

Patrijs braden.

2 patrijzen	zout
100 g boter of minder	lardeerspek

Een dun lapje lardeerspek om de borst van de patrijs binden (barderen). Bereiding en voorsnijden als duif (zie duif braden, blz. 197). Braadtijd $^1/_2$ à $^3/_4$ u.
De patrijs geven met compôte of zuurkool. Zuurkool wordt vooral gegeven met oude patrijzen, die voorgebraden worden en dan in de zuurkool met een deel van de jus gaar en mals worden gestoofd.

Houtsnip braden.

2 houtsnippen	zout
100 g boter of minder	lardeerspek

Bereiding als patrijs braden. Braadtijd $^1/_2$ à $^3/_4$ u.
De snip opdoen op even grote in boter gebakken stukjes brood en schijfjes citroen er omheen leggen.

Watersnip braden.

4 watersnippen	zout
100 g boter of minder	lardeerspek

Bereiding en opdoen als houtsnip. Braadtijd 20 à 30 min.

VIS.

Vis is een uitstekend voedingsmiddel. Vis bevat bijna zoveel eiwit als vlees, is lichtverteerbaar (vooral de magere, fijnvezelige soorten zoals tong, baars, schol), is in normale tijden in overvloed vers te krijgen en kan op gemakkelijke, weinig tijdrovende wijze tot smakelijke gerechten verwerkt worden. Ze is, behalve als hoofdschotel aan het middagmaal, te gebruiken als hors d'oeuvre, te verwerken tot soep, tot warm voorgerecht, tot warm of koud gerecht na het vlees en is in vele verschillende vormen ook aan de koffietafel te geven. Schenken de huisvrouwen wel voldoende aandacht aan dit belangrijke voedingsmiddel, waarvan ons waterrijke land met zijn uitgestrekte zeekust, zoveel voortbrengt?
Vis is, evenals vlees, snel aan bederf onderhevig en bedorven vis kan zeer schadelijk zijn. De huisvrouw moet de vis dus op versheid kunnen keuren. Ze moet „fris" ruiken, het vlees moet vast en veerkrachtig zijn, de ogen moeten helder en bol, de kieuwen helderrood zijn.
De prijs van de vis hangt af, behalve van aanvoer en vraag, van de soort, van de grootte en van de versheid.
Goedkope vissoorten zijn o.a. wijting, schol, zeehaan, zeepaling, kleine kabeljauw en voorn, terwijl tong, tongschar, tarbot, heilbot, zalm, paling duurdere soorten zijn. Over het algemeen zijn de prijzen van de grotere exemplaren, bij gelijk gewicht, hoger dan van kleine vis. Bij de laatste is echter de hoeveelheid afval naar verhouding veel groter, waarmede men bij de prijsbeoordeling terdege rekening heeft te houden. Terwijl de afval bij moten slechts $\pm$ $^1/_5$ van het gewicht bedraagt, maakt dit bij kleine vis ruim de helft van het gewicht uit.
De voornaamste bereidingswijzen van vis zijn: *koken, stoven, smoren, bakken* en *grilleren*.

Vis koken.

Hiervoor bij voorkeur de grotere exemplaren gebruiken. De vis in zijn geheel laten of in moten snijden of fileren.

Het schoonmaken. De vis schubben in de richting van de staart naar de kop. Zalm niet schubben.
Bij rondvis de vis langs de gehele buikzijde opensnijden, de holte schoonmaken tot op de graat, de kieuwen verwijderen en de vis wassen.
Bij platvis een snede geven dwars over de buikholte, deze schoonmaken tot op de graat, de kieuwen verwijderen en de vis wassen.
Zoetwatervis met zeer veel fijne graten (voorn, snoek) aan de rugzijde zeer diep inkerven op afstanden van $\pm$ $^1/_4$ cm.

Het koken. Vis koken in zoveel water, dat de vis juist onder staat en met 20 à 30 g zout per l water. De hoeveelheid zout wordt zo groot genomen, omdat vis in zeer korte tijd gaar is. Door wat azijn toe te voegen zal het visvlees harder worden. Zoetwatervis wordt ook wel gekookt met water en kruiden, waardoor de typische vissmaak op de achtergrond komt. Grote vis kookt men het best op een visplaat, d. i. een geperforeerde plaat, die men gemakkelijk hanteren kan indien men een paar touwtjes aan de handgrepen bindt. Kleine vis en vismoten kunnen ook zonder plaat gekookt en met een schuimspaan of platte vislepel uit het water genomen worden. Voor fijnere vissoorten wordt de vis (of filets) wel op Franse wijze gaar gemaakt in water met witte wijn of azijn en kruiden, die vooraf in het water zijn afgetrokken.
Filets (b.v. van tong, schartong, tarbot, schelvis) in niet meer water koken dan tot ze juist onderstaan. Het is beter het water juist „tegen de kook aan te houden". Ze vóór het koken knopen, oprollen of opvouwen en dichtbinden of met een stokje vastprikken.
De graten van gefileerde vis zijn uitstekend te benutten voor de saus. Deze daartoe met zout, kruiden en zoveel water als men nodig heeft, even laten koken en dan $\pm$ 20 min. laten trekken. De verkregen bouillon daarna zeven.

Het gaar keuren. Vis is gaar als het vlees tot op de graat ondoorschijnend en wit is en gemakkelijk van de graat loslaat. Ook de vinnen laten dan gemakkelijk los.

Voorbeelden van kooktijden van enige vissoorten:

Kooktijd van tong, baars, visfilets	4 à 6	min.
„ „ schartong, kookschol	6 à 8	„

Kooktijd van grote schelvis, moten heilbot, snoekbaars . . . . . 8 à 10 min
„ „ vrij dikke moten kabeljauw, zalm 10 „
„ „ tarbot . . . . . 15 „

Het opdoen. Vis moet heet op tafel gebracht worden. Daartoe wordt ze opgedaan op een verwarmde visschotel, d. i. een schotel met een geperforeerde plaat. Het uitdruipend water zakt er door en houdt de vis warm; bovendien kan men ze nog met een servet tegen afkoeling behoeden. Dient men de vis op een schotel zonder visplaat, dan kan men ze opdoen op een schotel met servet, waar het uitdruipend water intrekt en waardoor bij het dienen morsen of glijden voorkomen wordt. Om de vis partjes citroen en wat peterselie leggen, waardoor meteen het natte gedeelte van het servet bedekt wordt.
Bij platvis de blanke kant boven leggen en een bosje peterselie steken, daar, waar door het wegnemen van de kieuwen een ruimte is ontstaan.
Bij gekookte vis gekookte aardappelen geven en gesmolten boter of een warme saus, waarbij de botersmaak sterk uitkomt. Geeft men visfilets, dan een deel van de saus er over gieten. De aardappeltjes of het aardappelgerecht kunnen in dit geval eveneens op de schotel een plaats vinden. Op deze manier opgedaan, kan het visgerecht sneller worden gediend, dan wanneer alles afzonderlijk gehouden wordt.
Als huiselijk gerecht zal men ook groente bij vis en aardappelen geven b.v. worteltjes, tomaten, prinsessebonen.

Rauwe of gare vis stoven.

Wanneer er *gekookte vis* is overgebleven, is stoven een gebruikelijke en geschikte wijze om deze resten (zonder graat) met wat er over is van saus en aardappelen samen te verwerken. Bij voorkeur alles dadelijk in een schotel doen, waarin het gerecht gestoofd en op tafel gebracht kan worden.

Vooral het stoven van rauwe vis is aan te bevelen. De vis wordt hierbij niet afgekookt, wat smaak en voedingswaarde van het gerecht ten goede komt. Het is bovendien een eenvoudige, snelle bereiding, die dus gemakkelijk en weinig tijdrovend is en weinig brandstof kost. Hiervoor de vis schoonmaken en zoveel mogelijk verwijderen, wat niet gegeten wordt: kop, staart en vinnen. De vis zo nodig in

kerven, in moten snijden of fileren, wassen, zouten en met boter, weinig water en citroensap in een vuurvaste schotel, braadslede of stoofpan leggen. De vis gaar laten worden onder nu en dan bedruipen. Als de vis in de oven bereid wordt, ze met paneermeel bestrooien, wanneer ze warm is geworden, waardoor het paneermeel aan het velletje kleeft. Indien de vis op het vuur bereid wordt ze met boter en weinig water stoven, en ze na ± 5 min. keren. In ieder geval moet de vis nog zo stevig zijn, dat ze goed gekeerd kan worden. Stooft men de vis met boter en meer water, dan is keren niet nodig. Men moet dan vóór het opdoen het vocht binden tot een saus.

Stooftijd	van	kabeljauwstaart	± $^3/_4$ uur.
„	„	vismoten	15 à 20 min.
„	„	visfilets	5 à 10 „

Zo men wil, de schotel afmaken met fijn gehakte peterselie en (uitgetande) plakjes citroen zonder pit.

Vis smoren.

De schoongemaakte, gewassen, gezouten (en in stukken gesneden) vis met gesmolten of bruine boter in een gesloten pan op een zacht vuur verwarmen. De vis dadelijk even heen en weer schuiven om vastplakken aan de pan te voorkomen. De vis keren als ze van onderen bijna gaar, maar toch nog stevig is en de vis verder gaar laten worden.
Neemt men het vuur vrij heet, dan wordt de vis iets bruin en de smaak is pittiger.
Wie het gemis van een saus geen bezwaar vindt, zal dikwijls gesmoorde vis boven gestoofde vis verkiezen.

Vis bakken in de koekenpan.

De vis schoonmaken en hierbij zoveel mogelijk verwijderen wat niet gegeten wordt: kop, staart en vinnen. De vis wassen en inkerven of in moten snijden of fileren. De vis zouten, enige tijd laten staan, laten uitlekken of afdrogen, en kort voor het bakken door melk halen of in bloem wentelen of in melk en daarna in bloem wentelen. Zoveel olie, dat de bodem der pan er ruim mee bedekt is, dampend heet laten worden. Bij gebruik van boter deze lichtbruin laten worden. Vis, die in boter gebakken wordt, kan ook door bloem of door eiwit en paneermeel gehaald worden. De vis aan beide kanten bruin bakken, ze nu en dan iets oplichten om olie of boter er onder te laten komen

en heen en weer bewegen om ze gelijkmatig bruin te krijgen. Dikke vis, die tijdens het bruin bakken niet geheel gaar is geworden, nog even nabakken op een minder heet vuur, desnoods met een deksel op de pan. (De vis laten uitlekken op grauw papier als ze in olie gebakken is.) De rest van de olie voor een volgende keer bewaren. Bij in boter gebakken vis de rest van de boter over de vis gieten. Gebakken vis warm of koud geven, bij voorkeur met sla. Ook met rijst en sambal smaakt ze goed.
Heet en snel gebakken vis is binnen het korstje niet vet.
Omdat het bakken van vis het fornuis vet maakt en baklucht in huis brengt, zullen veel huisvrouwen later weer gebruik maken van de in viswinkels verkrijgbare uitstekende gebakken vis.
Vis, bereid „à la meunière" is in boter gebakken vis, waarover de rest van de boter gegoten is, waarop wat citroensap gedruppeld en fijn gehakte peterselie gestrooid is.

Vis bakken in frituurvet.

De vis voorbereiden als beschreven is bij vis bakken in de koekenpan.
De vis wentelen in melk en daarna in bloem of in een papje van bloem en melk, waaraan ei kan toegevoegd worden; het deeg wordt dan wat mooier en sneller bruin. Het gebruik van deze „pâte à frire" is vooral aan te raden voor moten en voor filets o. a. van schelvis, wijting, tarbot.
Het frituurvet dampend heet laten worden en de vis hierin vlug gaar en bruin bakken. De vis laten uitlekken. Deze wijze van bakken maakt de vis binnen het korstje niet vet, is gemakkelijk en de vis wordt mooi gelijkmatig van kleur.
Als de vis zeer heet gebakken wordt, is er geen of nagenoeg geen vislucht aan het frituurvet waar te nemen.

Grilleren van vis.

De vis voorbereiden als beschreven is bij vis bakken. De grill warm laten worden, vet maken, de vis afdrogen, met boter bestrijken, op de grill leggen en aan een felle, stralende hitte blootstellen. Na ± 10 min. de vis keren en de andere kant zolang laten bestralen tot ze gaar is.
Men moet oppassen, dat de vis niet uitdroogt of te hard wordt. Vooral moten vis worden moeilijk bruin.

Goed gegrilleerde vis is zeer sappig en weinig vet.
Gegrilleerde vis geven met een geurige boter (zie blz. 72 e.v.) of met mayonnaise en sla.

Schelvis, wijting, gul koken.

$1^1/_2$ kg schelvis, wijting of gul (kleine kabeljauw)	20 à 30 g zout per 1 water

De vis schoonmaken, wassen, opzetten met zoveel kokend water en zout, dat ze juist onder staat en vlug gaar koken. Kooktijd 8 à 10 min. Vis is gaar, wanneer de vinnen gemakkelijk loslaten, het vlees ondoorschijnend is en van de graat loslaat.
Grote vis koken in een pan met visplaat; kleine vis kan met behulp van schuimspaan en lepel uit het water genomen worden. De vis opdoen op een verwarmde visschotel en met een servet tegen afkoeling beschermen.
Schelvis, wijting en gul geven met gesmolten boter, botersaus of mosterdsaus.

Kabeljauw koken.

$1^1/_4$ kg kabeljauw (2 tot 5 moten)	20 à 30 g zout per 1 water

Bereiding en opdienen als schelvis (zie vorig recept). Kooktijd ± 10 min.

Vislever koken.

Bij voorkeur wordt lever van krimpgesneden vis gebruikt. De lever wassen, opzetten met wat kokend water en vlug gaar koken. Kooktijd ± 5 min.
Vislever geven met peper, zout en roggebrood of ze fijn maken, vermengen met zout en peper en dit mengsel uitstrijken op sneetjes roggebrood.

Bot en schol koken.

$1^1/_2$ kg bot of schol 20 à 30 g zout per 1 water	azijn

De vis gaar koken zoals bij schelvis beschreven is (blz. 206), doch met iets azijn in het kookwater. Kooktijd 6 à 8 min. Ze opdoen met de witte kant naar boven en geven met gesmolten boter, botersaus of zure saus.

Griet, tarbot, heilbot koken.

$1^1/_2$ kg griet, tarbot, moten heilbot	20 à 30 g zout per 1 water

De vis schoonmaken en gaar koken zoals bij schelvis beschreven is (blz. 206). Kooktijd 10 à 15 min. Ze opdoen, met de witte kant boven, op een visschotel of op een schotel met een servet bedekt, wat het ronddienen gemakkelijker maakt. De vis heeft dan geen kans te glijden; het uitdruipende water wordt door het servet opgenomen. De vis, zo men wil, met boter bestrijken en garneren met peterselie en schijfjes citroen.
Griet, tarbot en heilbot geven met zure (eier)saus, Hollandse saus of mousselinesaus.

Tong koken.

$1^1/_4$ kg tong of minder als ze gegeven wordt aan een uitgebreide maaltijd | 20 à 30 g zout per l water

De tongen zo nodig stropen, verder schoonmaken en gaar koken zoals bij schelvis beschreven is, zie blz. 206. Kooktijd ± 6 min. Tong geven met gesmolten boter, kappertjessaus, peterseliesaus, roomsaus, garnalensaus, oestersaus, tomatensaus, Hollandse saus of mousselinesaus.

Filets van tong koken.

$1^1/_4$ kg tong of 12 filets van tong of minder, als ze gegeven wordt aan een uitgebreide maaltijd | 20 à 30 g zout per l water

De tongen zo nodig stropen, schoonmaken, wassen en fileren. Hiervoor de vis aan beide kanten een insnijding geven langs de ruggegraat en de vinnen. Het vlees met een scherp mes van de graat nemen. De filets, met de van de graat gesneden kant buiten, oprollen, een draadje er omheen binden of een houtje er in steken of de filets knopen. De filets gaar laten worden in zoveel water en zout, dat ze juist onderstaan. De pan zo klein mogelijk nemen en het water juist tegen de kook aan houden. Kooktijd ± 6 min. De graten afzonderlijk koken in water met zout en kruiden en de bouillon voor de saus gebruiken (zie voor de sausen het vorig recept). Een deel van de saus over de filets gieten, daarna de rest van de saus wat verdunnen en afzonderlijk er bij geven.
Ook kan men een gegarneerde schotel maken van filets, aardappelpurée en saus. Hiervoor de tong opdoen op een laag purée, overgieten met de saus, die zo dik moet zijn, dat ze de filets geheel bedekt en de schotel afmaken met aardappel-

purée, die gezeefd moet zijn, als men ze om de vis spuit. Zie afb. na blz. 192.

Filets van tong met zalm koken.

12 filets van tong
een mootje zalm van ± 300 g
20 à 30 g zout per 1 water

De filets oprollen met een stukje zalm er tussen. Kooktijd 5 à 7 min. Zie verder vorig recept.

Zoetwatervis koken.

(forel, karper, snoek, snoekbaars, zeelt, brasem, elft, voorn.)

De vis schoonmaken, wassen en de soorten met zeer veel fijne graten (snoek, voorn) aan de rugzijde zeer diep inkerven op afstanden van ± 1/4 cm. De vis gaar koken (zie schelvis koken blz. 206), of in water met azijn, zout en kruiden, als ui, peterselie, thijm, laurierblad en peperkorrels. Kooktijd 4 à 10 min.
De vis geven met gesmolten boter, botersaus, peterseliesaus, citroensaus of mosterdsaus.

Blauw koken van zoetwatervis.

(forel, karper, zeelt).

Bij het schoonmaken zorgen, dat de slijmlaag niet verwijderd wordt. De vis overgieten met kokende azijn en hiermede 1/4 u. laten staan. Ze daarna gaar koken (zie schelvis koken blz. 206). Kooktijd 4 à 8 min. Voor sausen zie vorig recept.

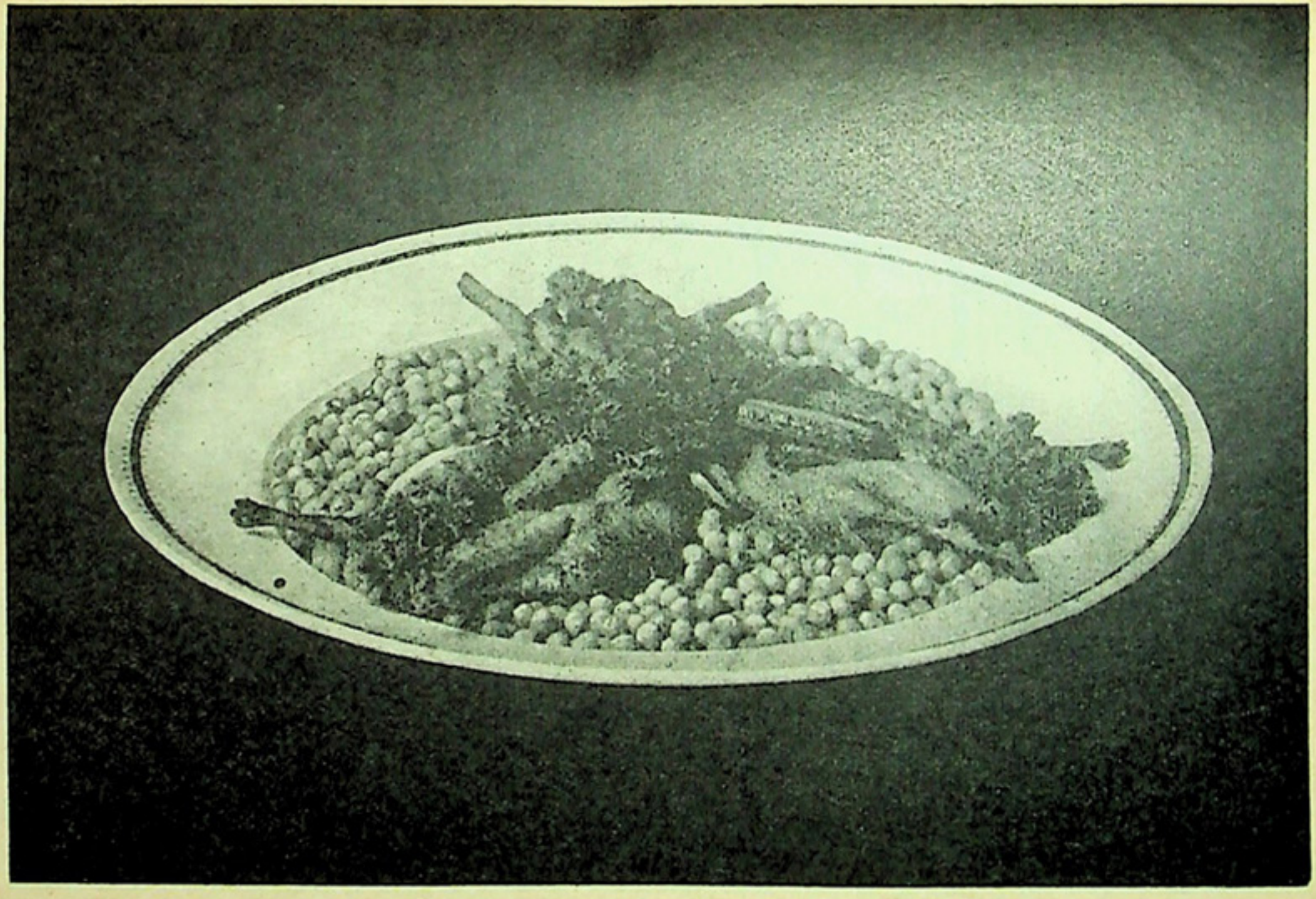
Sausbaars koken.

1 1/2 kg sausbaars (hiervoor vrij grote exemplaren nemen n.l. van 4 à 5 stuks per kg).
20 à 30 g zout per 1 water | peterselie
De baars schoonmaken en gaar koken met zout en peterselie (zie schelvis koken blz. 206). Kooktijd ± 6 min. Deze vis geven met peterseliesaus.

Waterbaars koken.

1 1/2 kg waterbaars (hiervoor kleinere exemplaren nemen)
20 à 30 g zout per 1 water
8 stukjes wittebrood
8 even grote stukjes roggebrood
(peterseliewortel met) peterselie

De baars schoonmaken en gaar koken met zout en peterselie-



Schotel van drie in tweeën gesneden, gefarceerde duiven, opgedaan met doperwten en gegarneerd met krulpeterselie

Gefarceerde duif blz. 197 - Doperwten blz. 243

wortel (zie schelvis koken blz. 206). Kooktijd ± 5 min. De vis opdoen met wat kookwater en de peterselie(wortel). De stukjes brood besmeren met boter en boterhammetjes maken van wit brood met roggebrood. Ze opdoen op een schotel met een vingerdoekje belegd en ze bij de vis geven.

Zalmmoten koken.

1 kg zalm of $^1/_2$ kg als ze gegeven wordt aan een langere maaltijd | 20 à 30 g zout per l water

De zalm schoonmaken, doch niet schubben en gaar koken (zie schelvis koken blz. 206). Kooktijd ± 10 min. De moten garneren door de holten te vullen met een bosje (krul)peterselie.

De zalm geven met gesmolten boter, botersaus, peterseliesaus, garnalensaus, kappertjes- of Hollandsche saus of met warme mayonnaise.

Snoekgehakt.

(gefarceerde of aangelegde snoek).

1 kg snoek | 100 g boter of minder
20 à 30 g zout per 1 water | (zout), peper, nootmuskaat
2 eieren | peterselie
100 g oud brood of gekookte aardappel | paneermeel
| citroensap

De snoek schoonmaken en gaar koken (zie schelvis koken blz. 206). Kooktijd ± 10 min. Het vlees van de graat nemen, de kleine graatjes er goed uitzoeken en het visvlees fijn maken. De vis met eieren, brood of aardappel, kruiden en 50 g gesmolten boter aanmengen als gehakt. In een vuurvaste schotel de rest van de boter smelten en iets citroensap toevoegen. Hierin het visgehakt overdoen en er b.v. de vorm van een snoek aan geven. In dit geval noemt men het gerecht wel „gefarceerde of aangelegde snoek'. Het gehakt bestrooien met paneermeel, bedruipen en in de oven een bruin korstje geven. Naar verkiezing citroen er bij geven.

Zoutevis en „lippen en kelen" koken.

1 kg zoutevis of „lippen en kelen".

De vis wassen en een nacht in ruim water weken. Bij het koken er zorg voor dragen, dat het water tegen de kook blijft; de vis blijft dan zachter. Onder het gaar worden het water zo nodig nog eens verversen. Kooktijd van zoutevis 1 à $1^1/_2$ u.

De zoutevis opdoen op een visschotel en geven met nieuwe aardappelen, peterseliesaus en worteltjes.
„Lippen en kelen" zijn zachte stukjes zoutevis, die smakelijker maar meestal duurder zijn, dan wat men gewoonlijk als zoutevis koopt.

Stokvis koken.

1 kg geweekte of 400 g ongeweekte stokvis
10 g zout per 1 water

De ongeweekte stokvis wassen, 2 à 3 dagen weken, (vel en) graten verwijderen, er gelijke rolletjes van maken en deze dichtbinden. De stokvis gaar koken met zoveel water en zout, dat ze juist onderstaat. Zorgen dat het water tegen de kook blijft; de vis blijft dan zachter. Kooktijd 1 à 2 u. De vis opdoen op een visschotel, het draad van de rolletjes wegnemen en geven met gekookte aardappelen ($^3/_4$ kg of wat meer), rijst ($^1/_4$ kg), mosterdsaus ($^3/_4$ à 1 l) en gebakken uien ($\pm$ $^1/_2$ kg). De zelfgeweekte stokvis is smakelijker, goedkoper doch minder blank dan de gekochte. Vel en graten moeten nog verwijderd worden. De vislucht in huis tijdens het weken is wel onplezierig.

Stokvisschotel, panvis of stamppot van stokvis.

1 kg geweekte of 400 g ongeweekte stokvis	15 g zout
$^3/_4$ kg aardappelen en 500 g rijst of 2 $^1/_2$ kg aardappelen	$^1/_4$ à $^1/_2$ kg uien
peper	100 g boter of minder mosterd

De vis weken en $\pm$ 1 u. voorkoken (zie vorig recept). Daarna vel en graten verwijderen en de stokvis met aardappelen, rijst, zout en zoveel water, dat ze bijna onder staat, gaar koken, $^1/_2$ à $^3/_4$ u. De massa dooreenmengen en afmaken met gebakken uien en mosterd. Ze naar verkiezing overdoen in een vuurvaste schotel, afmaken met paneermeel en boter en in de oven bruin laten worden.
Ook kan de schotel gemaakt worden van afwisselend een laag rijst, mosterdsaus, stokvis, gebakken uien en aardappelschijfjes of aardappelpurée.
Beide schotels kan men maken van de resten van een stokvismaal.

Haddock koken.

$^3/_4$ kg haddock (gerookte schelvis)	10 g zout per 1 water
peper	melk

De haddock afspoelen en gaar laten worden in zoveel water met zout, waaraan een scheutje melk is toegevoegd, dat ze juist onder staat, ± 15 min. Zorgen, dat het water tegen de kook blijft. De vis goed laten uitlekken, op een warme schotel opdoen, bestrooien met peper en geven met gekookte aardappelen en gesmolten boter of botersaus. Haddock kan onbereid bij brood gegeven worden.

Rauwe vis stoven of smoren („boven op").

1½ kg vis	citroensap
10 à 15 g zout	(aardappelmeel of bloem)
100 g boter of minder	(peterselie)
(½ dl water)	

Hiervoor worden in moten gesneden rondvis of kleine rondvis, filets en kabeljauwstaart gebruikt.
De vis schoonmaken en daarbij kop en vinnen verwijderen, wassen, zo nodig inkerven (of in moten snijden), zouten en enige tijd gezouten laten staan. In een dichtgedekte vuurvaste schotel of pan de vis met boter, (water) en citroensap op een getemperd vuur laten stoven of smoren tot ze gaar is, 10 à 30 min. (Het vocht binden met aardappelmeel of bloem, en peterselie er over strooien.) De vis kan ook in bruine boter met citroensap gesmoord worden.

Rauwe vis stoven (in de oven).

Bestanddelen en bereiding als vis „boven op" gestoofd (vorig recept).
De vis bedruipen en in een matig warme oven zonder deksel gaar en iets bruin laten worden, ½ à ¾ u. Wil men de vis met paneermeel bestrooien, dan doet men dit het best nadat de vis in de oven warm geworden is. Het paneermeel plakt dan aan het vel en blijft bij het bedruipen er opliggen. Naar verkiezing aardappeltjes in de boter meestoven, wat citroensap toevoegen en op de vis (uitgetande) schijfjes citroen leggen.

Kabeljauwstaart stoven.

Bereiding, zie vorig recept. Stooftijd ± ¾ u.

Paling stoven.

¾ kg dunne paling of aal	zout
± 60 g boter	citroen

De gestroopte paling in moten snijden van 6 à 8 cm, ze schoonmaken tot op de graat, (dichte moten met behulp van b.v. een breinaald schoonmaken) zouten, enige tijd gezouten laten staan en daarna met weinig water, boter en wat citroensap in de oven in ± ½ u., of op het vuur in ± 15 min. gaar stoven. Wanneer het gerecht in de oven gezet wordt, wat paneermeel over de vis strooien en deze nu en dan bedruipen.

Tongfilets „au gratin".

8 filets
40 g boter of minder
zout, (peper)

± 3 dl kaassaus (zie blz. 54) waardoor extra boter geroerd is

De filets wassen, inwrijven met zout (en peper) en in de boter gaar smoren, 5 à 10 min. In een vuurvaste schotel wat saus gieten, hierop de filets leggen en deze bedekken met de rest van de saus. De schotel afmaken met geraspte kaas en stukjes boter en in een oven met veel bovenwarmte vlug bruin laten worden.

Tongfilets met witte wijnsaus.

8 tongfilets
zout
1 dl witte Bordeauxwijn
25 g bloem

60 g boter of minder
(eidooier)
(room)
(citroensap)

De filets wassen, zouten, in een wijde pan of vuurvaste schotel leggen, de wijn met ± 2 dl water er over gieten en de vis dichtgedekt laten gaar worden „boven op" of „in de oven". Van 25 g boter, bloem en 3 dl vocht een saus maken en deze afmaken met stukjes boter, eidooier, room en (citroensap). De saus over de filets gieten.

Vis grilleren.

De vis schoonmaken, zo nodig inkerven, zouten en bestrijken met boter. Ze op een vetgemaakte en verwarmde rooster leggen en in een hete oven met veel bovenwarmte grilleren. De vis na ± 10 min. keren, zo nodig de andere zijde met boter bestrijken en eveneens ± 10 min. grilleren. Deze bereiding wordt zowel op hele vissen als op moten vis toegepast. De vis wordt moeilijk bruin, is echter zeer goed van smaak en weinig vet.

Kippered herring grilleren.

4 kippers (opengesneden en gerookte haringen) | boter

De kippers afspoelen, laten uitlekken, bestrijken met wat boter en grilleren, (zie vorig recept). Baktijd ± 15 min. Halverwege de tijd de vissen keren.
Deze vis kan ook worden gebakken in zeer weinig boter.
De kippers geven met aardappelen en gesmolten boter.

Schol, bot, schar, pieterman en poon bakken.

4 grote of 8 kleinere vissen	bloem of melk
zout	olie

De vissen schoonmaken, de kop afsnijden, de vinnen bijknippen, aan beide zijden inkerven en wassen. Ze zouten en ± $^1/_2$ u. gezouten laten staan, daarna goed laten uitlekken of afdrogen en in bloem of melk wentelen. De vis in vrij veel hete olie eerst aan de lichte en daarna aan de donkere kant vlug bruin en gaar bakken. De vis laten uitlekken. Heeft men een frituurpan, die groot genoeg is, dan is het bakken van vis in frituurvet aan te bevelen.
Gebakken vis geven met sla en gebakken aardappelen, met gekookte aardappelen en botersaus of met rijst en sambal.

Bokking bakken.

12 verse bokkingen	(bloem)
zout, (peper)	olie

De vis schoonmaken en ontgraten, vlug wassen, met iets zout (en peper) bestrooien en ze ± $^1/_4$ u. gezouten laten staan. Ze daarna afdrogen, (in bloem wentelen) en in hete olie eerst even de velkant bakken en dan de vleeskant bruin bakken. Bokking geven met rode kool, bieten, sla, aardappelen en botersaus of gebakken aardappelen, rijst of brood.

Voorn bakken.

Bereiding als schol bakken, blz. 213. De rugzijde vóór het bakken inkerven op afstanden van $^1/_4$ cm, waardoor de graatjes zó fijn gesneden worden, dat ze niet hinderlijk zijn.

Tong bakken, Tong „à la meunière".

4 baktongen	boter
zout	citroen
eiwit en paneermeel of bloem	peterselie

De tongen stropen, de koppen afsnijden, de vis schoonmaken, wassen en de vinnen bijknippen. De vissen (inkerven), zouten,

1/4 u. gezouten laten staan, afdrogen en in bloem of in eiwit en paneermeel wentelen. De tongen in boter bruin en gaar bakken. De tong geven met sla en mayonnaise.
De naam „à la meunière" geeft men aan in boter gebakken vis, opgedaan met partjes citroen en peterselie. De overgebleven boter wordt over de vis gegoten, terwijl deze besprenkeld wordt met wat citroensap en bestrooid wordt met fijn gehakte peterselie.
Tong en tongfilets worden dikwijls „à la meunière" bereid.

Tongfilets bakken.

16 filets
zout
eiwit en paneermeel of bloem
boter of frituurvet

De filets zouten, ± 10 min. gezouten laten staan, afdrogen, in eiwit en paneermeel of in bloem wentelen en in boter of frituurvet bruin bakken. In het laatste geval er wat bruine boter bijgeven. De filets geven met sla en mayonnaise.
Voor tongfilets „à la meunière" zie vorig recept.

Paling bakken.

3/4 kg dikke paling
zout
boter

De gestroopte paling in moten snijden van ± 6 cm, ze schoonmaken tot op de graat (de dichte moten met behulp van b.v. een breinaald schoonmaken), zouten, enige tijd gezouten laten staan, afdrogen en de open moten dichtbinden. De vis in eiwit en paneermeel of in bloem wentelen en in weinig lichtbruine boter bruin bakken. De moten nog 1/4 u. laten nabakken en af en toe keren. Als de moten zeer dik zijn, een deksel op de pan zetten. De vis koud opdoen of ze warm geven met de boter, waarin ze gebakken is en in beide gevallen met sla.

Visfilets of moten vis gebakken in olie in de koekenpan of in frituurvet.

Hiertoe lenen zich filets en moten o.a. van schelvis, wijting, kleine kabeljauw, griet, heilbot, zeepaling. Tongfilets, moten zalm en paling worden veelal in boter gebakken. De vis wassen, zouten, ± 1/4 u. gezouten laten staan en afdrogen of goed laten uitlekken. Ze in melk of bloem wentelen voor het bakken in de koekenpan en in melk en daarna in bloem voor het bakken in frituurvet. De vis vlug

bakken in dampend heet vet en daarna laten uitlekken. Een aanbevelingswaardige manier is de vis na het zouten te wentelen in een papje van melk en bloem (± 60 g bloem per dl melk) of in een mengsel van melk, ei en bloem, waarbij men dan voor een ei meer, 1/4 dl melk minder gebruikt (± 60 g bloem, 1/2 dl melk, 1 ei). De aan alle kanten met het deeg (pâte à frire) bedekte vis in de koekenpan of in de frituurpan, in dampend heet vet snel bruin en gaar bakken. Bij het gebruik van ei wordt de vis wat vlugger bruin.
Visfilets op deze wijze gebakken, worden in viswinkels wel onder de naam van lekkerbekjes verkocht.

Spiering bakken.

50 spieringen	bloem
zout	melk

De spieringen schoonmaken, de kop afsnijden, de vis wassen, ze met zout bestrooien en ± 1/4 u. laten staan. De visjes laten uitlekken of afdrogen, achtereenvolgens in melk en bloem wentelen en ze in dampend frituurvet vlug gaar en bruin bakken.
Deze bereiding is gemakkelijker dan het bakken van zoveel visjes in een koekenpan, waarbij ze gekeerd moeten worden.

Schotel van koude vis met mayonnaise.

Resten of speciaal voor dit doel gekookte vis, warm van de graat nemen, laten uitlekken, koud laten worden en, zo men wil, met iets mayonnaise of olie, azijn, peper en zout vermengen. De vis op een schotel leggen, met mayonnaise bedekken en garneren met één of meer van de volgende grondstoffen: sla, tomaat, komkommer, ansjovis, garnalen, harde eieren, augurkjes, olijven, aspic. Ook blikjes zalm, kreeft, krab, snoek, heilbot enz. zijn voor deze schotel goed te gebruiken.

Schotel van koude zalmstaart.

De vis schoonmaken, wassen en koken in ruim water met 20 à 30 g zout per 1 water. Kooktijd 12 à 15 min. De zalm in het kookwater zo vlug mogelijk afkoelen, daarna er uit nemen en op een schotel leggen. Aan de bovenkant het donkere gedeelte van de huid er af nemen of de huid geheel wegnemen, en het grijze laagje verwijderen, zodat het rose visvlees bovenkomt. De vis garneren, waartoe goed te ge-

bruiken zijn hard gekookt eiwit, truffels, champignons, tomaat, peterselie, Spaanse peper, dunne schil van groene en gele komkommers. De vis zo dikwijls met aspic (zie blz. 185) bedruipen, dat ze met een dikke, glanzende laag bedekt is. De bodem van de schotel geheel bedekken met kropsla of met dakpansgewijs neergelegde plakjes komkommer of tomaat. Ook kan men op de schotel plaatsen kleine aspicpuddinkjes, gevuld met groente, b.v. doperwten of gevulde eieren (zie bereiding blz. 43), die door de gele, groene, grijze of rose boter sterk kunnen bijdragen tot versiering van de schotel. Mayonnaise er bij geven.

Zalmmoten in gelei.
(Darnes de saumon en belle vue).

Bij voorkeur dichte moten gebruiken.
De moten schoonmaken, wassen en gaar koken in ruim water met 20 à 30 g zout per l, ± 10 min. De vis in het kookwater zo vlug mogelijk afkoelen, dan er uit nemen, op een schotel leggen, het vel er af nemen, voorzichtig de graat verwijderen en de moten weer in dezelfde vorm terugleggen. De moten garneren, met aspic bedekken en de opening van de graten b.v. met aspic vullen of een bosje krulpeterselie er in steken. De schotel verder afwerken als in het vorig recept beschreven is. Mayonnaise er bij geven.

Vis „en daube".

Koude gekookte vis b.v. zalm, tongfilets, ook kreeft of garnalen
Aspic (zie recept blz. 185)
In een vorm (b.v. een brede rand of timbale-vorm, of dichte taartvorm) een laag aspic gieten. Zodra deze laag stijf genoeg is, de garnering (peterselie, Spaanse peper, kappertjes, truffel) er op uitleggen met de goede kant naar onderen en ze vastleggen met een druppel aspic, of de stukjes garnering vóór het uitleggen in aspic dompelen. Dan de vis er op leggen en zorgen dat er ruimte blijft tussen de stukken en dat de kanten van de vorm niet geraakt worden. De vis weer vastleggen met wat aspic, hierop als dit stijf is weer een laag aspic aanbrengen en zo doorgaan tot de vorm gevuld is. Het geheel stijf laten worden. Voor het keren de vorm één tel in heet water houden. Het gerecht garneren met sla en geven met sla en mayonnaise.

Chaudfroid van zalm of van tong.

Zie algemeen recept, blz. 45.
Voor chaudfroid van zalm, de vis vóór het koken in gelijke stukjes snijden en deze koken in zoveel water met zout, dat ze juist onder staan.
Voor chaudfroid van tong, de vis koken in water met zout en kruiden (en wijn), de filets van de graat nemen, in gelijke stukken snijden (4 à 5 cm) en enige stukken, met iets saus er tussen, op elkaar leggen.
De saus maken van gezeefde visbouillon en kleuren met eidooier of tomatenpurée.

Haringsla.

2 pekelharingen of gemarineerde haringen
2 gekookte bieten
1 zure appel
8 koude aardappelen
uitjes, augurken uit het zuur
mayonnaise of de bestanddelen er van

De pekelharingen 1 à 2 dagen weken en kop, huid en graten verwijderen. Bij gemarineerde haring de huid er niet afnemen. De haring in stukjes snijden. De bieten schoonmaken en met de aardappelen, de appel, de uitjes en de augurken in stukjes hakken of malen. Dit alles dooreenmengen met iets mayonnaise of de bestanddelen er van. De massa op een schotel leggen, glad maken, versieren b.v. door ze te bedekken met mayonnaise, en af te werken met biet, ei of augurkjes of de sla bedekken met de verschillende bestanddelen, die men van het mengsel heeft overgehouden. De sla kan ook opgedaan worden in schelpen of op kleine schoteltjes.

Lichte haringsla.

Bereiding als de gewone haringsla, doch zonder bieten. De sla garneren b.v. met kropsla, tomaat en ei.

Kreeftensla.

1 gekookte zeekreeft of kreeft uit blik
mayonnaise

De stukken kreeft opdoen op een schotel met gesneden sla en bedekken met mayonnaise. Het geheel garneren met kropsla en b.v. met (gevulde) eieren en tomaten.
Krab uit blik vormt een goedkope vervanging van kreeft.

Garnalen koken en pellen.

De levende garnalen wassen, opzetten met hard kokend water en zout (15 g zout per l) en vlug gaar koken, ± 5 min. De garnalen afgieten, laten afkoelen en pellen. Daartoe de garnaal met de kop in de linkerhand nemen en met de rechterhand het staartgedeelte van de schaal aftrekken. Tegelijk met de linker hand een duwtje aan de kop geven.
De garnalen kunnen zo gegeven worden of met peper, met mayonnaise of met olie, azijn, peper en zout.

Garnalen bakken.

400 g garnalen | (stukje Spaanse peper of
± 60 g boter | een of andere sambal)

De gekookte garnalen vlug wassen, heel goed laten uitlekken en even in hete boter bakken (met Spaanse peper of wat sambal). Door lang bakken worden garnalen taai.

Mosselen koken (en hoe warme mosselen gegeven worden).

3 kg geknipte mosselen (5 à 600 g netto) | 30 g zout per 1 water
ui, peterselie, selderij, (thijm)

Open mosselen wegdoen evenals slijkmosselen, die doordat de schelp met slijk gevuld is, zwaarder aanvoelen dan de andere. De geknipte mosselen verder schoon maken door ze te wassen, zo nodig te borstelen en ze een poosje te leggen in water met 30 g zout per l waardoor de mosselen zich schoon spoelen. De ruwe mosselen moeten nog van elkaar geknipt worden en van dradenbundels en verder afval ontdaan worden.
De mosselen opzetten met een bodempje kokend water, zout, en kruiden, en het water zo snel mogelijk weer flink aan de kook brengen. Dan de mosselen omschudden en ze laten koken tot alle schelpen open zijn, ± 15 min.
De mosselen met of zonder het nat in een schaal doen, er bij geven mayonnaise of azijn, peper (en mosterd), waarvan ieder een beetje in een glas doet. Wat mosselen op het bord nemen, ze een voor een uit de schelp nemen en in het glas dopen of er mayonnaise bij nemen.

Mosselen stoven.

De gekookte mosselen uit de schelpen nemen, laten uitlekken en ze even stoven in een sausje van boter en kooknat of melk, gebonden met bloem of aardappelmeel en afgemaakt

met peper (en peterselie). Wordt het kooknat gebruikt, dan iets azijn of citroensap aan de saus toevoegen.
In plaats van deze saus kunnen ook gebruikt worden een uiensaus, tomatensaus of kerriesaus.

Mosselen bakken.

De gekookte mosselen uit de schelpen nemen, goed laten uitlekken en even bakken in bruine boter. Wat citroensap er over druppelen of partjes citroen er bij geven.
Door lang bakken worden mosselen taai.

Mosselen met witte wijnsaus (mosselen „à la marinière").

$1^1/_2$ kg mosselen (300 g netto)	30 g bloem
enige sjalotten of ui	3 dl kooknat van de mosselen
$^1/_2$ dl. witte wijn	peterselie
30 g boter	

De gesneden sjalotten of ui in de wijn enige tijd laten koken. Een saus maken van boter, bloem, mosselkooknat en gezeefde wijn en de mosselen hierdoor mengen.
Over het gerecht fijngehakte peterselie strooien.

Mosselen „à la Villeroy".

$1^1/_2$ kg mosselen (300 g netto)	2 blaadjes gelatine
3 dl kooknat van de mosselen	zout
30 g boter	losgeklopt ei en paneermeel
30 g bloem	frituurvet

Een saus maken van boter, bloem, mosselkooknat en zout en de geweekte en uitgeknepen gelatine erin oplossen. De gekookte mosselen door de saus halen en laten bekoelen, waarbij de saus stijf wordt. De mosselen in losgeklopt ei en paneermeel wentelen en in heet frituurvet vlug bruin bakken.

Haché van mosselen.

Bereiding zie blz. 129.

GROENTEN.

Bij de bereiding van groenten en aardappelen komen de nieuwere inzichten der voedingsleer wel het meest tot uiting. Door afkoken, afgieten, lang koken, opwarmen, stoven, klein gesneden laten staan, gaan stoffen verloren, die moeten voorkomen in onze voeding. Groenten, aardappelen en vruchten zijn voor ons voornamelijk van belang om de vitaminen en zouten of mineralen, die in verband met hun bijzondere waarde beschermende stoffen genoemd worden. Ook suiker, eiwitten en verschillende aromatische stoffen gaan door langdurige verwarming of afgieten van het kooknat, verloren.
Om een goede groentebereiding bij de dagelijkse maaltijd te bevorderen, volgen hier verschillende algemene voorschriften.

I. Koop vooral verse groente of, wat nog beter is, pluk of snijd de groente uit eigen tuin kort voor het gebruik. In afgesneden toestand gaat de waarde van de groente snel achteruit, omdat de afstervingsprocessen beginnen zodra de plant van de wortel is afgesneden.

II. Breng afwisseling in de keuze der groente. Wissel b.v. bladgroente als spinazie, postelein, sla, af met koolsoorten en met groenten als tomaten, wortelen, bieten, koolraap. De groentelijsten, die ge vindt op blz. 6, enz. zullen het kiezen gemakkelijk maken.
Maak slechts bij uitzondering gebruik van ingemaakte groente. Deze raad geldt echter niet voor zuurkool en op dezelfde wijze ingemaakte rode kool.

III. Koop de groente als ze er overvloedig is. Ze is dan het goedkoopst en men kan er daarom een flinke hoeveelheid van kopen, (per persoon $^1/_4$ tot $^1/_2$ kg).

IV. Zorg er voor, dat de groente kort voor het gebruik wordt schoongemaakt en gekookt.
Wanneer het schoonmaken 10 min. vordert, het aan de kook brengen met een bodempje heet water op maximale warmte 5 min. en het koken $^1/_2$ u., begint men met het schoonmaken der groente om $5^1/_4$ u. als het gerecht om 6 u. klaar moet zijn.

Uit het bovenstaande volgt, dat het ongeschikt is om b.v. 's morgens vroeg reeds geschaafde savoye of rode kool te kopen. Kook de aardappelen geschrapt of dun geschild of in de schil en neem in de keuken of aan tafel het schilletje er af wanneer het hinderlijk gevonden wordt.

V. Maak de groente zuinig schoon. Groen blad bevat meer ijzer dan geel blad. Het is dus ongewenst om van de spruitjes de groene blaadjes te verwijderen, andijvie onzuinig schoon te maken en kropsla alleen te waarderen als het blad geel is.

VI. Spoel groente vóór het snijden schoon. Na het snijden kan men dan met een enkele keer wassen volstaan.
Laat klein gesneden groente niet in water staan.

VII. Zet de groente zonder water op als ze gemakkelijk water loslaat (zachte bladgroenten) en met een bodempje heet water als de groente niet spoedig slinkt (o. a. prinsessebonen, bieten, koolraap, doperwten); doe dit ook met hardere bladgroenten als koolsoorten, raapstelen.
Het aanhangend water van bladgroente is dikwijls nog te veel; het verzamelt zich snel onder in de pan en kan geheel of gedeeltelijk worden weggegoten vóór het koken.
Het water is n.l. alleen nodig om stoom te vormen waarin de groente gaar moet worden en om aanbranden te voorkomen, want alle verse groenten bevatten genoeg water om met behulp daarvan gaar te worden.

VIII. Zet, waar het nodig is, de groente met een bodem kokend water op, breng ze op volle warmte snel aan de kook in een dichte pan en verminder de hitte als er damp uit de pan komt. Laat de pan onder het koken dicht.
Leg de bladgroente om als ze even gekookt heeft; schud andere groente even om.

IX. Kook de groente zo kort mogelijk.
Bijna alle groenten zijn na $^1/_2$ u. of binnen $^1/_2$ u. gaar.
Bijv. zuring is gaar na 5 min., jonge spinazie, jonge postelein na 5 à 10 min.; tomaten, champignons na 10 min.; bloemkool, malse snijbonen, groene kool na $^1/_4$ u.; spruitjes, jonge worteltjes na 20 min.; savoye kool na 20—25 min., rode kool na $^1/_2$ u.
Worden savoye kool, witte of groene kool te lang gekookt, dan ontwikkelt zich de onaangename koollucht, die in huis, maar ook aan het gerecht te merken is. Ze wordt veroorzaakt door bepaalde ontledingsproducten, die daarvoor gevoelige

personen hinderen, waardoor zij langgekookte kool niet kunnen verdragen (dikwijls wel kort gekookte kool).
Vindt men boerenkool na $^1/_2$ u. koken misschien nog te hard, dan is een verlenging van de kooktijd met 5 min. in den regel reeds voldoende.
Het praktische voordeel van het volgen van raad IX is, dat de groente niet onnodig slinkt.

X. Doe weinig zout bij de groenten. De groentensmaak, die bij een goede bereiding behouden blijft, maakt dat men minder behoefte heeft aan veel zout. De gezondheid wordt hierdoor tevens gebaat.

XI. Dubbel koolzure soda, die wel toegevoegd wordt om de groente een mooie groene kleur te geven en het zacht worden te bevorderen, is uit voedingsleer-oogpunt verboden waar. Het toevoegen van azijn aan rode kool verlengt de kooktijd en is daarom ongewenst. Het is beter azijn toe te voegen als de kool gaar is.

XII. Het kooknat dat over is, kan met de groente worden opgedaan, desnoods iets gebonden. Het kan ook gebruikt worden voor soep of saus of het kan als een gezonde drank aan kinderen gegeven worden (vitamine C).

XIII. Stoof groente niet, doch meng de boter vlak voor het opdoen door de groente of geef ze er bij. Het zal menige huisvrouw een overwinning kosten het stoven na te laten, maar als zij weet, dat bij stoven, langdurig roeren en fijn stampen veel van de vitamines verloren gaan, zal zij de proef ermee wagen. Wie aan de zuivere groentesmaak gewend is, verlangt waarschijnlijk niet anders. Daarom: gewen het gezin aan goed bereide groente.

XIV. Houdt de groente niet lang warm en warm ze niet op. Kook geen groente voor twee dagen tegelijk en bereidt ze niet in de hooikist.

XV. Geef zo mogelijk dagelijks wat rauwe groente of verwerk wat verse tuinkruiden in de maaltijd of geef wat rauws bij het ontbijt of aan de koffietafel (tomaten, komkommers, radijs, sterkers, worteltjes, winterpeen of geraspte wortel, ramenas) of geef vruchten, die zeker altijd welkom zullen zijn. Het gebruik van rauwe spinazie, andijvie en postelein voor stamppot, klein gesneden inplaats van gaar gekookt, is zeer aan te bevelen. Men heeft aan $\pm$ $^1/_4$ van de hoeveelheid groenten genoeg.

Stomen van groente.

Het gaar stomen van groente kan geschieden in stoompannen, door de stoom door een geperforeerde wand (en bodem) aan de groente toe te voeren. De verwarming in stoom, die de lucht tussen de groente verdrijft, heeft het voordeel, dat de groente veel sneller verwarmd wordt dan bij het stomen in een gesloten pan, daardoor minder verkleurt en smakelijker blijft, terwijl ook de vitaminen minder geschaad worden. De verkeerde wijze van groente stomen wordt nog dikwijls toegepast bij de bereiding van groente in het groot.
Onder invloed van het Centraal bureau van de Voedingsraad is hierin bij de Centrale Keukens en andere grote inrichtingen verandering gebracht.

Smoren van groente.

Dit is het gaar maken van groente zonder water onder toevoeging van boter of vet. Velen zullen gesmoorde groente smakelijk vinden. Deze bereidingswijze heeft bovendien het voordeel, dat de groente dadelijk vet wordt, waardoor ze wordt afgesloten van de lucht en de vitaminen minder aangetast worden.
Groenten, die door inwerking van de lucht verkleuren, zoals knolselderij, champignons, schorseneren, houdt men vrij goed van kleur door ze bij het smoren dadelijk aan alle kanten in de boter te wentelen.

Stoven van groente.

Onder stoven van groente verstaat men het matig verwarmen van de gekookte groente met boter en soms ook met kruiden, met het doel er de smaak van die bestanddelen in te laten doordringen. Voor het stoven kan men 10 g boter of margarine of wat minder per persoon rekenen. Daar de groente in waarde erdoor achteruitgaat, moet het stoven slechts bij uitzondering geschieden, n.l. alleen voor groenteschotels die in de oven bereid worden.
Bij het maken van sausen met behulp van een mengsel van boter en bloem, moet men een bepaalde hoeveelheid boter nemen in verband met de hoeveelheid saus. Wie dit te veel vindt, zal beter doen melk of groentenat te binden en de boter er door te roeren of de saus te bereiden zooals staat op blz. 49. Voor 4 personen groente is gemiddeld 3 dl saus nodig.

Men kan de saus ook maken van kaas, bloem en melk, zie kaassaus zonder boter, blz. 54.
Bij groenten met een sterk uitkomende smaak, zoals rode kool, bieten, postelein, zal de botersmaak niet zo sterk uitkomen als bij groenten zoals worteltjes, doperwten, bloemkool. Gebruikt men voor de keuken èn margarine, èn boter, dan is het gewenst voor de laatstgenoemde groenten boter te gebruiken.
In de recepten is steeds „boter" genoemd, ook waar margarine zeer goed dienst kan doen.

Hoeveelheid groente, die gemiddeld per persoon nodig is.

jonge doperwten en capucijners . . .	1 kg	voor 2	personen
sterk slinkende, jonge spinazie . . .	1 „	„ 2	„
oudere spinazie, postelein, Brussels lof, asperges	1 „	„ 3	„
minder sterk slinkende bladgroente, als savoye kool, spruitjes, andijvie . .	1 „	„ 3 à 4	„
prinsessebonen, snijbonen, rode kool, worteltjes, knolraap, rauw te gebruiken tomaten	1 „	„ 4	„
rauw te gebruiken groente, als kropsla, dunsel, andijvie, lof	1 „	„ 6 à 8	„

Andijvie.

1 kg andijvie of wat meer	25 g boter of minder
zout	25 g bloem
2 dl melk en (of) andijviewater	(nootmuskaat)

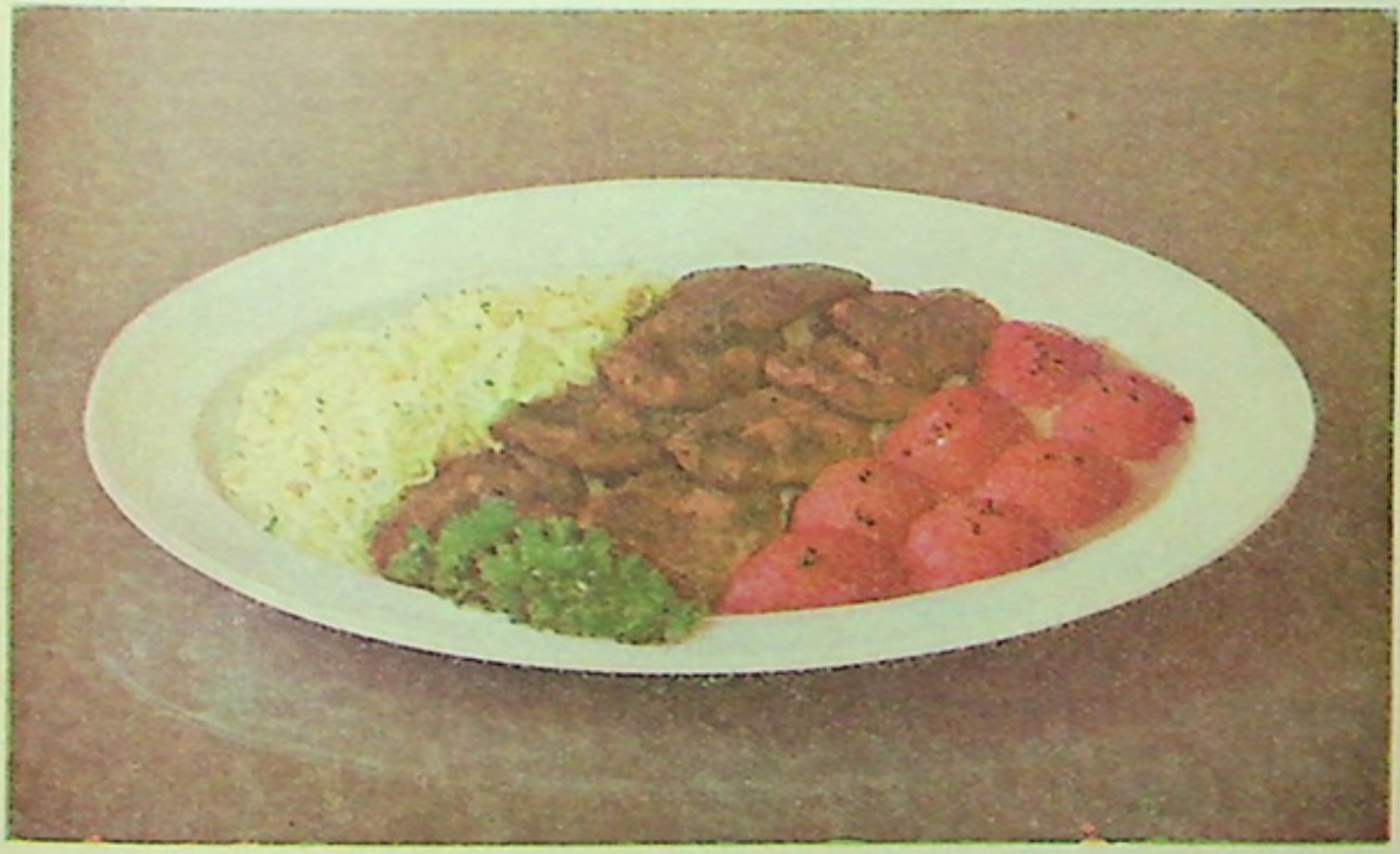
De andijviestruiken schoon maken, schoonspoelen en klein snijden. De andijvie nawassen en vlug gaar koken zonder water en met zout. Als de andijvie even gekookt heeft, de groente omleggen. Kooktijd $^1/_2$ u. De groente afgieten en de saus, gemaakt van boter, bloem, melk en (of) andijviewater, zout (en nootmuskaat) er door mengen. Het groentenat kan ook gebonden worden met aangemengde bloem of maizena. In plaats van met saus, kan de groente ook afgemaakt worden met boter of met jus (en wat fijn gemaakte beschuit).

Andijvie „au jus".

1 kg andijvie	40 g of minder vet van
zout	jus of boter
wat bruin van jus	paneermeel



Een gemakkelijk te maken schotel van eieren en mayonnaise
Recept mayonnaise blz. 67



Kalfsoesters met geschilde en in de oven gaar gemaakte tomaten en spaghetti

Recept kalfsoesters blz. 171 Recept gebakken tomaten blz. 247

De andijvie schoonmaken en wassen. De struiken naar verkiezing dichtbinden, opzetten met weinig kokend water en zout en vlug gaar koken. Als de andijvie even gekookt heeft, de groente omleggen. Kooktijd $^1/_2$ à $^3/_4$ u. De andijvie laten uitlekken, ze overdoen in een vuurvaste schotel, de jus er over gieten en de schotel afmaken met paneermeel en stukjes vet van jus of boter. Ze in een matig warme oven, onder nu en dan bedruipen, laten stoven, $^1/_2$ u.

Gesmoorde andijvie.

1 kg andijvie	40 g boter of minder	bloem	zout

De andijviestruiken schoonmaken, schoonspoelen en snijden. De andijvie nawassen en opzetten met hete boter en zout en gaar smoren. Als de andijvie even gekookt heeft de groente omleggen. Kooktijd $^1/_2$ u. Het vocht binden met aangemengde bloem (of geraspte rauwe aardappel).

Franse andijvie.

2 kg gele andijvie	(zout)
40 g of minder boter of vet van kalfsjus	1 dl bouillon of bruin van jus 30 g bloem

De andijvie van de groene bladeren en de stronk ontdoen en schoonspoelen. De gele bladeren in vingerlange stukken snijden, nawassen en in de iets gebruinde boter of in het warme jusvet smoren tot ze geslonken zijn. Bouillon of bruin van jus en zo nodig zout toevoegen en de andijvie hierin vlug gaar koken. Kooktijd ± 20 min. Het vocht binden met de aangemengde bloem. De groene blaren kunnen in zout worden ingemaakt (blz. 463).

Brussels lof.

$1^1/_2$ kg Brussels lof	25 g boter of minder
zout	25 g bloem
2 dl melk	

Het lof schoonmaken, wassen, opzetten met weinig kokend water en zout en vlug gaar koken. Als het lof even gekookt heeft, de groente omleggen. Kooktijd ± $^1/_2$ u. Het lof zonodig afgieten, doorsnijden en de saus, gemaakt van boter, bloem, melk (groentewater) en zout, er door mengen.

Gesmoord Brussels lof.

1½ kg Brussels lof	40 g boter of minder
zout	bloem

De struikjes lof schoonmaken, schoonspoelen en snijden. Het lof zo nodig nawassen, opzetten met hete boter en zout en gaar smoren. Als het lof even gekookt heeft, de groente omleggen. Kooktijd ± ½ u. Het vocht binden met aangemengde bloem.

Brussels lof „au jus".

1½ kg Brussels lof	40 g of minder vet van jus of boter
zout	
wat bruin van jus	paneermeel

Het lof schoonmaken en hierbij de struikjes heel laten, wassen, opzetten met weinig kokend water en zout en vlug gaar koken. Als het lof even gekookt heeft de groente omleggen. Kooktijd ½ u. Het lof laten uitlekken, overdoen in een vuurvaste schotel, de jus er over gieten en de schotel afmaken met paneermeel en stukjes vet van jus of boter. De groente in een matig warme oven, onder nu en dan bedruipen, laten stoven, ± ½ u.

Brussels lof „au gratin".

1½ kg Brussels lof	± 40 g kaas (oude Hollandse, Gruyère of Parmezaanse kaas)
zout	
4 dl melk	30 g boter of minder
35 g boter of minder	paneermeel
35 g bloem	

Het lof schoonmaken, wassen en opzetten met weinig kokend water en zout en vlug gaar koken. Kooktijd ½ u. Een kaassaus maken van boter, bloem, melk, zout en geraspte kaas. In een vuurvaste schotel een gedeelte van de saus gieten en hierop het goed uitgelekte lof leggen. Iedere laag bedekken met wat saus. De schotel afmaken met een mengsel van geraspte kaas en paneermeel en met stukjes boter. Het gerecht in een oven met veel bovenwarmte en weinig onderwarmte vlug laten „gratineren", ± 10 min.

Brussels lof met ham en kaassaus.

Wordt bij bovengenoemde schotel ham gegeven, dan kunnen de struikjes lof in ham gewikkeld worden, of de ham wordt

klein gesneden door de saus gemengd. Voor 4 personen heeft men voldoende aan 200 g ham.

Brussels lof „en branches".

1½ kg Brussels lof	gewelde of gesmolten boter
zout	nootmuskaat
2 of 4 eieren	

Het lof schoonmaken en daarbij de struikjes heel laten, wassen, opzetten met weinig kokend water en zout en vlug gaar koken. Kooktijd ½ u. De groente even laten uitlekken en opstapelen op een verwarmde schotel, bij voorkeur een asperge- of visschotel. Het gerecht garneren met gehalveerde, hard gekookte eieren en opdienen met gewelde of gesmolten boter en geraspte nootmuskaat.
Deze groenteschotel geven als voorgerecht.

Cichoreilof.

1½ kg cichoreilof	25 g boter of minder
zout	25 g bloem
2 dl melk	

Het lof uitzoeken, wassen, snijden, opzetten zonder water en met zout, en vlug gaar koken. Als het lof even gekookt heeft de groente omleggen. Kooktijd ± ½ u. Het nat binden of het lof afgieten en de saus, gemaakt van boter, bloem, melk (groentenat) en zout, er door mengen.

Molsla.

1½ kg molsla	25 g boter of minder
zout	25 g bloem
2 dl melk	

De molsla uitzoeken en zo nodig de bloemknoppen verwijderen. Verdere bereiding als vorig recept.

Postelein.

1¼ kg postelein	40 g boter of minder
zout	aardappelmeel

De postelein schoonmaken, wassen, enige keren doorsnijden, en vlug gaar koken zonder water en met zout. Als de postelein even gekookt heeft, de groente omleggen. Kooktijd 10 à 15 min. Zo nodig een deel van het vocht afgieten, boter toevoegen, en de rest van het vocht binden met aangemengd aardappelmeel.

Raapstelen, Namenia.

8 à 12 bosjes raapstelen	25 g boter of minder
zout	25 g bloem
2 dl melk	(nootmuskaat)

De raapstelen schoonmaken (alle worteltjes verwijderen), schoonspoelen, snijden en nawassen. Zeer jonge raapstelen zonder, oude met weinig kokend water en zout opzetten en vlug gaar koken. Als de raapstelen even gekookt hebben, de groente omleggen. Kooktijd $^1/_2$ à $^3/_4$ u. De raapstelen zo nodig afgieten en de saus, gemaakt van boter, bloem, melk of groentenat, zout (en nootmuskaat) er door mengen. De groente kan ook afgemaakt worden met melk en boter, gebonden met bloem, beschuit of rijst.

Namenia is een groente, die er uitziet als sterk uitgegroeide raapstelen doch malser is. Ze wordt op dezelfde wijze bereid.

Spinazie (jonge).

2 kg spinazie	(bloem)
zout	8 reepjes brood
40 g boter of minder	1 à 2 eieren

De spinazie uitzoeken, wassen, de scherpe zaadhulsjes verwijderen (deze drijven op water) en vlug gaar koken zonder water en met zout. Als de spinazie even gekookt heeft de groente omleggen. Kooktijd 5 à 10 min. De groente afgieten (het vocht bewaren voor soep), klein snijden, hakken of malen (met wat bloem) en boter toevoegen (en door even verwarmen de bloem gaar laten worden). Het brood in boter bruin bakken en de eieren hard koken. De spinazie garneren met gebakken brood (soldaatjes) en partjes ei of spiegeleieren of roereieren er bij geven.

Spinazie (oude).

$1^1/_2$ kg spinazie	(bloem)
zout	8 reepjes brood
40 g boter of minder	2 eieren

De spinazie uitzoeken, (ontdoen van harde stelen), wassen en verder behandelen als jonge spinazie. Kooktijd ± 15 min.

Spinazie met room.

3 kg spinazie (of $1^1/_2$ kg)	30 g boter of minder
zout	1 dl room

De spinazie gaar koken, (zie blz. 228), afgieten, goed uitdrukken en daarna door een zeef wrijven. De spinazie zo nodig inkoken en afmaken met boter en stijfgeklopte room.
De bereiding kost minder tijd en geeft minder verlies, wanneer de spinazie wordt gemalen. Men heeft in dit geval slechts $1^1/_2$ kg nodig. Het resultaat is echter minder mooi.

Spinazie met gevulde eieren.

3 kg spinazie (of $1^1/_2$ kg)	3 eieren
zout	60 g boter of minder
30 g boter of minder	zout, peper, nootmuskaat

De spinazie bereiden als in het vorig recept beschreven is, doch geen room gebruiken. Van de hard gekookte eieren gevulde eieren maken (zie blz. 43). De spinazie heet opdoen op een open schotel en de gevulde eieren er omheen plaatsen. Wordt de spinazie gemalen, dan is $1^1/_2$ kg voldoende.

Snijbiet.

$1^1/_2$ kg snijbiet	(bloem)
zout	8 reepjes gebakken brood
40 g boter of minder	2 eieren

De snijbiet afstropen van de steel en de dikke nerf, wassen en verder behandelen als oude spinazie.

Stoofsla.

$1^1/_2$ kg stoofsla	25 g boter of minder
zout	25 g bloem
2 dl melk	(nootmuskaat)

De slakropjes schoonmaken, schoonspoelen en klein snijden. De sla nawassen en vlug gaar koken zonder water en met zout. Kooktijd 20 min. Als de sla even gekookt heeft de groente omleggen. De groente afgieten en de saus, gemaakt van boter, bloem, melk of groentenat, zout (en nootmuskaat) er door mengen. De groente kan ook gemengd worden met boter en gebonden worden met beschuit.

Slakropjes „au jus".

$1^1/_2$ kg stoofsla	40 g of minder vet van
zout	paneermeel (jus of boter
wat bruin van jus	

De sla schoonmaken en wassen. De kropjes opzetten met weinig kokend water en zout, en vlug gaar koken. Kooktijd

$^1/_2$ à $^3/_4$ u. De sla laten uitlekken, overdoen in een vuurvaste schotel, de jus er over gieten en de schotel afmaken met paneermeel en stukjes vet van jus of boter. De groente in een matig warme oven, onder nu en dan bedruipen, laten stoven, ± $^1/_2$ u.

Slakropjes of stoofsla met gehakt.

$1^1/_2$ kg stoofsla	30 g boter
zout	paneermeel
400 g aangemengd runder- en varkensgehakt	

De sla schoonmaken, wassen en gaar koken als slakropjes „au jus". Het gehakt in kleine balletjes verdelen en in de boter bruin braden. De slakropjes laten uitlekken, overdoen in een vuurvaste schotel en de kropjes vullen met de gehaktballetjes. De jus er over gieten en de schotel afmaken met paneermeel en jusvet of boter. Ze in een matig warme oven, onder nu en dan bedruipen, laten stoven, ± $^1/_2$ u. (of langer, wanneer het gehakt niet gaar gebraden is).

Zuring.

$1^1/_2$ kg zuring	75 g suiker
zout	of een paar lepels stroop
40 g boter of minder	aardappelmeel

De zuring wassen, stropen en vlug gaar koken met aanhangend water en zout. Kooktijd ± 5 min. Als de zuring even gekookt heeft de groente omleggen. Boter en suiker toevoegen, en het vocht binden met aangemengd aardappelmeel.

Zuring met krenten.

$1^1/_2$ kg zuring	50 g suiker
zout	40 g boter of minder
50 g krenten	

Bereiding als zuring (zie vorig recept). De schoongemaakte krenten laten meekoken.

Spinazie met zuring.

1 kg spinazie	40 g boter of minder
$^1/_2$ kg zuring	zout

Bereiding als spinazie (zie blz. 228). De gestroopte en gewassen zuring laten meekoken.

Bloemkool met boter.

1 grote bloemkool
zout
40 g boter of minder

De bloemkool schoonmaken, (in stukken snijden), wassen (zie volgend recept) opzetten met weinig kokend water en zout, en vlug gaar koken. Kooktijd ± 15 min. De bloemkool uit het water nemen, laten uitlekken, in de schotel leggen en koude of gesmolten boter er bij geven.

Bloemkool met melksaus, kaassaus, tomatensaus.

1 grote bloemkool
zout
3 dl melk
30 g boter of minder
30 g bloem
zout, nootmuskaat

De bloemkool schoonmaken, (in stukken snijden) wassen, enige tijd met de stronk naar boven in water met zout laten staan (rupsen komen daardoor naar buiten), met de bloem naar boven opzetten met weinig kokend water en zout, en vlug gaar koken. Kooktijd ± 15 min. De bloemkool op een vergiet of schuimspaan laten uitlekken, overdoen in een schaal en bedekken met een saus, gemaakt van boter, bloem, melk en zout. Over de saus nootmuskaat raspen.
In plaats van met deze saus, kan bloemkool ook bedekt worden met kaassaus of tomatensaus (zie blz. 54 en 60).

Bloemkool „au gratin".

1 grote bloemkool
zout
4 dl melk
35 g boter of minder
35 g bloem
± 40 g kaas (oude Hollandse, Gruyère of Parmezaanse)
30 g boter of minder
paneermeel

De bloemkool schoonmaken, wassen en gaar koken als bloemkool met boter. Een kaassaus maken van boter, bloem, melk, zout en geraspte kaas. In een vuurvaste schotel een gedeelte van de saus gieten, hierop de goed uitgelekte stukken bloemkool leggen en deze bedekken met de rest van de saus. De schotel afmaken met een mengsel van geraspte kaas en paneermeel, en met stukjes boter. Het gerecht in een oven met veel bovenwarmte en weinig onderwarmte vlug laten „gratineren", ± 10 min.

Savoyekool, Spitskool, Witte kool.

1½ kg kool	40 g boter of minder
zout	(bloem)
(1 dl melk)	(nootmuskaat)

De kool van de buitenste blaren ontdoen, snipperen of schaven, opzetten met weinig kokend water en zout, en vlug gaar koken. Als de kool even gekookt heeft, de groente omleggen. Kooktijd 20 à 25 min. De kool zo nodig afgieten en afmaken met boter (en nootmuskaat). Naar verkiezing het nat erop laten of wat melk toevoegen en deze binden met aangemengde of over de kool gestrooide bloem.
Witte kool is eigenlijk meer geschikt voor stamppot.

Gesmoorde savoyekool, spitskool, witte kool.

1½ kg savoyekool	zout
40 g boter of minder	(1 dl melk)

De kool schoonmaken, snipperen of schaven, opzetten met hete boter en zout, en gaar smoren, 20 à 25 min. Als de kool even gekookt heeft, de groente omleggen.

Groene savoyekool.

2 à 4 groene kooltjes	40 g boter of minder
zout	(bloem)
(1 dl melk)	(nootmuskaat)

Bereiding als savoyekool of gesmoorde savoyekool (zie boven). De groene kool snipperen. Kooktijd 15 à 20 min.

Koolschotel met gehakt.

1½ kg kool	400 g aangemengd runder- en varkensgehakt
zout	30 g boter | paneermeel

De kool schoonmaken en gaar koken (zie blz. 232). Het gehakt in één bal of in kleine balletjes verdeeld, bruin en gaar braden. Het gehakt in dikke plakken of als balletjes in een vuurvaste schotel leggen, bedekken met de kool en overgieten met een gedeelte van de gehaktjus. De schotel afmaken met paneermeel en jus en in een matig warme oven laten stoven, ± ½ u.

Aan dit gerecht kan ook aardappelpurée toegevoegd worden. Deze moet dan de bovenste laag vormen; het gehakt tussen de kool en de purée leggen.

Gevulde koolrolletjes.

1 kg savoyekool
zout

400 g aangemengd runder- en varkensgehakt
60 g boter of minder
paneermeel

De kool schoonmaken, voorzichtig de bladeren van elkaar nemen, ze ± 10 min. koken in wat water en zout, uit het water nemen en laten uitlekken. Het gehakt op de koolbladeren verdelen. De kool om het vlees oprollen, de rolletjes naast en op elkaar plaatsen in een vuurvaste schotel, waarin een gedeelte van de boter gesmolten is. De schotel afmaken met paneermeel en de rest van de boter en het gerecht in een matig warme oven, onder nu en dan bedruipen, gaar laten worden, ± $^3/_4$ u. Men kan ook, evenals bij slakropjes met gehakt, gebraden balletjes gehakt tussen de groente leggen. De stooftijd wordt dan korter.

Chinese kool.

2 struiken kool
zout

(1 dl melk)
40 g boter of minder

(bloem)
(nootmuskaat)

Bereiding als savoyekool of gesmoorde savoyekool (zie blz. 232).

Rode kool.

1 kg rode kool
zout
azijn
2 grote zure appelen

40 g suiker of minder
fijne kruidnagelen
40 g boter of minder
(aardappelmeel of bloem)

De kool schoonmaken, doormidden snijden, in dunne reepjes snijden of schaven, opzetten met weinig kokend water en alle ingrediënten behalve de boter en de azijn en gaar koken. Kooktijd ± $^1/_2$ u. De kool afmaken met boter en azijn en zo nodig het kooknat binden met aardappelmeel of bloem. Rode kool bij voorkeur geven met runderlappen, haché, hazepeper, rolpens of gebakken bokking.

Spruitjes.

1 kg spruitjes	40 g boter of minder
zout	(nootmuskaat)

De spruitjes schoonmaken, wassen, opzetten met weinig kokend water en zout en vlug gaar koken. Als de spruitjes even gekookt hebben, de groente omschudden. Kooktijd 15 min. Ze goed droog afgieten en afmaken met boter (en nootmuskaat).

Spruitjes met kastanjes (5 personen).

1 kg spruitjes	$^1/_2$ kg kastanjes
zout	50 g boter of minder

De kastanjes wassen, de slechte wegdoen (deze drijven), de kastanjes inkruisen en met wat water en iets zout gaar koken. Kooktijd $^3/_4$ à 1 u. De kastanjes pellen en vermengen met de gaar gekookte spruitjes en boter.

Zuurkool (5 personen).

1 kg zuurkool	50 g boter of minder
(200 g vers spek of pekelspek)	

De zuurkool vlug wassen, opzetten met weinig kokend water, spek of een deel van de boter, en gaar en bijna droog koken. Als de zuurkool even kookt de groente omleggen. Kooktijd $^1/_2$ à $^3/_4$ u. De kool afmaken met de rest van de boter. Wordt er spek of vet vlees meegekookt, dan wat minder boter gebruiken. Naar verkiezing een gedeelte van de zuurkool rauw houden en op het laatst klein gesneden door de gare kool mengen of er over strooien.
Zuurkool bij voorkeur geven met varkensvlees, spek, verse worst, saucijsjes, rookworst, knakworstjes, ham, kip of patrijs. (Stamppot van zuurkool zie blz. 254).

Zuurkoolschotel (± 5 personen).

1 kg zuurkool	500 g saucijsjes
(200 g vers spek of pekelspek)	40 g boter of minder
$1^1/_2$ kg aardappelen tot purée verwerkt of meer	paneermeel

De zuurkool met het spek gaar koken, (zie vorig recept), overdoen in een vuurvaste schotel, de plakjes spek er tussen

leggen en de zuurkool bedekken met de aardappelpurée. Hierop de gewassen saucijsjes leggen, de schotel afmaken met paneermeel en stukjes boter en in een matig warme oven de schotel een bruin korstje geven en de saucijsjes gaar en bruin laten worden, ± 1/2 u. De saucijsjes kunnen ook afzonderlijk gebraden worden (Zie blz. 182).

Artisjokken.

4 artisjokken | 10 g zout per 1 water

De buitenste omwindselblaadjes verwijderen (en desnoods van de overige de punten afknippen). De artisjokken wassen, opzetten met ruim kokend water en zout, en vlug gaar koken. Kooktijd ± 3/4 u. (de blaadjes moeten gemakkelijk loslaten). De artisjokken met een schuimspaan uit het water nemen, laten uitlekken, opdoen op een schotel met een servet en warm of koud geven met gesmolten boter, citroensaus, mousselinesaus, Hollandse saus, ravigottesaus, mayonnaise of slasaus van zacht of hard gekookte eieren.

Slierasperges.

1 1/4 kg of 2 bossen asperges | gesmolten of gewelde boter
5 g zout per 1 water | nootmuskaat
2 eieren

De asperges schillen, te beginnen een paar cm onder het kopje, de harde ondereinden afsnijden. Ze, gesorteerd naar de dikte, in bosjes binden. De asperges opzetten met zoveel kokend water en zout, dat ze half onder staan (de dikke ± 1/4 u. voorkoken) en gaar koken. Kooktijd 3/4 à 1 u. Ze met een schuimspaan uit het water nemen, even laten uitlekken en ze opstapelen op een verwarmde schotel (asperge- of visschotel of schotel met servet). Het gerecht garneren met gehalveerde, hard gekookte eieren en opdienen met gesmolten of gewelde boter en met geraspte nootmuskaat. Het kooknat gebruiken voor soep of saus.
Deze groenteschotel geven als voorgerecht.

Stoofasperges.

1 1/4 kg of 2 bossen asperges | (1/2 dl room)
zout | 25 g boter of minder
2 1/2 dl melk en (of) aspergewater | 25 g bloem
(nootmuskaat)

De asperges schoonmaken als slierasperges en in 2 à 3 stukken verdelen of ze in stukken snijden en daarna schillen, opzetten met weinig kokend water en zout, en gaar koken (de onderste stukken ± 1/4 u. langer dan de kopjes). Als de asperges even gekookt hebben de groente omleggen. Kooktijd ± 3/4 u. De asperges afgieten en de saus, gemaakt van boter, bloem, melk en (of) aspergewater, (room en nootmuskaat), er door mengen. Naar verkiezing de groente vermengen met saus of de saus achterwege laten en de asperges afmaken met boter. Een goede combinatie vormen gekookte zwezerik, (purée) en gestoofde asperges of zwezerik met roomsaus en asperges zonder saus.

Bieten (I).

1 kg bieten	30 g boter of minder	peper
4 dl water en azijn	30 g bloem	zout
	suiker	(ui)

De bieten wassen en gaar koken met ruim water zonder zout. Kooktijd 1 u. (het vel moet gemakkelijk loslaten). De bieten afgieten, stropen, in dunne plakjes snijden of grof raspen, opzetten met water, peper, zout en suiker en even verwarmen. Een saus maken van boter, bloem, het nat waarin de bieten verwarmd zijn en azijn, en de bieten weer hierdoor mengen. Ook kan men het vocht van de bieten na het verwarmen binden met aangemengd aardappelmeel of aangemengde bloem en de saus afmaken met boter. Naar verkiezing gebakken ui aan de bieten toevoegen.
Bieten bij voorkeur geven met runderlappen, haché, gebakken spek of gebakken bokking.

Bieten (II).

Bestanddelen als voor bieten (I).
De rauwe bieten schillen, in blokjes, reepjes of plakjes snijden, opzetten met weinig kokend water, zout, peper en suiker en vlug gaar koken. Als de bieten even gekookt hebben, de groente omleggen. Kooktijd 1/2 u. De bieten afmaken als bieten (I).

Bleekselderij.

3 struiken (± 1 bos) bleekselderij	25 g boter of minder
zout	25 g bloem
3 dl selderijwater, melk of bouillon	(bruin van jus of soja)

De bladeren en harde stelen verwijderen, de brede bladscheden zo nodig schillen of schoonschrappen, harde nerven verwijderen, in stukken snijden, en wassen. De selderij opzetten met weinig kokend water en zout, en vlug gaar koken. Als de bleekselderij even kookt de groente omleggen. Kooktijd ± 1 u. Ze zo nodig afgieten en de saus, gemaakt van boter, bloem en selderijwater, melk of bouillon (en zout), er door mengen. De saus kan ook gemaakt worden met bruine boter; in dat geval, zo men wil, de saus afmaken met bruin van jus of soja.

Bleekselderij „au gratin".

3 struiken (± 1 bos) bleekselderij	35 g bloem
zout	40 g kaas (oude Hollandse. Gruyère of Parmezaanse)
4 dl melk	20 g boter of minder
35 g boter of minder	paneermeel

De groente schoonmaken en gaar koken (zie vorig recept). Een kaassaus maken van boter, bloem, melk, zout en geraspte kaas. In een vuurvaste schotel een gedeelte van de saus gieten en hierop de goed uitgelekte selderij leggen. Iedere laag bedekken met wat saus. De schotel afmaken met een mengsel van geraspte kaas en paneermeel en met stukjes boter. Het gerecht in een oven met veel bovenwarmte en weinig onderwarmte vlug laten „gratineren", ± 10 min.

Bleekselderij „au jus".

3 struiken (± 1 bos) bleekselderij	wat bruin van jus
zout	40 g of minder vet van (paneermeel) (jus of boter

De selderijstruiken in de lengte doormidden snijden, bladeren en harde stelen verwijderen, de goede stukken (de brede bladscheden) zo nodig schillen of schoonschrappen, wassen, opzetten met kokend water en zout en vlug gaar koken. Kooktijd ± 1 u. De selderij laten uitlekken, ze overdoen in een vuurvaste schotel, de jus er over gieten en de schotel afmaken met (paneermeel en) stukjes vet van jus of boter. Ze in een matig warme oven, onder nu en dan bedruipen, laten stoven ± ½ u. Het kookwater is te gebruiken voor soep.

Bleekselderij met mergbroodjes (Céléri à la moëlle).

1 blik bleekselderij of 1 bos bleekselderij	35 g bloem
zout	ui, wortel, peterselie
3 dl selderijwater of bouillon	soja of bruin van jus
35 g boter of minder	1 mergpijp (gespleten)
	stukjes brood

Aan blikgroente wordt dikwijls de voorkeur gegeven, omdat de struikjes keurig zijn op te stapelen en de smaak zeer goed is.
De selderij gaar koken of opwarmen. De boter met de kruiden lichtbruin bakken en er met bloem en selderijwater of bouillon een saus van maken. De saus afmaken met soja of bruin van jus, laten trekken en zeven. De selderij uit het nat nemen, laten uitlekken, op een verwarmde schotel opstapelen, overgieten met de saus en afwerken met fijngehakte peterselie. Tevoren het merg in ronde plakjes snijden, deze ± 5 min. koken in water met zout, op ronde warme stukjes geroosterd brood leggen en deze om de selderij schikken.
Deze groenteschotel tussen twee vleesschotels geven of na het vlees.

Knolraap.

1½ kg knolraap	25 g bloem
zout	zout
3 dl melk	suiker
25 g boter of minder	nootmuskaat

De knolraap in plakken snijden, deze schillen, in reepjes snijden, wassen, opzetten met weinig kokend water en zout, en vlug gaar koken. Als de knolraap even gekookt heeft de groente omschudden. Kooktijd 15 à 20 min. De groente zo nodig afgieten, vermengen met de saus, gemaakt van boter, bloem, melk, (kooknat), suiker, nootmuskaat en iets zout.
Knolraap kan ook zonder saus gegeven worden; ze wordt dan afgemaakt met boter, suiker en nootmuskaat.

Gesmoorde knolraap.

1½ kg knolraap	(suiker)
40 g boter of minder	(nootmuskaat)
zout	

De knolraap in plakken snijden, schillen, in reepjes snijden,

wassen, opzetten met hete boter, zout (en suiker) en gaar smoren, 20 à 25 min. (Nootmuskaat over de groente raspen). Als de knolraap even gekookt heeft de groente omschudden. Naar verkiezing geraspte kaas over de groente strooien of tomatenpurée of tomatensaus er door mengen.

Kohlrabi.

Bereiding als knolraap of gesmoorde knolraap.

Knolselderij.

2 selderijknollen
zout
3 dl selderijwater en (of) melk
25 g boter of minder
25 g bloem

De knollen behandelen als knolraap. Kooktijd 10 min. De groente zo nodig afgieten, de saus, gemaakt van boter, bloem, selderijwater en (of) melk of tomatenpurée er door mengen of de selderij alleen afmaken met wat boter.
Het kooknat is te gebruiken voor soep.

Gesmoorde knolselderij.

2 selderijknollen
40 g boter of minder
zout

Bereiding als gesmoorde knolraap (zie blz. 238). Kooktijd ± 10 min. Om het verkleuren der groente zoveel mogelijk tegen te gaan de hete gesmolten boter dadelijk met de groente vermengen.

Gevulde selderijknollen.

4 kleine selderijknollen
zout
± 300 g aangemengd runder- en varkensgehakt

De knollen schillen, een dekseltje er af snijden, uithollen, ± 10 min. voorkoken, vullen met het gehakt en hetgeen uit de knollen genomen en klein gesneden is en het dekseltje er weer opzetten. Men kan ook de knollen doorsnijden, een weinig uithollen, voorkoken en hoog vullen met gehakt. Wat boter in een vuurvaste schotel lichtbruin laten worden, de knollen er in zetten en, onder nu en dan bedruipen, gaar laten worden, ± 1 u.
De stooftijd kan belangrijk verkort worden door de knollen langer voor te koken en het gehakt geheel of gedeeltelijk gaar te maken.

Meiknolletjes.

$1^1/_2$ kg knolletjes	25 g bloem
zout	(suiker)
3 dl melk	nootmuskaat
25 g boter of minder	

De knolletjes schillen, wassen en zo nodig doorsnijden. Verdere bereiding als knolraap (zie blz. 238).

Gesmoorde Meiknolletjes.

$1^1/_2$ kg knolletjes	zout	nootmuskaat
40 g boter of minder	(suiker)	

De knolletjes schillen, wassen en zo nodig doorsnijden. Verdere bereiding als gesmoorde knolraap (zie blz. 238).

Prei.

2 kg prei	25 g boter of minder
zout	25 g bloem
3 dl kookwater (en azijn)	peper

De prei schoonmaken, in de lengte doorsnijden, schoonspoelen en in stukken snijden. De groente nawassen, opzetten met weinig kokend water en zout, en vlug gaar koken. Als de prei even gekookt heeft de groente omleggen. Kooktijd 20 à 30 min. De prei zo nodig afgieten en de saus, gemaakt van boter, bloem, preiwater, azijn en peper, er door mengen. De prei kan ook gemengd worden met een melksaus, met boter of tomatensaus of gegeven worden met gesmoorde tomaten.

Prei „au jus".

2 kg prei	40 g of minder vet van
zout	jus of boter
wat bruin van jus	(paneermeel)

De prei schoonmaken, in de lengte doorsnijden, schoonspoelen en vlug gaar koken (zie vorig recept). De prei laten uitlekken, overdoen in een vuurvaste schotel, de jus er over gieten en de schotel afmaken met (paneermeel en) stukjes vet van jus of boter. De groente in een matig warme oven, onder nu en dan bedruipen, laten stoven, ± 20 min.

Rabarber.

1 grote bos rabarber	200 g suiker of 100 g suiker
(aardappelmeel)	en 1 theelepel zuiver wit
	krijt



Gevulde Meloen. Recept blz. 264

De rabarber schoonmaken (schillen is niet nodig), in stukken snijden, wassen en gaar koken met weinig water. Kooktijd ± 10 min. De rabarber fijn roeren, zo nodig binden met aangemengd aardappelmeel en afmaken met suiker (en krijt). Door toevoeging van krijt bespaart men suiker, terwijl bovendien het oxaalzuur uit de rabarber onschadelijk gemaakt wordt, wat bij het gebruik van dubbelkoolzure soda niet het geval is.

Rabarbercompôte.

1 bos rabarber of minder	200 g suiker of 100 g suiker
± 2 dl water	en 1 theelepel zuiver wit aardappelmeel (krijt

De rabarber schoonmaken (schillen is niet nodig), in gelijke stukken snijden en wassen. Water en suiker even laten koken het krijt toevoegen en hierin de rabarber voorzichtig, zonder koken, zacht laten worden, ± 10 min. De rabarber overdoen in een compôteschaal, het vocht binden met aangemengd aardappelmeel en er over gieten. Als men de rabarber „au bain-marie" gaar maakt, heeft men minder kans, dat ze stuk gaat.

Schorseneren.

$1^1/_2$ kg schorseneren	25 g boter of minder
zout	25 g bloem
3 dl melk (en kookwater)	(nootmuskaat)

De schorseneren bij gedeelten schrappen, de geschrapte stukken afsnijden en tegen het verkleuren direct in water met een scheutje azijn leggen. Ze afspoelen, opzetten met wat water, een scheutje melk en zout en vlug gaar koken. Kooktijd $^1/_2$ u. De schorseneren afgieten en de saus, gemaakt van boter, bloem, melk, (kookwater), zout (en nootmuskaat), er door mengen.
De groente kan ook gegeven worden gemengd met boter of met tomatensaus of met kaassaus of met geraspte kaas.

Topinambours (Aardperen).

$1^1/_2$ kg topinambours	25 g boter of minder
zout	25 g bloem
3 dl melk	nootmuskaat

De topinambours dun schillen, wassen en in schijven snijden. Ze opzetten met weinig kokend water en zout en vlug gaar koken. Als de topinambours even gekookt hebben, de groente

omleggen. Kooktijd ± 20 min. Ze afmaken als schorseneren (zie vorig recept).

Uien.

1½ kg uien	25 g boter of minder
zout	25 g bloem
3 dl (kook)water en azijn	peper

De uien schoonmaken, alles wat vliezig is verwijderen, wassen, grote uien doorsnijden, opzetten met weinig kokend water en zout en vlug gaar koken. Kooktijd ± ½ u. De uien afgieten en de saus gemaakt van boter, bloem, (uien)water, azijn en peper er door mengen. Uien kunnen ook gegeven worden gemengd met boter of met tomatensaus of kaassaus.

Uien met tomaten.

¾ kg uien	40 g boter of minder
¾ kg tomaten	(peper)
zout	aardappelmeel of bloem

De uien schoonmaken, wassen. zo nodig doorsnijden en met boter en zout ¼ u. smoren. De tomaten even in heet water dompelen, schillen en in grote stukken snijden en samen met de uien nog ¼ u. smoren. Zo men wil, peper toevoegen en het vocht binden met aangemengd aardappelmeel of aangemengde bloem.

Gebakken uien.

De uien schoonmaken, in de lengte doorsnijden, snipperen, en in boter of vet, onder telkens roeren, bruin laten worden.

Gevulde uien.

4 Lissabonse uien	200 g aangemengd runder- en varkensgehakt
zout	40 g boter of minder
	paneermeel

De uien schoonmaken, aan de bovenkant een kapje afsnijden en ze bijna gaar koken in weinig water met zout. Kooktijd ¾ u. Het binnenste van de uien er uit nemen, zó, dat er nog een wand overblijft van 1 à 2 cm dikte. De gare resten ui fijn snijden en door het gehakt mengen. De uien vullen met gehakt en over het gehakt paneermeel strooien. De boter in een vuurvaste schotel lichtbruin laten worden, de uien er in plaatsen, bedruipen en het gerecht in de oven gaar laten worden, ± ¾ u. Nu en dan de uien bedruipen.

Winterpeen.

$1^1/_2$ kg winterpeen	suiker
zout	(aardappelmeel)
30 g boter of minder	peterselie

De winterpeen schillen of schrappen, in reepjes of plakjes snijden, wassen, opzetten met iets kokend water, zout en suiker en vlug gaar koken. Als de peen even gekookt heeft, de groente omschudden. Kooktijd 20 à 30 min. Tegen het einde van de winter zal de kooktijd wat langer zijn. Het vocht zo nodig binden met aangemengd aardappelmeel en de groente afmaken met boter en fijngehakte peterselie.

Worteltjes.

2 bossen worteltjes	suiker
zout	peterselie
30 g boter of minder	

De worteltjes schoonwassen en niet schrappen of schrappen, wassen, opzetten met weinig kokend water, zout en suiker, en gaar koken. Als de worteltjes even gekookt hebben, ze omschudden. Kooktijd ± 20 min. Zo nodig het vocht binden en de worteltjes afmaken met fijngehakte peterselie en boter.

Capucijners (Witte en bruine capucijners).

$1^1/_2$ à 2 kg capucijners	fijn zout
40 g boter of minder	

De capucijners doppen en wassen. Jonge capucijners gaar stomen, oude gaar koken met water zonder zout. Kooktijd ± $^3/_4$ u. Ze in de dekschaal vermengen met boter. Voor bruine capucijners bruine boter of jus van het vlees er bij geven. Fijn zout er over strooien. Groen kokende capucijners worden witte capucijners genoemd.

Doperwten.

2 à $2^1/_2$ kg doperwten	zout
40 g boter of minder	peterselie

De doperwten doppen, wassen en koken met water zonder zout. Kort voor het gaar worden zout toevoegen. Kooktijd ± $^3/_4$ u. Ze in de dekschaal vermengen met boter, en ze met (fijn zout en) fijn gehakte peterselie bestrooien.
Doperwten uit de bus of uit flessen vooral niet laten koken bij het verwarmen, omdat ze daardoor pappig worden.

Peulen.

1 kg peulen
zout

40 g boter of minder
(suiker)

De peulen afhalen, wassen, opzetten met weinig kokend water, (suiker) en zout en vlug gaar koken. Als de peulen even gekookt hebben, de groente omschudden. De kooktijd van jonge peulen is slechts $^1/_4$ u., van oude peulen langer. De peulen vooral niet zacht laten worden. Ze moeten n.l. nog iets knappend blijven. De peulen vermengen met boter.

Peulen met worteltjes.

$^1/_2$ kg peulen
1 bos worteltjes
zout

40 g boter of minder
suiker

De peulen en de worteltjes schoonmaken, wassen en gaar koken met weinig water, zout en suiker. Als de groenten even gekookt hebben ze omschudden. Kooktijd ± 20 min. De groente afmaken met boter. Jonge peulen liever apart koken.

Prinsessebonen (Slabonen).

1 kg prinsessebonen
zout

40 g boter of minder
nootmuskaat

De bonen afhalen, breken en wassen. Ze opzetten met weinig kokend water en zout, en vlug gaar koken. Als de bonen even gekookt hebben de groente omschudden. Kooktijd $^1/_2$ u. De bonen afmaken met boter en nootmuskaat.

Snijbonen (4 personen).

1 kg snijbonen
zout

40 g boter of minder
suiker

De snijbonen afhalen, wassen en in snippers snijden. Ze opzetten met weinig kokend water, suiker en zout en ze vlug gaar en droog koken. Als de bonen even gekookt hebben de groente omschudden. Kooktijd 15 à 30 min. De snijbonen afmaken met boter.

Tuinbonen.

3 à 4 kg tuinbonen
10 g zout per 1 water
3 dl melk

25 g boter of minder
25 g bloem
fijngehakt bonenkruid

De bonen doppen, wassen, opzetten met wat kokend water en een scheutje melk en vlug gaar koken. Zout toevoegen wanneer de bonen bijna gaar zijn. Kooktijd ± 1/2 u. (van oude bonen langer). De bonen afgieten en de saus, gemaakt van boter, bloem, melk, zout en bonenkruid er door mengen of de bonen vermengen met boter en bonenkruid.
Tuinbonen bij voorkeur geven met ham, Casseler rib, corned-beaf, pekelvlees of met gekookt of gebakken rookspek.

Gemengde groenten.

Verse groenten samen smoren of gaar koken en boter erdoor mengen. Een goede combinatie vormen prei en selderij; prei, selderij en wortel; spruitjes en kastanjes (afzonderlijk koken); uien en tomaten; komkommer en tomaten; uien en bieten; doperwten en wortelen; peulen en wortelen.

Bruine bonen, witte bonen, citroenbonen, Piet Heinbonen, flageolets, linzen, capucijners, grauwe erwten, groene erwten (schokkers) e.a. soorten erwten en bonen.

500 g bonen of erwten | 10 g zout

De bonen of erwten uitzoeken, wassen, een nacht in ruim water weken en in het weekwater gaar koken. Zout toevoegen wanneer de bonen of erwten bijna gaar zijn.
Kooktijd van „verse" bruine bonen 3/4 à 1 u., van linzen, oudere bruine bonen en van de meeste andere soorten bonen ± 1 1/2 u., van capucijners en grauwe erwten ± 2 1/2 u. (Het is aan te bevelen oude bonen en erwten 2 × 24 u. te weken en gaar te koken met iets vet of spek). Ten onrechte raadt men aan dubbelkoolzure soda of ammonia toe te voegen; dit schaadt de vitaminen. De bonen of erwten uit het water nemen en het nat voor soep bewaren.
Bruine bonen, capucijners, grauwe erwten of linzen geven met gebakken uien, gebakken spek, speksaus, bruine saus, jus, tomatensaus, gesmoorde tomaten, rabarbermoes, appelmoes, gedroogde appelen of andere gedroogde vruchten.
Witte bonen en citroenbonen geven met zure saus, mosterdsaus, tomatensaus, gesmoorde tomaten of uiensaus (en gekookt vlees).
Flageolets geven met ham, gerookte ossetong, Casseler- of Hamburgerrib of corned beaf en botersaus of bruine boter.
Groene erwten geven met peterseliesaus of worteltjes en peterseliesaus, schokkers en wortelerwtjes koken niet licht stuk.

Gesteriliseerde groente (busgroente, groente uit flessen).

Het groentewater aan de kook brengen, (met iets zout) en hierin de groente vlug verwarmen. Ze afgieten en afmaken als de verse groente, òf de groente „au bain-marie" verwarmen in het dichte of geopende blik en hierbij de groente door en door warm laten worden. Het hete blik is echter moeilijk te openen. De groente die gewarmd is in het geopende blik heeft wel eens een bliksmaak.

Groente uit het zout.

De groente een dag vóór het gebruik gaar koken, afspoelen en in ruim, schoon water zetten. Het water een of meer keren verversen. De volgende dag de groente afmaken. Ook kan men de groente enige keren afkoken tot ze niet meer te zout is. De eerste manier is aan te bevelen.
Deze groente is uit voedingsoogpunt niet veel meer waard.

Snijbonen met witte bonen (5 personen).

1 kg snijbonen uit het zout 400 g witte bonen	50 g boter of minder

De snijbonen gaar koken en ontzouten (zie vorig recept). De witte bonen gaar koken en vermengen met de snijbonen en boter.

Bevroren groenten.

De groente in bevroren toestand opzetten met weinig kokend water en vlug gaar koken. Verdere bereiding als verse groenten. De kooktijd is wat korter.

Gedroogde groente.

De groente zonder vooraf weken in ruim water koken tot ze goed zijn. Daarna afmaken als verse groente.

Gesmoorde komkommer.

2 komkommers zout	40 g boter of minder (bloem) (peper)	(nootmuskaat) peterselie

De komkommers schillen, doorsnijden, het zaad verwijderen, in stukken snijden en gaar smoren met hete boter en zout. Als de komkommer even gekookt heeft, ze omleggen. Kooktijd ± 10 min. Zo men wil, het vocht binden met aangemengde bloem en de komkommers afmaken met (peper, nootmuskaat en) fijn gehakte peterselie. De groente kan ook afgemaakt

worden met geraspte kaas of er kunnen geschilde tomaten mee gesmoord worden of er kan tomatensaus door de groente gemengd worden.

Gesmoorde zuchetti (soort kalebas).

Bereiding als gesmoorde komkommer.

Gesmoorde aubergines.

4 aubergines	(peper, nootmuskaat)
zout	(bouillon, water of melk)
40 g boter of minder	(bloem)

De aubergines schillen, in plakken of repen snijden en gaar smoren met hete boter en zout. Als de aubergines even gekookt hebben de groente omleggen. Kooktijd ± $^1/_4$ u. Naar verkiezing peper en nootmuskaat toevoegen en wat bouillon, water of melk als men er met aangemengde bloem een sausje bij wil maken.

Gebakken of gesmoorde tomaten.

1 kg tomaten	40 g boter of minder
zout (peper)	(fijngehakte peterselie)

De tomaten in heet water dompelen, schillen, in dikke plakken snijden, bestrooien met zout (en peper) en ze in lichtbruine boter vlug gaar bakken, ± 5 min.
Ook kan men de geschilde tomaten heel laten of halveren, bestrooien met zout (en peper) en ze in de oven of op het vuur gaar laten worden, ± 15 min.

Gestoofde tomaten.

1 kg tomaten	(fijngehakte of geraspte ui)
zout	40 g boter of minder
(peper)	fijn gehakte peterselie

De tomaten wassen, al of niet schillen, in schijven snijden en (met de ui) overdoen in een vuurvast schoteltje. Iedere laag bestrooien met (peper en) zout en beleggen met stukjes boter. Het schoteltje (afmaken met paneermeel en stukjes boter en) in de oven gaar laten worden, ± 15 min. Peterselie er over strooien. Is de schotel er tegen bestand, dan kunnen de tomaten bovenop worden gaar gemaakt. Paneermeel blijft dan achterwege.

Suikermaïs, Pofmaïs.

10 jonge maïskolven	suiker
5 g zout per 1 water	40 g boter of minder

De kolven van het blad ontdoen en gaar koken met water, en zout. Ze geven met gesmolten boter of de korrels van de spil afsnijden en de maïs vermengen met boter. De kooktijd is zeer verschillend. Jonge kolven zijn in ± 1/2 u. gaar. Harde korrels worden ook door lang koken niet zacht. Het is beter de kolven dan te roosteren, op de kachel, of boven het vuur of boven een gasvlam.
Gekookte maïs mag men van de stengel eten. Men kan ze ook van de stengel snijden en ze geven met boter (geraspte klapper) en suiker.
Pofmaïs leent zich vooral goed om gepoft te worden. De korrels drogen en in een dichtgedekte koekenpan onder telkens schudden verwarmen tot de korrels opengesprongen zijn. Pofmaïs geven met warme melk en suiker of ze zo eten.

Champignons, Cantharellen, Boleten of andere eetbare paddestoelen.

1/2 kg eetbare paddestoelen
zout
40 g boter of minder
30 g bloem
(citroensap)
(aroma)

Van de paddestoelen aangestoken en harde delen wegsnijden, ze doorsnijden en wassen. Sjalotjes snipperen en bakken in de boter en de paddestoelen hierin met zout (peper, citroensap en aroma) gaar smoren, ± 10 min. Het vocht binden met aangemengde bloem. Het schillen van de hoed van champignons geeft nogal wat verlies, kost nogal wat tijd, doch geeft een blanker gerecht.

SLAGERECHTEN.

Kropsla.

2 flinke kroppen sla | slasaus of mayonnaise (blz. 67)

De sla schoonmaken, wassen of alleen de buitenste bladeren wassen, zeer goed laten uitlekken en even vóór het gebruik voorzichtig vermengen met slasaus, of mayonnaise er bij geven. Er voor zorgen, dat de blaren niet slap of sterk gekneusd worden bij het doormengen.

Dunsel.

400 g sla (2 bieten) | slasaus of mayonnaise

Bereiding als kropsla. Fijn gesneden biet erdoor mengen.

Veldsla, Molsla met bieten.

300 g veldsla of molsla	slasaus
2 gekookte bieten	(uitje of sjalotje)

De sla schoonmaken (klein snijden), wassen en laten uitlekken. De bieten stropen en klein snijden of grof raspen. Sla en bieten enige tijd vóór het gebruik met slasaus vermengen, als men het blad wat hard vindt. In plaats van bieten is een rest gekookte rode kool te gebruiken.

Komkommersla.

1 grote komkommer	peper, zout
4 lepels slaolie of minder	(uitje of sjalotje)
2 lepels azijn	(soja, groene kruiden)

De komkommer schillen, in dunne plakjes snijden of grof raspen en kort vóór het gebruik vermengen met olie, azijn, zout en kruiden of mayonnaise er bij geven. Groene komkommer behoeft niet geschild te worden.

Tomatensla.

500 g tomaten	peper, zout
4 lepels slaolie	(uitje of sjalotje)
2 lepels azijn	(soja, peterselie

De tomaten naar verkiezing schillen en ze hiervoor even in kokend water dompelen. Verdere bereiding als plakjes komkommersla.

Paprikasla.

De paprika's ontdoen van het zaad en in dunne reepjes snijden. Ze zo geven, gemarineerd of met mayonnaise.

Sla van verschillende rauwe groenten.

De meeste groenten zijn hiervoor te gebruiken. Alles wat vezelig, houtachtig, hard of oud is, wegsnijden. De groenten goed wassen, goed laten uitlekken en kort vóór het gebruik gereed maken.
Bladgroenten als Brussels lof, Chinese kool, andijvie, snijbiet, postelein, groene kool fijn snijden; hardere groenten als rode kool, savoye kool en spruitjes raspen evenals wortels, koolraap, Meiknolletjes, selderijknol.
Voor de saus vervangt men dikwijls azijn door citroensap. Het toevoegen van fijngesneden sjalotjes of ui en wat suiker is

aan te bevelen. Andere tuinkruiden als bieslook, peterselie, dragon, selderij, kervel, pimpernel, lavas, basilicum, hissop, marjolein, thijm, mieriks wortel, maken veel variatie mogelijk. Van sterk smakende kruiden gebruike men heel weinig!
Men kan sla maken van één groente of van enige soorten. Ook kan men de sla voedzamer maken door gekookte bonen of erwten of stukjes gekookte aardappel door de groente te mengen.
Een bladgroente, een vrucht en een wortel of knolgewas vormen gewoonlijk een goede combinatie.
Men kan b.v. de volgende combinaties maken:
tomaat, komkommer, kropsla;
Brussels lof of veldsla of witte kool, appelen, biet;
groene kool, appel, selderijknol;
zuurkool, appelen, ui;
komkommer, andijvie, wortel;
dunsel, appel of biet, selderijknol;
appel, selderijknol of bleekselderij;
kropsla, tomaten, bloemkool;
komkommer, zuring (ook wilde zuring) of postelein, paprika, ui;
champignons, zuring of postelein, bladsla, jonge prei.

Sla van gekookte groenten, van bonen, van aardappelen.

Hiervoor worden zowel resten groenten als groenten uit blik gebruikt. Deze vermengen met slasaus, mayonnaise of met olie, azijn, peper en zout (fijngesneden sjalotje, suiker, soja). Ook resten aardappelen zijn hierbij goed te verwerken evenals gekookte witte of bruine bonen. Ook kunnen gare groenten met rauwe groenten gemengd worden b.v. prinsessebonen, komkommers en aardappelen. Fijn gesneden groene kruiden zullen de smaak en de voedingswaarde verbeteren.

Italiaanse sla.

wortelen	prinsessebonen of haricots verts uit blik
knolselderij, asperges of meiknolletjes	olie, azijn, peper en zout
	mayonnaise

De wortelen en de witte groente schillen en in keurige, kleine blokjes snijden. De prinsessebonen afhalen en in kleine stukjes verdelen. De groentestukjes in wat water met zout half gaar koken en daarbij zorgen, dat ze nog knappend zijn. Ze uit het water nemen, laten uitlekken, afkoelen en marineren

in olie, azijn, peper en zout. Zo men wil iets mayonnaise door de uitgelekte sla mengen en een rand slabladen er omheen leggen. Bedekt men de sla met mayonnaise, dan biedt ook de bovenkant gelegenheid tot garnering.

Huzarensla.

(100 à 150 g koud vlees)	8 koude aardappelen
2 gekookte bieten	uitjes en augurken uit het zuur
1 zure appel	mayonnaise of de bestand-
(zout)	delen ervan

(Vlees), bieten, aardappelen en uitjes en augurken fijn hakken of malen en met iets mayonnaise of met olie, azijn, peper, zout (en mosterd) dooreenmengen. Zo nodig wat bruin van jus, aroma of soja toevoegen. De massa op een schotel leggen, glad maken, versieren b.v. door ze te bedekken met mayonnaise en af te werken met biet, ei of augurkjes of de sla bedekken met de verschillende bestanddelen, die men vóór het mengen afzonderlijk heeft gehouden. De sla kan ook opgedaan worden in schelpen of op kleine schoteltjes.

Lichte huzarensla.

Bereiding als huzarensla, maar geen bieten gebruiken en bij voorkeur kalfsvlees in plaats van rundvlees nemen.

Vruchtensla, zie blz. 264.

STAMPPOTTEN EN GEMENGDE GERECHTEN (STOOFSCHOTELS).

Stamppotten zijn typisch Nederlandse wintergerechten, meestal bestaande uit *groente, aardappelen* en *vlees,* die bij voorkeur in één pan bereid worden. Ze vormen smakelijke maaltijden, die weinig brandstof kosten, weinig bewerkelijk zijn en een kleine „afwas" geven van keukengerei en servies. Voor de behandeling van de *groente* en *aardappelen* geldt hetzelfde als in het desbetreffende hoofdstuk is opgemerkt: hoe korter de groente en de aardappelen van te voren schoongemaakt en gesneden worden des te waardevoller de stamppot. Het is uit een gezondheidsoogpunt aan te bevelen niet alle groente te koken, doch een gedeelte rauw door de stamppot te mengen of nu en dan eens de gehele hoeveelheid groente rauw aan de gekookte aardappelen toe te voegen. Als bezwaar kan aangevoerd worden, dat het zeer fijn snijden of raspen van de groente voor grote porties nogal wat tijd vraagt, terwijl restjes de volgende dag vrijwel onbruikbaar zijn. De grote aardappelen, die minder mooi zijn om zo opgediend te worden, zijn voor stamppot goed te gebruiken.

Wat betreft de *bereiding* nog het volgende:

Wat het langst moet koken het eerst opzetten en wel zoveel eerder als de kooktijd langer is dan van de andere bestanddelen. B.v. voor hutspot met klapstuk het klapstuk ± 2 u. voorkoken, aardappelen, wortelen en uien toevoegen en alles samen nog $^1/_2$ u. koken.
Zoveel water toevoegen als er nodig is om aanbranden te voorkomen. Er op rekenen, dat alle groenten bij het koken water loslaten. Een bodempje water zal daarom meestal voldoende zijn. Als er veel water verkookt, moet er wat aangevuld worden. Het is jammer om kookwater weg te doen.
Bij het *doorstampen* bedenke men, dat de waarde van het gerecht achteruit gaat door fijn maken en roeren. Juister is het daarom dit fijn maken en roeren niet altijd toe te passen en nu en dan in plaats van een stamppot een „mengpot" te

geven, een bewerking, zoals o. a. bij Irish stew gebruikelijk is. In Holland is een dergelijk gerecht weinig bekend; we zullen echter verstandig doen deze gerechten ook eens te bereiden.
Als voordeel van de stamppot dient vermeld te worden, dat deze afgemaakt kan worden met melk, wat de voedingswaarde er van belangrijk verhoogt.
Wil men een voedzame stamppot zonder vlees bereiden, dan kan het vlees geheel of gedeeltelijk door de eiwitrijke bonen of erwten vervangen worden. Een enkele keer kan ook kaas gegeven worden. Indien geen vlees gebruikt wordt, kan men rekenen op 100 à 150 g bonen per persoon of ± 75 g kaas. Omdat de bonen ook gedeeltelijk de meelstoffen uit de aardappelen vervangen, kan men op iedere 100 g bonen die men toevoegt, ± 200 g aardappelen minder rekenen.

Hutspot met klapstuk.

1½ kg wortelen	500 g klapstuk
2 kg aardappelen	80 g of minder vet of boter
½ kg uien	zout

Het gewassen vlees ± 2 u. voorkoken in water met zout. De wortelen schrappen of schillen, de uien schillen, wassen, snipperen en met de doorgesneden aardappelen bij het vlees voegen. Een deel van de wortelen snipperen en eveneens toevoegen. Alles samen laten gaar koken. Kooktijd ½ u. Het vlees uit de pan nemen, al het overige dooreenmengen of dooreenstampen en het gerecht afmaken met geraspte rauwe wortel en vet. Het vlees kan vervangen worden door apart gaar gekookte groene erwten of bonen.

Stamppot van boerenkool.

2 kg boerenkool	melk, zout
1½ kg aardappelen of	300 g rookworst en 100 g
1¼ kg aardappelen	of minder vet of spek
en 150 g havermout	
of gortmout	

De boerenkool schoonspoelen en met de dunne nerven klein snijden. De kool wassen, (de dikke bladnerven schillen en het merg kleingesneden meekoken). De kool ± 15 min. voorkoken in weinig kokend water met zout (en spek), de geschilde en doorgesneden aardappelen (havermout) en worst toevoegen

en zoveel kookwater als er nodig is om het gerecht zonder aanbranden gaar te koken. Kooktijd $^1/_2$ u. De worst (en het spek) uit de pan nemen, al het overige dooreenstampen of -mengen en gekookte melk en vet er door roeren.
Voorschrift voor het afzonderlijk gaar maken van rookworst: de worst wassen, opzetten met lauw water, het water verder verwarmen tot het bijna kookt en de worst $\pm$ $^1/_2$ uur in het hete water laten liggen. Op deze wijze behandeld zal het velletje niet barsten en de worst verliest geen vet, hetgeen aan de smaak van de worst ten goede komt.

Stamppot van zuurkool.

$^3/_4$ à 1 kg zuurkool	2 kg aardappelen
melk of karnemelk	zout

400 g verse worst of saucijsjes en 100 g of minder spek of vet.

De zuurkool vlug afspoelen en een gedeelte (met het spek) $\pm$ $^1/_2$ u. voorkoken in weinig kokend water met zout. De geschilde en doorgesneden aardappelen toevoegen en alles samen gaar koken. Kooktijd $^1/_2$ u. (Het spek uit de pan nemen), al het overige dooreenstampen of -mengen en het gerecht afmaken met fijn gesneden rauwe zuurkool, gekookte melk of karnemelk en vet. De worst tegelijk met de aardappelen toevoegen of hetgeen te verkiezen is, de worst bruin en gaar braden (zie blz. 182) en de stamppot met de jus afmaken of deze er bij opdienen. Wie bij zuurkool aan de smaak van gerookt vlees de voorkeur geeft, heeft de keuze uit ham, Casseler rib, rookspek, rookworst en knakworstjes. Gebruikt men witte bonen in plaats van vlees, dan kan men nemen 1 kg aardappelen en 400 g witte bonen. De geweekte bonen gaar koken en het kookwater in de stamppot gebruiken.

Stamppot van witte kool.

2 kg kool	melk
2 kg aardappelen	zout (peper)

400 g verse worst of saucijsjes en 100 g spek of vet of minder.

De schoongemaakte en gesnipperde kool en de geschilde en doorgesneden aardappelen opzetten met weinig kokend water, (spek) en zout en vlug gaar koken. Kooktijd $^1/_2$ u. (Het spek uit de pan nemen), al het overige dooreen-

stampen of -mengen en afmaken met gekookte melk (en peper). De worst bruin en gaar braden (zie blz. 182) en naar verkiezing het gerecht met de jus afmaken of deze er bij opdienen.

Stamppot van andijvie, raapstelen, postelein, spinazie.

1½ à 2 kg groente	melk, zout
2 kg aardappelen	80 g vet, b.v. jusvet of minder

De groente schoonmaken, wassen, zo nodig klein snijden en met de geschilde, doorgesneden aardappelen laten gaar worden. Kooktijd 20 à 30 min. Alles dooreenstampen of -mengen en het gerecht afmaken met gekookte melk, jusvet van varkenscarbonade, varkenslapjes, gehakt, saucijsjes of van ander vlees, dat er bij gegeven wordt.
Naar verkiezing korte tijd voor het opdoen een deel van de groente rauw — fijn gesneden of gemalen — door het gerecht mengen.

Stamppot van rauwe andijvie, spinazie.

2 kg aardappelen	½ 1 melk	zout
¾ kg spinazie of andijvie	80 g of minder vet of boter	

De geschilde doorgesneden aardappelen opzetten met weinig kokend water en vlug gaar en droog koken. De melk toevoegen en aan de kook brengen. De aardappelen vlug fijn maken en vet of boter er door mengen. De zeer fijn gesneden groente toevoegen en even warm laten worden.
Stamppot van rauwe andijvie is in Gelderland een van ouds bekend gerecht, dat afgemaakt wordt met gebakken spek in plaats van met vet.

Stamppot van andijvie uit het zout.

1 kg andijvie uit het zout
2 kg aardappelen
melk
80 g vet, b.v. jusvet of minder

De andijvie voor ¾ gaar koken en afspoelen, tot ze met de aardappelen niet meer te zout zal zijn. De geschilde en doorgesneden aardappelen en wat water toevoegen en alles samen laten gaar worden. Kooktijd ½ u.

Alles dooreenstampen of -mengen en het gerecht afmaken met gekookte melk, jusvet van varkensvlees of van ander vlees, dat er bij gegeven wordt.

Stamppot van uien.

2 kg uien
2 kg aardappelen
zout
azijn

400 g verse worst of 300 g rolpens
80 g of minder vet, b.v. jusvet, reuzel of boter

De geschilde doorgesneden aardappelen en de geschilde en in stukken gesneden uien opzetten met weinig kokend water en vlug gaar koken. Kooktijd 20 à 30 min. Alles dooreenstampen of -mengen en het gerecht afmaken met azijn en vet of met de jus van de worst of de rolpens. Zie voor verse worst braden en voor rolpens bakken blz. 181 en 182.

Schotel van aardappelen, bonen, uien en appels.

1 kg uien
$^1/_2$ kg moesappelen
$1^1/_4$ kg aardappelen

400 g bruine bonen
80 g of minder vet of boter
zout

De wel of niet geschilde aardappelen en de geschilde en in stukken gesneden uien opzetten met weinig kokend bonenwater en zout en vlug gaar koken. Kooktijd 20 à 30 min. De geschilde en gesnipperde appelen even meekoken. De geweekte bonen apart gaar koken. Alles dooreenmengen en het gerecht afmaken met vet. Men kan de uien ook lichtbruin bakken in het vet; het gerecht wordt daardoor veel smakelijker, de bereiding echter wat omslachtiger.

Schotel van aardappelen, bonen, tomaten en uien.

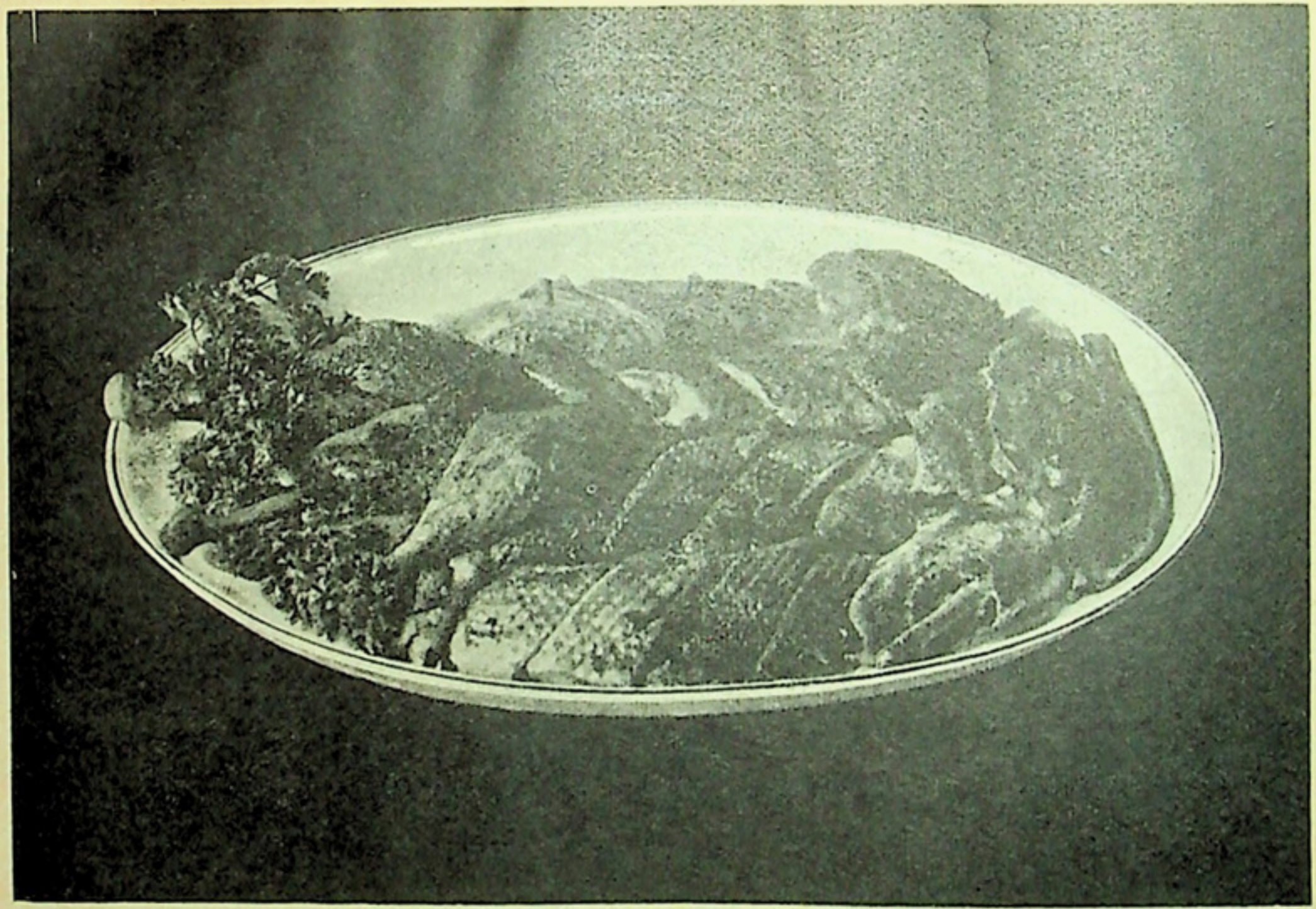
Zie het vorig recept. De appelen vervangen door 1 kg (geschilde) tomaten.

Stamppot van appelen.

1 kg zure en $^3/_4$ kg zoete appelen
2 kg aardappelen
zout

300 g rolpens
80 g of minder vet van de rolpens, reuzel of boter

De aardappelen schillen en doorsnijden, de appelen schillen, in vieren snijden, de klokhuizen verwijderen en appelen en aardappelen samen gaar koken met zout en weinig water. (De zure appelen bovenop leggen). Kooktijd 20 à 30 min. Alles dooreenstampen of -mengen en afmaken met vet of



Schotel van twee gebraden eendvogels

Recept voor braden en voorsnijden van een eend blz. 199

jus van de rolpens of de jus er bij opdienen. (Zie rolpens bakken blz. 181).

Stamppot van snijbonen uit het zout.

1 kg snijbonen uit het zout
2 kg aardappelen of 1½ kg aardappelen en 250 g witte bonen
300 g rookworst en 80 g vet of 100 g rookspek of minder.

De snijbonen voor ¾ gaar koken en afspoelen tot ze met de aardappelen niet meer te zout zullen zijn. De geschilde en doorgesneden aardappelen en wat water toevoegen en alles samen gaar laten worden. Kooktijd ½ u. Aardappelen en snijbonen dooreenstampen of -mengen en de afzonderlijk gaar gekookte witte bonen er door mengen. De rookworst tegelijk met aardappelen en snijbonen of afzonderlijk gaar koken (zie blz. 188).

Irish stew.

½ kg wortelen
1 kg witte of Savoyekool
½ kg uien
2 kg aardappelen
zout
½ kg schapenvlees en 80 g of minder vet of boter

Het vlees in stukken snijden van ± 50 g en met water en zout 1½ u. voorkoken. De in stukken gesneden groenten en aardappelen en het vet toevoegen en alles gaar laten koken, ± ½ u. De groenten en aardappelen niet fijnkoken of -roeren en met het kooknat opdoen. (De typische bereiding is, dat het gerecht wordt klaargemaakt in de oven of op het vuur in een schotel met deksel, waarin het ook opgediend wordt).

Schotel van aardappelen, prei, selderij en vlees.

3 selderij knollen
2 bossen prei
1 bosje selderij
} ± 1½ kg groenten
2 kg aardappelen
400 g of minder vlees b.v. kalfspoulet
80 g of minder vet of boter

Het vlees wassen, zo nodig klein snijden en in het vet of de boter bruin bakken. Wat water en zout toevoegen en het vlees bijna gaar stoven. De groenten schoonmaken, kleinsnijden

en met de geschilde en doorgesneden aardappelen bij het vlees voegen en samen gaar koken. Kooktijd 20 à 30 min. Alles dooreenmengen, het vocht zo nodig iets binden. (Wat gebonden vocht er apart bij geven). De schotel afmaken met fijngehakte selderij. In plaats van deze groenten kunnen ook andere combinaties gebruikt worden zoals uien en tomaten, wortelen en uien, schorseneren en spinazie enz.
Ook kunnen de aardappelen er afzonderlijk bijgegeven worden.

Gemengde groenten met gehaktballetjes.

1½ kg gemengde groenten als kool, spruitjes, wortelen, knolraap, prinsessebonen, snijbonen, selderijknol, komkommer, uien, prei	400 g gehakt of minder 40 g of minder vet of boter

Het gehakt op de gewone wijze aanmaken en er kleine balletjes van vormen. Deze in het vet of de boter lichtbruin bakken, water toevoegen en het gehakt met de schoongemaakte en gesneden groenten in de jus gaar laten koken. Het vocht zonodig wat binden of een deel afzonderlijk er bij presenteren. De groente geven met aardappelen of rijst.
In plaats van gehakt kunnen ook gebakken lever, saucijsjes of resten vlees gebruikt worden.

VRUCHTEN.

Het is algemeen bekend, dat uit gezondheidsoogpunt wordt aangedrongen op een voeding, waarbij behalve de groenten, ook de vruchten een belangrijke plaats innemen.
De voedingswaarde van groenten en vruchten is nagenoeg gelijk. In dat opzicht wordt verwezen naar de inleiding bij „Groenten" (zie blz. 220).
De vruchten vinden reeds dikwijls een plaats aan het ontbijt, aan de koffiemaaltijd en aan het middagmaal. Ze worden eveneens 's avonds gebruikt en ook op andere tijden in plaats van een dorstlessende drank. Het is aan te bevelen dagelijks vruchten (of wat rauwe groente) te geven.
Ook bij de nagerechten kunnen we van onverwarmde vruchten een ruim gebruik maken. Vruchtensla, -pudding, -vla en -saus kunnen gemaakt worden zonder de vruchten te verwarmen. Purée van aardbeien, frambozen (gezeefd), of appelen (geraspt), sap van sinaasappelen, citroenen, grape fruits, frambozen, rode, witte, zwarte of bosbessen kunnen daarvoor en voor allerlei vruchtendranken dienst doen. Recepten hiervan komen voor onder de rubrieken: Nagerechten en dranken.
In de dure vruchtentijd, d.i. vooral in de winter en in het voorjaar, zijn gedroogde vruchten, als ze goed bereid worden, een vrij goed vervangingsmiddel.
Worden pruimen en abrikozen 2 × 24 u. geweekt in zoveel water, dat ze onderstaan, dan is koken niet nodig en men verkrijgt een gerecht, waarvan de smaak die van de verse vruchten méér nabij komt, dan wanneer ze gekookt zijn. Bovendien zijn de pruimen zeer zoet en is het toevoegen van suiker onnodig, terwijl bij abrikozen weinig suiker gebruikt behoeft te worden. Zijn de vruchten niet zo lang geweekt, dan is koken wèl nodig, doch des te korter naarmate ze langer geweekt zijn, terwijl vooral abrikozen veel zuurder zullen zijn.
Gedroogde appelen, peren, pruimen, prunellen, abrikozen, perziken, gemengde vruchten, kunnen een goede afwisseling vormen, wanneer in het voorjaar de wintergroenten opraken en de voorjaarsgroenten nog schaars en duur zijn.

Gepelde hazelnoten en okkernoten kunnen, als ze een nacht geweekt zijn, de verse noten vrij goed vervangen.

Appelmoes (I gekookt, II rauw).

1 kg moesappelen	(citroen of kaneel)
± 100 g suiker	

I. De appelen schillen, in vieren snijden, van klokhuizen ontdoen, wassen, en met weinig water (en citroenschil) vlug tot moes koken. Kooktijd ± 10 min. De appelen fijn roeren en afmaken met suiker. Hebben de appelen weinig smaak, dan de appelmoes afmaken met citroensap of kaneel.
Suiker kan bespaard worden door de suiker toe te voegen als de appelmoes koud is en door een deel van de appelen te vervangen door zoete appelen.

II. Ongeschilde, gewassen appelen raspen, suiker of honing er doormengen en dadelijk na het bereiden gebruiken.

Gezeefd appelmoes.

$1^1/_4$ kg moesappelen	± 100 g suiker

De appelen schillen of wassen en niet schillen, hetgeen aan te bevelen is als de appelen gaaf zijn. De appelen twee maal doorsnijden, kroontjes en steeltjes wegsnijden, doch klokhuizen en pitten er in laten. De appelen met weinig water vlug tot moes koken, zeven en afmaken met suiker. Van appelmoes met rode schillen krijgt men rose appelmoes.
Suiker kan bespaard worden door de suiker toe te voegen als de appelmoes koud is en door een deel van de appelen te vervangen door zoete appelen.

Gebraden appelen.

8 zure appelen	kaneel
50 g boter of minder	(krenten)
± 100 g suiker	(jam of gelei)

De appelen wassen, boren en in een vuurvaste schotel plaatsen, waarin de boter gesmolten is. De openingen in de appelen vullen met een mengsel van suiker, kaneel (en krenten). De appelen in de oven gaar laten worden onder nu en dan bedruipen, 20 à 30 min.
In plaats van suiker, kaneel en krenten kan gelei of ja met wat suiker gebruikt worden.

Zoete appelen.

1 kg zoete appelen	30 à 40 g suiker
(1/2 dl bessensap)	(20 g boter)
pijpkaneel of citroenschil	aardappelmeel

De appelen schillen, in vieren snijden, van klokhuizen ontdoen en zachtjes gaar koken met weinig water, (bessensap), kaneel of citroenschil, suiker (en boter) en ze nu en dan schudden. Kooktijd 20 à 30 min. Het vocht binden met aangemengd aardappelmeel.

Stoofperen.

1 kg stoofperen	aardappelmeel
(pijpkaneel of citroenschil)	(1/2 dl bessensap)
50 g suiker of meer	

De peren schillen en in hun geheel of in vieren gesneden gaar koken met wat water, en suiker (en kaneel of citroenschil), ± 1 u. Door lang koken worden ze mooi rood van kleur, 3 à 4 u. Het vocht binden met aangemengd aardappelmeel. Stoofperen, die moeilijk rood koken, kunnen met behulp van bessensap gekleurd worden.

Kastanjes.

1 kg kastanjes	zout	boter

De kastanjes wassen, degenen die drijven verwijderen, ze inkruisen en gaar koken in water met iets zout. Kooktijd 3/4 u. Ze pellen en voorzichtig met boter verwarmen, of de kastanjes in de schil opdoen en boter er bij geven.

Kastanjepurée.

1 kg kastanjes	15 g suiker
± 2 dl bouillon	40 g boter of minder
(takje selderij)	

De kastanjes wassen, en degenen die drijven verwijderen. Ze 10 min. koken, pellen en gaar koken in bouillon met wat suiker (en selderij). Kooktijd ± 1/2 u. De kastanjes fijn malen of door een zeef wrijven, weer warm maken en de boter er door roeren. Deze purée is blank, omdat ze gemaakt is van niet ingekruiste kastanjes.

Compôte van aardbeien (I).

Een stroopje koken van 40 à 50 g suiker per dl water. De aardbeien wassen, schoonmaken en in de stroop verwar-

men zonder dat de vloeistof kookt, 5 min. De vruchten uit het stroopje nemen, het vocht binden met aangemengd aardappelmeel en afmaken met citroensap. De vruchten in de saus terugdoen.

Compôte van aardbeien (II).

Men kan ook compôte maken van rauwe aardbeien. Hiertoe enige uren vóór het gebruik de vruchten met suiker wegzetten en ze nu en dan omschudden. Er vormt zich stroop van uitgetrokken vruchtensap en suiker. Zo men wil, wat citroensap toevoegen.

Compôte van ananas (verse ananas en ananas uit blik).

De ananas schillen, de bruine punten verwijderen en de vrucht in dunne plakken snijden. Ze zo nodig met fijne suiker bestrooien en zo men wil, met kirsch begieten.
De ananas uit blik is meestal niet zoet genoeg. Het nat in dat geval met suiker verwarmen en de ananas enige tijd hierin leggen zonder de stroop te laten koken.

Compôte van appelen.

Geurige, vaste appelen schillen en in parten snijden. Een stroopje koken van 40 à 50 g suiker per dl water met vanille of citroenschil en hierin de appelen verwarmen, zonder dat de vloeistof kookt. De appelen zijn goed wanneer ze juist doorschijnend zijn. Vanille of citroenschil verwijderen, de stroop op smaak afmaken met (witte wijn en) citroensap en naar verkiezing iets binden met aardappelmeel. Men verkrijgt rose compôte door iets karmijn of een blaadje rode gelatine dadelijk bij de stroop te voegen en met de rose stroop de appelen te begieten. De rode sterappe en lenen zich hiervoor goed.

Compôte van halve appelen met bessengelei.

Niet te grote, vaste appelen schillen, overdwars doorsnijden, het klokhuis er uit nemen b.v. met een moule (rond soort lepeltje), de appelen zacht laten worden in de stroop b.v. in een braadslee, en op smaak afmaken, zoals in het vorig recept beschreven is. De appelen schikken op een ondiepe schotel, de holten vullen met bessengelei of een kersje en de saus of een deel er van, al of niet gebonden met aardappelmeel, om de appelen gieten.

Compôte van bosbessen, vossebessen (Preisselbeeren), veenbessen (cranberries), bramen.

De bessen of bramen uitzoeken, wassen, met iets water zacht koken en op smaak afmaken met suiker. Wil men de compôte dikker hebben, dan een deel van het vocht er afgieten wanneer het dikke gedeelte bezonken is. (Dit vocht is als puddingsaus te gebruiken).

Compôte van kersen.

Een stroopje koken van 40 à 50 g suiker per dl water. De kersen wassen, van steeltjes ontdoen, ontpitten en in de stroop verwarmen zonder koken tot ze zacht zijn, ± 10 min. De kersen uit het nat nemen, dit binden met aangemengd aardappelmeel en afmaken met citroensap.

Compôte van pruimen.

Een stroopje koken van 50 à 60 g suiker per dl water (met vanille of citroenschil) en hierin de gewassen pruimen zacht laten worden, zonder dat de vloeistof kookt. De vruchten uit het nat nemen (vanille of citroenschil verwijderen), dit binden met aangemengd aardappelmeel en afmaken met citroensap.

Compôte van perziken.

De perziken halveren, schillen en van de pitten ontdoen. Verdere bereiding als compôte van pruimen.

Compôte van meloen.

De meloen in stukken snijden (b.v. lange, smalle stukken) en deze dun schillen. Een stroop koken van azijn en suiker met kruidnagel en pijpkaneel en hierin de stukken verwarmen tot ze doorschijnend en zacht zijn. Zie zoetzuur van meloenschil, blz. 480. Wie de smaak te sterk vindt kan iets water aan de stroop toevoegen. De kruiden verwijderen.
Deze compôte smaakt vooral goed bij blanc manger. Ze komt in den handel onder de naam cantaloup.

Compôte van verschillende vruchten.

De vruchten wassen, zo nodig schillen en in stukken verdelen. De zachte vruchten te voren met suiker bestrooid wegzetten, de overige vaste vruchten verwarmen in een suikerstroop tot ze zacht zijn. De vruchten uit het nat nemen, dit binden

met aangemengd aardappelmeel en afmaken met citroensap (en wijn).

Gevulde meloen (zie afb. na blz. 240).

Een grote, niet te rijpe karbonkelmeloen of netmeloen. Compôte van verschillende vruchten om de meloen te vullen b.v. perziken, pruimen, peren, druiven en meloen.
Een flinke kap uit de meloen snijden, de meloen leeggieten op een zeef en het doorgelopen sap bewaren. Het rijpe gedeelte van de meloen grotendeels in mooie stukken er uitlepelen. De peren schillen, de klokhuizen er uit nemen, de peren in partjes snijden en ze in een suikerstroop van 40 à 50 g suiker per dl water met heel dun afgeschilde citroenschil, verwarmen tot de stukjes doorschijnend zijn. De citroenschil uit de stroop nemen en de stroop op smaak afmaken met citroensap (en witte wijn).
Perziken en pruimen halveren, schillen, de pitten verwijderen en de vruchten in partjes snijden. De druiven schillen en ontpitten. Het meloensap door de stroop roeren en alle vruchten er in leggen. Voor garnering van de meloen mooie vruchten afzonderlijk houden. De meloen op een schotel leggen, vullen met de compôte, bovenop mooie vruchten leggen en om de meloen een garnering aanbrengen, waarvoor men mooie bladeren en wat bloemen gebruiken kan.

Compôte van vruchten uit blik.

Dikwijls zijn deze vruchten niet zoet en niet geurig genoeg. Om ze te verbeteren het sap aan de kook brengen met suiker, citroensap en citroenschil (of vanille), en de vruchten hierin zonder koken enige tijd verwarmen. Zo men wil het vocht binden met aangemengd aardappelmeel (en wat wijn of likeur toevoegen).

Vruchtensla.

Voor dit gerecht blijven de vruchten rauw. Nagenoeg alle vruchten lenen zich er toe in een vruchtensla gebruikt te worden.
Frambozen, bramen, moerbeien goed uitzoeken.
Pruimen, perziken, abrikozen halveren, schillen, de pitten verwijderen en de vruchten in partjes snijden.
Kersen en morellen wassen en ontpitten.
Bananen schillen en b.v. in de lengte en overdwars doorsnijden.

Geschilde sinaasappelen in de lengte doorsnijden, het wit over de gehele lengte wegnemen en de helften in plakjes snijden. Van grape fruit en pompelmoes het zachte gedeelte zonder velletjes uit de vrucht nemen. (De sla wordt van grape fruit echter dikwijls te dun).
Druiven schillen en ontpitten.
Van meloen parten snijden en het zachte gedeelte in mooie stukken er afscheppen. Ook het sap kan gebruikt worden.
Peren en appelen schillen, de klokhuizen verwijderen en de vruchten in dunne partjes snijden. Vooral wanneer de vruchten niet heel zacht zijn, de stukjes dun maken.
Citroensap vormt bij de meeste gesuikerde vruchtengerechten een onmisbaar bestanddeel. Het haalt de vruchtensmaak op en het maakt het mogelijk om de zoete vruchtengerechten „fris" van smaak te maken, hetgeen toch zeker voor deze gerechten als eis gesteld mag worden.
De vruchten, die voorbereid zijn, met suiker bestrooien, citroensap er over druppelen en de vruchten nu en dan omschudden. Zo men wil, ook wijn of kirsch of alcoholvrije wijn of most over de vruchten gieten en de sla afkoelen, bij voorkeur op ijs. Naar verkiezing stijfgeklopte room er bij geven, waardoor wat suiker is geklopt.
Bessen, aardbeien en frambozen vormen b.v. een goede combinatie, evenals ananas en aardbeien, ananas en sinaasappelen, bananen en bessen of sinaasappelen, appelen en bananen.

Muesli.

(„Diätspeise" volgens Dr. Bircher-Benner.)

1 dessertlepel havermout
3 eetlepels water
sap van $^1/_2$ citroen
1 eetlepel gecondenseerde melk met suiker of honing
± 150 g fijn gemaakte, rauwe vruchten
1 eetlepel gemalen of geraspte noten
De havermout minstens 12 u. weken, citroensap en gecondenseerde melk of honing er goed doorroeren, dan de goed gewassen, fijn gemaakte vruchten er door mengen en de gemalen noten er over strooien. Het gerecht dadelijk na het bereiden gebruiken.
Appelen lenen zich het best hiervoor. De gewassen appelen met schil en klokhuis raspen. Ook andere vruchten, als bessen, aardbeien, frambozen, bananen, kwetsen en gedroogde

vruchten zijn goed te gebruiken. Deze laatste eerst in warm water wassen, dan 24 u. in koud water weken en ze daarna fijnmaken, b.v. malen.
Dit gerecht wordt aanbevolen als ontbijt of als avondspijs.

Gedroogde appelen.

250 g gedroogde appelen	pijpkaneel of citroenschil
$^3/_4$ l water	± 100 g suiker
$^1/_2$ dl bessensap	aardappelmeel

De appelen van klokhuizen ontdoen, zeer goed wassen in lauw water en 1 of 2 dagen te voren weken in het water. De appelen met het weekwater, bessensap, suiker en kaneel voorzichtig zacht koken. Kooktijd $^1/_4$ à $^1/_2$ u. Kaneel of citroenschil er uit nemen en het vocht binden met aangemengd aardappelmeel.

Gedroogde peren.

Bestanddelen en bereiding als gedroogde appelen.
Sommige soorten moeten echter veel langer koken.

Gedroogde abrikozen.

250 g abrikozen	50 of 150 g suiker
$^1/_2$ à $^3/_4$ l water	aardappelmeel

De abrikozen wassen, 2 dagen weken in het water met 50 g suiker en de vruchten niet koken. Zo men wil het vocht afgieten, binden met aangemengd aardappelmeel en over de vruchten gieten.
De abrikozen kunnen ook korter geweekt en dan wel gekookt worden. Ze zijn dan echter veel zuurder en er is ± 150 g suiker nodig. Het koken doet afbreuk aan de voedingswaarde.

Gedroogde perziken.

Bestanddelen als gedroogde abrikozen. De perziken wassen in kokend water, 3 dagen weken in het water met suiker en de vruchten koken tot het vocht bijna verdampt is. De vruchten zijn zo weinig zuur, dat het aan te bevelen is ze samen met abrikozen te bereiden of er citroensap aan toe te voegen.

Gedroogde pruimen.

250 g pruimen	aardappelmeel
± $^1/_2$ l water	(± 50 g suiker)

De pruimen wassen, 2 dagen weken in water zonder suiker en de vruchten niet koken. Het nat er zo bij geven of het

vocht afgieten, binden met aangemengd aardappelmeel en over de vruchten gieten.
De pruimen kunnen ook korter geweekt worden met suiker en dan wel gekookt worden. Ze zijn dan zuurder, er is ± 50 g suiker nodig en de voedingswaarde is verminderd.

Gedroogde, gemengde vruchten.
(Tutti frutti).

250 g vruchten	suiker
ruim $^1/_2$ l water	aardappelmeel

De vruchten wassen, 2 dagen weken in het water met suiker. Wanneer men de vruchten 2 dagen weekt, zullen pruimen, perziken en abrikozen geheel zacht zijn, terwijl appelen en peren waarschijnlijk nog wat vast zijn. Vindt men dit laatste bezwaarlijk, dan kookt men deze vruchten.
Het nat naar verkiezing binden met aangemengd aardappelmeel. Zo men wil citroenschil meekoken en wat citroensap toevoegen.

AARDAPPELEN.

Het mag wel als algemeen bekend beschouwd worden, dat de aardappel een der waardevolste voedingsmiddelen is. De aardappel bevat veel zetmeel, volwaardig eiwit en bovendien z.g. beschermende stoffen, n.l. vitamine C en verschillende zouten of mineralen. Het is voor het behoud van een goede gezondheid nodig, dat deze stoffen behouden blijven. De bereiding moet er daarom op gericht zijn dit te bereiken.

Wat verkeerd is:

1. Het dik schillen van aardappelen. Hierdoor gaat meer dan 15% van het gewicht verloren.
2. Geschilde aardappelen in water laten staan. Hierdoor wordt een deel der beschermende stoffen uitgeloogd.
3. Aardappelen in ruim water koken. Hierdoor gaan voedende en beschermende stoffen verloren.
4. Aardappelen langzaam aan de kook brengen.
5. Opwarmen en fijn maken van aardappelen, waardoor het vitamine C-gehalte sterk vermindert.

Wat goed is:

1. Het schoonborstelen of zeer dun schillen van aardappelen.
2. Het koken van aardappelen in weinig water.
3. Het vlug aan de kook brengen.
4. Het iedere dag geven van vers gekookte aardappelen, die kort voor het gebruik zijn schoongemaakt en gekookt.

Aardappelen koken (in weinig water).

1 à 2 kg aardappelen van ongeveer gelijke grootte	± 2 dl water (zout)

De aardappelen borstelen of dun schillen, putten, wassen, in de pan doen waarin een bodem water (met zout) aan de kook is gebracht en de aardappelen vlug aan de kook brengen. Het water flink laten koken en het vuur temperen wanneer er damp uit de gesloten pan komt. Kooktijd 20 à 25 min. Het restje water afgieten en de aardappelen laten droogdampen.

Bij deze bereiding blijft de voedingswaarde goed behouden en koken afkokers niet zo licht stuk. Bovendien heeft men zuinig brandstofgebruik. Van de aardappelen, zo men wil, in de keuken of aan tafel het velletje verwijderen.
Velen zullen bij de op deze wijze gekookte aardappelen, waarbij de aardappelsmaak goed tot zijn recht komt, minder of geen zout gebruiken.
Wie een grote portie aardappelen kookt, moet het vuur vooral niet te gauw temperen.

Aardappelen stomen.

De aardappelen borstelen of dun schillen, putten, wassen en gaar stomen in een stoompan, ± $^3/_4$ u.

Aardappelpurée (restverwerking).

$1^1/_2$ à 2 kg gekookte aardappelen	boter
	zout
melk + water	nootmuskaat

De aardappelen door en door warm maken in de melk en fijn wrijven en glad roeren. De purée afmaken met zout, boter en nootmuskaat. De purée is vlugger te maken door de koude aardappelen fijn te malen. Men kan ook de koude aardappelen in de stoompan verwarmen en ze met behulp van een etensstamper of puréeknijper fijnmaken. De fijngemaakte aardappelen vermengen met kokende melk, de purée glad roeren, verwarmen en op smaak afmaken.

Aardappelpurée (van verse aardappelen).

De geborstelde of dun geschilde aardappelen gaar koken, afgieten, (pellen), fijn wrijven, vermengen met de gekookte melk en roeren tot een gladde purée verkregen is. De purée afmaken met zout, boter (en nootmuskaat).
Deze purée is gemakkelijker glad te krijgen en is smakelijker dan de voorgaande. Wordt ze gebruikt om gespoten te worden of als lichtverteerbaar gerecht voor zieken, dan de aardappelen na het koken zeven. Voor het spuiten de purée bovendien stevig houden en er weinig boter aan toevoegen. Wenst men gespoten puréefiguren in de oven bruin te kleuren, dan wat eidooier er door mengen, de purée op een vetgemaakte bakplaat spuiten en ze in een oven met veel bovenwarmte vlug bruin maken.

Aardappelpurée in de oven.

De purée iets dunner maken dan in de vorige recepten is aangegeven. Ze overdoen in een vuurvaste schotel en afmaken met paneermeel en stukjes boter. De schotel in de oven vlug bruin laten worden.

Aardappelschelpen.

Aardappelpurée vermengen met geraspte kaas, fijngesneden ham, restjes vlees of vis, hardgekookte eieren, gesmoorde champignons, gesmoorde groente of groenteresten, gebakken uien, fijngehakte peterselie of ander tuinkruid (en wat aroma), ze in schelpen overdoen, afmaken met paneermeel en stukjes boter (en geraspte kaas). De schelpen in de oven vlug bruin laten worden.

Aardappelkoekjes.

Een massa maken als voor aardappelschelpen, er koekjes van vormen, deze in paneermeel wentelen en ze vlug in boter of vet aan beide kanten bruin bakken.
Voor het bakken in frituurvet is het nodig, de koekjes, die in paneermeel gewenteld zijn nog door losgeklopt eiwit en paneermeel te halen, of de koekjes te wikkelen in een papje van bloem en melk of water en daarna in paneermeel. Op deze wijze gebakken zijn ze croquant en gelijkmatig bruin.

Aardappelschijfjes in de oven gestoofd.

Hiervoor bij voorkeur nieuwe aardappelen gebruiken. De gekookte aardappelen (pellen) in schijfjes snijden, overdoen in een vuurvaste schotel en gebakken uien en gebakken blokjes spek of stukjes boter er tussen leggen. De schotel dichtdekken, in een matig warme oven heet laten worden en fijn gehakte peterselie er over strooien.

Aardappelcroquetten.

500 g gekookte aardappelen	zout, nootmuskaat
30 g boter	bloem en paneermeel of eiwit en paneermeel
2 eieren	frituurvet

De aardappelen fijn malen, vermengen met gesmolten boter, eidooiers, nootmuskaat (zout) en het laatst met het stijfgeklopte eiwit. Van dit mengsel balletjes draaien, ze door een mengsel van bloem en paneermeel of in losgeklopt eiwit en

paneermeel wentelen en in heet frituurvet vlug bruin bakken. De croquetten kunnen ook gemaakt worden van purée, met toevoegsels, zie aardappelschelpen, blz. 270.

Aardappelcroustades.

Bereiding, zie blz. 117.

Aardappelsoesjes.

$1^1/_4$ dl water	2 eieren
50 g boter	gekookte aardappelen
50 g bloem	zout, peper, nootmuskaat

Water en boter aan de kook brengen, alle bloem in eens toevoegen en de massa zo lang roeren tot ze glad en soepel is en van de pan loslaat. Eieren, zout, peper en nootmuskaat er door mengen en zoveel fijn gemaakte aardappelen, dat het mengsel er goed naar smaakt. Hiervan kleine soesjes bakken. Ze hiertoe in matig warm frituurvet eerst laten uitrijzen en dan bakken tot ze bruin en gaar zijn. Ze goed laten uitlekken.

Aardappelen bakken.

Gekookte aardappelen (pellen) in niet te dunne schijfjes of in de helft snijden. Kleine, nieuwe aardappeltjes in hun geheel laten. In de koekenpan vet of boter heet laten worden, hierin de aardappelen bruin bakken, ze daarbij met wat zout bestrooien en nu en dan omleggen, b.v. met behulp van een pannekoeksmes. (Wat fijngesneden uien meebakken). De aardappelen opdoen in een dekschaal zonder deksel of naast het vlees op de schotel leggen.

Gebakken aardappelen met kaas, met gebakken spek.

Zie hiervoor het vorig recept. Stukjes kaas door de gebakken aardappelen mengen en goed warm laten worden.
Stukjes spek uitbakken, de stukjes spek uit het vet nemen en hierin de aardappelen bakken. De spekjes er door mengen.

Gebakken aardappelen met uien.

Gesnipperde uien in boter of vet lichtbruin bakken, ze uit de pan nemen, in het vet de aardappelen bakken en de uien weer toevoegen. Aardappelen en uien samen nog enige tijd verwarmen.

Rauwe aardappeltjes of aardappelblokjes bakken.

De aardappelen borstelen of schillen, wassen, de kleine in zijn geheel laten en de grote in stukken snijden. Van een

ijzeren pannetje de bodem ruim bedekken met vet en dit heet laten worden. Hierin de (afgedroogde) aardappelen rondwentelen, even goed heet laten worden met een deksel op de pan, daarna het deksel er af nemen en ze, onder nu en dan omleggen, gaar en bruin bakken. De aardappeltjes uit het vet nemen, en bestrooien met fijn zout. Deze aardappeltjes kunnen ook bereid worden als aardappelstokjes. Naar verkiezing gesnipperde uien even meebakken of (en) stukjes kaas nog even meeverwarmen. In dit geval het vet, dat te veel is in de pan eerst er uit gieten.

Aardappelstokjes (Pommes frites).

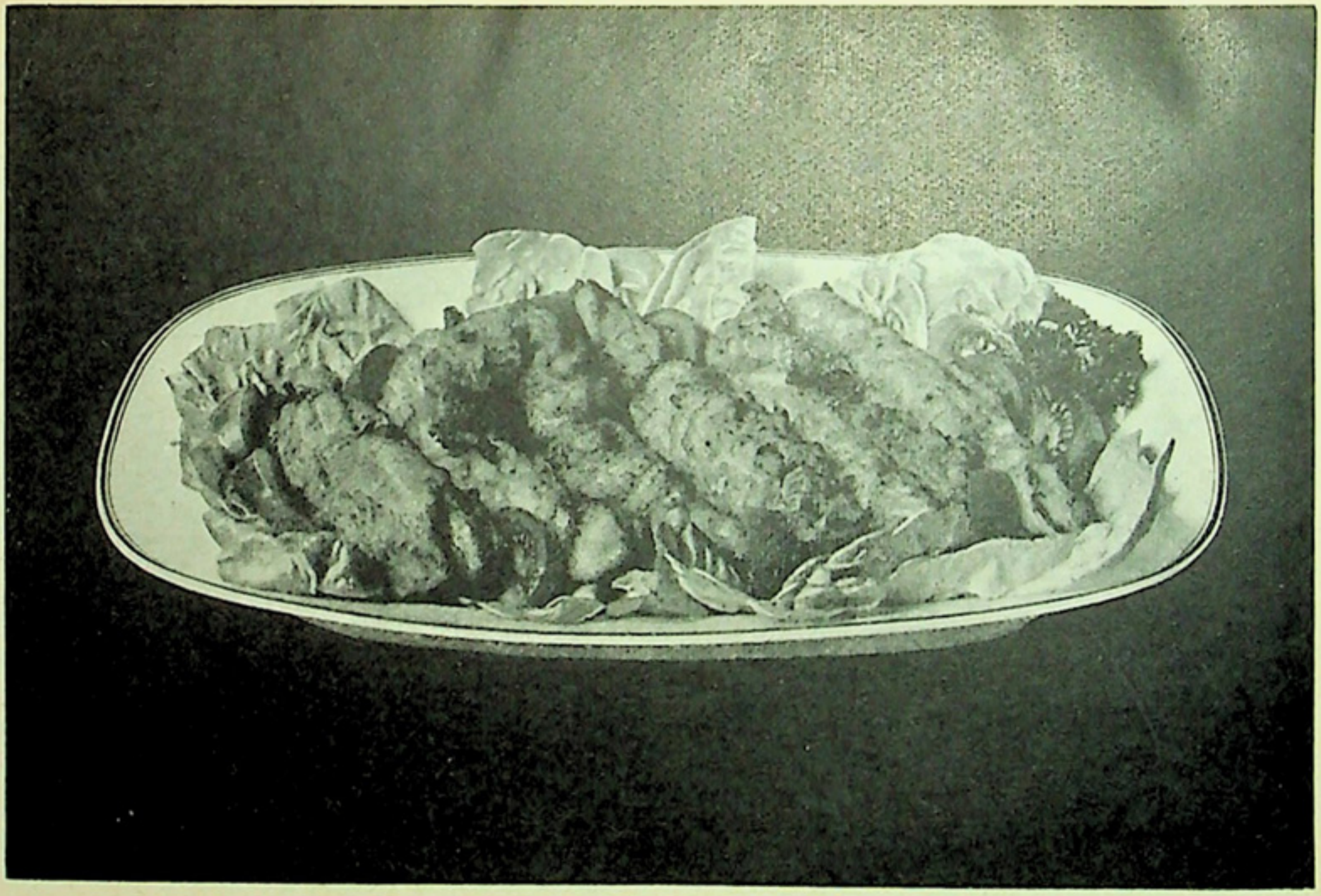
De geschilde en gewassen aardappelen rechthoekig bijsnijden, in dikke plakken en deze in gelijke reepjes snijden en in zout water zetten. Ze afdrogen en bij gedeelten tegelijk in niet te warm frituurvet gaar laten worden. Kort voor het gebruik de stokjes geel of lichtbruin bakken in dampend frituurvet en ze laten uitlekken. Zo nodig wat fijn zout er door schudden.
Het gaar bakken van de pommes frites kan een poos tevoren geschieden; het bruin bakken moet men echter direct voor het gebruik doen. Pommes frites moeten van binnen week en aan de buitenkant croquant zijn.

Luciferaardappeltjes (Pommes allumette).

Zie het vorig recept. De aardappelen echter in dunnere plakken en reepjes snijden, ter dikte van lucifers. Ze in dampend heet frituurvet tegelijk gaar en lichtbruin en door en door croquant bakken.

Spaanderaardappeltjes (Pommes chip).

De geschilde en gewassen aardappelen in zeer dunne schijfjes snijden b.v. met een schaafje of dunschilmesje. De plakjes moeten gelijk van dikte zijn. De schijfjes in zout water leggen, ze afdrogen, van elkaar halen en in dampend heet frituurvet lichtbruin en croquant bakken. Er voor zorgen, dat de aardappelplakjes bij het bakken niet op elkaar kleven. De chips laten uitlekken en zo nodig wat fijn zout er door schudden. Chips behoren zo dun gesneden te zijn, dat ze na het bakken krom getrokken zijn.
Men kan deze aardappeltjes ook enige tijd te voren bakken en bewaren in een trommel of stopfles. Ze kunnen, evenals het volgend gerecht, als „zoutje" gebruikt worden.



Schotel van in frituurvet gebakken Schelvisfilets, z.g. lekkerbekjes,
opgedaan op sla met garnering van tomaten

Recept van visfilets, gebakken in frituurvet blz. 214

Strooaardappeltjes (Pommes paille).

De aardappelen snijden als voor aardappelspaanders en deze in dunne reepjes verdelen. Verdere bereiding als pommes chip (zie vorig recept).

Ronde aardappeltjes (Pommes château).

Met behulp van een aardappelmoule (rond ijzeren lepeltje) ronde aardappeltjes uitsteken of stukken aardappel rond of olijfvormig bijsnijden. De aardappeltjes enige tijd in zout water leggen, laten uitlekken en in boter zachtjes gaar en goudgeel bakken. Ze daartoe eerst in een dichte pan verwarmen tot ze half gaar zijn en daarna zonder deksel verder gaar laten worden en laten kleuren. Men kan ze ook ± 3 min. koken en daarna in boter of in frituurvet lichtbruin en verder gaar bakken. De aardappeltjes moeten van binnen zacht zijn. (Ze bestrooien met fijn gehakte peterselie).

Aardappelsla.

500 g gekookte aardappelen	zout, peper
6 lepels azijn	(soja, suiker, mosterd)
paar lepels olie	fijngehakte peterselie
(augurkjes uit het zuur)	„ ui

Mayonnaise gebruiken of een slasaus maken van fijn gesneden sjalotten of ui met olie, azijn, zout, peper, (soja, mosterdpoeder en suiker). De aardappelschijfjes tijdig met de saus vermengen. (Kleingesneden peterselie en dito augurkjes en uitjes door de sla mengen of erover strooien.) Door de sla kunnen resten groente, vlees of vis gemengd worden of een of andere rauwe sla, als geraspte selderijknol, blokjes appel, fijngesneden zuurkool. De sla kan bedekt worden met mayonnaise en gegarneerd worden b.v. met kropsla, tomaat, komkommer, partjes hardgekookt ei, augurkjes. In dat geval weinig olie door de sla mengen.

TWEE UITHEEMSE GERECHTEN, TER VERVANGING VAN GROENTE, VLEES EN AARDAPPELEN.

Nassi goreng (I).

600 g rauwe rijst
9 dl water
300 g ham of vleesresten of van beide wat
100 g garnalen
8 sjalotten
2 stukjes knoflook
vet, b.v. slaolie
een klein stukje trassi
1/2 lepel fijne ketoembar (koriander)
1/4 lepel fijne djinten (komijn)
2 theelepels sambal oelek (fijn gesneden Spaanse peper) of minder
zout
2 eieren
1 komkommer

De rijst mooi droog koken (b v. door ze te stomen of „au bain-marie" te koken). De rijst koud laten worden en de korrels los maken. De fijn gesneden ui met de knoflook, de trassi en de sambal in het vet bakken, een deel van de uien er uit nemen, het kleingesneden vlees ± 5 min. meebakken, de ketoembar, de djinten en het zout er doorroeren en de rijst toevoegen. Onder het verwarmen telkens b.v. met een pannekoeksmes of platte lepel de rijst omleggen tot ze lichtgeel ziet en door en door warm is. De rijst mag vooral niet hard worden. Garnalen en klein gesneden ham ± 10 min. mee verwarmen.
Van de eieren een dunne omelet bakken, deze in fijne reepjes snijden en ze met de afzonderlijk gehouden gebakken uien over de rijst strooien of de omelet in bredere reepjes snijden en ze netjes op de rijst leggen.
De komkommer schillen, in de lengte in vieren snijden, het zaad verwijderen, de komkommer in vingerlange stukken snijden en, afzonderlijk opgedaan, met sambal bij de rijst geven.
Bij gebrek aan rijst wordt dit gerecht wel met gort gemaakt.

(als eenvoudige restverwerking van rijst).

een rest in water gekookte rijst
een paar sjalotten
knoflook
vet, b.v. slaolie
Spaanse peper
zout
een rest vlees of wat ham of garnalen
1 komkommer

De fijn gesneden uien met de knoflook en de Spaanse peper in het vet lichtbruin bakken, het klein gesneden vlees ± 5 min. mee bakken, rijst en zout toevoegen, de korrels los roeren, de rijst verwarmen en telkens met een pannekoeksmes omleggen. De garnalen ± 10 min. mee verwarmen. In plaats van vlees of garnalen kan ook gebakken vis bij nassi goreng gegeven worden. Naar verkiezing een omelet er bij bakken, deze in reepjes snijden en over de rijst leggen. Voor het opdoen van de komkommer, zie het vorig recept.

Nassi goreng (III).

(met een kruidenmengsel).

Winkels, die Indische waren verkopen, leveren ook „kruiden voor nassi goreng". Deze kruiden bakken in vet en gebruiken in plaats van knoflook en Spaanse peper. Verdere bereiding als nassi goreng II.

Bahmi (gerecht van Chinese vermicelli).

250 g of ± 12 stukken mie
8 sjalotten
2 stukjes knoflook
300 g varkenspoulet
vet, b.v. slaolie
1/2 à 3/4 kg groente, waarbij peulen of savoyekool vooral gewenst zijn. Bloemkool is ook goed te gebruiken
2 bossen prei
2 „ selderij
1 à 1 1/2 theelepel gemberpoeder
100 g garnalen
1 citroen
2 eieren
soja (ketjap benteng)

De mie wassen en ± 3 u. weken in lauw water. De sjalotten en de knoflook fijn snijden, bruin bakken in het vet (en de helft er van uit de pan nemen om later over het gerecht te strooien). Het klein gesneden vlees ± 15 min. mee bakken. De in stukken gesneden groenten (de stronkjes van kool en bloemkool, voor zover ze niet houtachtig zijn en stelen van de selderij ook

gebruiken), wassen en met de kruiden aan uien en vlees toevoegen, laten smoren, doch vooral niet helemaal gaar laten worden. De groente moet nog knappen. De laatste 10 min. de mie en de garnalen laten meekoken.
Van de eieren dunne omeletten bakken en deze in fijne reepjes snijden. De bahmi opdoen in een verwarmde, diepe schotel (rijstbak, slabak) (en de apart en warm gehouden uitjes) en de reepjes omelet er over strooien. De omelet wordt ook wel in brede repen gesneden, die er netjes op geschikt worden. Bij bahmi soja en partjes citroen presenteren.

NAGERECHTEN.

Nagerechten zijn belangrijk omdat ze de voedzaamheid van het maal vergroten en omdat ze afwisseling brengen in het middagmaal, waardoor dikwijls beter gegeten wordt niet alleen door kinderen, maar ook door volwassenen, die weinig eetlust hebben. Melkgerechten zorgen bovendien voor een aanvulling van kalk en vitamine A. Wordt er weinig of geen melk bij of in de maaltijden gebruikt, dan is het moeilijk om in de behoefte van deze beide beschermende stoffen te voorzien.

Wat een afwisseling is er te brengen in het nagerecht! Men heeft eerst te kiezen uit groepen van gerechten en dan uit wat zo'n groep alzo kan opleveren. Zulk een rubriek telt tientallen van gerechten, soms kunnen we zeggen dat er wel een honderd of meer variaties te maken zijn.

We noemen b.v. de volgende rubrieken:

Nagerechten in water gekookt, pappen, vlaas, schoteltjes, koude puddingen, warme puddingen, vruchtensoepen, ijsgerechten, nagerechten in vet gebakken, groot en klein gebak in de oven gebakken, compôtes en vruchtensla. Evenals bij andere gerechten, zal ook hier de keuze worden beïnvloed, behalve door smakelijkheid en voedzaamheid, door tijd en geld, die voor de bereiding vereist worden. De bewerkelijkheid is in de meeste huishoudingen zo'n belangrijk punt, tenminste voor de dagelijkse gerechten, dat deze bij de beoordeeling en bij de keuze sterk zal meespreken.

Voor het zelf samenstellen, beoordeelen of bezuinigen van gerechten, is het nodig de verschillende bestanddelen te kennen in hun werking en smaak.

Voor velerlei soorten nagerechten kunnen gebruikt worden: melk, karnemelk, room, vruchtensap en vruchtenpurée.

Als bindmiddelen komen in aanmerking: zetmeel, grutterswaren, eieren, gelatine en agar agar.

Afwisseling wordt aangebracht door verschillende geurige toevoegsels als vanille, citroenschil, kaneel, saffraan, oranjebloesemwater, essences, amandelen, krenten, rozijnen, sucade, geconfijte vruchten, snippers, cacao, koffie, caramel, noga, vruchtensappen, vruchtenpurée's.

Indien men beschikt over enige grondslagen van kennis op dit gebied en over wat fantasie, is het niet moeilijk om zelf gerechten samen te stellen.

Bindkracht van zetmeel.

Om 1 l melk te binden op sausdikte is nodig 25 à 30 g zetmeel
„ 1 l „ „ „ „ vladikte „ „ 50 g „
„ 1 l „ „ „ „ puddingdikte is nodig 100 g „
Bij het bereiden van kleine porties, waarbij de verdamping van de melk naar verhouding groot is, zal b.v. voor vla 45 g en voor pudding 90 g berekend kunnen worden.

Bindkracht van eieren (van ± 60 g).

1 eidooier heeft ongeveer een gelijke bindkracht als 5 g zetmeel, 1 ei of 12½ g eipoeder als 10 g zetmeel.
Indien een eidooier èn een stijfgeklopt eiwit worden toegevoegd, zal van de bindkracht van de dooier a. h. w. niets te merken zijn, doordat het volume van de massa vergroot is door het toegevoegde stijfgeklopte eiwit.
Om 1 l melk te binden op sausdikte zijn nodig 6 eidooiers.
„ 1 l „ „ „ „ vladikte „ „ 10 „
„ 1 l „ „ „ „ „ „ „ 5 à 6 eieren
„ 1 l „ „ „ „ puddingdikte zijn nodig voor een koude pudding 10 eieren en voor een warme pudding 12 eieren.
Een saus wordt, om de grote kans van schiften, bij voorkeur niet met hele eieren gemaakt.
Voorbeelden van een vla en een pudding, die geheel met eieren gebonden worden, zijn de zachte custard en de oeufs au caramel (een pudding van custard of eiergelei).

Het vervangen van eieren door bloem in flensjesdeeg.

Hoe meer eieren in dit deeg gebruikt worden, hoe dunner de flensjes gebakken kunnen worden. Het gerecht wordt er echter duurder en tijdrovender van.
Zeer dunne flensjes zijn te bakken van ½ l melk, 3 eieren, 100 g bloem.
De flensjes zullen wat dikker zijn van ½ l melk, 2 eieren, 150 g bloem,
en nog wat dikker van ½ l melk, 1 ei, 200 g bloem.
Indien de eieren achterwege blijven bij ½ l melk en 250 g (à 300 g) bloem, heeft men de verhouding gekregen voor pannekoekendeeg. Het baksel, dat door gebrek aan eieren grote kans heeft vast en minder smakelijk te worden, wordt door het toevoegen van gist of bakpoeder luchtig en smakelijk.

De verhouding van bloem en melk (of water) in gistbeslagen.

De bindkracht van bloem is niet altijd gelijk, omdat de samenstelling dikwijls verschilt. Als de bindkracht gering is, zijn de gerechten na het bakken dikwijls „klef". Dan is aan te bevelen een deel van de bloem te vervangen door gemengd meel, custardpoeder of havermout. Voor broeder, trommelkoek en oliebollen is nodig op 1 kg bloem 0.8 à 1 l melk.
Voor drie-in-de-pan is nodig op 1 kg bloem $1^1/_4$ à $1^1/_2$ l melk
Voor pannekoeken „ „ „ 1 kg „ $1^3/_4$ à 2 l „
Voor dikke drie-in-de-pan en dikke pannekoeken moet men wat minder melk gebruiken.
Worden er eieren in het gistdeeg gebruikt, dan wordt er minder vocht toegevoegd. Bij de grote hoeveelheid bloem telt de bindkracht van de eieren weinig mee, maar wordt rekening gehouden met het feit, dat de eieren het beslag dunner maken, waardoor zwaardere bestanddelen als krenten en rozijnen in het deeg gaan zakken. Voor ieder ei, dat toegevoegd wordt, wordt daarom een even grote hoeveelheid melk, d. i. $^1/_2$ dl minder genomen.
Achterstaand staatje geeft een overzicht van de verhouding der bestanddelen van de meest voorkomende gistbeslagen. Zie ook blz. 407.

Gist en bakpoeder.

Gist bestaat uit levende gistcellen. Het heeft het vermogen, indien de omstandigheden gunstig zijn, een deel der aanwezige suikers uit het deeg te splitsen in alcohol en koolzuurgas. Door deze gasontwikkeling en de taaiheid van het beslag, veroorzaakt door de gluten, rijst het deeg.
Voor een goed resultaat moet de *temperatuur* gunstig zijn d.i. ± 32° C. en het beslag lang kunnen rijzen. Een gunstige temperatuur wordt bereikt door het vocht lauwwarm te maken en het beslag op een vrij warme plaats te laten rijzen. Het deeg tijdens het rijzen afdekken om afkoeling en daardoor neerslaan te voorkomen.
De *tijd* kan uiteenlopen van minstens $^3/_4$ u. tot hoogstens 3 u. Langer mag de gist niet inwerken omdat het deeg dan neerslaat. Hoe meer tijd beschikbaar is, des te minder gist behoeft er gebruikt te worden, hetgeen gunstig is voor de smaak van het gerecht.
Meestal gebruikt men voor nagerechten 5 *g gist per* 100 *g bloem*.

Gerecht	Bloem	Melk	Eieren	Gist of	Bak-poeder	Boter	Zout	Vulsel
Drie in de pan	200 g	2½ dl		10 g	6 g		4 g	100 g krenten en rozijnen
Pannekoeken	200 „	3½ „		10 „	6 „		4 „	
Spekpannekoeken	200 „	3½ „		10 „			4 „	50 à 100 g rookspek
Oliebollen	200 „	1½ „	1	10 „			4 „	100 g krenten en rozijnen
Appelbeignets	200 „	2½ „		10 „			4 „	8 appelen
Appelkoekjes	200 „	2½ „			6 „		4 „	6 appelen
Poffertjes	200 „	3½ „		10 „			4 „	
Broeder	200 „	2 „		10 „			4 „	100 g krenten en rozijnen
Trommelkoek	200 „	1½ „	1	10 „		30 g	4 „	

	Bloem	Melk	Eieren	Zout
Flensjes	200 g	5 dl	1	4 g
	150 „	5 „	2	4 „
	100 „	5 „	3	4 „

Bakpoeder bestaat in veel gevallen uit dubbelkoolzure soda al of niet gemengd met wijnsteenzuur. Zodra de dubbelkoolzure soda vochtig wordt, heeft koolzuurgasontwikkeling plaats. In tegenstelling met een gistbeslag moet dus een beslag met bakpoeder zo kort mogelijk voor het bakken gemaakt worden en zal dus het rijzen tijdens het bakken moeten plaats vinden. Het resultaat van het gebruik van gist als rijsmiddel zal daardoor belangrijk beter zijn dan van bakpoeder.
Men gebruikt *3 g bakpoeder per 100 g bloem,* een hoeveelheid, die ook aanwezig is in zelfrijzend bakmeel.
Aan gerechten, die men door het toevoegen van bakpoeder iets luchtiger wil maken, kan men 1 à 2 g bakpoeder per 100 g bloem toevoegen.
Een voordeel van bakpoeder is, dat het gemakkelijker verkrijgbaar is dan gist en dat het, mits droog bewaard, in voorraad gehouden kan worden.
Dubbelkoolzure soda, (niet met een zuur gemengd), moet niet gebruikt worden in gerechten, waarin eieren voorkomen. Het veroorzaakt verkleuring en een vreemde smaak.

Het gebruik van gelatine.

Gelatine is een lijmstof, die in de vorm van bladen en van poeder in de handel is. De blaadjes moeten doorschijnend zijn en kraken bij het in elkaar drukken; het poeder moet droog zijn.
Het weken. Gelatine neemt in korte tijd (± 10 min.) wel 8 × zijn gewicht aan water op. Zo zal 12 g gelatine dus bijna 1 dl water opnemen. Poedergelatine kan dus nogal ruim onder water gezet worden; men kan er echter niets van afschenken. Bladgelatine kan men weken met zoveel koud water als men wil, want de blaadjes kunnen er uit genomen worden.
Het oplossen. De geweekte gelatine heeft voldoende water opgenomen om op te lossen. Bij het oplossen moet men de gelatine matig verwarmen. Boven 70° C. krijgt ze een onaangename bijsmaak. Geweekte gelatine brandt lang niet zo gemakkelijk aan als ongeweekte. In het laatste geval plakt ze licht op de bodem, waarop aanbranden volgt.
Het toevoegen aan de puddingmassa. De opgeloste gelatine in een dun straaltje roerende bij een koude massa gieten (zie ananaspudding, karnemelkpudding), zodat er geen stukjes gevormd worden, waardoor bovendien de pudding niet in zijn geheel stijf wordt. Is de puddingvloeistof warm, dan de geweekte gelatine daarin oplossen (zie chocoladepud-

ding). De melk mag niet heet zijn, omdat smaakverandering kan optreden en bij hoge temperatuur de melk kans heeft door de gelatine te schiften. (Bij aspic, waar de gelatine moet worden meegeklaard, wordt ze wel gekookt. Veel kruiden en azijn bedekken dan de bijsmaak).

Het stijven. De gelatine-oplossing wordt bij afkoeling stijf. Het smeltpunt er van ligt bij 25 ° C. Is de buitentemperatuur hoger, dan wordt de gelatinepudding dus niet stijf, tenzij men tot kelder, koel- of ijskast zijn toevlucht kan nemen. *Bij lage temperatuur kan meer water door gelatine worden vastgehouden; er kan dus minder gelatine gebruikt worden. Een gelatinepudding stijft na; er kan dus ook minder gelatine gebruikt worden wanneer men de pudding vroeg bereidt.*

Het gebruik van minder gelatine in het gerecht is gunstig voor de smaak en het is goedkoper.

De bindkracht van gelatine.

De hoeveelheid gelatine, die gemiddeld nodig is om een vloeistof *in korte tijd* tot puddingdikte te binden bedraagt voor:

1 dl melk, karnemelk, water, bouillon, koffie . . .	$2^1/_2$ g
1 dl half melk, half room	2 „
1 dl room, stijfgeklopt	2 „
1 dl room, stijfgeklopt met 1 eiwit	$2^1/_2$ „
1 stijfgeklopt eiwit	1 „
1 dl vruchtensap	3 „
1 dl dun vruchtenmoes	$2^1/_2$ à 3 „
1 dl van een sterk alcoholhoudende vloeistof . . .	4 „
Bij het binden met eidooiers per eidooier *aftrekken*	$^1/_2$ à 1 „

Wanneer men uit een puddingrecept met eieren de eidooiers en de stijfgeklopte eiwitten geheel of gedeeltelijk achterwege wil laten, maakt men de berekening voor de gelatine als volgt:
voor elk stijfgeklopt eiwit minder 1 g gelatine minder;
voor elke eidooier minder 1 g gelatine meer.

Laat men een gelijk aantal eidooiers en stijfgeklopte eiwitten weg, dan blijft de hoeveelheid gelatine dus gelijk. (Zie Bavarois zonder eieren, blz. 334).

Wanneer eidooiers met een kleine hoeveelheid vloeistof worden verwarmd, binden ze niet ten volle; daarom wordt bij citroenpudding voor het binden met 4 eidooiers slechts 2 g gelatine afgetrokken.

Voor een grote, vooral hoge pudding met zwaar vulsel, iets meer gelatine gebruiken.

De opgegeven hoeveelheden zijn er op berekend, dat de pudding spoedig na het bereiden gebruikt wordt. Bereidt men de pudding de vorige dag of is het koud weer, dan kan men ± 10% gelatine minder nemen.

Met deze gegevens kan men voor allerlei puddingen de hoeveelheid gelatine berekenen. Het zal daarom ook niet moeilijk zijn om een pudding zuiniger of fijner te maken en bestanddelen toe te voegen of achterwege te laten.

Voorbeelden van de berekening van gelatine:

Chocoladepudding

1 l melk	10 × 2½ g	25 g
60 g cacao	—	—
120 g suiker	—	—
		25 g

Citroenpudding

2 citroenen. ⅔ dl sap.

	⅔ × 3 g	2 g
1 dl water		2½ „
4 eidooiers, waarmee citroensap en water gebonden worden		—2 g
4 stijfgeklopte eiwitten	4 × 1 g	4 „
		8½ g — 2 g = 6 (½) g

Ananaspudding

½ l slagroom, stijfgeklopt	5 × 2 g	10 g
3 stijfgeklopte eiwitten	3 × 1 g	3 „
1 dl ananassap		3 „
		16 g

Vanillebavarois

½ l melk	5 × 2½ g	12½ g
vanille		
3 eidooiers		— 3 g
125 g suiker		
¼ l slagroom, stijfgeklopt	2½ × 2 g	5 „
3 stijfgeklopte eiwitten	3 × 1 g	3 „
		20½ g — 3 g = 17 (½) g

Bij gebruik van de helft van de gelatine krijgt men de gebondenheid van een vla, van ruim $^1/_4$ er van krijgt men de dikte van een saus.

Het gebruik en de bindkracht van agar agar.

Agar agar is een product van een alg (een zeewier), dat in stangen en in draden in de handel voorkomt. De grote stangen wegen ± 14 g, de kleine 6 à 7 g. Het is een bindmiddel, dat in de tropen gebruikt wordt in dezelfde gevallen als gelatine, omdat het smeltpunt van een agar agar-oplossing zó hoog ligt, n.l. bij 40° C., dat de pudding bij tropische hitte stijf blijft. Bovendien gebruiken vegetariërs agar agar in plaats van gelatine, evenals de Israëlieten indien het een melk- of een roompudding geldt.

De bindkracht. De hoeveelheid die men nodig heeft, is de helft van het gewicht, dat men aan gelatine gebruikt. De agar agar vóór het gebruik wassen, al of niet een poosje weken en door koken in water oplossen, ± 20 min. Soms is het in veel kortere tijd klaar. Per grote stang 2 dl, per kleine stang ruim 1 dl water nemen. Indien men veel water nodig heeft om moeilijk oplosbare agar agar te koken, dan neme men de hoeveelheid agar agar iets groter.

Het toevoegen. De agar agar-oplossing zeven boven de hete vloeistof of, wat nog beter is, de gekookte agar agar bij de hete vloeistof gieten en dit mengsel zeven. Er gaat dan minder agar agar door het zeven verloren.

Hete melk schift niet door agar agar.

De puddingmassa kan dadelijk in de vorm gegoten worden, doordat de agar agar niet aan de vorm kleeft. Komen er echter in de pudding bestanddelen voor, die lichter of zwaarder zijn, zoals stijfgeklopt eiwit of rozijnen, dan moet wèl gewacht worden tot deze gelijkmatig in de massa verdeeld blijven.

Het stijven. De pudding is spoedig stijf. Agar agar laat echter na enige tijd het vastgehouden water gedeeltelijk los. Daarom een dergelijke pudding niet lang te voren maken.

De figuren van de puddingvorm komen zeer duidelijk uit en de pudding glanst sterk.

In tegenstelling met de consistentie van een gelatinepudding, die enigszins gummiachtig is als er te veel gelatine gebruikt is, is de agar agar pudding bros.

Hoe stelt men ongeveer de hoeveelheid van een nagerecht vast voor een bepaald aantal personen.

Van pap rekent men ± 1/4 l per persoon, echter wat meer als ze van soepborden en wat minder als ze van dessertborden wordt gegeten.
Van vla, die dikvloeibaar is, is 1 1/2 dl per persoon voldoende.
Van een pudding van melk met een meelsoort gebonden, is 2 dl per persoon genoeg. Wordt er b.v. bij chocoladepudding veel saus gegeven, dan heeft men waarschijnlijk aan 1 l voor 6 personen genoeg.
Een gelatinepudding van 1 l, b.v. van melk, levert meer uit dan een meelpudding, waarbij men van 1 l uitgaat.
Van een pudding, die aan een maaltijd van enige gangen gegeven wordt, heeft men aan 1 1/2 dl per persoon genoeg.
Voor een gerecht met stijfgeslagen room heeft men 1/2 dl room per persoon nodig.
Voorbeelden: voor 10 personen griesmeelpudding heeft men nodig 10 × 2 dl melk = 2 l melk.
Voor 10 personen ananaspudding 10 × 1/2 dl room = 1/2 l room.
Voor chocoladepudding met gelatine 10 × 1 1/2 dl melk = 1 1/2 l melk.
De vanillebavarois (zie blz. 331) is voldoende voor 8 personen; n.l.: 1/2 l melk voor 3 personen, 1/4 l room voor 5 personen. De massa wordt nog vermeerderd door eieren. Voor 8 personen heeft men dus ruim genoeg.

Hoe bepaalt men ongeveer de benodigde hoeveelheid suiker voor een nagerecht.

Men kan voor melk- en roomgerechten rekenen op 12 à 15 g suiker per persoon. Voor vruchtensappen en chocoladegerechten heeft men meer nodig evenals voor gerechten met caramel. In verband met bovengenoemde hoeveelheid vergelijken we het recept van maizenapudding: 1 l melk voor 5 pers. 5 × 15 g suiker = 75 g suiker. Ananaspudding 1/2 l room voor 10 pers. 10 × 15 g suiker = 150 g suiker. Sommigen zullen het gerecht met ± 12 g suiker per persoon zoet genoeg vinden.

Puddingvormen voor koude puddingen.

Mooie, stenen puddingvormen zijn duur. Ze zijn te vervangen

b.v. door een taartvorm, een cakeblikje, een koekjesblikje, een vuurvaste schotel of door een goed model pannetje.
Een geleivorm heeft scherpe figuren of scherpe kanten.
Een Charlotte-vorm is een metalen vorm met ronde bodem en rechtopstaande kanten.
Een timbale-vorm is een metalen vorm met ronde bodem en schuine kanten.
De gladde vormen vragen om een garnering. Het kan zijn, dat de saus erom, of erover en erom gegoten wordt, of dat de bovenkant van de pudding en de onbedekt gebleven rand van de schotel bedekt worden met vruchten „au jus" of geconfijte vruchtjes al of niet gecombineerd met stijfgeklopte (gespoten) room of dat de pudding gegarneerd wordt met chocolade oublies of met kleine schuimpjes of kleine puddinkjes b.v. gemaakt in hernhutter vormpjes. Zie voor het garneren van gladde puddingen bij het garneren van taarten, blz. 428, en de afb. na blz. 304.

Het keren van puddingen.

Om de pudding goed te kunnen keren, worden de vormen voor gladde melk- of roompuddingen met water omgespoeld, voor schuimige puddingen met eiwit, of de vormen worden vetgemaakt met olie. Gebruikt men eiwit, dan tot het gebruik de vorm dichtgedekt laten staan tegen uitdrogen.
Puddingen van vruchtenmoes of -gelei kleven aan de vorm. Dit zal minder het geval zijn wanneer de puddingmassa pas in de vorm gegoten wordt, als ze wat gebonden is. Men kan deze voorzorgsmaatregel echter ook nalaten, omdat de puddingen gemakkelijk gekeerd worden nadat men ze 1 tel (bij blikken vormen) of enige tellen (bij stenen vormen) in heet water gehouden heeft.
Bij het keren moet men door heen en weer schudden (niet op en neer schudden) lucht brengen tussen de pudding en de vorm, anders gaat een pudding, zelfs al zit hij los, dikwijls niet uit de vorm. Op een natgemaakte schotel kan een pudding verschoven worden.

Schoteltjes.

De schoteltjes, of ze gemaakt zijn van een pap van grutterswaren of van brood of van biscuit, zijn te beschouwen als een wat dikkere pap of als een minder gebonden gerecht dan een warme pudding en een taart, die van soortgelijke bestanddelen zijn gemaakt. Gewoonlijk worden er eieren aan toe-

gevoegd, waardoor het een fijner gerecht wordt dan pap. Wordt het eiwit stijfgeklopt door de massa gemengd, of wordt het op het schoteltjes gelegd, dan krijgt men een gerezen gerecht, *een soufflé.*

Schuimkop is ook wel de naam voor het gerecht, waarbij een flinke hoeveelheid stijfgeklopt eiwit met suiker op het schoteltje wordt gelegd. Voor dit gerecht moet de oven weinig warm zijn, zodat het eiwit gelegenheid heeft uit te drogen. De onderwarmte wordt zo gering mogelijk genomen, zodat het gerecht onder het eiwit niet gaat koken en daardoor damp veroorzaakt.

Een schoteltje met eiwit er' door gemengd moet kort voor het gebruik worden klaar gemaakt. Het eiwit liefst dadelijk na het stijfkloppen gebruiken, het gerecht dadelijk na het mengen in de oven zetten en zorgen, dat het opgediend kan worden, dadelijk nadat het uit de oven komt.

Wanneer men een gesouflfeerd schoteltje als nagerecht kiest, moet men dus bedenken, dat men het moet maken kort voor de maaltijd, terwijl men voor het maken van een vla of een pudding niet aan een bepaalde tijd van de dag gebonden is. Voor een griesmeelschoteltje (dat vlug gaar is) moet men b.v. ruim $^1/_2$ u. tijd rekenen. 1 l melk koken 10 min., griesmeel koken 10 min., onderwijl eiwit stijfkloppen en oven aansteken, bestanddelen mengen en een korstje geven, 10 à 15 min.

Indien de randen van het schoteltje, vóór het in de oven gaat, met een vochtig doekje goed zijn afgeveegd, heeft men later van het hete schoteltje geen gebrande melkresten te verwijderen.

Warme puddingen.

De verhouding van bindmiddel en vloeistof wijkt bij warme puddingen af van die van de koude puddingen, want zij moeten warm zó stevig zijn, dat ze blijven staan. Worden er geen eieren gebruikt, dan heeft men nodig voor griesmeelpudding op 1 l melk 200 g griesmeel. Voor ieder heel ei, dat gebruikt wordt, kan men $12^1/_2$ g griesmeel minder rekenen. Worden echter dooier en stijfgeklopt eiwit toegevoegd, dan heeft dit geen invloed op de hoeveelheid bindmiddel.

Het recept voor *warme griesmeelpudding* is volgens deze gegevens:

½ l melk 100 g griesmeel of ½ l melk 75 g griesmeel 2 eieren	of	½ l melk 75 g griesmeel 2 eieren 2 dooiers 2 stijfgeklopte eiwitten	of	½ l melk 50 g griesmeel 4 eieren

50 g brood bindt 1 dl melk en 1 ei bindt ½ à ¾ dl melk. Worden eidooier en stijfgeklopt eiwit toegevoegd, dan maakt dit geen verschil op de hoeveelheid brood, die men neemt.

Het recept van *warme broodpudding* is volgens deze gegevens:

½ l melk 250 g oud brood	of	½ l melk 250 g oud brood 1 of meer dooiers evenveel stijfgeklopte eiwitten	of	½ l melk 150 g brood 3 eieren

Volgens dezelfde berekening is het recept van een (warme) *broodpannekoek* of van *broodkoekjes*:

1 dl melk 50 g brood	of	1 dl melk 50 g brood 1 dooier 1 stijfgeklopt eiwit	of	1½ dl melk 50 g brood 1 ei

Bij het *bereiden van warme puddingen* heeft men verschillende regels in acht te nemen:

1. De metalen vorm nazien of er geen lekje in is en de sluiting controleren;

2. De vorm (ook het deksel) met boter besmeren (dit gaat het best als de boter week is), met paneermeel bestrooien en het overtollige paneermeel er afschudden;

3. De vorm hoogstens tot op ⅔ vullen als de pudding uit een luchtig mengsel bestaat. In dat geval ook zorgen, dat het water, waarin de vorm gezet wordt, kookt wanneer de pudding-bestanddelen gemengd zijn.

4. Onder het koken controleren of er voldoende water in de pan is en zorgen, dat het water, bijft koken.

5. De pudding vooral lang genoeg koken. Bij een te korte kooktijd, zakt ook een overigens goed bereide pudding in

elkaar. Een pudding van $^1/_2$ l pap moet ± $1^1/_2$ u. koken. Een grotere pudding moet langer koken.

6. Het deksel er af nemen, de pudding vóór het keren even laten opdrogen en keren op een warme schotel, hetgeen vooral nodig is om te zorgen dat een luchtige pudding niet inzakt. Om dezelfde reden is het wenselijk een warme kom over de pudding te plaatsen om te zorgen, dat deze tijdens het overbrengen niet inzakt.

Bij een warme pudding een warme saus geven.

NAGERECHTEN, ZONDER MELK BEREID.

Rijst koken.

200 g rijst | 5 dl water | zout

De rijst wassen, opzetten met kokend water en zout en zonder roeren zachtjes gaar koken. Kooktijd $^1/_2$ u.
Wie de rijst heel droog wenst, doet beter 4 dl water te nemen. Voor grotere porties kan ook minder water genomen worden, b.v. 500 g rijst, 1 l water.

Rijst stomen.

200 g rijst | $3^1/_2$ à 4 dl water | zout

De rijst wassen, met water en zout overdoen in een stoomkokerpan, in een gesloten vorm, b.v. een warme puddingvorm, in een open kom, open dekschaal of kleinere pan zonder deksel. Deze plaatsen in een pan met zoveel water, dat dit niet bij de rijst kan komen. De rijst gaar stomen, ± 1 u.

Rijst stomen in een stoompan.

Hiervoor heeft men nodig een geperforeerde pan met deksel, die in een andere pan past.
De rijst wassen en overdoen in de stoompan. In de onderste pan zoveel water doen, dat de rijst ongeveer een vingerbreedte onder water staat en ze hierin stomen, ± $^3/_4$ u. De rijst, als ze aan de bovenkant droog is, voorzichtig omleggen en het water nog laten stomen tot de rijst gaar is.

Rijst met krenten of rozijnen.

200 g rijst | 100 g krenten of rozijnen
6 dl water | zout

De rijst gaar koken met water en zout, (zie rijst koken). De schoongemaakte en gewassen krenten of rozijnen mee laten koken. Wanneer de rijst gaar is, de krenten of rozijnen voorzichtig er door mengen.

Rijst met appelen.

200 g rijst | ± 60 g suiker
8 dl water | zout
$^3/_4$ kg moesappelen | citroenschil

De rijst gaar koken met water, zout en citroenschil (zie rijst koken). De geschilde en in partjes gesneden appelen mee laten koken. Wanneer de rijst gaar is, de citroenschil verwijderen, de suiker toevoegen en met de appelen voorzichtig

door de rijst mengen. In plaats van stukjes appelen kunnen geraspte rauwe appelen op het laatst toegevoegd worden.

Rijst met rabarber.

Bereiding als rijst met appelen. De appelen vervangen door rabarber en meer suiker en geen citroenschil gebruiken.

Citroenrijst (6 personen).

100 g rijst	1 1/2 citroen	1/2 l vanillevla
4 dl water	100 g suiker	

De rijst met water en veel citroenschil gaar koken (zie rijst koken). De citroenschil verwijderen, de suiker voorzichtig door de rijst mengen, het citroensap toevoegen als de massa is afgekoeld en alles overdoen in een vlaschaal. Het gerecht bedekken met een laag vanillevla.
Daar dit gerecht koud gegeten wordt, moet de rijst zeer zacht zijn.

Ketan (kleefrijst).

250 g witte ketan	5 dl water	zout

De ketan wassen en met water en zout gaar koken. Kooktijd ± 1/2 u. Dit gerecht geven met geraspte klapper en stroop van Javaanse suiker. Hiervoor in een pannetje heel weinig water op de stukken suiker gieten en de suiker hierin oplossen. Ook rietsuikerstroop is hiervoor goed te gebruiken.

Havermout, Gortmout of Gerstegrutten met appelen.

60 g havermout, gortmout of gerstegrutten	± 60 g suiker
1 l water	zout
3/4 kg moesappelen	1 citroen

Havermout, gortmout of gerstegrutten gaar koken met water, zout en citroenschil. De geschilde, in dunne partjes gesneden appelen even meekoken of de appelen rauw geraspt er doormengen. Het gerecht afmaken met suiker en citroensap.

Gort met rozijnen.

150 g gort	75 g rozijnen
1 l water	zout

De gort wassen, een nacht weken en met het weekwater, rozijnen en zout zachtjes gaar koken. Kooktijd 1 1/2 u. De gort geven met boter en met suiker of stroop.

Gort met pruimen.

Bereiding als gort met rozijnen. In plaats van rozijnen 150 g pruimen met de gort weken en koken.

Watergruel.

100 g parelgort	150 g krenten en rozijnen
$1^1/_4$ l water	100 g suiker
3 dl bessensap	pijpkaneel of citroenschil

De gort wassen, een nacht weken en met het weekwater en pijpkaneel of citroenschil gaar koken. Kooktijd $1^1/_2$ u. De schoongemaakte krenten en rozijnen $^1/_2$ u. of langer mee laten koken. De gruel afmaken met bessensap en suiker. Kaneel of citroenschil verwijderen. Het gerecht warm of koud geven. In plaats van gort kan ook gortmout, rijst of havermout gebruikt worden; het weken vervalt dan, terwijl de kooktijd $^1/_2$ à $^3/_4$ u. wordt of korter voor snelkokende havermout.

Aardbeiengruel.

100 g parelgort, rijst, gortmout of havermout	250 g aardbeien
$1^1/_2$ l water	2 citroenen
	± 125 g suiker

Bereiding als watergruel. De aardbeien niet of even verwarmen. De gruel afmaken met citroensap en suiker (en met wat fijngemaakte aardbeien).

Abrikozengruel.

100 g parelgort, rijst, gortmout of havermout	200 g gedroogde abrikozen
$1^1/_2$ l water	2 citroenen
	± 125 g suiker

Bereiding als watergruel. De geweekte abrikozen even meekoken. De gruel afmaken met citroensap en suiker (en met wat fijngemaakte abrikozen).

Vruchtengruel.

100 g parelgort, rijst, gortmout of havermout	verschillende vruchten
$1^1/_2$ l water	vruchtensap of -purée
	± 100 g suiker

Bereiding als watergruel. Gedroogde vruchten weken en enige tijd meekoken. Verse vruchten zo nodig met suiker bestrooid wegzetten en niet of zeer kort meekoken. De gruel afmaken met vruchtensap of vruchtenpurée, en suiker.

Tapioca met bessensap.

4 dl bessensap	100 g suiker
6 dl water	zout
125 g tapioca of siam- of parelsago of transparanta	citroenschil of pijpkaneel

De tapioca ± ½ u. weken in het water en met het weekwater en citroenschil of kaneel gaar stomen (zie rijst stomen, blz. 290). Kooktijd ± 1 u. Het bessensap even mee laten koken en het gerecht afmaken met suiker. Citroenschil of pijpkaneel verwijderen.
Het gerecht bij voorkeur koud geven en naar verkiezing bedekken met vanillevla (zie blz. 303).

Rabarber met aardbeien en banaan.

1 bos rabarber	250 g aardbeien
100 g suiker	1 of meer bananen

De rabarber koken, zie blz. 240). De aardbeien met suiker bestrooid enige tijd laten staan en met schijfjes banaan door de koude rabarber mengen.
Het gerecht kan bedekt worden met vanillevla (zie blz. 303).

Appelmoes met vruchtenschuim.

1 kg moesappelen	3 eiwitten
± 75 g suiker	jam

Op de gewone wijze appelmoes koken en deze vermengen met 2 van de 3 stijf geklopte eiwitten. De massa onder goed roeren nog even verwarmen om uitzakken van het eiwit te voorkomen. De rest eiwit vermengen met een fris smakende jam en in de vorm van schuimpjes op de appelmoes leggen.

Appelmoes met beschuit en geslagen room.

appelmoes van ½ kg appelen	1½ dl room en 40 g
2 beschuiten en 15 g suiker	basterdsuiker

De fijngemaakte, met suiker gemengde beschuiten over de appelmoes strooien en bedekken met de stijfgeklopte room, die met suiker is zoetgemaakt.

Beschuit met bessensap.

8 beschuiten	± 70 g suiker
3 dl bessensap	pijpkaneel
2 dl water	aardappelmeel

Het bessensap en het water (laten trekken met pijpkaneel, ± 1/2 u.), binden met aangemengd aardappelmeel en afmaken met suiker. (De pijpkaneel verwijderen.) De beschuiten op een schotel leggen en overgieten met de bessensapsaus,

Gebakken beschuit met bessensap.

Bereiding als beschuit met bessensap (zie vorig recept).
De beschuiten echter aan beide kanten met boter besmeren en aan beide kanten in de koekenpan bakken.

Gebakken beschuit met ananas.

8 beschuiten	suiker
± 100 g boter	aardappelmeel
8 plakken ananas	(citroensap, abrikozenjam)

De beschuiten aan beide kanten met boter besmeren en aan beide kanten in de koekenpan bakken. Het ananassap met suiker even laten doorkoken, de ananas hierin enige tijd verwarmen zonder het vocht te laten koken, de uitgelekte ananas op de beschuiten leggen, het vocht binden, al of niet wat citroensap toevoegen en zoveel ervan op de ananas leggen, dat deze glimt. In plaats hiervan kunnen de schijven ananas met abrikozenjam bestreken worden. Het nat kan dan gebruikt worden voor puddingsaus of als limonade.

Gevulde beschuitbollen.

8 beschuitbollen	80 g suiker
500 g moesappelen	kaneel
75 g krenten	100 g boter

Van de appelen appelmoes koken, (zie blz. 260), de schoongemaakte en gewassen krenten meekoken. Van de bollen een kapje afsnijden, ze uithollen en van binnen besmeren met boter. De bollen ook aan de buitenkant met boter besmeren en ze in de oven croquant laten worden. Ze vullen met appelmoes, het kapje er weer op leggen en de bollen bestrooien met suiker en kaneel.

PAPSOORTEN.

Griesmeelpap.

1 l melk	zout
60 g griesmeel	(citroenschil)
40 g suiker	

(De melk laten trekken met citroenschil). Het griesmeel met suiker en zout vermengen, onder goed roeren in de kokende melk strooien en onder nu en dan roeren zachtjes gaar koken. Kooktijd 5 à 10 min. (De citroenschil verwijderen).
De pap kan afgemaakt worden met een stukje boter.

Havermoutpap, Gortmoutpap.

1 l melk of melk en water	zout
60 g havermout of gortmout	

De havermout of gortmout met zout in de kokende melk strooien en onder nu en dan roeren zachtjes gaar koken. Kooktijd ± 20 min. Geweekte havermout of gortmout is eerder gaar. Snelkokende havermout of gortmout is in 5 min. gaar.

Parelgort met melk.

1 l melk	2 dl water
100 g parelgort	zout

De gort wassen, een nacht weken in het water, met zout overdoen in de kokende melk en onder nu en dan roeren zachtjes gaar koken. Kooktijd $1^1/_2$ à 2 u.

Havermoutpap met cacao.

1 l melk of melk en water	40 g cacao	zout
60 g havermout	80 g suiker	

Bereiding als havermoutpap. De pap afmaken met een mengsel van cacao en suiker en nog even laten doorkoken.

Havermout, Gortmout met karnemelk.

1 l karnemelk	zout
60 g havermout of gortmout	

De havermout of gortmout met de koude karnemelk opzetten, zout toevoegen, en de pap onder nu en dan roeren aan de kook brengen en gaar laten worden. Kooktijd ± $^1/_2$ u. of korter als men snelkokende havermout of gortmout gebruikt. De pap is reeds na een paar minuten koken gaar wanneer gortmout of havermout de vorige dag geweekt zijn.

Gort met karnemelk.

1 l karnemelk | 2 dl water
100 g gort | zout

De gort wassen, een nacht weken in het water, opzetten met de koude karnemelk, zout toevoegen en de pap onder nu en dan roeren aan de kook brengen en zachtjes gaar koken. Kooktijd 2 à $2^1/_2$ u. Naar verkiezing de pap binden met wat aangemengde bloem en geven met stroop of met bruine suiker.

Rijstebrij (3 personen).

1 l melk | zout
100 à 125 g rijst | (citroenschil of vanille)

De gewassen rijst met zout in de kokende melk strooien en zachtjes gaar koken, ± 1 u. Men kan ook minder rijst gebruiken en de pap binden met bloem, maizena of custard. In de rijstebrij kan citroenschil of vanille afgetrokken worden. Rijstebrij geven met gewone suiker, met bruine suiker, met stroop of met stroop van Javaanse suiker.

Saffraanrijst.

Bestanddelen en bereiding als rijstebrij. Met de rijst wat saffraan aan de melk toevoegen (en de pap afmaken met suiker).

Vanillerijst.

1 l melk | vanille | 1 à 2 eieren
125 g rijst | 60 g suiker | zout

Van melk, rijst, vanille en zout rijstebrij koken. De vanille verwijderen. De pap afmaken met suiker, eidooiers en het laatst met het stijfgeklopte eiwit. De massa nog even roerende verwarmen.

Rijst, Rijstvlokken met karnemelk.

Bereiding als havermout met karnemelk (zie blz. 295). De havermout vervangen door 100 g rijst of evenveel rijstvlokken. Kooktijd van rijst ± $1^1/_4$ u., van rijstvlokken ± $^1/_4$ u.

Boekweitegrutten, Gerstegrutten met melk.

1 l melk | 150 g grutten | zout

De grutten met zout in de kokende melk strooien en onder nu en dan roeren zachtjes gaar koken. Kooktijd boekweitegrutten $^1/_4$ u., gerstegrutten $1^1/_2$ u. of korter, als de grutten

geweekt zijn. De pap geven met suiker en boter, stroop en boter of stroop en gebakken spek. De gerstegrutten te voren weken.

Boekweitegrutten, Gerstegrutten met karnemelk.

1 l karmelk | 150 g grutten | zout

De grutten met de koude karnemelk opzetten, zout toevoegen, en onder nu en dan roeren aan de kook brengen en zachtjes gaar koken. Kooktijd boekweitegrutten $^1/_4$ u., gerstegrutten $1^1/_2$ u. of korter, als de grutten geweekt zijn. De pap geven met stroop en boter of stroop en gebakken spek.

Tapiocapap, Sagopap, Transparantapap.

1 l melk
80 à 100 g tapioca, Siam- of parelsago of transparanta
$1^1/_2$ dl water
(kaneel of citroenschil)
zout

De korrels ± $^1/_2$ u. weken in het water, met (kaneel of citroenschil en) zout overdoen in de kokende melk en onder nu en dan roeren zachtjes gaar koken. Kooktijd tapioca en Siam-sago $^1/_2$ u., parelsago $1^1/_2$ u., transparanta 10 min. Voor grove tapioca is de kooktijd wat langer. De pap bij voorkeur geven met bruine suiker.

Lammetjespap.

1 l melk | zout
60 g bloem (of boekweitemeel)

De bloem of het meel glad aanmengen met ruim $^1/_2$ dl melk, het mengsel verdunnen, hiermede de kokende melk binden en zout toevoegen. De pap nog ± 5 min. laten doorkoken.

Karnemelkspap.

1 l karnemelk | zout
60 g bloem (of boekweitemeel)

De bloem glad aanmengen met ruim $^1/_2$ dl karnemelk en het mengsel verdunnen. De rest van de karnemelk onder nu en dan roeren verwarmen, zout toevoegen en binden met de aangemengde bloem. Kooktijd ± 5 min. De pap geven met stroop of suiker.

Voor zieken of jonge kinderen de bloem met karnemelk aanmengen, sterk verdunnen, onder goed roeren aan de kook brengen, weer karnemelk toevoegen en laten doorkoken en dit herhalen tot de pap goed van dikte is. Ze dan nog laten doorkoken tot de bloem geheel gaar smaakt. Op deze wijze bereid, schift de karnemelk heel weinig.

Maizenapap.

1 l melk	(citroenschil of vanille)
50 g maizena	(ei, boter)
zout	

De kokende melk binden met de aangemengde maizena. Zout toevoegen. In de melk kan afgetrokken worden citroenschil of vanille (terwijl de pap met ei en boter kan worden afgemaakt).

Macaronipap.

1 l melk	(100 g rozijnen)
125 g macaroni	zout
citroenschil	

De gewassen en in stukjes gebroken macaroni met zout en citroenschil in de kokende melk doen en onder nu en dan roeren zachtjes gaar koken. Kooktijd $^3/_4$ u. Naar verkiezing gewassen rozijnen laten meekoken. De pap schift hierdoor in den regel iets.

Vermicellipap.

Bereiding als macaronipap. Vermicelli doet de melk dikwijls schiften. Om dit te voorkomen de vermicelli blancheren d.i. ze met ruim koud water opzetten, vlug aan de kook brengen, afgieten en afspoelen en daarna aan de kokende melk toevoegen.

Broodpap.

1 l melk	3 à 4 sneden oud brood

Het brood enige tijd in de melk zachtjes laten koken. De pap bij voorkeur geven met bruine suiker en kaneel. Naar verkiezing wat anijszaadjes meekoken en dan geen kaneel erbij geven.

Hangop.

3 l karnemelk

In een vergiet een dichtgeweven, natgemaakte doek leggen, het vergiet in een diepe bak plaatsen en de karnemelk er in gieten. Het dunne gedeelte van de karnemelk, de wei, lekt door de doek heen en het dikke gedeelte blijft er op liggen. Telkens de dikke karnemelk van de doek afscheppen, waardoor de wei vlugger doorloopt. De hangop in een schaal doen en glad roeren. Het gerecht geven met suiker (en beschuit en met fijne kaneel).

SCHOTELTJES.

Griesmeelschoteltje.

1 l melk
80 g griesmeel
60 g suiker
1 à 2 eieren
40 g boter of minder
citroenschil
zout

Van griesmeel, suiker, melk, citroenschil en zout griesmeelpap koken (zie blz. 295). De citroenschil verwijderen. De pap afmaken met boter, eidooier(s) en het laatst met het stijfgeklopte eiwit. De massa overdoen in een vuurvast schoteltje, dat niet verder dan voor $^3/_4$ gevuld mag worden en in de oven het schoteltje laten rijzen en een bruin korstje geven. Het schoteltje zo kort mogelijk vóór het opdoen bereiden, om inzakken te voorkomen.

Rijstebrijschoteltje.

1 l melk
100 à 125 g rijst
60 g suiker
1 à 2 eieren
40 g boter of minder
citroenschil of vanille
zout

Van rijst, melk, citroenschil of vanille en zout rijstebrij koken (zie blz. 296). Verdere bereiding als griesmeelschoteltje.

Deense rijst.

1 l melk
100 à 125 g rijst
60 g suiker
1 à 2 eieren
40 g boter of minder
100 g bitterkoekjes (± 12 stuks)
vanille of citroenschil
zout

Bereiding als rijstebrijschoteltje. De rijstebrij laag om laag met de bitterkoekjes in een vuurvaste schotel doen. Zorgen dat de bovenste laag uit rijstebrij bestaat.

Tapiocaschoteltje, Sagoschoteltje, Transparantaschoteltje.

1 l melk
125 g tapioca, Siam- of parelsago of transparanta
$1^1/_2$ dl water
60 g suiker
1 à 2 eieren
40 g boter of minder
citroenschil of een stukje
zout (foelie

De korrels ± ½ u. weken in het water. Van de geweekte korrels, melk, citroenschil of foelie en zout pap koken (zie blz. 297). Verdere bereiding als griesmeelschoteltje (zie blz. 300).

Macaronischoteltje, Vermicellischoteltje.

1 l melk	1 à 2 eieren
150 g macaroni, vermicelli	40 g boter of minder
60 g suiker	citroenschil
(100 g rozijnen)	zout

Van macaroni of vermicelli, melk, citroenschil en zout pap koken (zie blz. 298); naar verkiezing rozijnen meekoken. Verdere bereiding als griesmeelschoteltje (zie blz. 300).

Schuimkop.

3 eiwitten	150 g suiker

Het eiwit zeer stijf kloppen, vermengen met de suiker en als een ongelijke massa op een of andere pap, vla of vruchtenmoes aanbrengen. (Wat suiker er over strooien.) Het gerecht in een zeer weinig warme oven zetten en het schuim droog en bros en iets geelbruin laten worden, ± 1½ u.

Broodschoteltje met krenten en rozijnen (gemengd) I.

200 g oud brood zonder korst	60 g suiker
4 dl melk of wat meer	40 g boter of minder
(1 à 2 eieren)	kaneel of geraspte citroenschil
100 g krenten, rozijnen (en sucade)	paneermeel

De melk aan de kook brengen, brood, boter, suiker, (eieren), gewassen krenten en rozijnen, (klein gesneden sucade) en kaneel of citroenschil er door roeren. De massa overdoen in een vuurvast schoteltje, afmaken met een mengsel van paneermeel, kaneel en suiker en met stukjes boter. Het schoteltje in een matig warme oven gaar laten worden en een bruin korstje geven, ± ¾ u.

Broodschoteltje met krenten en rozijnen (in lagen) II.

200 g oud brood zonder korst	60 g suiker
4 dl melk of wat meer	40 g boter of minder
(1 à 2 eieren)	kaneel of geraspte citroenschil
100 g krenten, rozijnen (en sucade)	paneermeel

Een paar sneetjes brood zo bijsnijden, dat ze een bedekkende laag voor het schoteltje kunnen vormen. Al het brood met boter besmeren. (de eieren uitroeren met suiker) en kaneel of citroenschil en de melk toevoegen. Hierin het brood weken. In een vuurvaste schotel laagjes geweekt brood afwisselen met de schoongemaakte en gewassen krenten en rozijnen (en de gesnipperde sucade). De massa bedekken met de apart gehouden en doorweekte sneetjes brood. Verder afmaken als de vorige broodschotel.

Broodschoteltje met gember.

200 g oud brood zonder korst
4 dl of wat meer melk en gemberstroop
(1 à 2 eieren)
100 g gember
± 30 g suiker
40 g boter of minder
paneermeel

Bereiding als broodschoteltje met krenten en rozijnen I of II. In plaats van krenten en rozijnen kleingesneden gember en wat gemberstroop gebruiken.

Broodschoteltje met appelmoes.

200 g oud brood zonder korst
3 dl melk
$^1/_2$ kg moesappelen
60 g suiker
40 g boter of minder
1 citroen
paneermeel

Dun appelmoes koken en dit afmaken met suiker en zo nodig met citroensap. De sneetjes brood besmeren met boter en weken in een mengsel van melk, wat appelmoes en geraspte citroenschil. De rest van het appelmoes laag om laag met het doorweekte brood in een schoteltje doen. Verdere bereiding als broodschotel met krenten en rozijnen in lagen, II.

Broodschoteltje met rabarber.

Bereiding als broodschoteltje met appelmoes. De appelen vervangen door rabarber en meer suiker en geen citroensap gebruiken.

Broodschoteltje met pruimen, met abrikozen.

200 g oud brood zonder korst
4 dl of wat meer kooknat van de vruchten en melk
150 g gedroogde pruimen of abrikozen
60 g suiker
(kaneel of bessensap)
40 g boter of minder
paneermeel

De vruchten weken en zo nodig zacht koken (zie blz. 266). De pruimen ontpitten. Het brood besmeren met boter en weken in kooknat van de vruchten en melk (en kaneel of bessensap). Verdere bereiding als broodschoteltjes met krenten en rozijnen.

Appelschoteltje (of ander vruchtenschoteltje) met beschuit.

¾ kg moesappelen	8 beschuiten
90 g suiker	40 g boter of minder

De appelen tot moes koken en dit vermengen met 6 gestampte beschuiten, een deel van de boter en ± 75 g suiker. Het mengsel overdoen in een vuurvaste schotel, bedekken met de rest van de fijn gestampte beschuit en suiker, en stukjes boter er op leggen. Het schoteltje in de oven doorbakken en bruin laten worden. In plaats van appelmoes kan ook moes van andere vruchten of rabarbermoes gebruikt worden.

Brusselsche appelen (Pommes à la Bruxelloise)

(appelschoteltje met soezendeeg).

8 appelen van gelijke grootte	60 g basterdsuiker
2 dl melk	2 à 3 eieren
60 g boter of minder	bessengelei
60 g bloem	

De melk met de helft van de boter aan de kook brengen, alle bloem ineens toevoegen en zo lang roeren, tot het deeg soepel geworden is. Van het vuur af de suiker, de rest van de boter en één voor één de eieren er door roeren.
De appelen boren, schillen, in een vuurvaste schotel schikken, de holten vullen met gelei en de appelen met het deeg bedekken.
Het schoteltje in een matig warme oven gaar en lichtbruin laten worden, 1 à ¼ u.

VLAAS.

Vanillevla of custard of maizenavla.

½ l melk		vanille		zout	
1 ei	of	1 eidooier	of	30 g suiker	
30 g suiker		30 g suiker		25 g custard-	
15 g maizena of bloem		20 g maizena of bloem		poeder	

De melk aan de kook brengen, met de vanille laten trekken. Het ei (de eidooier) uitroeren met suiker en maizena en aanmengen met de kokende melk. De massa onder goed roeren even laten doorkoken. Het vanillestokje verwijderen. De vla van tijd tot tijd roeren om te voorkomen, dat zich een vlies op de vla vormt.
Bij gebruik van custardpoeder, dit zetmeel aanmengen en de kokende melk er mee binden. De vla afmaken met suiker.
Bij het gebruik van bloem wordt de vla bij het staan niet dun.

Vanillevla of custard met bitterkoekjes.

De bitterkoekjes weken met wat kokende melk, onder in de vlaschaal leggen en bedekken met de vanillevla.
Vanillevla maken met eidooier. Het eiwit zeer stijf kloppen, naar verkiezing de helft door de vla mengen, deze verwarmen tot het eiwit gaar is en de vla overdoen in een vlaschaal. De rest van het eiwit vermengen met 3 lepels jam. Het vruchtenschuim in vlokken op de vla leggen.

Vanillevla of custard met vruchten.

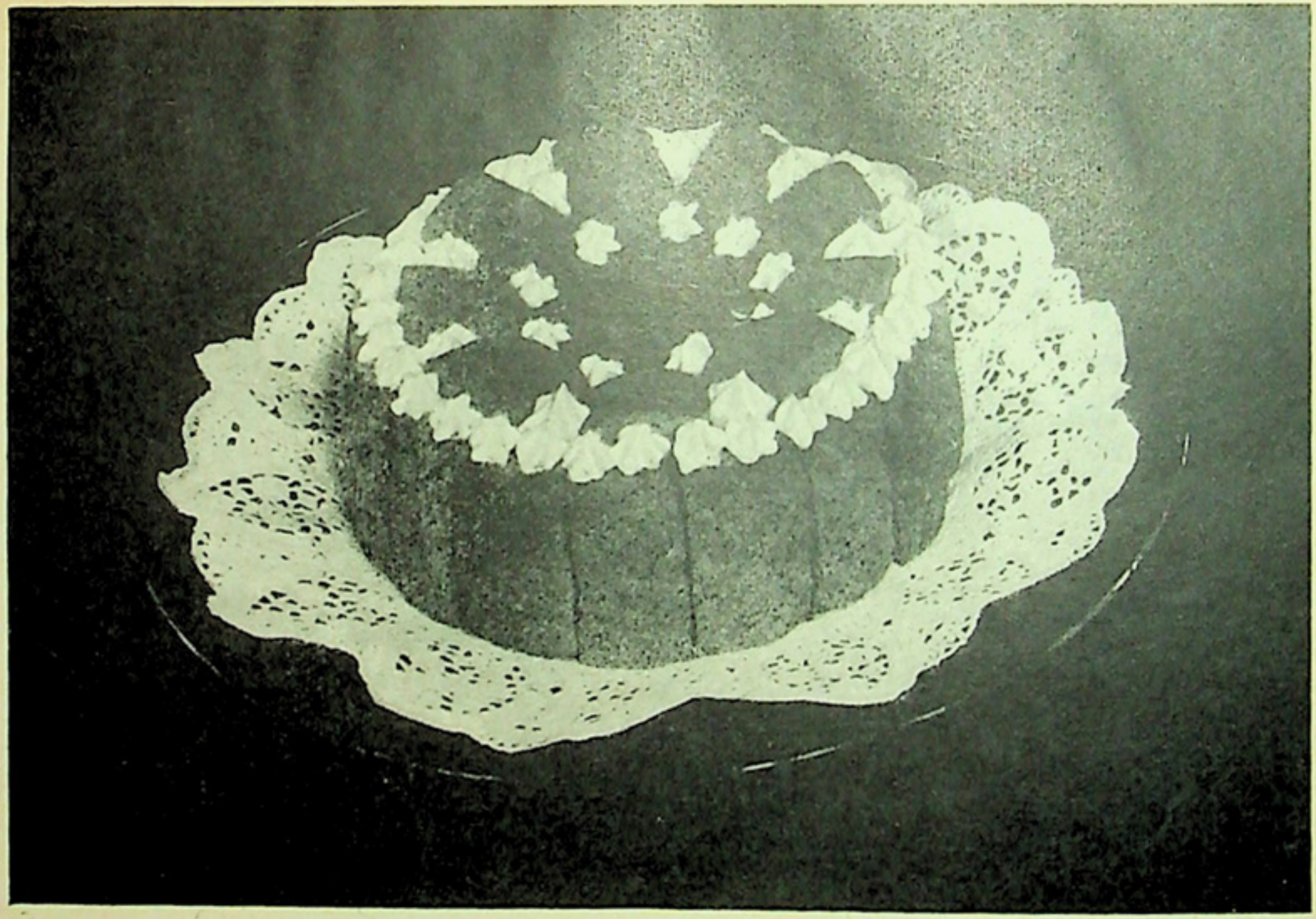
Hiervoor zijn allerlei vruchten te gebruiken: gesuikerde aardbeien, frambozen, plakjes sinaasappel, banaan; gestoofde vruchten als abrikozen, pruimen, bosbessen; appelmoes of vruchten „au jus" als kersen, perziken, ananas of een mengsel van vruchten. Het vocht van gestoofde vruchten en vruchten „au jus" vrij dik binden met aangemengd aardappelmeel. Een vlaschaal gedeeltelijk vullen met vruchten en de koude vla er over gieten of vla en vruchten afzonderlijk opdoen.

Vanillevla of custard met biscuits of beschuitjes.

75 g zachte biscuits of 12 Haagse beschuitjes bestrijken met een of andere jam en bedekken met $^1/_2$ l vanillevla.

Deense vla.

$^1/_2$ l vanillevla	± 50 g suiker
100 à 150 g krenten en rozijnen	aardappelmeel
2 à 3 dl bessensap en water	



Charlotte russe

Deze pudding is bereid in een springvorm.
De garnering aan de bovenkant (in het midden abrikozenjam, aan de kant de afgesneden stukjes van de biscuits) is na het keren aangebracht.

Recept blz. 330

De schoongemaakte krenten en rozijnen gaar koken in bessensap en water. Het vocht vrij dik binden met aangemengd aardappelmeel. De massa overdoen in een vlaschaal, koud laten worden en bedekken met de vanillevla.

Sneeuweieren.

1/2 l melk	vanille
1 eidooier en 20 g maizena of	(zout)
2 eidooiers en 15 g maizena	2 eiwitten
50 g suiker	25 g suiker

De melk aan de kook brengen en met vanille laten trekken. De eiwitten zeer stijf kloppen en de suiker enige tijd meekloppen. Met een lepel stukken van het schuim, ter grootte van een ei, in de kokende melk wentelen tot ze stevig zijn, laten uitlekken en overdoen in een vlaschaal. Van eidooier(s) suiker, maizena en melk vanillevla maken, deze laten afkoelen en over de sneeuweieren gieten.

Gembervla.

Bestanddelen en bereiding als vanillevla. De vla afmaken met wat gemberstroop en klein gesneden gember.

Koffievla.

4 à 4 1/2 dl melk	1 ei en 15 g maizena
1/2 à 1 dl koffie-extract	50 g suiker
25 g maizena of	vanille (zout)

Van melk, (ei), suiker, maizena en vanille vanillevla maken. De vla afmaken met koffie-extract (en garneren met schuimpjes). Naar verkiezing de vla binden met eidooier en 20 g maizena en het eiwit zeer stijf kloppen. Een gedeelte door de vla mengen en deze verwarmen tot het eiwit gaar is. De rest van het eiwit vermengen met suiker en hiermede de vla garneren.

Chocoladevla (met eieren).

1/2 l melk	20 g cacao
1 ei en 15 g maizena of	40 g suiker
1 dooier en 20 g maizena	(1 eiwit)

Het ei(dooier) roeren met cacao, suiker, maizena en zo nodig met wat melk; daarna de kokende melk toevoegen en de massa onder goed roeren laten binden. De vla onder nu en dan roeren laten afkoelen. De vla kan gegarneerd worden met

stijfgeklopt eiwit vermengd met suiker (zie recept koffievla) of met schuimpjes.

Chocoladevla (zonder eieren).

½ l melk	40 g suiker
20 g cacao	25 g maizena

Cacao, suiker en maizena droog dooreenmengen, aanmengen met koude melk, dit mengsel bij de kokende melk gieten en onder goed roeren laten binden. De vla onder nu en dan roeren laten afkoelen. De vla geven met droge biscuits of Haagse beschuitjes of garneren met schuimpjes. De biscuits of beschuitjes kunnen ook bedekt worden met chocoladevla.

Caramelvla (met eieren).

½ l melk en room	125 g suiker of wat minder
2 eidooiers en 15 g maizena of	vanille
1 eidooier en 20 g „	1 eiwit

Van melk, eidooiers, 25 g suiker, maizena en vanille, vanillevla maken en de vla goed warm houden. De rest van de suiker in de koekenpan tot caramel branden. Hiervoor de suiker droog verwarmen. Het droge deel van de suiker schudden over de suiker, die begint te smelten en dit telkens herhalen. Wanneer bijna alles gesmolten is, de caramel dooreenroeren en verder verwarmen tot ze mooi bruin is en hier en daar een beetje bruist. Een klein scheutje water er bij gieten en ze onder goed roeren door de vla mengen. De vla afmaken met room en naar verkiezing met een gedeelte van het stijfgeklopte eiwit. De vla verwarmen tot het eiwit gaar is, overdoen in een vlaschaal en garneren met de rest van het eiwit of met stijfgeklopte room vermengd met suiker.

Caramelvla (zonder eieren).

½ l melk	25 g custardpoeder	100 g suiker

De melk binden met aangemengd custardpoeder en afmaken met 25 g suiker. De vla afmaken met caramel, gemaakt van de rest van de suiker (zie vorig recept).

Karnemelkvla.

½ l karnemelk	± 100 g suiker
25 g maizena	1 citroen

De maizena aanmengen met de koude karnemelk de rest er bij gieten en de massa onder goed roeren laten binden. De vla afmaken met suiker en onder nu en dan roeren laten afkoelen. Het citroensap toevoegen als de vla niet meer dampt. De vla kan ook gemaakt worden met gelatine, zie recept karnemelkpudding blz. 323. De helft van de gelatine nemen.

Citroenvla, Rijnwijnvla (met eieren).

4 eieren
± 100 g basterdsuiker
1 dl water of 1 dl Rijnwijn

sap van 2 citroenen
geraspte citroenschil

De eidooiers met de suiker luchtig kloppen, citroenschil, citroensap en water of wijn toevoegen en de massa onder goed roeren laten binden (de vla mag niet koken). De vla luchtig mengen door het stijfgeklopte eiwit en de massa tijdens het verwarmen omleggen tot het eiwit gaar is en de vla niet meer uitzakt. De vla geven met droge biscuits of wafeltjes.

Citroenvla (zonder eieren).

50 g griesmeel
1/2 l water en sap van 2 citroenen

± 100 g suiker

Water met citroensap aan de kook brengen. Griesmeel met suiker vermengen en in het water strooien. Onder nu en dan roeren de griesmeel gaar laten worden. De pap, van het vuur af, zó lang roeren tot ze licht van kleur en luchtig is geworden.

Sinaasappelvla (met eieren).

4 eieren
± 75 g basterdsuiker

4 sinaasappelen en 1 citroen

Bereiding als citroenvla (met eieren).

Bessenvla (met eieren of eiwit).

4 eieren
± 100 g suiker
3 dl bessensap

10 g maizena of geen eidooiers en 25 g maizena
pijpkaneel of citroenschil

Het bessensap laten trekken met pijpkaneel of citroenschil en binden met aangemengde maizena. De eidooiers kloppen met de suiker tot ze luchtig zijn, het bessensap toevoegen en onder roeren verwarmen tot de vla gebonden is (de vla

behoeft niet meer te koken). Worden er geen eidooiers gebruikt maar wel stijfgeklopt eiwit, dan wordt het bessensap gebonden met 25 g maizena. De vla luchtig mengen door het stijfgeklopte eiwit en de massa tijdens het verwarmen omleggen tot het eiwit gaar is en de vla niet meer uitzakt. De vla geven met droge biscuits of wafeltjes.

Bessenvla (zonder eieren).

50 g griesmeel	1 dl water
4 dl bessensap	± 100 g suiker

Bereiding als citroenvla zonder eieren.

Frambozenvla (met eieren of eiwit).

4 eieren	sap van 1 citroen
± 100 g suiker	10 g maizena of geen eidooiers en 25 g maizena
3 dl frambozensap	

Bereiding als bessenvla met eieren of eiwit.

GEBAKKEN NAGERECHTEN.

Havermoutkoekjes, Gortmoutkoekjes.

I. Van geweekte snelkokende havermout of gortmout met bloem een stevig beslag maken en hiervan in de koekepan koekjes bakken als drie in de pan.

II. Van dikke havermout- of gortmoutpap met bloem een stevig beslag maken en hiervan in de koekepan koekjes bakken als drie in de pan.

Gebakken grutten.

1/2 l melk of karnemelk	zout
100 g boekweitegrutten of gerstegrutten	olie, reuzel of ander bakvet

Van melk of karnemelk, grutten en zout een dikke brij koken (zie blz. 296). Deze overdoen op een schaal en de grutten laten afkoelen. De stijve grutten in partjes of schijven verdelen, deze door bloem wentelen en in heet vet vlug aan beide kanten lichtbruin bakken.
In veel gevallen zullen gebakken grutten gemaakt worden van een rest dikke gruttenpap.
De grutten geven met stroop en boter of stroopsaus (zie blz. 350).

Gebakken griesmeel (Crême frite).

$^1/_2$ l melk	(20 g boter)
vanille of citroenschil	zout
80 g griesmeel en 2 eieren	eiwit, paneermeel
of 100 g griesmeel	boter of frituurvet

De melk koken en met vanille of citroenschil laten trekken. Griesmeel, suiker en iets zout dooreengemengd er in strooien en hiervan een dikke pap koken. Het vanillestokje of citroenschilletje er uit nemen (en de boter en de eieren door de hete pap roeren. Wanneer de pap niet heet genoeg is om de eieren gaar te maken, dan de pap goed roerende nog even verwarmen). De pap in een laag van ± $1^1/_2$ cm uitstrijken, b.v. op een vetgemaakte bakplaat, koud geworden in gelijke stukken snijden, deze in eiwit en paneermeel wentelen en in heet frituurvet of in boter in de koekenpan vlug bruin bakken. De koekjes met poedersuiker bestrooien of geven met warme sausen als bessensapsaus, abrikozensaus, rode wijnsaus.

Crême frite kan men ook maken van andere dik ingekookte puddingen als maizenapudding, rijstpudding, chocoladepudding, broodpudding.

Worden de stukken pudding in een pâte à frire gewikkeld (zie blz. 118) en daarna in frituurvet gebakken, dan krijgt men „beignets" die op dezelfde wijze gegeven kunnen worden.

Rijstkoekjes.

200 g in water gekookte rijst	30 g suiker
of $^1/_2$ l dikke rijstebrij	fijne kaneel of geraspte
1 ei	citroenschil
30 g bloem	boter

De eidooier roeren met suiker en kaneel of citroenschil. Eerst de rijst, daarna de bloem en het laatst het stijfgeklopte eiwit er door mengen. Van deze massa in de boter niet te vlug lichtbruine koekjes bakken.

Deze koekjes zijn het smakelijkst van vers gekookte rijst, van rijstebrij of van overgeschoten rijst, die even opgestoomd is omdat de rijst anders wel eens te hard is.

Flensjes, Eierpannekoekjes (10 à 20 stuks).

$^1/_2$ l melk	$^1/_2$ l melk	zout
150 g bloem of	200 g bloem	boter of 2 à 3 lepels gesmol-
2 eieren	1 ei	ten boter of olie

De bloem met de eieren, $^1/_2$ à 1 dl melk en zout tot een glad

beslag roeren. Het deeg met de rest van de melk verdunnen. Een klein stukje boter in de flensjespan (een kleine koekenpan) goed warm laten worden. Zoveel deeg er in gieten, dat de bodem juist bedekt is en het flensje aan beide zijden vlug lichtbruin bakken. De pan moet zo warm zijn, dat het deeg bij het ingieten bijna droog is. Als de flensjes te langzaam gebakken worden, worden ze droog en bros.
Wordt gesmolten boter of olie door het beslag gemengd, dan kunnen de flensjes zonder extra toevoeging van boter gebakken worden, hetgeen een veel zuiniger methode is.
De flensjes opstapelen op een warme schotel met een omgekeerd schoteltje er op, of de flensjes, met suiker bestrooid oprollen en opdoen op een warme schotel.
Van $^1/_2$ l melk, 200 g bloem en 1 ei kan men alleen vrij dikke flensjes bakken (eierpannekoekjes ± 10 stuks).

Krentepannekoekjes.

100 g krenten door het deeg mengen van flensjes met weinig eieren.

Flensjes met appelmoes of moes van andere vruchten.

Op de gewone wijze flensjes bakken. Ieder flensje oprollen met wat appelmoes er tussen.
In plaats van appelmoes kan ook moes van andere vruchten of rabarbermoes gebruikt worden.

Flensjestaart.

Op de gewone wijze flensjes bakken. Om de 2 of 3 flensjes een laag appelmoes (zie blz. 260), jam of roomvla (zie blz. 432) aanbrengen. De zijkant en bovenkant bestrijken met één der genoemde bestanddelen en garneren met amandelen, vruchten of geconfijte vruchtjes.
Het is aan te bevelen om jam of appelmoes af te wisselen met roomvla.

Drie-in-de-pan (± 12 stuks).

200 g bloem of bloem en boekweitemeel	100 g krenten en rozijnen of een paar appelen
$2^1/_2$ dl melk	olie of reuzel
10 g gist	zout

De gist aanmengen met wat lauwe melk. Van bloem, 2 dl lauwe melk en gist een glad beslag maken, dit nog even be-

slaan, verdunnen met de rest van de melk, het zout toevoegen en de schoongemaakte krenten en rozijnen of stukjes appel er door roeren. Het beslag dichtgedekt op een matig warme plaats minstens 1 u. laten rijzen. Van het beslag in heet vet op een vrij heet vuur nogal dikke koekjes bakken, die gaar en bruin moeten worden. Is het vet niet heet genoeg en bakt men te langzaam, dan worden de koekjes onsmakelijk vet en ze krijgen een harde korst.

Drie-in-de-pan (zonder gist) (± 12 stuks).

200 g zelfrijzend bakmeel of	100 g krenten en rozijnen
200 g bloem en 5 g bakpoeder	of een paar appelen
$2^1/_2$ dl koude melk	zout, olie of reuzel

Van bakmeel of bloem en bakpoeder, melk en zout een glad beslag maken. De schoongemaakte krenten en rozijnen of stukjes appel toevoegen. Van dit beslag, direct na het mengen, in heet vet koekjes bakken, die gaar en bruin moeten worden.

Poffertjes.

I.	II.
250 g bloem (of bloem en boekweitemeel)	250 g bloem (of bloem en boekweitmeel)
4 dl melk	3 dl melk
10 g gist	10 g gist
zout	2 eieren
boter	zout, boter

Van de opgegeven bestanddelen een beslag maken en laten rijzen. De kuiltjes van de poffertjespan met boter vet maken, ze voor de helft vullen met beslag, de poffertjes keren wanneer ze van onderen bruin en van boven droog zijn en de tweede kant eveneens vlug bruin bakken. In de poffertjeskramen maakt men porties van 12 of 24 stuks, legt er een kluitje boter op en bestrooit de hete lekkernij dik met poedersuiker.

Broeder of Poffer.

200 g bloem of bloem en boekweitemeel	zout
	100 g krenten en rozijnen
$1^1/_2$ à 2 dl melk	of een paar appelen
10 g gist	olie of reuzel

Van bloem of bloem en boekweitemeel, melk, gist en zout een dik beslag maken, zie drie-in-de-pan (blz. 310). Het

beslag laten rijzen. In een ijzeren pannetje wat vet goed warm maken en het beslag er in gieten. Het deeg op een vrij warm vuur vlug een korstje geven, daarna op een matig warm vuur of in de oven bruin en gaar baken, ± 1 u. Bakt men „bovenop", dan halverwege de tijd de broeder keren en nog wat vet toevoegen.
Het gerecht geven met stroop of suiker.

Pannekoeken (4 stuks).

300 g bloem of bloem en boekweitemeel	15 g gist
½ l melk of iets minder	zout
	olie of reuzel of spekvet

Van bloem of bloem en boekweitemeel, melk, gist en zout een beslag maken als voor drie-in-de-pan (zie blz. 310), doch dunner. Het beslag laten rijzen en hiervan in het hete vet op een vrij heet vuur de pannekoeken gaar en bruin bakken.

Spekpannekoeken (4 stuks).

300 g bloem of bloem en boekweitemeel	15 g gist
½ l melk	50 g rookspek of meer
	zout

Op de gewone wijze een gistbeslag maken en laten rijzen. Het spek in plakjes snijden, lichtbruin bakken en voor iedere pannekoek wat vet en een paar plakjes spek in de koekenpan doen. Verdere bereiding als pannekoeken.

Rijstpannekoeken.

Bereiding als pannekoeken. Rijstebrij of in water gekookte rijst door het beslag roeren.

Havermoutpannekoeken.

Van dikke havermoutpap met bloem een stevig beslag maken en hiervan pannekoeken bakken. Of een deel van de bloem van pannekoekenbeslag vervangen door geweekte snelkokende havermout.

Oliebollen (± 12 stuks).

200 g bloem	100 g krenten en rozijnen
1 à 1½ dl melk en 1 ei of 1½ dl melk	1 appel
	zout
10 g gist	frituurvet

Een gistbeslag maken van bloem, melk, (ei), gist, zout, schoongemaakte krenten, rozijnen en gesnipperde appel. Het beslag laten rijzen. Hiervan met 2 lepels bollen vormen en deze in vrij heet frituurvet vlug gaar en bruin bakken. De bollen moeten zacht en mogen van binnen niet vet zijn. Worden ze te langzaam gebakken, dan wordt de korst dik en hard en de bollen worden van binnen vet.

Appelbeignets (30—35 stuks).

125 g bloem	of	125 g bloem
$1^1/_2$ à 2 dl melk of water		$1^1/_2$ à 2 dl bier
5 à 10 g gist		zout
zout		frituurvet

± 6 mooie, zure appelen, liefst reinetten

Van bloem, bier en zout een glad beslag maken en hiervan direct beignets bakken, of van bloem, melk of water, gist en zout een gistbeslag maken en dit laten rijzen. De appelen boren, schillen, in schijven snijden en door het beslag halen. Ze in heet frituurvet vlug gaar en bruin bakken en laten uitlekken. De beignets bestrooien met poedersuiker.

Abrikozenbeignets.

De abrikozen wassen, 2 dagen weken in water en suiker en laten uitlekken. Verdere bereiding als appelbeignets.

Ananasbeignets.

De plakken ananas in twee of in vier stukken snijden. Verdere bereiding als appelbeignets.

Bananenbeignets.

De bananen een keer in de lengte (en een keer dwars) doorsnijden. Verdere bereiding als appelbeignets.

Gebakken bananen.

De bananen schillen, naar verkiezing in de lengte middendoor snijden, daarna in boter lichtbruin bakken (en bestrooien met wat suiker).

Appelkoekjes (± 20 stuks).

125 g zelfrijzend bakmeel of
125 g bloem en 3 g (ruim ½ theel.) bakpoeder
1½ dl melk
zout
± 4 mooie zure appelen, liefst reinetten
olie of reuzel of ander bakvet

Van bakmeel of bloem en bakpoeder, melk en zout een glad beslag maken. De appelen boren, schillen, in schijven snijden, door het beslag halen en in heet vet in de koekenpan gaar en bruin bakken. De koekjes bestrooien met suiker (en kaneel).

Turfjes met bessensap.

250 g oud brood (6 dikke sneden)
50 g boter of frituurvet
4 dl bessensap en water
± 60 g suiker
aardappelmeel

De sneden brood in repen snijden, deze in frituurvet bakken of aan alle kanten besmeren met boter en in een hete koekenpan bruin bakken. De turfjes op een schotel opstapelen. Van bessensap, water, suiker en aardappelmeel bessensapsaus maken en deze over de turfjes gieten.
De turfjes kunnen, in plaats van gebakken, ook geroosterd worden.

Wentelteefjes.

250 g oud brood zonder korst (± 8 sneetjes)
3 dl melk
(1 ei of 1 lepel custard)
60 g suiker
zout
fijne kaneel of geraspte citroenschil
boter

(Het ei loskloppen met) 25 g suiker, zout en kaneel of citroenschil en de melk toevoegen. Is het brood los, dan wat custard toevoegen. De sneetjes brood in het mengsel wentelen, op een stapeltje leggen en nu en dan bedruipen, tot al het vocht opgenomen is. De geweekte sneetjes in de boter langzaam bruin bakken. De wentelteefjes bestrooien met suiker of suiker en kaneel.
Koude wentelteefjes kan men bestrijken met wat jam of geven met koude bessensapsaus, vanillesaus of compôte.

Broodpannekoek.

100 g oud brood zonder korst
2 dl melk
1 ei of 10 g bloem
30 g suiker
fijne kaneel of geraspte citroenschil
zout
boter
abrikozenjam

De melk aan de kook brengen, het brood er in fijn maken, suiker, eidooier (of bloem), zout en kaneel of citroenschil er door roeren en het stijfgeklopte eiwit er door mengen. Hiervan niet te vlug pannekoeken bakken (2 stuks als men een flensjespan gebruikt) en de pan onder het bakken dichtdekken. De pannekoek bestrijken met vruchtenmoes of abrikozenjam of als men 2 koeken gebakken heeft, ze met vruchtenmoes of jam er tussen, op elkaar leggen. Men krijgt ook een goed resultaat als men het hele ei door de broodpap mengt. Er kan dan $^1/_2$ dl melk meer toegevoegd worden.

Omelet met vruchtenmoes of jam.

4 eieren	zout	vruchtenmoes of
4 lepels melk	20 g boter	jam

Van eieren, melk en zout een omelet bakken (zie blz. 149). Het vruchtenmoes of de jam vóór het dicht slaan op de omelet leggen.

Omelet (met bloem) met vruchtenmoes of jam.

4 eieren	boter
1 dl melk	zout
30 g suiker	vruchtenmoes of jam
30 g bloem	

De bloem met $^1/_3$ deel van de melk glad aanmengen en dit verdunnen met de rest van de melk. Eieren, suiker en zout er door kloppen, van deze massa een omelet maken en deze aan beide kanten bakken. Vóór het dichtslaan vruchtenmoes of jam op de omelet leggen.

Rijstomelet.

Bereiding als omelet met bloem. Een rest van in water of melk gekookte rijst door de eimassa mengen.

Schuimomelet (Omelette soufflée).

4 eieren	boter
25 g suiker	zout

De eidooiers luchtig roeren met de suiker. Het stijfgeklopte eiwit er luchtig doormengen en het mengsel direct bakken in boter, die juist bruin wordt. De omelet even warm laten

staan en daarna op een zeer matig vuur, dichtgedekt, aan de onderkant lichtbruin bakken. Ook de bovenkant is dan doorgewarmd. De omelet op een verwarmde schotel laten glijden en meteen dubbelslaan. Poedersuiker er over strooien.

Eierstruif (schuimomelet met bloem).

3 eieren	2 dl melk
70 g bloem	boter
45 g suiker	zout

De eidooiers roeren met de suiker, bloem en melk toevoegen en het laatst de stijfgeklopte eiwitten er door mengen. Van deze massa 2 omeletten bakken (zie vorig recept). Deze met de ongebakken kant op elkaar leggen. Naar verkiezing wat jam of vruchtenmoes er tussen leggen.

KOUDE PUDDINGEN.

Griesmeelpudding (5 personen).

1 l melk	zout
100 g griesmeel	(20 g boter)
75 g suiker	citroenschil of vanille

De melk aan de kook brengen met citroenschil of vanille, (enige tijd laten trekken), griesmeel, suiker en zout dooreengemengd, roerende er in strooien en dit mengsel koken tot het gaar en dik genoeg is. Vanille of citroenschil er uit nemen, (de boter er door roeren) en de massa gieten in een met koud water omgespoelde puddingvorm. De pudding koud laten worden, keren en geven met een vruchtensapsaus of met gestoofde vruchten.

Griesmeelpudding met rozijnen, sucade of amandelen.

Bestanddelen en bereiding als vorig recept, doch 50 g rozijnen tegelijk met griesmeel en suiker bij de melk voegen en de pudding langzaam koken, of 50 g klein gesneden sucade of 50 g gepelde en gemalen amandelen toevoegen wanneer de puddingmassa gekookt is.

Griesmeelpudding met eieren (5 personen).

1 l melk	(20 g boter)
100 of 110 g griesmeel	citroenschil of vanille
75 g suiker	1 à 2 eieren
zout	

Bereiding als griesmeelpudding. De losgeklopte eieren vlug door de hete massa roeren, òf het eiwit stijfkloppen en eerst de dooiers en daarna het stijfgeklopte eiwit door de hete griesmeelpap mengen en de massa nog even verwarmen wanneer men er niet zeker van is, dat het eiwit gaar is geworden. Wanneer men stijfgeklopt eiwit gebruikt, 110 g griesmeel gebruiken en de pap vooral dik genoeg inkoken. Rozijnen, sucade of amandelen kunnen ook worden toegevoegd. (Zie vorig recept).

Griesmeelrand met gestoofde vruchten.

Bestanddelen en bereiding als griesmeelpudding met of zonder eieren. Een met koud water omgespoelde randvorm vullen met de puddingmassa. Deze koud laten worden, keren en vullen met gestoofde vruchten (zie compôte vanaf blz. 261) waarvan het nat vrij dik gebonden moet zijn.

Maizenapudding (5 personen).

1 l melk	75 g suiker
100 g maizena of	vanille of citroenschil
90 g „ en 1 ei of	zout
80 g „ en 2 eieren	

De melk met vanille of citroenschil aan de kook brengen en laten trekken.
Als er geen eieren gebruikt worden, de maizena glad en vloeibaar aanmengen met wat apart gehouden koude melk. Dit bij de hete melk gieten en laten koken tot het geheel glad en dik genoeg is.
Als er wèl eieren gebruikt worden, de eieren kloppen met de suiker, de maizena hierin glad roeren en zoveel melk er door roeren, dat de massa vloeibaar is. Deze roerende bij de overige hete melk gieten, die even van het vuur is afgenomen en laten koken tot ze geheel glad en dik genoeg is. De puddingmassa in een omgespoelde vorm gieten, laten afkoelen, keren en geven met een vruchtensaus, als bessensapsaus, frambozensaus, citroensaus, sinaasappelsaus, saus van aardbeienpurée of abrikozenpurée of met gestoofde vruchten.

Sneeuwpudding (5 personen).

$^3/_4$ l melk	vanille of citroenschil
100 g maizena of griesmeel	4 eiwitten of 2 eiwitten
75 g suiker, zout	en 90 g maizena

Van melk, maizena of griesmeel, suiker, zout en vanille of citroenschil een dikke puddingmassa koken. Het eiwit stijf kloppen en de hete puddingmassa door het eiwit mengen. Als de puddingmassa niet heet genoeg is om het eiwit gaar te maken, dan het eiwit nog even mee verwarmen om uitzakken te voorkomen. De massa in een met koud water omgespoelde vorm gieten, laten afkoelen, keren en geven met een vruchtensaus (zie vorig recept) of met gestoofde vruchten.

Maizenapudding, griesmeelpudding of sneeuwpudding met ananas.

De in stukken gesneden ananas door de gekookte puddingmassa roeren en de puddingsaus maken van het nat van de ananas, zo nodig aangevuld met citroen- en sinaasappelsap en suiker.

Maizenapudding, griesmeelpudding of sneeuwpudding met gember.

De in kleine stukjes gesneden gember en de gemberstroop door de puddingmassa roeren, waarvoor men evenveel melk minder genomen heeft, als men stroop toevoegt. Bij deze pudding geen saus geven, of de gemberstroop over de pudding gieten, en alleen de stukjes gember door de puddingmassa roeren.

Chocoladepudding met maizena (5 personen).

1 l melk	100 g suiker
90 g maizena	zout
50 g cacao	

8 dl van de melk aan de kook brengen. Cacao, suiker en maizena dooreenroeren en aanmengen met de rest van de melk. Dit mengsel roerende in de kokende melk gieten, de massa roerende gaar, glad en dik genoeg koken, in een met koud water omgespoelde vorm gieten en laten afkoelen. De pudding keren en geven met vanillesaus of met room, die met wat suiker is stijfgeklopt.
Van de betere cacaosoorten kan men gewoonlijk wat minder gebruiken dan van de goedkope soorten.

Eenvoudige rijstebrijpudding (4 personen).

$^1/_2$ l melk	(50 g amandelen)
75 g rijst	(2 eiwitten of meer)
75 g suiker	5 g (7 g) gelatine
vanille of citroenschil	zout, abrikozencompôte

De melk aan de kook brengen met vanille of met citroenschil en de gewassen rijst er in gaar koken, 1 à $1^1/_4$ u. In de wat afgekoelde rijstebrij de geweekte gelatine en de suiker oplossen (en de gepelde en gemalen amandelen er doorroeren). Daarna het stijfgeklopte eiwit luchtig door de massa mengen. Wanneer de rijst niet meer zakt, de massa overdoen in een met koud water omgespoelde puddingvorm of rand, laten afkoelen, keren en gestoofde abrikozen om de pudding of in de rand leggen.
Als er 2 stijfgeklopte eiwitten worden toegevoegd, dan 7 g gelatine nemen. Zonder eiwit heeft men bij dikke rijstebrij aan 5 g voldoende.

Riz glacépudding (4 personen).

200 g rijst	sap van 2 citroenen
6 dl water	150 g suiker
	citroenschil

Het water aan de kook brengen met veel zeer dun afgeschilde citroenschil, de gewassen rijst er in doen en zachtjes gaar laten koken. De schilletjes verwijderen, citroensap en suiker er door roeren en de vrij dunne puddingmassa in een met koud water omgespoelde vorm gieten. De pudding keren wanneer ze koud en stijf is en er vanillesaus bij geven.

Gortmoutpudding (6 personen).

1 l water	75 g suiker of meer
150 g gortmout	citroenschil
2 citroenen	

Bereiding als riz glacépudding.

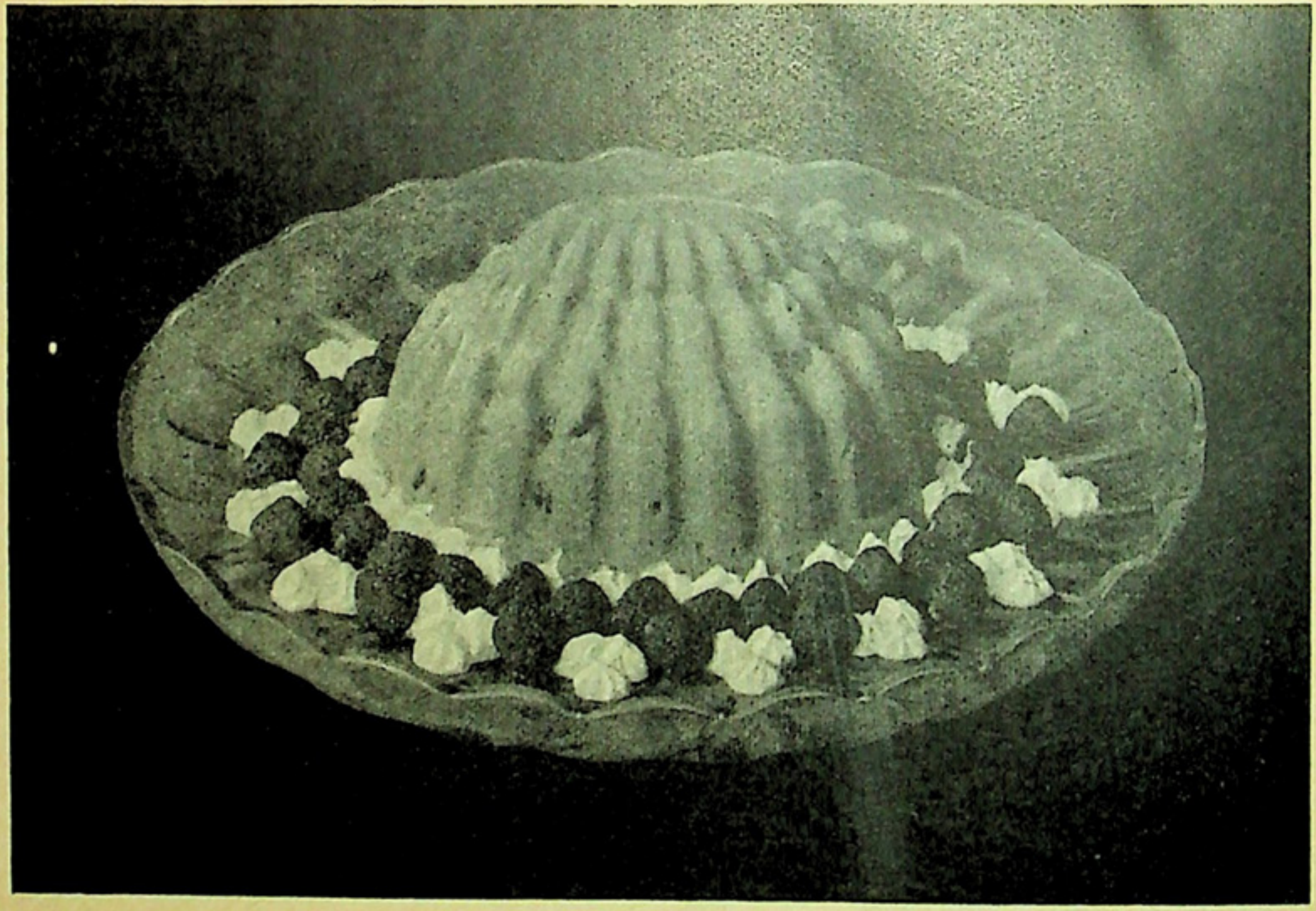
Rödgröd met griesmeel (5 à 6 personen).

1 fles bessensap (± $^3/_4$ l) of	citroenschil of kaneel
een gelijke hoeveelheid	120 g griesmeel
sap van verse bessen	200 g suiker
$^1/_4$ l water	(50 g amandelen)

Water en bessensap met citroenschil of kaneel aan de kook brengen, griesmeel en suiker dooreengemengd er in strooien en de pap gaar en goed van dikte koken. (Is de massa na 10 min. koken nog te dun, dan sterker binden met wat aangemengd aardappelmeel.) Citroenschil of kaneel er uit nemen (en de gepelde en gemalen amandelen er door roeren). De rödgröd in een met koud water omgespoelde puddingvorm gieten, laten afkoelen, keren en geven met vanillesaus.

Rödgröd met aardappelsago (5 à 6 personen).

1 fles bessensap (± $^3/_4$ l) of	citroenschil of pijpkaneel
evenveel sap van verse	100 g aardappelsago
bessen	of -meel
$^1/_4$ l water	200 g suiker



Aardbeienbavarois van verse aardbeien

Recept blz. 333

De sago of het meel met een deel van het water geheel glad roeren. Het overige water met het bessensap aan de kook brengen, binden met de aangemengde sago, de suiker er door roeren en citroenschil of kaneel er uit nemen. De massa overgieten in een met koud water omgespoelde vorm, laten afkoelen, keren en geven met vanillesaus.

Kwee talem (5 personen).

Dit Indische nagerecht bestaat uit een bruine en een witte puddinglaag.

Voor de onderste, bruine laag:	Voor de bovenste, witte laag:
1/2 l melk	1/4 l klappermelk of melk
150 g Javaanse suiker	1/4 l room
30 g maizena	30 g suiker
1/2 theelepeltje zout	30 g maizena
	1/2 theelepeltje zout

Voor de onderste, bruine laag: de melk en de Javaanse suiker samen verwarmen tot de suiker is opgelost. De melk zeven, zout toevoegen en het mengsel binden met aangemengde maizena. Deze massa in een diepe schotel gieten, waarin ook de tweede laag kan gegoten worden.
Voor de witte laag: de (klapper)melk en de room binden met aangemengde maizena, en suiker en zout er door roeren. Deze massa op de wat afgekoelde bruine laag gieten en laten afkoelen (niet keren). Ook wel wordt dit gerecht zo stijf gemaakt, dat het in punten gesneden kan worden. In dat geval 40 g maizena gebruiken.

Chocoladepudding met gelatine (6 personen).

1 l melk	100 g suiker
50 g cacao	25 g gelatine

De melk aan de kook brengen. Cacao en suiker goed dooreenmengen, in de melk strooien, de chocolademelk even laten doorkoken, wat laten afkoelen (om schiften van de melk door de gelatine te voorkomen) en de geweekte gelatine oplossen in de chocolademelk. Deze laten afkoelen, nu en dan langs de kanten en over de bodem roeren en de massa in een met koud water omgespoelde vorm gieten wanneer ze stijf begint te worden. De pudding geven met vanillesaus of met room, die met wat suiker is stijfgeklopt.

Chocoladepudding met agar agar (6 personen).

9 dl melk	12½ g agar agar
50 g cacao	2 dl water of iets meer
100 g suiker	

De agar agar wassen, weken, koken in het water, tot ze zo goed mogelijk is opgelost (± 20 min.). De melk koken, cacao en suiker dooreenmengen, in de melk strooien en de chocolademelk even laten doorkoken. De gekookte agar agar bij de melk gieten en het mengsel zeven als de agar agar niet geheel is opgelost. De dunne vloeistof kan dadelijk in de met koud water omgespoelde vorm gegoten worden. De pudding is spoedig stijf. De pudding niet lang voor het gebruik bereiden en kort voor het gebruik keren. De agar agar laat n.l. langzamerhand water los. De pudding geven met vanillesaus of met room, die met wat suiker is stijfgeklopt.

Koffiepudding met gelatine (6 personen).

8 dl melk	90 g suiker
2 dl sterk koffie-extract	25 g gelatine

De melk koken, wat laten afkoelen, de geweekte gelatine er in oplossen en wanneer de melk niet meer dampt, de koffie er door roeren. Zie verder chocoladepudding met gelatine, blz. 321.

Ananaspudding (met melk) (6 personen).

9 dl melk, 1 dl ananassap	½ blik ananas
75 g suiker	sap van 1 citroen
25 g gelatine	citroenschil

De melk aan de kook brengen met citroenschil en laten trekken. De citroenschil er uit nemen; de suiker en de geweekte gelatine in de melk oplossen en het ananassap en de klein gesneden ananas toevoegen. Het gezeefde citroensap toevoegen als de massa koud, doch nog geheel vloeibaar is. Als de ananas niet meer zakt, de massa in een met koud water omgespoelde vorm gieten. Naar verkiezing een deel van de ananas als garnering om de pudding leggen.
Deze pudding kan ook gemaakt worden met andere ingemaakte of verse zachte vruchten.

Karnemelkpudding (5 personen).

1/2 l karnemelk	15 g gelatine, (waarbij wat rode)
1 1/2 citroen	
± 150 g suiker	

De suiker en de geweekte gelatine in iets water oplossen. De karnemelk vermengen met geraspte citroenschil, gezeefd citroensap en met de iets afgekoeide oplossing van gelatine en suiker. De massa laten afkoelen, nu en dan van de wand en de bodem roeren en in een met koud water omgespoelde vorm gieten wanneer ze begint stijf te worden. De pudding geven met vanillesaus.

Gladde bessensappudding (4 personen).

4 dl vers of ingemaakt bessensap	1 dl water
	125 g suiker
citroenschil of kaneel	15 g gelatine (waarbij wat rode)

Het bessensap en water met citroenschil of kaneel laten trekken, de vloeistof wat laten afkoelen, de schil of de kaneel er uit nemen en de suiker en de geweekte gelatine er in oplossen. De massa laten afkoelen, nu en dan van de wand en de bodem roeren, en in een met koud water omgespoelde puddingvorm gieten wanneer ze begint stijf te worden. De stijfgeworden pudding keren. Kleeft de pudding aan de vorm, dan de vorm vóór het keren even in heet water houden. De pudding geven met vanillesaus of met room, die met wat suiker is stijfgeklopt.

Gladde citroenpudding (4 personen).

1 dl citroensap (± 3 citroenen)	citroenschil
	125 g suiker
4 dl water	15 g gelatine

Veel citroenschil in het water aftrekken, de vloeistof wat laten afkoelen, de schil er uit zeven en de suiker en de geweekte gelatine in het water oplossen. Het gezeefde citroensap toevoegen als de massa koud, doch nog geheel vloeibaar is. Wanneer ze begint stijf te worden, overdoen in een met koud water omgespoelde puddingvorm. Zie verder het vorig recept.

Gladde sinaasappelpudding (4 personen).

2 1/4 dl sinaasappelsap (sap van 5 à 6 sinaasappelen)

1/4 dl citroensap (sap van 1 citroen)	2 1/2 dl water ± 100 g suiker 15 g gelatine

De suiker en de geweekte gelatine in het water oplossen en het vruchtensap toevoegen als de massa koud, doch nog geheel vloeibaar is. Naar verkiezing wijn er door roeren en voor 1 dl wijn 3 g gelatine meer gebruiken. Wanneer de massa begint stijf te worden, ze overdoen in een met koud water omgespoelde puddingvorm. Zie verder gladde bessensappudding, blz. 323.

Gevulde sinaasappelen.

Voor 12 halve sinaasappelen:
sap van 6 sinaasappelen
„ „ 1/2 à 1 citroen } ± 2 1/2 dl
± 75 g suiker
1/2 dl water en 1/2 dl Rijnwijn of 1 dl water
10 g gelatine

De sinaasappelen schoonborstelen, deze en de citroenen uitpersen en het sap zeven. De suiker en de geweekte gelatine in het water oplossen en het vruchtensap (en de wijn) toevoegen als de massa koud, doch nog geheel vloeibaar is.
De sinaasappelschillen van binnen schoonmaken door het witte velletje met vruchtvlees er aan, los te maken en er uit te verwijderen. De bakjes vullen met de gelei wanneer deze begint stijf te worden. Is de gelei stijf, dan de randen gelijk snijden met de vulling en naar verkiezing de halve sinaasappelen doorsnijden. Stijfgeklopte room, met wat suiker gemengd, gespoten op deze sinaasappelen vormt een goedsmakende en aardig uitziende garnering.

Appelpudding (5 à 6 personen).

300 g zure handappelen 150 à 200 g suiker sap van 1 à 1 1/2 citroen en citroenschil, aangevuld met Rijnwijn, bessenwijn of water tot 1 dl	1/2 l water 15 g gelatine (waarbij wat rode)

De appelen schillen en in gelijke dobbelsteentjes snijden. Water met suiker en citroenschil aan de kook brengen en de stukjes appel zonder koken er in verwarmen tot ze zacht

zijn. De citroenschil er uit nemen, de geweekte gelatine er in oplossen (en de wijn) en het citroensap toevoegen. De massa laten afkoelen en een omgespoelde vorm er mee vullen wanneer de appelstukjes door de massa verdeeld blijven. De stijfgeworden pudding keren. Kleeft de pudding aan de vorm, dan de vorm vóór het keren even in heet water houden. De pudding geven met vanillesaus of met room, die met wat suiker is stijfgeklopt.

Appelmoespudding (4 personen).

ruim 1/4 kg zure appelen
± 2 dl water (en wat wijn)
sap en schil van 1 citroen
} 1/2 l appelmoes met citroensap
100 g suiker
12 g gelatine (waarbij wat rode)

De appelen schillen, in vieren snijden, de klokhuizen verwijderen en er met water, waarin citroenschil is afgetrokken, dunne appelmoes van koken. Dit iets laten afkoelen, de geweekte gelatine er in oplossen, het moes door een haren zeef wrijven, daarna suiker, citroensap (en wijn) toevoegen. De massa wanneer ze begint te binden overdoen in een met koud water omgespoelde puddingvorm. Voor het keren en opdoen zie vorig recept.

Abrikozenmoespudding (4 personen).

150 g gedroogde abrikozen
3 à 4 dl water
} 1/2 l moes
100 g suiker
12 g gelatine

De abrikozen wassen (weken), zeer zacht koken, wat laten afkoelen, de geweekte gelatine er in oplossen, de massa door een haren zeef wrijven en de suiker er in oplossen. De massa, wanneer ze begint te binden, overdoen in een met koud water omgespoelde puddingvorm. De stijfgeworden pudding keren. Kleeft de pudding aan de vorm, dan de vorm vóór het keren even in heet water houden. De pudding geven met vanillesaus of met room, die met wat suiker is stijfgeklopt.

Rabarbermoespudding (4 personen).

1/2 l rabarbermoes
150 g suiker
| 12 g gelatine (waarbij wat rode)

Het moes iets laten afkoelen en de geweekte gelatine en de suiker er in oplossen. De massa, wanneer ze begint te binden overdoen in een met koud water omgespoelde puddingvorm. Voor het keren en opdoen zie vorig recept.

Aardbeienmoespudding (4 personen).

½ kg aardbeien of
aardbeien en frambozen
± 1 dl water
sap van 1 citroen
100 g basterdsuiker
12 à 15 g gelatine
} ½ l vruchtenpurée met water en citroensap

De aardbeien wassen, het groen er af nemen, de vruchten door een zeef wrijven en de basterdsuiker er door roeren. De geweekte gelatine in iets water oplossen. De wat afgekoelde oplossing in een dun straaltje onder goed roeren bij de aardbeienpurée gieten en de massa, wanneer ze begint te binden, in een met koud water omgespoelde puddingvorm gieten. Voor het keren en opdoen zie abrikozenpudding blz. 325.

Citroenpudding (schuimig; 5 personen).

2 citroenen
4 eieren
1 dl water, Rijn- of bessenwijn
125 g basterdsuiker
8 g gelatine

De dooiers met de suiker in een gave pan schuimig en dik roeren. Geraspte citroenschil, gezeefd citroensap en water of wijn toevoegen en het mengsel roerende verwarmen, totdat het enigszins gebonden is en het schuim grotendeels is weggetrokken. De geweekte gelatine hierin oplossen, de vloeistof door het stijfgeklopte eiwit mengen en het mengsel, onder nu en dan omroeren laten afkoelen, totdat de donkergele, gebonden vla zich niet meer afscheidt van de lichtere eiwitmassa. De citroenpudding overdoen in een vorm, die met ongeklopt eiwit is omgespoeld of die met een weinig olie is vet gemaakt. De pudding keren en zo presenteren of zachte biscuits of wafeltjes er bij geven, of room die met wat suiker stijfgeklopt.

Sinaasappelpudding (schuimig; 6 personen).

4 sinaasappelen
1 citroen
(1 dl Rijnwijn of bessenwijn)
4 eieren

100 g basterdsuiker	10 g gelatine als geen wijn gebruikt wordt, anders 3 g gelatine meer nemen

Bereiding als vorig recept.

Bessensappudding (schuimig; 6 personen).

3 dl bessensap, liefst van verse bessen	100 g basterdsuiker
4 eieren	12 g gelatine (waarbij wat rode)

Bereiding als citroenpudding, blz. 326.

Blanc manger (6 personen).

1 l melk, of melk en room, b.v. 6 dl melk en 4 dl room	75 g suiker
vanille	22 g gelatine
150 g bitterkoekjes (± 18 stuks)	(50 g nat geconfijte oranjesnippers)

De melk met de vanille en de bitterkoekjes aan de kook brengen en laten trekken. De geweekte gelatine en de suiker in de melk oplossen, die dan niet te heet mag zijn. (Voor het verwijderen van de vanillezaadjes het mengsel zeven door een dun, uitgespoeld lapje en laten afkoelen). Wanneer de massa bijna koud is, de room er door roeren. De massa in een met koud water omgespoelde vorm gieten, zodra ze begint te binden.
In plaats van een aftreksel van bitterkoekjes kan 1 dl marasquin of kirsch gebruikt worden. In dat geval 1 dl melk minder nemen en de likeur toevoegen (tegelijk met de room), wanneer de massa niet meer dampt. De pudding keren en, zo men wil, oranjesnippers er omheen leggen of compôte van meloen erbij geven.

Rose „blanc manger" (Turquoisepudding) (6 personen).

1 l melk en room, b.v. 6 dl melk en 4 dl room	22 g gelatine, waarbij een blaadje rode gelatine
75 g suiker	$^1/_2$ dl marasquin
	100 g rose schuimpjes

De suiker en de geweekte gelatine oplossen in de melk, die na het koken iets is afgekoeld. Wanneer de melk bijna koud is de room, de marasquin en de in stukjes gesneden schuimp-

jes toevoegen. Wanneer de schuimpjes door de massa verdeeld blijven en niet meer drijven, de puddingmassa in een met koud water omgespoelde vorm gieten. De schuimpjes kunnen ook als garnering om de pudding gelegd worden.

„Blanc manger" in kleuren.

Bestanddelen en bereiding als voor blanc manger (zie blz. 327). Het kleuren kan op de volgende wijzen geschieden:
I. ± 1/3 deel van de puddingmassa kleuren door rode gelatine te gebruiken of door puddingkleurstof toe te voegen. De puddingvorm omspoelen met koud water en in koud water plaatsen. Beurtelings een hoeveelheid witte en een kleinere hoeveelheid gekleurde puddingmassa in de vorm leggen. De volgende laag echter pas aanbrengen als de vorige stevig genoeg is om die te dragen en vóórdat ze zo stijf is, dat de volgende laag zich niet meer goed hecht.
Men krijgt op deze wijze een witte pudding met smalle gekleurde biesjes.
II. 1/3 gedeelte van de puddingmassa rose kleuren, 1/3 gedeelte wit laten en 1/3 gedeelte bruin kleuren met koffie en cacao. De puddingvorm vullen in 3 lagen op de boven omschreven wijze.
III. De gehele puddingmassa licht kleuren. Een klein gedeelte er van in de puddingvorm schenken, de rest iets sterker kleuren, een deel hiervan in de vorm brengen zodra de eerste laag half stijf is en het kleuren en bijschenken herhalen totdat de puddingmassa op is.
Op deze wijze verkrijgt men een pudding, waarbij de kleur van licht tot donkerder oploopt.

Hopjespudding (6 personen).

9 dl melk en room b.v.	1 dl sterk koffie-extract
1/2 l melk en 4 dl room	2 à 4 eidooiers
vanille	200 g suiker
	19 à 21 g gelatine

De melk met de vanille in een vrij grote pan aan de kook brengen en laten trekken. De eidooiers roeren met ± 25 g suiker. Van de overige suiker in een ijzeren pannetje of koekenpan caramel maken. Hiervoor de suiker droog verwarmen, het droge deel van de suiker schudden over de suiker, die begint te smelten en dit telkens herhalen. Wanneer

bijna alles gesmolten is, de caramel dooreenroeren en verder verwarmen tot ze mooi bruin is en hier en daar een beetje bruist. Een klein scheutje water bij de caramel gieten en daarna de hete melk toevoegen. Hiervan een vla maken door ze te binden met de geroerde eidooiers (zonder koken), de vla wat laten afkoelen, de geweekte gelatine er in oplossen en het koffie-extract toevoegen. De puddingmassa in een met koud water omgespoelde vorm gieten zodra ze begint stijf te worden. Bij gebruik van de grootste hoeveelheid eidooiers, de kleinste hoeveelheid gelatine nemen.

Kabinetpudding (4 personen).

1/2 l melk	1/2 dl rum of iets rumessence
vanille	50 g rozijnen
2 eieren	15 g gelatine
75 g suiker	

De melk met de vanille aan de kook brengen en laten trekken. De schoongemaakte rozijnen in zoveel water koken (± 20 min.) als er onder het „gaar" worden op verkookt. De gelatine weken. De dooiers roeren met de suiker, vermengen met de kokende melk en roerende verwarmen (zonder koken) tot de vloeistof enigszins gebonden is. De vla wat laten afkoelen, de geweekte gelatine er in oplossen, de rozijnen er door roeren en wanneer ze niet meer dampt, de rum toevoegen en de vla door het stijfgeklopte eiwit mengen. Wanneer de rozijnen niet meer zakken, de massa overdoen in een met koud water omgespoelde vorm.

Ananaspudding met room of ananasbavarois (5 personen).

1/4 l room	60 g suiker
2 eiwitten (of minder)	8 g gelatine
1/2 blikje ananas	

De ananas in stukken snijden. Het sap verwarmen en hierin de geweekte gelatine en de suiker oplossen. De room en het eiwit beide stijfkloppen, het wat afgekoelde nat roerende, in een dun straaltje bij de room gieten en daarna het stijfgeklopte eiwit luchtig door de massa mengen. De stukken ananas toevoegen en de massa zover laten afkoelen, dat de ananas niet meer zakt. De vorm, die met eiwit is omgespoeld of met iets olie is bestreken, met de puddingmassa vullen en de stijfgeworden pudding keren. Naar verkiezing een deel van

de ananas en wat gespoten room als versiering om de pudding leggen.

Gemberpudding of gemberbavarois (5 personen).

1/4 l room	2 lepels gemberstroop
2 eiwitten (of minder)	60 g suiker
125 g natte gember	8 g gelatine

Bereiding als vorig recept. De geweekte gelatine en de suiker in wat water oplossen.

Abrikozenjambavarois (5 personen).

1/4 l room	40 g suiker
2 eiwitten of minder	(marasquin of marasquin-essence)
abrikozenjam	7 g gelatine

De geweekte gelatine en de suiker in wat water oplossen en de jam hierin week laten worden.
De room en het eiwit beide stijfkloppen, de gelatine met de overige bestanddelen in een dun straaltje bij de room gieten en het stijfgeklopte eiwit luchtig door de massa mengen (marasquin toevoegen). De vorm, die met eiwit is omgespoeld of met iets olie is bestreken, met de puddingmassa vullen en de stijfgeworden pudding keren.
Naar verkiezing de pudding garneren met abrikozen uit het blik en met geslagen room. Van het nat van de vruchten met abrikozenjam een saus maken.

Charlotte russe (5 personen).

1/4 l room	1/2 dl marasquin
2 eiwitten	100 g biscuits de Savoie
9 g gelatine	geconfijte vruchtjes of ananas
50 g suiker	

Een Charlotte-vorm is een blikken vorm met ronde bodem en rechte wand. Een timbale-vorm is een vorm met dito bodem en iets schuin toelopende wand. Beide vormen zijn voor deze pudding te gebruiken, evenals b.v. een klein pannetje of vuurvast schoteltje.
De biscuits langs de kanten recht bijsnijden en met de bovenkant tegen de wand van de vorm plaatsen, zo, dat ze precies aansluiten. De op de bodem gevallen kruimeltjes b.v. met een vochtig kwastje wegnemen.

De room en de eiwitten beide stijfkloppen, de geweekte gelatine en daarna de suiker in wat water oplossen, deze oplossing iets laten afkoelen en in een dun straaltje roerende bij de stijfgeklopte room gieten. De marasquin en het stijfgeklopte eiwit er luchtig door mengen en de massa in de vorm gieten, wanneer ze begint te binden. Wanneer de pudding stijf is geworden de biscuits met de pudding gelijk snijden en de pudding keren. De bovenkant en bij voorkeur ook het opengebleven gedeelte van de schotel garneren met geconfijte vruchtjes, ananas of andere vruchten uit blik en gespoten room. Zo men wil, een lint om de pudding strikken. (Zie afb. naast blz. 304).

Variaties op Charlotte russe.

Charlotte russe met ananasbavarois of eenvoudige ananaspudding
" " " gemberbavarois
" " " abrikozenjambavarois
" " " sinaasappelbavarois
" " " vanillebavarois
" " " koffiebavarois
" " " chocoladebavarois
" " " caramelbavarois
" " " hopjesbavarois
" " " citroenbavarois
" " " aardbeienbavarois
" " " frambozenbavarois

Voor deze Charlottes zie de bereiding van Charlotte russe (vorig recept) en voor het vulsel die van de genoemde puddingen.

Marasquinbavarois.

Zie hiervoor het vulsel van Charlotte russe, blz. 330.

Vanillebavarois (8 personen).

1/2 l melk	125 g suiker
vanille	17 g gelatine
3 eieren	1/4 l room

De melk met de vanille aan de kook brengen en laten trekken. De dooiers roeren met de suiker, de melk er roerende bijgieten en dit mengsel verwarmen tot het iets gebonden is (niet laten koken). In de iets afgekoelde vla de geweekte gelatine oplossen. Het vanillestokje er uit nemen. De room en de eiwitten stijf-

kloppen. De vla roerende bij de stijfgeklopte room gieten, het eiwit luchtig met de massa vermengen en de puddingmassa onder nu en dan roeren laten afkoelen tot ze niet meer uitzakt. De vorm met eiwit omspoelen of met iets olie bestrijken, de bavarois er in gieten en ze, stijf geworden, keren. Naar verkiezing de pudding garneren met stijfgeklopte room en geconfijte vruchtjes of vruchten „au jus".
Zo men wil, de pudding geuriger maken met iets oranjebloesemwater, marasquin of kirsch.

Koffiebavarois (8 personen).

3 dl melk en 2 dl koffie-extract of	3 eieren
4 dl melk en 1 dl koffie-extract	125 g suiker
	17 g gelatine
	1/4 l room

Bereiding als vorig recept. De koffie er door roeren nadat room en vla gemengd zijn.

Chocoladebavarois (8 personen).

1/2 l melk	100 g chocolade-couverture
vanille	en 75 g suiker of 60 g
3 eieren	cacao en 120 g suiker
	17 g gelatine
	1/4 l room

Bereiding als vanillebavarois, zie blz. 331.
De geraspte chocolade-couverture door de nog warme vla roeren voordat de room er bij is gedaan, of van vanillemelk met eidooiers, suiker en cacao een vla maken.

Hopjesbavarois, Caramelbavarois (8 personen).

4 dl melk } of 1/2 l melk	200 g suiker
1 dl koffie-extract }	17 g gelatine
3 eieren	1/4 l room

Bereiding als hopjespudding (zie blz. 328). Voor de vla 50 g suiker gebruiken. De stijfgeklopte room, de stijfgeklopte eiwitten en de koffie door de vla mengen. Naar verkiezing de pudding garneren met stijfgeklopte room.
Voor caramelbavarois dezelfde bereiding volgen, doch 1/2 l melk en geen koffie-extract gebruiken.

Sinaasappelbavarois (8 personen).

sap van 6 sinaasappelen „ „ 1 citroen } ± 2¾ dl 125 g suiker	17 g gelatine 3 eiwitten 3 dl room

De suiker en de geweekte gelatine in iets water oplossen en het vruchtensap toevoegen als de massa koud, doch nog geheel vloeibaar is. De room en de eiwitten stijfkloppen en het sap met de gelatine in een dun straaltje roerende bij de room gieten. Het eiwit luchtig met de massa vermengen. Wanneer de puddingmassa niet meer uitzakt, een met eiwit omgespoelde of met iets olie vetgemaakte vorm er mee vullen. De gekeerde pudding naar verkiezing garneren met stijfgeklopte room en met sinaasappelgelei, zoals in het volgende recept is aangegeven.

Zonnebloempudding.

De sinaasappelbavarois in een randvorm gieten. De gekeerden rand vullen met sinaasappelgelei (zie gevulde sinaasappelen, blz. 324) en er omheen leggen gevulde sinaasappelen, die elk in 2 partjes gesneden zijn en waarbij ieder partje nog eens dwars is doorgesneden.

Citroenbavarois (8 personen).

sap van 4 citroenen „ „ 1 sinaasappel } ± 1½ dl 2 dl water en veel citroenschil	± 200 g suiker 17 g gelatine 2 eiwitten 3 dl room

De citroenschil aftrekken in het water, dit zeven, wat laten afkoelen en de geweekte gelatine, evenals de suiker er in oplossen. Verdere bereiding als sinaasappelbavarois, zie blz. 333.

Aardbeienbavarois (8 personen).

¾ kg geurige aardbeien (600 g voor ± 4 dl purée en ± 150 g voor garnering) sap van 1 citroen	± 125 g suiker 20 g gelatine 3 eiwitten 3 dl room

Bij voorkeur Breda'se aardbeien gebruiken.
De vruchten uitzoeken, wassen, laten uitlekken (een deel voor garnering apart houden) en door een (haren) zeef wrijven. De geweekte gelatine en de suiker in wat water oplossen.

De gelatine-oplossing, als ze niet meer heet is, in een dun straaltje roerende bij de aardbeienpurée gieten. Ook het citroensap toevoegen. De stijfgeklopte room en de stijfgeklopte eiwitten luchtig door de vruchtenmassa mengen. Wanneer de puddingmassa niet meer uitzakt, een met eiwit omgespoelde of met olie vetgemaakte vorm er mee vullen. De gekeerde pudding garneren met de gesuikerde vruchten en met stijfgeklopte room (zie afb. na blz. 320).

Frambozenbavarois (8 personen).

$^3/_4$ kg frambozen (600 g voor ± 4 dl purée en ± 150 g voor garnering)	± 125 g suiker
sap van 2 citroenen	20 à 22 g gelatine
	3 eiwitten
	3 dl room

Bereiding als vorig recept.

Bavarois zonder eieren.

Al de recepten van bavarois kunnen ook zonder eidooiers en stijfgeklopt eiwit gemaakt worden. Dezelfde recepten kunnen gebruikt worden als men het volgende bedenkt: worden 2 stijfgeklopte eiwitten weggelaten, dan neme men 2 g gelatine minder; worden daarentegen 2 dooiers (waarmee de melk gebonden wordt) weggelaten, dan neme men 2 g gelatine meer;
worden dus 2 eiwitten èn 2 dooiers weggelaten, dan blijft de hoeveelheid gelatine van het recept gelijk.

Pudding van tot schuim geklopte taptemelk (6 personen).

$^1/_2$ l taptemelk	60 g suiker
10 g bloem of maizena	14 g gelatine
essence of een paar lepels jam	

Het meel met wat taptemelk aanmengen. De rest van de melk aan de kook brengen, binden met de bloem en geheel koud laten worden. De koude taptemelk kloppen tot ze zo stijf is als geklopte room. De suiker in wat heet water oplossen en de geweekte gelatine oplossen in deze warme, doch niet hete vloeistof. Al kloppende dit vocht en de essence of de jam door het schuim mengen. Af en toe de massa omroeren tot ze begint stijf te worden en ze dan in een met water omgespoelde puddingvorm gieten.

Nesselrode pudding (8 à 10 personen).

$^1/_2$ l melk	75 g amandelen
vanille	50 g rozijnen
3 eieren	25 g sucade
175 g suiker	1 dl marasquin
20 g gelatine	$^1/_4$ l room

De amandelen even koken, pellen, malen en roosteren. De rozijnen wassen en gaar koken, ± 20 min. De sucade klein snijden. De eidooiers roeren met 25 g suiker. Van de overige suiker caramel maken, iets water toevoegen en daarna de hete melk er bij gieten.
Dit mengsel binden met de met suiker geroerde dooiers. Als de vla iets is afgekoeld, de geweekte gelatine er in oplossen. De room en de eiwitten stijfkloppen, deze en de marasquin vermengen met de afgekoelde vla, evenals het afgekoelde vulsel. Wanneer de zware bestanddelen niet meer zakken, een met eiwit omgespoelde of met iets olie vetgemaakte vorm met de massa vullen.
De stijfgeworden pudding keren en naar verkiezing garneren met stijfgeklopte room.

Diplomaatpudding (10 personen).

$^1/_2$ l melk	50 g biscuits de Savoye
vanille	$^3/_4$ dl marasquin
3 eieren	25 g rozijnen
125 g suiker of wat minder	25 g natte snippers
16 à 18 g gelatine	50 g geconfijte vruchten
$^1/_4$ l room	

Vanillebavarois bereiden van melk, vanille, eieren, suiker, gelatine en room (zie blz. 331). De biscuits begieten met de marasquin en deze dichtgedekt even laten staan. De snippers klein snijden, de rozijnen wassen en gaar koken, ± 20 min. en na afkoeling beide vermengen met de vanillebavarois. De vorm met eiwit omspoelen of met iets olie bestrijken. Van de geconfijte vruchten een garnering in de vorm aanbrengen, een deel van de puddingmassa in de vorm gieten, hierop biscuits leggen, zonder dat deze de wand raken, hierop weer bavarois gieten en zo de vorm laag om laag met biscuits en pudding massa vullen.
De stijfgeworden pudding keren, zo nodig de vruchtengarnering aanvullen en naar verkiezing ook stijfgeklopte room voor garnering gebruiken.

Riz à l'Impératrice I (8 personen).

1/2 l melk	18 g gelatine
vanille	1 dl marasquin
50 g rijst	2 of 3 eiwitten
125 g suiker	1/4 l room

Van melk met vanille en rijst zeer gare rijstebrij koken (zie blz. 296) zodat de korrels in de koude pudding niet te vast zijn. De geweekte gelatine en de suiker in de wat afgekoelde rijstebrij oplossen. De room en de eiwitten stijfkloppen en deze door de bijna koude rijstebrij roeren, evenals de marasquin. De puddingmassa, wanneer ze stijf begint te worden, overgieten in een met eiwit omgespoelde of met iets olie vetgemaakte vorm. De stijfgeworden pudding keren en, zo men wil, garneren met abrikozen „au jus" en abrikozensaus er bij geven.

Riz à l'Impératrice II (12 personen).

1/2 l melk	rijstebrij	1/4 l room
vanille		3 eiwitten
50 g rijst		25 g gelatine
20 g boter		50 g geconfijte vruchten
1/2 l melk	vla	4 lepels goede kwaliteit abrikozenjam
vanille		1/2 à 1 dl kirsch
3 eidooiers		bessengelei
± 150 g suiker		

Van melk met vanille en rijst zeer gare rijstebrij koken (zie blz. 296) zodat de korrels in de koude pudding niet te vast zijn. De boter er door roeren en na gedeeltelijke afkoeling, de gelatine er in oplossen. Vanillevla maken van melk, vanille, eidooiers en suiker (zie blz. 303). Rijstebrij en vla dooreenmengen en laten afkoelen. De klein gesneden geconfijte vruchten, de jam en de kirsch er door roeren en ten slotte ook de stijfgeklopte room en de stijfgeklopte eiwitten. De massa overdoen in een met eiwit omgespoelde of met iets olie vetgemaakte vorm wanneer de zwaardere bestanddelen niet meer zakken. De stijfgeworden pudding keren en het opengebleven deel van de schotel bedekken met bessengelei.

Timbale Parisienne (5 personen).

(Voor een timbale-vorm van 3/4 l.)

Voor de wand:	Voor het vulsel:
1 1/2 citroen	1 1/2 dl room

2 eieren	1 of 2 eiwitten
80 g suiker	50 g suiker
5 g gelatine	5 g gelatine
	1/4 blik ananas of meer voor garnering

Voor de wand van de genoemde bestanddelen citroenpudding maken (zie blz. 326), doch de massa met het stijfgeklopte eiwit nog even verwarmen om het eiwit gaar te maken, hetgeen voor de citroenpuddingwand te verkiezen is. De massa in een droge vorm met gladde wand gieten en ze langs de kanten laten lopen, zo, dat deze met een dikke laag ervan bedekt worden. Voor het vulsel van de opgegeven bestanddelen ananaspudding maken (zie blz. 329) en deze in de gevoerde vorm gieten. De puddingmassa moet bij het ingieten nog zo week zijn, dat ze zich goed hecht aan de citroenpuddingwand. De stijfgeworden pudding keren, na de vorm 1 tel in heet water te hebben gehouden.
Deze pudding vraagt om een garnering, die men kan aanbrengen met ananas en stijfgeklopte room.

Timbale à la Fontainebleau (5 personen).

Voor de wand:	Voor het vulsel:
2 dl melk	2 dl room
vanille	2 eiwitten
9 g gelatine	ongeveer 1/3 potje abrikozenjam
30 g suiker	
1/4 à 1/2 dl marasquin	30 g suiker
iets groene puddingkleurstof	7 g gelatine

Voor de wand: de melk met de vanille laten trekken, de geweekte gelatine en de suiker er in oplossen en marasquin en kleurstof er door roeren. Bodem en wand van een droge timbale-vorm hiermee bedekken door eerst een laag op de bodem stijf te laten worden, dan de wand te bekleden door de vorm telkens wat om te leggen als hetgeen er in gegoten werd, stijf is geworden. Men legt de vorm daartoe b.v. op een diep bord met geklopt ijs. Wanneer de wand stijf is, het vulsel maken (zie recept abrikozenjambavarois blz. 330) en de massa er in gieten als ze nog zo week is, dat ze gemakkelijk plakt aan de wand. De stijfgeworden pudding keren door de vorm 1 tel in heet water te houden. De pudding garneren met stijfgeklopte room en naar verkiezing met goed uitgelekte abrikozen „au jus", bestreken met abrikozenjam.

De voering, gemaakt van melk, plakt niet zo goed aan de wand als de voering, gemaakt van vruchtensap. Zie daarvoor het volgend recept.
Gevoerde puddingen zijn gemakkelijker te bereiden met behulp van een gladde, blikken vorm waarin een kleinere vorm hangt en waartussen men de puddingwand giet. De binnenvorm neemt men er uit als de wand stijf is. Hiertoe giet men snel warm water in de binnenvorm en giet het er weer dadelijk uit. De binnenvorm zit nu los.

Puddingen, omgeven door een geleiachtige wand.

Behalve de wand, die beschreven is in het vorig recept Timbale à la Fontainebleau, kunnen vele andere voeringen aangebracht worden in een timbalevorm. Een voering van vruchtensap of water met andere geurige stoffen, kleeft beter aan de vorm dan een voering met melk. Het keren van de pudding heeft ook hier gemakkelijk plaats door de vorm 1 tel in heet water te houden.
Voor de voering kunnen als smaakgevende bestanddelen gebruikt worden: citroensap of citroensap en sinaasappelsap of ananassap; bessensap of bessensap en frambozensap; aardbeiensap en citroensap of aardbeien- en frambozensap met citroensap; verschillende likeuren. Deze bestanddelen worden al of niet met water verdund, al of niet gekleurd of bijgekleurd en door suiker en gelatine voor het doel geschikt gemaakt. Voor de wand, die stevig moet zijn, 4 g gelatine per dl gebruiken.
Als vulsel kunnen allerlei typen van bavarois gebruikt worden.

Pudding of taart van biscuits met mokkaboter

(5 personen).

200 g zachte biscuits	150 g basterdsuiker
150 g boter	½ dl sterk koffie-extract

Voor de mokkaboter de boter roeren met de gezeefde suiker en zoveel koffie er door roeren, dat de boter er goed naar smaakt en de koffie nog door de boter wordt vastgehouden. Op een schotel biscuits naast elkaar leggen, deze laag bestrijken met mokkaboter, voor de tweede laag de biscuits in andere richting leggen en deze laag weer met mokkaboter bestrijken. Zo doorgaan tot de biscuits opgebruikt zijn en er nog genoeg boter is om de zijkanten met boter te bestrijken. De zijkanten

bedekken met chocoladehagelslag, met gemalen en geroosterde amandelen of met chocolade kattetongen en de bovenkant, als hij uit boter bestaat versieren b.v. door middel van een in heet water nat gemaakte vork (en met wat zilverpilletjes). Zo men wil, het geheel versieren met gespoten boter in plaats van op de meer eenvoudige wijze, die boven aangegeven is.

Bordure Richelieu (10 personen).

(Rand van wijngelei met ananas en stijfgeklopte room).

1 fles Rijnwijn of bessenwijn
± $2^1/_2$ dl water en ananassap } 1 l
80 à 100 g suiker
2 eiwitten
28 g gelatine
$^1/_2$ l blik ananas

Voor het vulsel:
3 dl room
60 g poedersuiker of lichte basterdsuiker
wat marasquin

Het koude water met het ananassap, de suiker, de eiwitten (en de schalen van de gewassen eieren) en de gelatine even laten staan tot de gelatine geweekt is. De massa roerende verwarmen en even laten koken. (Vooral roeren wanneer de vloeistof troebel begint te worden). De wijn er door roeren. De geleimassa door een dichte, uitgespoelde doek gieten, die b.v. strak over een kom gelegd is. In de randvorm een laag gelei gieten; is deze zo stevig, dat de ananas er niet doorzakt, dan op regelmatige afstand stukken ananas, die in gelei gedoopt zijn, er op uitleggen. Deze mogen noch de kant, noch elkaar raken. Wanneer de ananas vast ligt, een laag gelei er op gieten, die de ananas ruim bedekt en, zodra deze stevig genoeg is, weer ananas er op leggen. Zo doorgaan tot de gelei is opgebruikt. De rand afkoelen en voor het keren 1 tel in heet water houden.
Als de gelei niet geklaard wordt, heeft men kans, dat ze troebel is. Het gerecht is echter minder bewerkelijk.
De room stijfkloppen met poedersuiker, zoveel marasquin er door roeren, dat ze er voldoende naar smaakt en de room in de rand leggen of er in spuiten.

Vruchtenmacédoine (Macédoine aux fruits) (6 personen).

$^3/_4$ l water
$^1/_4$ l marasquin en 100 g suiker
of
$^1/_4$ l kirsch en 150 g suiker
2 eiwitten
28 g gelatine
150 g of wat meer geconfijte vruchten of (en) stevige vruchten „au jus", b.v. ananas, perziken

Het koude water met suiker, eiwit en gelatine even laten staan tot de gelatine geweekt is. Het mengsel roerende verwarmen en laten doorkoken en de marasquin toevoegen. De gelei zeven door een uitgespoelde, dichte doek. Een geleivorm met scherpe figuren of een gladde vorm met de gelei en de vruchten vullen op de wijze, zoals beschreven is in het vorig recept. Voor het keren de vorm 1 tel in heet water houden. Zo men wil, ook room er bij geven. Geeft men er 3 dl stijfgeklopte room bij, dan is het gerecht voldoende voor 8 à 10 personen.
Als de gelei niet geklaard wordt, heeft men kans, dat ze troebel is. Het gerecht is echter minder bewerkelijk.

Mandarijnengelei (met wijn) (6 personen).

4 mandarijnen		2 eiwitten
$^1/_2$ l water		± 150 g suiker
$4^1/_2$ dl Rijnwijn	1 l	28 g gelatine
2 citroenen		

Vooral mooie mandarijnen gebruiken met weinig pitten. De mandarijnen schillen, de partjes goed schoonmaken en zorgvuldig van de pitten ontdoen. Van water, citroensap, suiker gelatine, eiwitten en wijn, gelei maken als voor Bordure Richelieu (zie blz. 339). Een puddingvorm vullen met gelei en mandarijnen, zoals beschreven is in hetzelfde recept.

Mandarijnengelei (zonder wijn) (6 personen).

4 mandarijnen		2 eiwitten
± $8^1/_2$ dl water	1 l	± 150 g suiker
4 citroenen		25 g gelatine

Citroen- en mandarijnschillen aftrekken in het water. Het aftreksel koud laten worden. Verdere bereiding als vorig recept.

Oeufs au caramel (Eiergelei met caramel) (6 personen).

$^1/_2$ l melk	175 g suiker (waarbij
6 eieren	75 g basterdsuiker)
vanillemerg	zout

De eieren loskloppen, zonder ze schuimig te maken, ze bij de melk gieten, dooreenroeren en zeven. 75 g basterdsuiker, vanillemerg en iets zout aan de melk toevoegen en roeren tot de suiker is opgelost.

Van 100 g suiker caramel maken, deze in een timbale-vorm of andere gladde, metalen vorm gieten en door de vorm rond te draaien, zorgen, dat de caramel de wand, tot bijna bovenaan, bedekt. De eimassa in de gevoerde vorm gieten. De open vorm in een dichte pan met heet water plaatsen en de eiergelei zonder te koken, in water, dat tegen de kook aan is, gaar laten worden. Dit is het geval, als een mes, dat een eind midden in de eiergelei wordt gestoken, er schoon uitkomt. De tijd zal 1 à $1^1/_2$ u. bedragen. De pudding afkoelen en keren. (De warme pudding loopt gevaar bij het keren te breken). De saus is gevormd door de vloeibaar geworden caramel.

WARME PUDDINGEN.

Trommelkoek.

150 g bloem of bloem en boekweitemeel	$7^1/_2$ g gist
$^3/_4$ à 1 dl melk en 1 ei	20 g boter of minder
of $1^1/_4$ dl melk	75 g krenten en rozijnen
	zout

Van bloem, melk (ei) gesmolten boter en gist een gistbeslag maken (zie drie-in-de-pan, blz. 310). Het beslag vermengen met de schoongemaakte en goed uitgelekte krenten en rozijnen. De massa overdoen in een warme-puddingvorm, die met boter bestreken en met paneermeel bestrooid is. De vorm ten hoogste voor $^1/_3$ vullen en het beslag in de gesloten vorm in lauw-warm water ± 1 u. laten rijzen. Daarna de pudding „au bain-marie" gaar koken. Kooktijd $1^1/_2$ à 2 u.
De trommelkoek geven met boter en suiker, met boter en stroop of met stroopsaus.

Warme griesmeelpudding (5 personen).

100 g grof griesmeel	30 g boter of minder
$^1/_2$ l melk	50 g rozijnen of amandelen
75 g suiker	citroenschil
1, 2 of 3 eieren	zout

Van melk, griesmeel, suiker en citroenschil griesmeelpap koken, die zó dik moet zijn, dat ze niet meer uitvloeit. De citroenschil verwijderen en de pap afmaken met eidooiers, boter, schoongemaakte en goed uitgelekte rozijnen of gemalen amandelen en het laatst met het stijfgeklopte eiwit. De massa direct overdoen in een warme-puddingvorm, die met boter bestreken en met paneermeel bestrooid is. De vorm tot op $^1/_3$ deel vullen. De pudding „au bain-marie" gaar koken. Kooktijd $1^1/_2$ u. Voor het keren de pudding even laten opdrogen, aan alle kanten losmaken en keren op een verwarmde schotel.
De pudding geven met een warme vruchtensaus of wijnsaus.

Warme vermicellipudding (5 personen).

110 g vermicelli	30 g boter of minder
½ l melk	50 g rozijnen of amandelen
75 g suiker	citroenschil
1, 2 of 3 eieren	zout

Van melk, vermicelli en citroenschil een dikke pap koken (zie blz. 298). Verdere bereiding als warme griesmeelpudding (zie vorig recept).

Warme rijstebrijpudding (5 personen).

100 g rijst	30 g boter of minder
½ l melk	75 g bitterkoekjes
75 g suiker	vanille (± 10 stuks)
1, 2 of 3 eieren	zout

Van melk, rijst en vanille dikke rijstebrij koken (zie blz. 296). De bitterkoekjes fijn gemaakt door de brij roeren. Verdere bereiding als warme griesmeelpudding (zie blz. 342).

Warme broodpudding (6 personen).

200 g oud brood zonder korst	100 g krenten, rozijnen en sucade
4 dl melk	fijne kaneel of geraspte citroenschil
75 g suiker	zout
1, 2 of 3 eieren	
30 g boter of minder	

De melk aan de kook brengen en het brood er in fijn roeren. De pap vermengen met eidooiers, boter, suiker, schoongemaakte en goed uitgelekte krenten en rozijnen, klein gesneden sucade, kaneel of citroenschil en het laatst met de stijfgeklopte eiwitten. De massa direct overdoen in een warmepuddingvorm, die met boter bestreken en met paneermeel bestrooid is. De pudding „au bain-marie" gaar koken, ± 1½ u., laten opdrogen, losmaken en keren op een warme schotel. De pudding geven met een warme vruchtensaus of wijnsaus.

Warme chocoladepudding (6 personen).

200 g oud brood zonder korst	1, 2 of 3 eieren
4 dl melk	30 g boter of minder
150 g suiker	± 60 g cacao

Bereiding als warme broodpudding. De krenten en rozijnen vervangen door cacao. De pudding geven met warme vanillesaus.

Warme gemberpudding.

Bestanddelen en bereiding als warme broodpudding (zie blz. 343). De krenten en rozijnen vervangen door ± 200 g klein gesneden gember en gemberstroop.

Warme Wenerpudding (5 personen).

150 g oud brood zonder korst	3 eieren
1/2 l melk	(1 ei minder, 40 g brood meer)
150 g suiker	
75 g rozijnen	sap en schil van 1 citroen
25 g sucade	(1/2 dl rum), zout

De melk aan de kook brengen. Van 125 g suiker in een vrij grote pan caramel maken, iets water toevoegen, daarna de hete melk toevoegen en het mengsel iets laten afkoelen. De eieren met de rest van de suiker loskloppen en door de melk roeren. De schoongemaakte rozijnen en de klein gesneden sucade toevoegen evenals het in dobbelstenen gesneden brood. Wanneer het vocht grotendeels door het brood is opgenomen en de rozijnen niet meer zakken, de puddingmassa overdoen in een met boter ingesmeerde vorm en de pudding 1 1/2 u. „au bain-marie" koken. (De melk vormt met de hele eieren eiergelei, die de pudding glimmend maakt, als het brood niet is fijn geroerd).
Deze pudding kan gegeven worden zonder saus of met een warme vanillesaus, caramelsaus of rumsaus. (Wie plumpudding te zwaar of de bereiding er van te bewerkelijk vindt, kan ook voor Kerstmis dit recept gebruiken).

Warme bitterkoekjespudding.

125 g oud brood zonder korst	100 g rozijnen
1/2 l melk	100 g bitterkoekjes
3 eieren	geraspte citroenschil
(1 ei minder, 40 g brood meer)	zout
75 g suiker	

De eieren uitroeren met de suiker, de melk toevoegen en in dit mengsel het brood en de bitterkoekjes ieder afzonderlijk weken. Citroenschil en de schoongemaakte rozijnen door het geweekte brood roeren. Een warme-puddingvorm met boter bestrijken en met paneermeel bestrooien en de vorm, laag om laag, met het brood en de bitterkoekjes vullen. De pudding 1 1/2 u. „au bain-marie" koken, losmaken en keren op een warme schotel. Het gerecht geven met een warme vruchtensaus of wijnsaus.

Warme Kabinetpudding (6 personen).

100 g biscuits de Savoie
100 g rozijnen of geconfijte vruchten
1/2 à 3/4 dl marasquin
2 eieren
60 g suiker
3 dl melk en room
1/2 stokje vanille
zout

Een warme-puddingvorm met boter besmeren. De biscuits laag om laag met rozijnen of geconfijte vruchtjes in de vorm leggen. De eieren met de suiker loskloppen, melk, room, vanillemerg en marasquin toevoegen en dit mengsel over de biscuits gieten en het er tussen laten lopen. De vorm sluiten en de pudding 1 1/4 à 1 1/2 u. au bain-marie laten koken. De pudding losmaken, keren op een warme schotel en opdienen met een warme vruchten- of wijnsaus.

Plumpudding (10 personen).

150 g oud brood zonder korst
400 g rozijnen (typisch zijn de Elemé-rozijnen; dit zijn rozijnen met pitten)
250 g krenten
150 g sucade
4 zure appelen (reinetten)
150 g kalfsniervet of plantenvet
250 g bloem
250 g donkerbruine suiker
50 g snippers
1/2 nootmuskaat
1 dl rum
1 citroen
5 eieren of minder
5 g zout

Het brood fijn kruimelen of raspen. Krenten en rozijnen schoonmaken, wassen en laten uitlekken. (Elemé-rozijnen ontpitten). De sucade en de geschilde appelen snipperen. Het kalfsvet van velletjes ontdoen en het vet met bloem fijnhakken. Alle droge bestanddelen zo lang stevig dooreenmengen tot ze goed samenhangen en dan pas rum, citroensap en eieren toevoegen. Een warme-puddingvorm of plumkom met boter bestrijken en de puddingmassa er in doen. De pudding minstens 6 u. „au bain-marie" koken. Voor het keren de pudding laten opdrogen en losmaken. De gekeerde pudding versieren met een takje hulst en, als men deze brandend wil binnenbrengen, op het laatste oogenblik rum er over gieten en deze aansteken. (Heeft men de pudding niet laten opdrogen en is de schotel nat, dan brandt de pudding niet mooi).
De pudding geven met warme rumsaus, vruchtensaus, wijnsaus.

Sultanapudding (Warme broodpudding met appelen).

150 g oud brood zonder korst	125 g rozijnen
100 g kalfsniervet of plantenvet of boter	3 eieren
1 grote reinet (± 150 g)	sap en geraspte schil van 1 citroen
125 g bruine suiker	zout

Het brood fijn kruimelen of raspen. Van het kalfsniervet de velletjes verwijderen. Het vet fijn hakken of de gesmolten boter over de broodkruimels gieten. De appel snipperen, de rozijnen schoonmaken en laten uitlekken. Alle droge bestanddelen stevig dooreenmengen en dan eieren en citroensap toevoegen. Het mengsel overdoen in een met boter bestreken warme-puddingvorm en de pudding 2 à $2^1/_2$ u. „au bain-marie" laten koken. Voor het keren de pudding laten opdrogen, losmaken en keren op een warme schotel.
De pudding geven met warme vanillesaus of met een warme wijn- of vruchtensaus. (Deze pudding kan de plumpudding vervangen wanneer men die te zwaar of te bewerkelijk vindt).

Surinaamse pudding (10 personen).

(Warme beschuitpudding).

250 g boter of minder	125 g krenten
6 eieren of minder	125 g rozijnen
125 g suiker	100 g amandelen
125 g bloem en bakpoeder of zelfrijzend bakmeel	1 dl melk
10 grote beschuiten	geraspte citroenschil of zout (20 g snippers

De boter tot room roeren, de dooiers toevoegen en daarna suiker en bloem, die goed vermengd zijn met bakpoeder. Fijn gestampte beschuiten, schoongemaakte en uitgelekte krenten en rozijnen, gemalen amandelen, citroenschil of snippers, zout en het laatst de stijfgeklopte eiwitten er door mengen. Deze massa overdoen in een warme-puddingvorm, die met boter bestreken en met paneermeel bestrooid is. De pudding „au bain-marie" laten koken, ± 2 u., laten opdrogen, losmaken en keren op een warme schotel.
Deze pudding geven met warme vruchtensaus of wijnsaus.

Zwampudding (Soufflépudding).

100 g boter	3 dl melk
100 g suiker	3 eieren
100 g bloem	zout

De boter in een pan tot room roeren en vermengen met suiker en bloem. Daarna de kokende melk er door roeren en het mengsel verwarmen tot een dikke massa verkregen is als van soezenbeslag. Deze iets laten afkoelen en vermengen met de dooiers en de stijfgeklopte eiwitten. De massa overdoen in een warme-puddingvorm, die met boter is bestreken. De pudding „au bain-marie" laten koken. Kooktijd $1^1/_2$ à 2 u. Deze pudding, die licht inzakt, voorzichtig keren op een verwarmde schotel en een warme kom voor het vervoer er over plaatsen.
Zwampudding geven met warme vruchtensaus, wijnsaus, rumsaus of met warme caramelsaus met marasquin.

ZOETE SAUSEN.

Vanillesaus I (zonder maizena) (6 personen).

1/2 l melk	vanille
3 eidooiers	zout
30 g suiker of wat meer	

De melk aan de kook brengen en laten trekken met vanille. De eidooiers roeren met suiker en iets zout en aanmengen met de hete melk. De massa onder goed roeren laten binden, zonder ze te laten koken. Het vanillestokje verwijderen. Vanillesaus geven bij chocoladepudding, karnemelkpudding en puddingen met vruchtensap en als warme saus bij warme broodpuddingen. De saus in het laatste geval wat dikker maken.

Vanillesaus II (met maizena) (6 personen).

1/2 l melk	30 g suiker of wat meer
2 eidooiers en 5 g maizena of	vanille
1 eidooier en 10 g maizena	zout

De melk aan de kook brengen en laten trekken met vanille. De eidooiers roeren met suiker, maizena en iets zout. Dit mengsel aanmengen met de hete melk en onder goed roeren de massa even laten koken. Het vanillestokje verwijderen. Gebruik als vanillesaus I.

Vanillesaus met room III (6 personen).

Bereiding als vanillesaus I of II. In plaats van 1/2 l melk 4 dl melk en 1 dl room nemen. De room pas toevoegen wanneer de saus is afgekoeld. Gebruik als van vanillesaus I.

Vanillesaus IV (met puddingpoeder) (6 personen).

1/2 l melk	30 g suiker of wat meer
15 g puddingpoeder (vanille of roomsmaak) of custardpoeder	zout

De melk aan de kook brengen, binden met aangemengd puddingpoeder en afmaken met suiker. Men kan deze saus nog goedkoper maken door half custardpoeder en half maizena te gebruiken. Gebruik als vanillesaus I.

Citroensaus (van melk en citroenschil) (6 personen).

De melk aan de kook brengen en laten trekken met de zeer dun afgeschilde citroenschil. Verdere bereiding als vanillesaus I, II, III of IV.
Citroensaus geven bij puddingen met vruchtensap, bij karnemelkpudding of als warme saus bij warme broodpudding.

Marasquinsaus (6 personen).

$3^1/_2$ dl melk	25 g suiker of wat meer
$^1/_2$ dl marasquin	zout
1 dl room	iets rode kleurstof of $^1/_2$
3 eidooiers of	blaadje rode gelatine
2 eidooiers en 5 g maizena	

Bereiding als vanillesaus I of II.
De saus kleuren en als de saus koud gegeven wordt, room en marasquin pas toevoegen wanneer de saus koud is.
Warme marasquinsaus geven bij warme kabinetpudding en verder in dezelfde gevallen als vanillesaus.

Warme amandelsaus (Orgeade saus).
(6 personen)

1 rolletje orgeade (z.g. aman-	± 10 g suiker
4 dl melk delpers)	zout
1 dl room	(1 lepel kirsch, marasquin
3 eidooiers of	of port)
2 eidooiers en 5 g maizena	

Een rolletje orgeade bij den banketbakker kopen. Dit geheel fijn roeren met de suiker en de eidooiers. Verdere bereiding als vanillesaus I of II. (De saus afmaken met 1 lepel likeur of port).
Amandelsaus geven bij warme brood- en biscuitpudding.

Chocoladesaus (6 personen).

$^1/_2$ l melk	15 g maizena of custard-
20 g cacao	± 40 g suiker (poeder

De cacao, de maizena en de suiker droog dooreenmengen en aanmengen met de kokende melk. De massa onder goed roeren even laten koken.
Chocoladesaus geven bij maizena- en griesmeelpudding.
Deze saus kan ook bereid worden door aan vanillesaus I, II, III of IV, 20 g cacaopoeder gemengd met 10 g suiker toe te voegen.

Caramelsaus (6 personen).

Van 100 suiker of wat minder caramel maken (zie hopjespudding blz. 328). De caramel bij hete melk gieten en hiervan saus maken.
Verdere bereiding als vanillesaus I, II, III, of IV.
Caramelsaus geven bij maizena- en griesmeelpudding en als warme saus o.a. bij warme Wenerpudding.

Caramelsaus met marasquin.

Bereiding als vorig recept. ± 1/2 dl marasquin door de saus roeren.
De warme saus o.a. geven bij warme kabinetpudding, zwampudding en de koude saus bij koude puddingen zoals riz à l'impératrice, vanillebavarois, vanilleijspudding.

Kaneelsaus (6 personen).

1/2 l melk
15 g maizena of 25 g bloem
2 theelepels kaneel
30 g suiker of wat meer
25 g boter of minder
zout

De kokende melk binden met aangemengde maizena of bloem. De saus afmaken met een mengsel van kaneel en suiker en met boter en zout of de saus maken met boter en bloem, zoals bij stroopsaus is aangegeven.
Warme kaneelsaus geven bij warme rijst of gort.

Stroop-en-boter.

1/4 potje stroop (100 à 125 g) | 50 g boter of minder
De stroop en de boter voorzichtig verwarmen en vermengen. De boter mag niet smelten, omdat ze zich anders afscheidt. Als de boter week is, is verwarmen niet nodig.
Stroop en boter geven bij gort, bij gekookte en gebakken grutten en trommelkoek. Koude stroop-en-boter smaakt goed op brood.

Stroopsaus.

4 dl melk
1/4 potje stroop (100 à 125 g)
25 g boter of minder
25 g bloem
zout

De boter smelten, de bloem er door roeren en hiervan met de hete melk een saus maken. Of de melk binden met bloem en boter er door roeren. De stroop en het zout door de saus mengen. De saus mag hiervoor niet kokend heet zijn, omdat de melk anders veel kans heeft te schiften.
Stroopsaus geven bij gort, gekookte en gebakken grutten en trommelkoek.

Bessensapsaus (6 personen).

3 dl bessensap (sap van ± 400 g bessen)	± 60 g suiker
1 dl water	10 g aardappelmeel
	(citroenschil of pijpkaneel)

(Het bessensap en het water laten trekken met citroenschil of pijpkaneel). Het vocht binden met aangemengd aardappelmeel en afmaken met suiker. (Citroenschil of kaneel verwijderen). Voor warme bessensapsaus 15 g aardappelmeel gebruiken.
Bessensapsaus geven bij maizena- en griesmeelpudding, rijstpudding, gebakken brood, gebakken beschuit of koude wentelteefjes. De warme saus geven bij warme puddingen, warme wentelteefjes of droge rijst.

Frambozensapsaus (6 personen).

2 dl frambozensap	± 40 g suiker
1 dl bessensap	10 g aardappelmeel
1 dl water	

Het vruchtensap en het water aan de kook brengen, binden met aangemengd aardappelmeel en afmaken met suiker.
Voor warme frambozensapsaus 15 g aardappelmeel gebruiken. De saus geven in dezelfde gevallen als bessensapsaus.

Sinaasappelsaus (6 personen).

sap van 4 sinaasappelen en van 1 citroen, aangevuld met water tot 4 dl	± 50 g suiker
	10 g aardappelmeel
	een paar tabletjes suiker

Met de suikertabletjes de gewassen sinaasappelen afraspen. Het benodigde water binden met aangemengd aardappelmeel, de suiker en de suikertabletjes er in oplossen en het gezeefde sap toevoegen wanneer het gebonden water koud is.
In plaats van de schil met suiker af te rasepn, kan dun afgeschilde sinaasappelschil in het water worden afgetrokken.
Sinaasappelsaus o.a. geven bij maizenapudding, griesmeelpudding, rijstpudding, sneeuwpudding of droge rijst.

Citroensaus (6 personen).

sap van 2 à 3 citroenen, aangevuld met water tot 4 dl ± 100 g suiker	10 g aardappelmeel een paar tabletjes suiker

Bereiding en gebruik als sinaasappelsaus.

Saus van aardbeienpurée, frambozenpurée (6 personen).

½ kg aardbeien of frambozen of gemengde vruchten	basterdsuiker citroensap

De schoongemaakte vruchten door een zeef wrijven en de purée op smaak afmaken met suiker en citroensap.
De saus kort voor het gebruik gereed maken.

Abrikozensaus (6 personen).

4 dl abrikozenmoes, gekookt van 100 g abrikozen en ± ½ l water.	± 60 g suiker aardappelmeel

De gewassen abrikozen weken in het water en met het weekwater gaar koken. De abrikozen zeven, het moes afmaken met suiker en zo nodig binden met aangemengd aardappelmeel.
Abrikozensaus geven bij maizena-, griesmeel- en rijstpudding, gebakken beschuit of warme wentelteefjes en als warme saus bij warme puddingen, bij broodschotels, warme wentelteefjes of gebakken griesmeel.

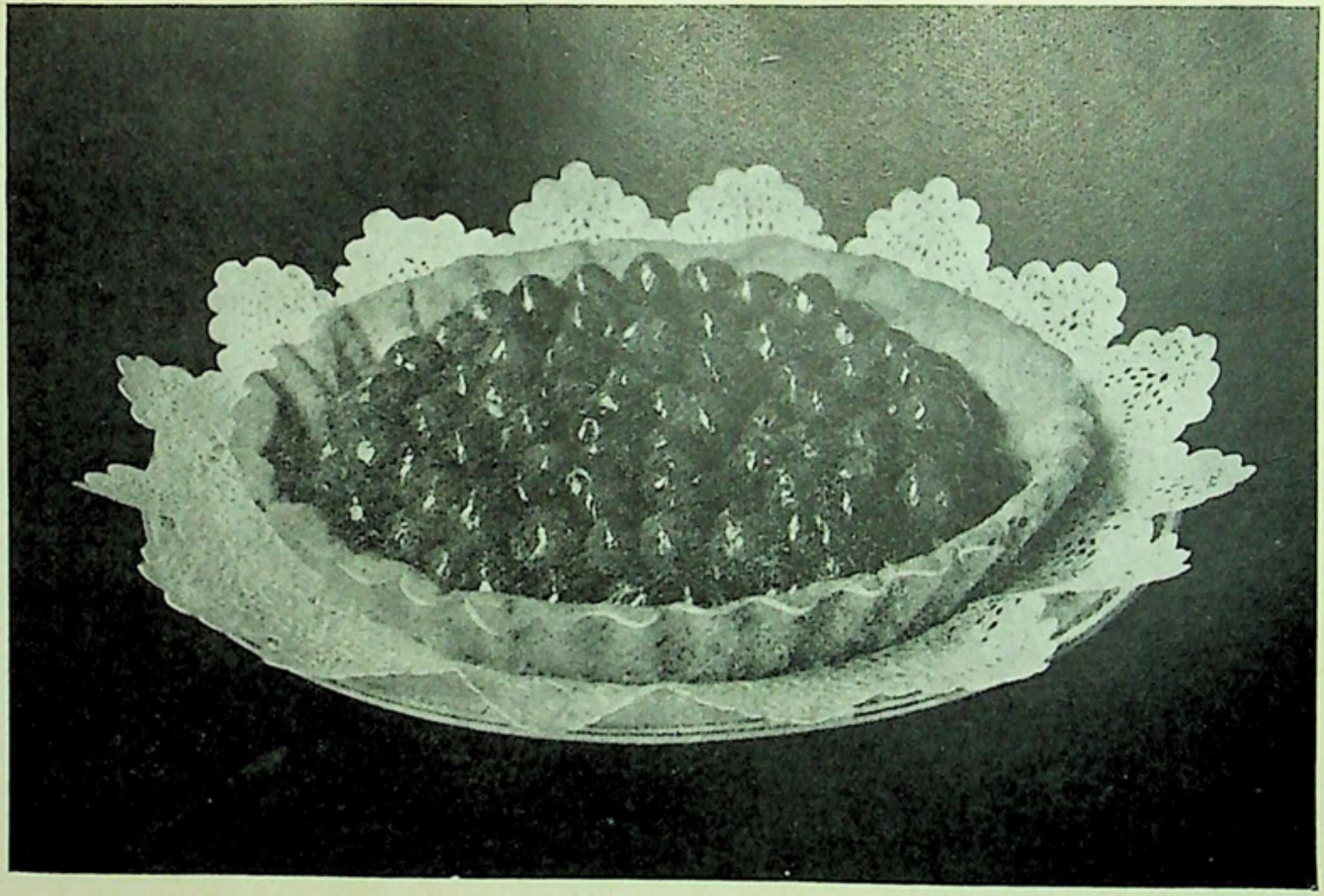
Jamsaus, Appelmoessaus, Limonadesaus.

Jam, appelmoes of limonade zo gebruiken of verdunnen met wat water, binden met aangemengd aardappelmeel en de afgekoelde saus afmaken met citroensap.

Gekruide bessensapsaus (6 personen).

3 dl bessensap (sap van ± 400 g bessen) 1 dl water ± 60 g suiker	2 kruidnagelen stukje pijpkaneel citroenschil 10 g aardappelmeel

Het bessensap en het water laten trekken met kruidnagelen en citroenschil. Het gezeefde vocht binden met aangemengd aardappelmeel en afmaken met suiker.



Kersentaart van zandgebak

Open vruchtentaart, gebakken zonder vulsel - blz. 381
Vulsel van gestoofde kersen of kersen „au jus" - blz. 382

Voor warme bessensapsaus 15 g aardappelmeel gebruiken,
De koude saus geven bij koude puddingen als sneeuwpudding, griesmeelpudding, rijstpudding. broodpudding, koude broodschotel of koude wentelteefjes.
Warme bessensapsaus geven bij warme puddingen, bij droge rijst of bij warme wentelteefjes.

Gekruide rode wijnsaus (6 personen).

3 dl rode wijn	2 kruidnagelen, pijpkaneel
1 dl water	citroenschil en citroensap
± 60 g suiker	10 g aardappelmeel

Het water met de kruiden laten trekken, zeven, binden met aangemengd aardappelmeel en afmaken met wijn, citroensap en suiker. Voor warme wijnsaus 15 g aardappelmeel gebruiken.
Deze saus geven in dezelfde gevallen als gekruide bessensapsaus.

Warme, gladde citroensaus (met eidooiers)

4 eidooiers of 2 eidooiers en 10 g maizena	sap van ± 2 citroenen, aangevuld met water tot 2 dl
75 g suiker	geraspte citroenschil

De dooiers roeren met de suiker (en de maizena), citroenschil, citroensap en water toevoegen en dit alles roerende verwarmen tot het gebonden is Als maizena gebruikt wordt, moet de saus doorkoken.
Citroensaus geven bij warme puddingen, bij crêmes frites.

Warme, gladde witte wijnsaus (met eidooiers).

4 eidooiers of 2 eidooiers en 10 g maizena	2 dl Rijnwijn, Algierse wijn of witte bessenwijn
± 60 g suiker	sap van $^1/_2$ citroen
	geraspte citroenschil

Bereiding en gebruik als warme, gladde citroensaus.

Warme, gladde rumsaus (met eidooiers).

4 eidooiers of 2 eidooiers en 10 g maizena	2 dl rum en water (b.v. half om half)
± 60 g suiker	sap van $^1/_2$ citroen

Bereiding als warme, gladde citroensaus, blz. 353.
Rumsaus o. a. bij plumpudding geven.

Warme, schuimige citroensaus
(met eidooiers en stijfgeklopte eiwit).

2 eieren
± 75 g suiker
sap van ± 2 citroenen, aangevuld met water tot 2 dl
geraspte citroenschil

De eidooiers met de suiker luchtig kloppen, citroenschil, citroensap en water toevoegen en de massa onder goed roeren laten binden (de saus mag niet koken). De saus luchtig mengen door het stijfgeklopte eiwit en de massa tijdens het verwarmen omleggen tot het eiwit gaar is.
Citroensaus geven bij warme puddingen.

Warme, schuimige witte wijnsaus
(met eidooiers en stijfgeklopt eiwit).

2 eieren
± 75 g suiker
2 dl witte wijn
sap van $^1/_4$ citroen
geraspte citroenschil

Bereiding als warme schuimige citroensaus (zie vorig recept).

Warme, schuimige rumsaus
(met eidooiers en stijfgeklopt eiwit).

2 eieren
± 60 g suiker
2 dl rum en water (b.v. half om half)
sap van $^1/_2$ citroen

Bereiding als warme schuimige citroensaus (zie boven).
Rumsaus o. a. bij plumpudding geven.

Warme, schuimige citroensaus
(met geklopte eieren).

2 eieren
± 75 g suiker
sap van ± 2 citroenen, aangevuld met water tot 2 dl
geraspte citroenschil

De hele eieren met de suiker in een pannetje goed schuimig kloppen. Citroensap, water en citroenschil toevoegen en de saus kloppende verwarmen, tot ze gebonden en schuimig is Omdat men bij kloppen niet zo goed als bij roeren de gehele bodem bereikt, is het aan te bevelen de saus „au-bain-marie" te verwarmen om aanzetten te voorkomen.
Citroensaus geven bij warme puddingen, bij crêmes frites.

Warme, schuimige witte wijnsaus

(met geklopte eieren).

2 eieren
± 75 g suiker
2 dl witte wijn
sap van ½ citroen
geraspte citroenschil

Bereiding als schuimige citroensaus met geklopte eieren.

Warme, schuimige rumsaus

(met geklopte eieren).

2 eieren
± 60 g suiker
2 dl rum en water (b.v. half om half)
sap van ½ citroen

Bereiding als schuimige citroensaus met geklopte eieren. Rumsaus o. a. bij plumpudding geven.

WARME EN KOUDE DRANKEN.

Chocolademelk. (Waterchocolade).

1 l melk | 60 g suiker
± 30 g cacao |

De melk aan de kook brengen. Cacao en suiker droog dooreenmengen en in de kokende melk strooien. De chocolademelk even laten doorkoken.
Voor waterchocolade ± 50 g cacao en 100 g suiker gebruiken.

Anijsmelk.

1 l melk | 40 g suiker
2 lepels anijszaad |

De melk aan de kook brengen en het zaad in de melk laten trekken, ten minste 1 u. Het aftreksel zeven en de suiker er door roeren.

Slempmelk.

1 l melk | $^1/_2$ theelepel thee
een stuk pijpkaneel | een plukje saffraan
een stukje foelie | 40 g suiker

De melk aan de kook brengen en de kruiden in de melk laten trekken, ten minste 1 u. Het aftreksel zeven en de suiker er door roeren. De smaak van kaneel en saffraan moet sterk uitkomen, die van foelie en thee veel minder.

„Fosco."

100 g cacao | $^1/_2$ l water
400 g suiker | (vanille)

(De vanille laten trekken in water). Cacao en suiker droog dooreenmengen en in het kokende water strooien. De massa laten koken, totdat ze iets stroperig geworden is, ± 15 min. Fosco kan een paar weken bewaard worden. Wordt ze dadelijk gebruikt, dan kan men volstaan met ze even te laten doorkoken.
Fosco bij gebruik verdunnen met 2 à 3 delen koude melk, water of spuitwater. Maakt men fosco om ze met warme melk te verdunnen, dan de helft van de suiker gebruiken.

Sinaasappellimonadestroop
($1^1/_2$ fles) (duurzaam).

8 sinaasappelen | 1 kg suiker (waarbij 10
1 citroen | tabletjes)
30 g citroenzuur |

De sinaasappelen of citroenen afraspen met de suikertabletjes. De vruchten uitpersen en het sap meten. Zoveel water als er nodig is om het sap aan te vullen tot $6^1/_2$ dl aan de kook brengen en hierin van het vuur af, het citroenzuur, de suikertabletjes en zoveel mogelijk suiker oplossen. De oplossing laten afkoelen en vermengen met het gezeefde vruchtensap en de rest van de suiker. De limonade dichtgedekt laten staan tot de suiker is opgelost. Dikwijls er in roeren. De limonade in goed schone flessen overdoen. Wil men deze limonade lang bewaren, dan is het aan te bevelen het afraspen van de schil achterwege te laten, omdat door de olie uit de schil de smaak op den duur minder goed wordt.

Citroenlimonadestroop (duurzaam).

Bestanddelen en bereiding als sinaasappellimonadestroop De sinaasappels vervangen door citroenen en het citroenzuur verminderen tot 15 g.

Aardbeienlimonadestroop ($1^1/_2$ fles) (duurzaam).

1 kg aardbeien	1 kg suiker
30 g citroenzuur	

De schoongemaakte vruchten verwarmen totdat het sap er uit getrokken is. De massa op een zeef gieten en de vruchten laten uitlekken. Het sap aanvullen met water tot $6^1/_2$ dl en de suiker even laten mee koken. Het citroenzuur in wat water oplossen, laten afkoelen en koud bij het koude vruchtensap gieten. De limonadestroop in goed schone flessen overdoen.

Frambozenlimonadestroop ($1^1/_2$ fles) (duurzaam).

Bestanddelen en bereiding als aardbeienlimonadestroop, zie vorig recept. De aardbeien vervangen door frambozen.

Rabarberlimonadestroop ($1^1/_2$ fles) (duurzaam).

2 kg rabarber	1 kg suiker
25 g citroenzuur	

De schoongemaakte en kleingesneden rabarber met wat water verwarmen, totdat het sap er uit getrokken is. Verdere bereiding als aardbeienlimonadestroop. Geen water toevoegen.

Orangeade (voor 12 à 15 grote glazen)
(om dadelijk te gebruiken).

4 dl sinaasappelsap (± 10 sinaasappelen)	$2^1/_2$ l water of $^1/_2$ l water en 2 flessen spuitwater
1 dl citroensap (± 3 citroenen)	2 sinaasappelen, in dunne schijfjes gesneden
± 200 g suiker, waarbij 10 tabletjes	(geklopt ijs)

De sinaasappel- en citroenschillen met de suikertabletjes afraspen en deze met de rest van de suiker in $^1/_2$ l warm water oplossen. Als deze oplossing afgekoeld is, het vruchtensap er bij schenken. De limonade zeer koud laten worden en voor het gebruik verdunnen met water of spuitwater. De limonade opdienen met een dun schijfje sinaasappel (en wat ijs) in ieder glas.
In plaats van de schil te raspen, kunnen dunne schilletjes in water worden afgetrokken.

Citronnade (voor 12 à 15 grote glazen)
(om dadelijk te gebruiken).

$2^1/_2$ dl citroensap (± 8 citroenen)	$2^1/_2$ l water of $^1/_2$ l water en 2 flessen spuitwater
± 350 g suiker, waarbij 10 tabletjes	2 citroenen, in dunne schijfjes gesneden
(geklopt ijs)	

Bereiding als orangeade.

Napolitaine (voor 12 à 15 grote glazen)
(om dadelijk te gebruiken).

2 dl sinaasappelsap (± 5 sinaasappelen)	$2^1/_2$ l water of $^1/_2$ l water en 2 flessen spuitwater
2 dl bessensap	2 citroenen, in dunne schijfjes gesneden
1 dl citroensap (± 3 citroenen)	(geklopt ijs)
± 200 g suiker, waarbij 10 tabletjes	

Bereiding als orangeade.

Citroenlimonade (4 flessen)
(enige dagen te bewaren).

25 g citroenzuur	500 g suiker
15 g citroenspiritus	3 l water

Citroenzuur en suiker oplossen in $^1/_2$ l heet water. Het water laten afkoelen en de rest van het water en de citroenspiritus toevoegen.

Aardbeienbowl.

$^3/_4$ kg Breda'se aardbeien	1 fles cider of spuitwater
1 fles Rijnwijn of witte bessenwijn of alcoholvrije wijn	± 200 g basterdsuiker citroensap

De aardbeien wassen en een paar uren met de suiker bestrooid laten staan. De wijn toevoegen en zoveel citroensap, dat de bowl „fris" smaakt. De bowl nog enige uren dichtgedekt en koel laten staan. De cider of het spuitwater, die eveneens goed koud moeten zijn, even voor het opdienen toevoegen.

Bowl van aardbeien en ananas.

$^1/_2$ kg Breda'se aardbeien	1 fles cider of spuitwater
$^1/_2$ blik ananas	± 200 g basterdsuiker
1 fles Rijnwijn of witte bessenwijn of alcoholvrije wijn	citroensap

Bereiding als aardbeienbowl, zie vorig recept.
De ananas klein gesneden toevoegen en ook het nat er van gebruiken.

Perzikenbowl.

8 rijpe perziken van ± 100 g of meer kleinere vruchten	1 fles cider of spuitwater ± 200 g basterdsuiker
1 fles Rijnwijn of witte bessenwijn of alcoholvrije wijn	citroensap

De perziken halveren, van de pit afdraaien, schillen en in stukjes snijden. Verdere bereiding als aardbeienbowl.

Bowl van verschillende vruchten.

De bowl maken zoals beschreven is voor de compôte bij „gevulde meloen", blz. 264. Most of wijn toevoegen en zoveel citroensap, dat de bowl goed van smaak is. Naar verkiezing cider of spuitwater op het laatst toevoegen.

Sorbet en andere ijsdranken.

Zie hiervoor blz. 373 en volgende.

Warme wijn.

1 fles rode wijn, 1 citroen	pijpkaneel
enige kruidnagelen	± 75 g suiker

De wijn met 1 fles water verdunnen. De kruidnagelen in de citroen steken en deze met de pijpkaneel enige uren in de wijn laten trekken. Zorgen, dat de wijn niet kookt. De kruiden uit de wijn nemen en deze afmaken met suiker.

Bisschop.

1 fles rode wijn	pijpkaneel
1 sinaasappel of mandarijn	foelie of 1 nootmuskaat
enige kruidnagelen	± 75 g suiker

Bereiding als warme wijn, zie vorig recept.

Warme, gekruide bessensap.

1 fles bessensap	pijpkaneel
1 citroen	± 150 g suiker
enige kruidnagelen	

Bereiding als warme wijn, zie blz. 359.
Het bessensap verdunnen met evenveel of anderhalf maal zoveel water als er bessensap gebruikt is.

Advocaat.

12 eieren	1 fles brandewijn
400 g suiker	vanillemerg

De eieren in een warme kom met de suiker kloppen tot ze zo dik zijn, dat de massa langzaam gelijk vloeit. Ze vermengen met vanillemerg en met brandewijn. Dit mengsel onder goed kloppen „au bain-marie" verwarmen tot het gebonden is.

Kandeel.

12 eidooiers	1 fles Rijnwijn
200 g suiker	kruidnagel, pijpkaneel, citroenschil

De kruiden met de citroenschil aftrekken in ± 1 dl water en het water zeven.
De eidooiers uitroeren met de suiker, en langzaam vermengen met de wijn en het kruidenaftreksel. Dit mengsel onder goed roeren „au bain-marie" verwarmen tot het gebonden is.
Kandeel bij kraamvisites warm presenteren in kopjes of glazen.

IJSGERECHTEN.

Het ijs is een populaire versnapering geworden. Het wordt niet alleen door banketbakkers en kleine ijsbereiders, maar ook door grote melkinrichtingen gemaakt. Vooral in de grote bedrijven geschiedt dit op zeer hygiënische wijze. De Keuringsdienst van waren oefent toezicht uit op de bereiding van consumptieijs. Daardoor is de kans op schadelijkheid van de ijsco's sterk verminderd. In Amerika heeft het ijsverbruik een zodanige omvang bereikt, dat men in enkele streken meer melk tot ijs verwerkt, dan er als zodanig wordt verkocht. De melkinrichtingen en banketbakkers leveren het ijs niet alleen in kleine porties af, maar verkopen het ook per liter. De huisvrouw kan het ijs dan zelf in de gewenste vorm of combinatie opdoen.

Ondanks dat alles zal het zelf maken van ijs zich echter handhaven. Wie tijd en moeite en fijne ingrediënten beschikbaar kan stellen voor het bereiden van een bijzondere lekkernij, zal aan het zelf gemaakte ijs de voorkeur geven boven het gekochte.

Hulpmiddelen. Voor het bereiden van ijs kan men van verschillende hulpmiddelen gebruik maken. Het beste resultaat verkrijgt men, wanneer men het ijs bereidt in een toestel, waarin de ijsmassa onder het bevriezen sterk in beweging kan worden gehouden; het ijs wordt dan zacht (door fijne kristallisatie) en schuimig in plaats van massief. Een dergelijk toestel bestaat uit een houten emmer, waarin een goed vertinde bus zodanig is geplaatst, dat zij gemakkelijk gedraaid kan worden. In de bus bevindt zich een roertoestel, voorzien van spatels, waardoor de massa, die anders tegen de wand zou vastvriezen, wordt losgemaakt en met de rest van de ijsvla wordt vermengd. Het deksel sluit over de bus heen en is voorzien van een opening, waardoor de spil van het roerwerktuig naar boven uitsteekt. Een beugel met zwengel is zodanig geconstrueerd, dat bij het draaien de bus en het roerwerktuig in tegengestelde richting bewogen worden.

Er zijn ook ijsmachines in de handel, die door sommigen worden verkozen, omdat ze kleiner zijn en omdat het koud-

makend mengsel in een afgesloten ruimte wordt gebracht. Ze bestaan uit twee in elkaar sluitende bussen. In de binnenste bus komt de ijsvla, in de buitenste het koud makend mengsel; beide worden gesloten met een goedsluitend deksel, zodat men het toestel in iedere stand kan plaatsen, zonder gevaar voor lekken van smeltwater. Men kan het toestel zelfs, zoals wel wordt aanbevolen, op de kant leggen en heen en weer rollen. Een zó sterke beweging van de ijsvla als in de eerstbeschreven ijsemmer verkrijgt men echter niet.

In een pan, geplaatst in een koudmakend mengsel, kan men, onder af en toe roeren, ook ijs maken, maar het behoeft geen betoog, dat men daarbij veel van het koudmakend materiaal nodig heeft.

Ten slotte kan men ijs maken in de laatjes van een koelkast, waarin men anders water laat bevriezen tot ijsblokjes. De temperatuur kan hier dalen tot —12° C.

Koudmakende middelen. Het voor het maken van consumptieijs meest gebruikte koudmakend middel is een mengsel van ijs en zout. Het ijs wordt geklopt in stukjes ter grootte van noten en gemengd met $^1/_3$ gedeelte van het gewicht van het ijs aan zout. Men gebruikt bij voorkeur grof zout, omdat dit minder vlug naar beneden zakt en minder snel oplost dan het gewone keukenzout, waarmee men zich echter ook goed redden kan. Voor het maken van $^1/_2$ tot $^3/_4$ l ijs heeft men $\pm$ $1^1/_2$ kg zout nodig. Voor het maken van grotere hoeveelheden ijs is naar verhouding minder zout nodig. In een goed gemengd en stevig aangestampt mengsel van ijs en zout kan men een sterke afkoeling verkrijgen, waarbij de temperatuur tot —20° C. kan dalen.

Bij een ander soort ijsbussen levert men een poeder, dat met een bepaalde hoeveelheid water in de bus gedaan moet worden, waarin men anders ijs en zout zou doen. Dit poeder bevat ammoniumnitraat of een ander zout, dat bij oplossing in het water een sterke afkoeling veroorzaakt. Dergelijke middelen zijn aan te bevelen, op plaatsen waar men geen ruw ijs kan verkrijgen; in andere gevallen zijn zij te duur.

In de koelkasten wordt de lage temperatuur bereikt door snelle verdamping van een tot vloeistof verdicht gas.

Het bevriezen van ijsvla in een ijsemmer. De vla of vruchtenmassa, waarvan men ijs wil maken, koud in de ijsbus doen en deze ten hoogste tot op de helft vullen. Het roertoestel, het deksel en de beugel bevestigen en de ruimte

rondom de ijsbus vullen met het koudmakend mengsel, meestal dus met ijs en zout. De verhouding is 3 d. ijs op 1 d. zout. IJs en zout dooreenmengen of afwisselend er in leggen en telkens goed aanstampen, b.v. met de steel van een houten lepel. Zorgen, dat het ijs voldoende klein geklopt is, om gemakkelijk naar beneden te kunnen glijden. IJs en zout moeten flink wat hoger staan dan de vla in de bus. Zodra de emmer gevuld is, beginnen te draaien; door het roeren wordt voorkomen, dat zich een ijskorst tegen de wand van de bus afzet. De ijsvla wordt luchtig geroerd tijdens het bevriezen en er vormen zich kleine kristallen. Na 10 à 15 min. (bij roomijs na 15 à 20 min.) bemerkt men aan de weerstand, die men bij het draaien ondervindt, dat de massa bevroren is. Het ijs- en zoutmengsel is dan een eind gezakt en ligt in veel smeltwater. Dan de bus uit de emmer nemen, onderwijl het ijs- en zoutmengsel op een vergiet laten uitlekken. Het deksel van de ijsbus afvegen, zodat er geen zout smeltwater bij het ijs kan komen. De bus openen, het roerwerktuig er uit nemen en het ijs daar afschuiven. Het ijs is nu nog niet klaar voor het gebruik; het moet nog minstens 1 uur *rijpen* om stevig en tevens zachter en fijner van smaak te worden. Dit rijpen geschiedt in de ijsbus of in een ijspudding-vorm. Het ijs in een vorm stevig aandrukken en zodanig afsluiten dat er geen smeltwater naar binnen dringen kan. Een ijspudding-vorm of ijsbus sluit men het gemakkelijkst door met een reepje leukoplast de vorm dicht te plakken. Het dichten van de vorm kan ook door middel van boter geschieden.

De goed gesloten bus of vorm wordt nu weer in de ijsemmer geplaatst en niet alleen geheel omgeven met stevig aangestampt ijs en zout, maar er ook ruim mee bedekt. Het ijs zo ten minste 1 u. laten staan. Laat men het veel langer staan, dan zal men na ruim een uur, het ijs en zoutmengsel nog eens op een vergiet moeten storten en moeten aanvullen.

Opdoen van het ijs. Vóór het openen moeten ijsbus of ijsvorm met koud water afgespoeld en afgedroogd worden om indringen van zout water te voorkomen.

Afgepaste porties ijs dient men in daarvoor bestemde glazen (coupes) of op schoteltjes. Voor het uitnemen van de gelijke ronde bolletjes ijs, die men aan de ijsbuffetten maakt, zijn speciale lepels in de handel, voorzien van een beugeltje, waarmee het ijs met een enkele beweging uit de lepel losgemaakt wordt. Deze lepels zijn echter vrij kostbaar, zodat

men zich in de huishouding meestal met gewone lepels redt. Het ijs kan in de coupes of op de schoteltjes gegarneerd worden met een spuitsel van stijfgeklopte room, met nogakruimels, met zoete vruchten „au jus", met geconfijte vruchten of met vruchtenpurée. Men kan ook één of meer ijssoorten samenvoegen. Gewoonlijk worden dunne wafeltjes in het ijs gestoken of er bij gegeven.

In een *vlaschaal,* die te voren met ijs is gekoeld en die men tijdens het vullen in ijs plaatst, kan men lepels vol ijs opstapelen, al of niet met gekoelde, zoete vruchten „au jus" er tussen of gecombineerd met een saus (b.v. aardbeiensaus, frambozensaus, abrikozensaus), met nogakruimels of met stijfgeslagen room.

Een *ijspudding* wordt gekeerd op een schotel, die eveneens met ijs gekoeld is (anders smelt de voet van de pudding af en gaat deze heen en weer glijden). De pudding wordt losgemaakt van de vorm door deze even in lauw water te dompelen. Om de pudding brengt men een garnering aan van vrųchten, stijfgeslagen room of saus. Bij een ijspudding geeft men ook wel eens een warme saus, b.v. chocoladesaus bij vanilleijs.

Het bevriezen van ijsvla in een koelkast. De vla of vruchtenmassa waarvan men het ijs wil maken, koud in de laatjes van de koelkast gieten nadat men de verdeelroosters uit de laatjes genomen heeft. De laatjes weer in de z.g. koelradiator plaatsen en de thermostaat op „max" plaatsen, waar deze verstelbaar is.

De ijsvla bevriest in rust en hierdoor zou de kans bestaan voor de vorming van grote ijskristallen, waardoor men niet de consistentie zou verkrijgen, die voor consumptieijs verlangd wordt. Daarom wordt wat gelatine aan de vla toegevoegd in een hoeveelheid van $^1/_2$ % (5 g gelatine per 1 vla), terwijl dit bij het gebruik van veel room niet eens noodzakelijk is, daar het gebruik van veel vet ook de vorming van grote kristallen tegen gaat. Om het ijs luchtig te maken kan de room worden stijfgeklopt of kan stijfgeklopt eiwit worden toegevoegd, hetgeen bij ijs, dat in beweging bevriest, niet nodig is. Is het geen warm weer, dan heeft men voor het bevriezen van de vla ± 5 u. te rekenen. Bij warm weer of in een warme keuken berekent men een langere tijd.

In die tijd heeft men een stevige ijsmassa verkregen, waarbij het rijpen vervalt. Door het laatje 1 of 2 tellen in lauw water

te houden, kan het ijs gekeerd worden. Men kan dit b.v. doen op een plankje wanneer men het ijs tot porties wil snijden of op een gekoelde schotel wanneer men het ijs b.v. met stijfgeklopte room en vruchten gegarneerd, als pudding wil opdoen.
De kleine laatjes hebben een inhoud van ± 4 dl, zodat 1 laatje voldoende ijs bevatten kan voor 4 personen.
IJssoorten. Het materiaal, waaruit men ijs wil maken, moet zéér zoet (en zeer geurig) bereid worden, omdat bij de lage temperatuur van het ijs de smaak minder sterk uitkomt. Men onderscheidt *melk- en roomijssoorten* en *water- of vruchten-ijssoorten*. In melk- en roomijs kan men eidooiers gebruiken; zij maken het ijs zacht en romig. Het gebruik van stijfgeklopt eiwit is soms aan te bevelen voor ijs, dat in de koelkast bereid wordt. Het gebruik van zetmeel wordt vermeden. Voor ijs gebruikt men 200 à 300 g suiker per liter vla.
In vele gevallen wordt bij de bereiding van waterijs, doch ook wel bij roomijs, van gelatine gebruik gemaakt. Men moet hiervan echter slechts weinig gebruiken, n.l. $^1/_2$ %, dat is 5 g gelatine op 1 l vla. De voordelen van het gebruik van gelatine zijn: 1. De vorming van grote kristallen die een waterige smaak aan het ijs geven, wordt voorkomen. Het ijs smaakt daardoor meer roomachtig. 2. Het ijs behoudt een betere consistentie.
De hoeveelheid suiker, gebruikt bij de bereiding van vruchten-ijs zonder room, bedraagt minstens 300 g per 500 g vruchtenpurée. De vruchten kunnen alleen als sap of als purée tot ijs verwerkt worden, omdat stukjes vrucht glashard worden, wanneer men ze laat bevriezen. Vruchten, die men in ijs aantreft zijn kort voor het opdoen in zeer zoete en gekoelde toestand door het ijs gemengd. Vruchten „au jus" worden daartoe in een sterke suikerstroop, waaraan eventueel wat citroenschil of wat likeur toegevoegd is, z.g. „gepocheerd", d. w. z. verwarmd zonder koken gedurende 20 à 30 min. De vruchten worden daarna afgekoeld, zo nodig klein gesneden en op ijs weggezet. Geconfijte vruchten kunnen zonder meer gebruikt worden.
Bij het opdoen kunnen ook verschillende ijssoorten samengevoegd worden. Men kan twee, zelfs drie ijssoorten naast elkaar in een coupe of vlaschaal plaatsen. Ook in een ijspuddingvorm kan men twee of drie ijssoorten laag om laag aanbrengen of men voert de vorm met één ijssoort en brengt een andere

soort in het midden aan. Met behulp van een uitneembaar metalen tusschenschot kan men de pudding ook vertikaal indelen. Het schot er vóór het rijpen uitnemen.

Vanilleijs.

1 l melk en room, b.v. 7 dl melk en 3 dl room	(5 g gelatine)
vanille	zout
4 eidooiers (of 2)	± 1/2 paal ijs
200 g suiker (of meer)	± 1 1/2 kg grof zout

De melk met de vanille aan de kook brengen en laten trekken. De eidooiers met de suiker roeren en vermengen met warme melk; dit mengsel aan de overige melk toevoegen en onder roeren verwarmen totdat het licht gebonden is (niet koken). (De geweekte gelatine in de vla oplossen). De vla koud laten worden onder telkens roeren om de vorming van een vel te voorkomen. Het vanillestokje uit de vla nemen, de room er door roeren, de massa overgieten in de bus van een ijsemmer tot hoogstens de helft en de emmer in elkaar zetten. Geklopt ijs (voor 2/3 deel) en zout (voor 1/3 deel) gemengd of laag om laag om de bus leggen, *dadelijk* beginnen te draaien en dit voortzetten tot na ± 1/4 u. aan de tegenstand te merken is, dat de inhoud bevroren is. Zo nodig onderwijl wat pekel weg laten lopen en wat ijs en zout aanvullen. De bus uit de emmer nemen, het deksel afvegen voor het openen (zout water), en het ijs van de roerspatel afschuiven in de bus. De bus afsluiten, van een kurk voorzien en met een kleefpleister de reet van het deksel dichtplakken. De bus dadelijk geheel omringen met ijs en zout (ook bovenop) en dit zo nodig aanvullen. Het ijs minstens 1 u. laten rijpen. Het ijs opdienen op gekoelde schoteltjes of in een gekoelde schotel hetgeen vlug moet gebeuren.
Voor ijspudding zie blz. 372.

IJs met vruchten of vruchtenpurée.
(algemeen recept).

Vruchten (behalve geconfijte vruchten) kunnen niet vóór het bevriezen door de ijsmassa gemengd worden, omdat zij daardoor glashard zouden worden. Vruchten „au jus" „pocheren"; ze daartoe ± 1/2 u. in een sterke suikerstroop verwarmen zonder koken; desgewenst aan de suikerstroop vanille, citroenschil of wat likeur toevoegen. De gepocheerde vruchten afkoelen, zo nodig klein snijden en op ijs wegzetten. Verse zachte

vruchten tevoren met suiker bestrooien. Ze bij het opdoen schikken onder, tussen of op het ijs.
Indien gewenst, kan een vruchtensaus, b.v. bestaande uit een zoete purée van vruchten bij het ijs gegeven worden, of er over worden gegoten. Ook een warme vruchtensaus, chocoladesaus of een warme compôte wordt wel eens gediend bij ijs, dat in een vlaschaal of als pudding wordt gegeven.
Wanneer saus of compôte niet gekoeld zijn, maken ze bij ijs de indruk iets te zijn verwarmd.
Talloos zijn de namen, die men geeft aan ijs, dat gecombineerd wordt met verschillende vruchten en sausen. Om een enkel voorbeeld te noemen: vanille-ijs gegarneerd met gepocheerde kersen, bestrooid met poedersuiker en afgewerkt met gespoten slagroom, waaraan vanillepoeder en suiker is toegevoegd heet coupe Adeline Patti; worden de kersen niet met poedersuiker bestrooid en wordt de room rose gekleurd met frambozenpurée, dan spreekt men van coupe Edna May. Garneert men het ijs met gepocheerde witte perziken, dan hangt het af van het feit of men het ijs afwerkt met frambozenpurée, met aardbeienpurée en wat gepocheerde aardbeitjes of met caramelsaus en gemalen amandelen of het ijs genoemd zal worden Pêches Melba, Pêches au fraises of Pêches au caramel. Wie beschikt over wat fantasie, kan in deze voor een eindelooze reeks van variaties zorgen.

Vanilleijs met gecondenseerde melk.

1 blikje gecondenseerde melk met suiker
vanillemerg of vanillesuiker
De gecondenseerde melk verdunnen met een gelijke hoeveelheid water en vermengen met wat vanillemerg of vanillesuiker. Het mengsel laten bevriezen en rijpen (zie vanilleijs) Men kan er ook koffieijs, chocoladeijs, vruchtenijs, e.d. van maken. Ofschoon dit ijs zonder eidooiers zeer goed is, kan men ook het recept gebruiken van vanilleijs.

Amandel-roomijs.

Bestanddelen als voor vanilleijs (zie blz. 366)
100 g amandelen, waarbij 5 bittere
De amandelen pellen en met de vanille in de melk laten trekken. De eidooiers roeren met de suiker, vermengen met de warme melk en zonder koken laten binden. (De geweekte gelatine in de vla oplossen). De vla onder af en toe roeren koud

laten worden, zeven, vermengen met de room en laten bevriezen en rijpen (zie vanilleijs). De amandelen afspoelen, klein hakken of malen, op een bakplaat in de oven lichtbruin roosteren en bij het opdoen over het ijs strooien of gedeeltelijk er door roeren.

Noga-roomijs (Praliné-ijs).

Bestanddelen en bereiding als voor vanille-ijs (zie blz. 366). 200 g nogakruimels bij het opdoen over het ijs strooien of gedeeltelijk er door roeren.

Mokka- of Koffie-roomijs.

8 dl melk en room, b.v.	300 g suiker
$^1/_2$ l melk en 3 dl room	(5 g gelatine)
vanille	zout
2 dl sterk koffie-extract	± $^1/_{\cdot}$ paal ijs
4 eidooiers (of 2)	± $1^1/_2$ kg grof zout

De melk met de vanille laten trekken. De eidooiers roeren met de suiker, vermengen met de warme melk en onder roeren zonder koken laten binden. (De geweekte gelatine in de vla oplossen). De massa afkoelen, vermengen met room en koffie-extract en laten bevriezen en rijpen (zie blz. 361). Het koffie-ijs kan met nogakruimels worden opgedaan en bespoten worden met room, die met suiker is stijfgeklopt.

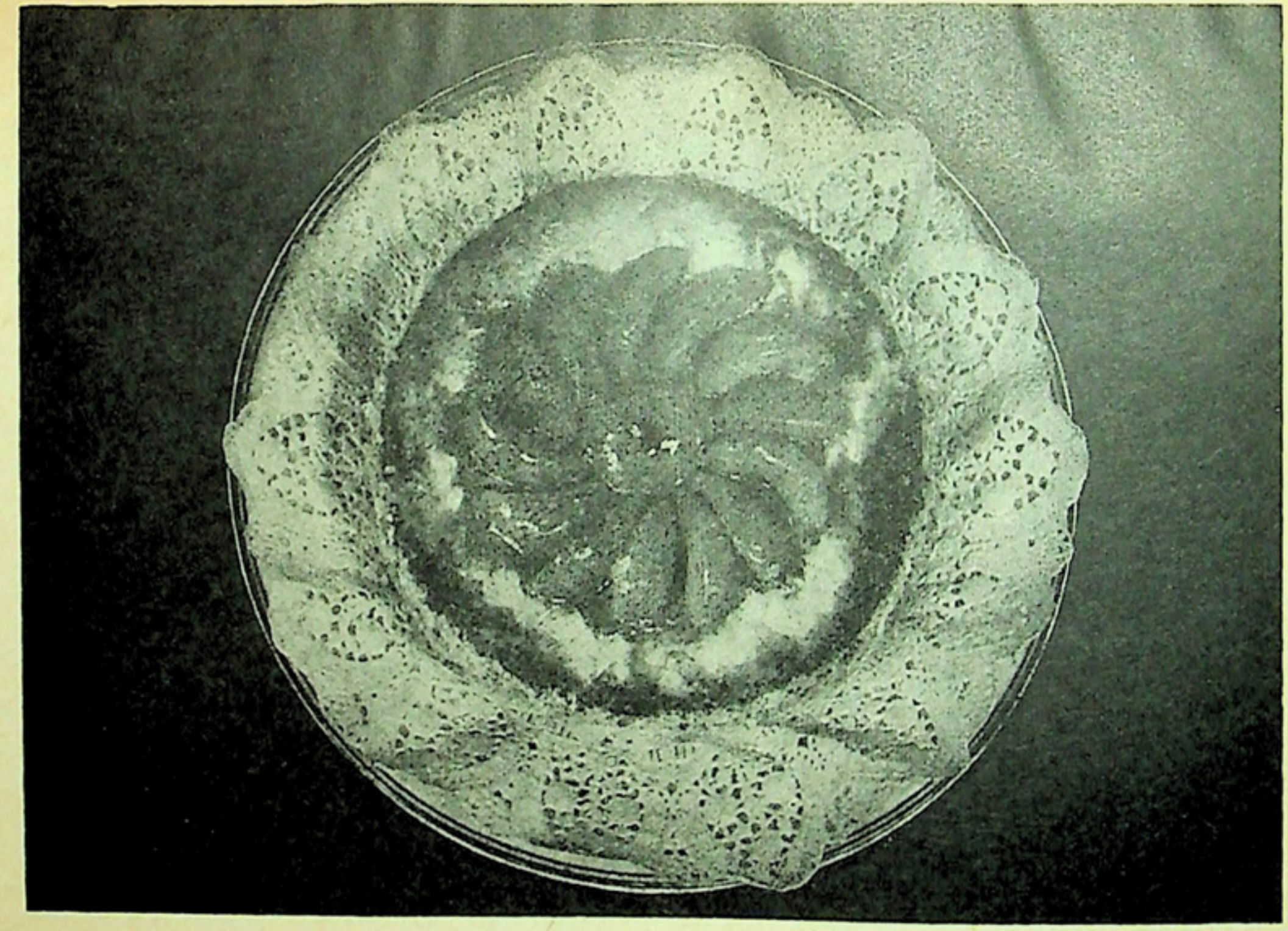
Chocolade-roomijs.

1 l melk en room, b.v.	250 g suiker
7 dl melk en 3 dl room	(5 g gelatine)
vanille	zout
4 eidooiers	± $^1/$ paal ijs
200 g chocolade-couverture	± $1^1/_2$ kg grof zout
of chocoladerepen (6 à 7 st.)	

Bereiding als vanilleijs (zie blz. 366). De geschrapte of geraspte chocolade door de nog warme vla roeren.

Citroen-roomijs, Sinaasappel-roomijs.

8 dl melk en room, b.v.	4 eidooiers
$^1/_2$ l melk en 3 dl room	300 g suiker
sap en schil van 3 citroenen of	(5 g gelatine)
van 2 sinaasappelen, 1 citroen	citroenschil
en $^1/_2$ dl bessensap	± $^1/_2$ paal ijs
(rode kleurstof)	± $1^1/_2$ kg grof zout



Taart, te maken van biscuitdeeg of moscovischdeeg. Als vulsel zijn te gebruiken jam, roomvla of crême au beurre

Deze taart is gegarneerd met abrikozenjam, bedekt met dun waterglazuur en met abrikozen „au jus" De zijkanten zijn bestreken met jam en bedekt met gemalen en geroosterde amandelen — Recept blz. 399

De melk met citroenschil laten trekken. De eidooiers roeren met de suiker, vermengen met de warme melk en laten binden zonder koken. (De geweekte gelatine in de vla oplossen). De vla koud laten worden, de citroenschil er uit nemen, vermengen met de room en half laten bevriezen, dan het vruchtensap er door roeren en de massa geheel stijf laten worden en laten rijpen (zie blz. 361).
Omdat sinaasappelijs door het draaien bijna wit wordt, is het goed wat bessensap, rode kleurstof of $^1/_2$ blaadje rode gelatine toe te voegen.

Aardbeien-roomijs, Frambozen-roomijs.

500 g geurige aardbeien of frambozen	(5 g gelatine) citroensap
300 g basterdsuiker	± $^1/_8$ paal ijs
$^1/_2$ l slagroom	± $1^1/_2$ kg grof zout

De vruchten fijn drukken en door een zeef wrijven. De basterdsuiker vermengen met de vruchtenpurée, totdat ze geheel is opgelost. (De geweekte en opgeloste gelatine er door roeren). De room toevoegen en het mengsel laten bevriezen en rijpen (zie vanilleijs, blz. 366).
Ook kan vruchtenpurée gebruikt worden, die in blik in de handel wordt gebracht of aardbeien of frambozen „au jus" door een zeef gewreven. Bij gebruik van vruchten „au jus" moet gewoonlijk nog veel suiker toegevoegd worden.
Het ijs, zo men dit wenst, garneren met gesuikerde vruchten en met room, die met suiker is stijfgeklopt.

Perziken-roomijs.

6 à 8 perziken ($^3/_4$ kg)	citroensap
300 g basterdsuiker	± $^1/_2$ paal ijs
(5 g gelatine)	± $1^1/_2$ kg grof zout
$^1/_2$ l slagroom	

De perziken schillen, fijn drukken en door een zeef wrijven. Verdere bereiding en wijze van opdoen als aardbeien-roomijs (zie vorig recept).

Ananas-roomijs.

$^1/_2$ blikje geurige ananas	citroensap
300 g basterdsuiker	± $^1/_2$ paal ijs
(5 g gelatine)	± $1^1/_2$ kg grof zout
$^1/_2$ l slagroom	

De ananas op enkele stukjes na, die als garnering gebruikt zullen worden, klein snijden en door een zeef wrijven of op een zeef uitdrukken. De suiker (en de geweekte gelatine) oplossen in het ananassap, waaraan wat citroensap is toegevoegd. Verdere bereiding en wijze van opdoen als aardbeien-roomijs (zie blz. 369).

Aardbeienijs, Frambozenijs.

$^3/_4$ kg geurige aardbeien of $^1/_2$ kg frambozen en $^1/_4$ kg bessen	(5 g gelatine)
2 dl water	2 citroenen
500 g suiker	± $^1/_2$ paal ijs
	± $1^1/_2$ kg grof zout

Het water aan de kook brengen (en met citroenschil laten trekken). De suiker toevoegen, even laten doorkoken (de geweekte gelatine er in oplossen), daarna afkoelen (en zeven). De aardbeien door een zeef wrijven en de purée met de suikerstroop en het citroensap vermengen. Het mengsel laten bevriezen en rijpen, zie vanilleijs blz. 366. (Het ijs garneren met gesuikerde vruchten en met room, die met suiker is stijfgeklopt.

Abrikozenijs, Perzikenijs.

$^1/_2$ kg verse abrikozen of perziken of	500 g suiker
$^1/_2$ blik abrikozen of perziken „au jus"	(5 g gelatine)
$^1/_2$ l water	2 citroenen
	± $^1/_2$ paal ijs
	± $1^1/_2$ kg grof zout

De verse vruchten zacht koken in een deel van het water en door een zeef wrijven, de ingemaakte vruchten dadelijk zeven. De suiker oplossen in het water, even laten doorkoken (de geweekte gelatine er in oplossen). De stroop koud laten worden en met de purée en het citroensap vermengen. Het mengsel laten bevriezen en rijpen (zie blz. 366, vanilleijs). Het ijs garneren met gesuikerde vruchten of met vruchten, die in een suikerstroop zonder koken even verwarmd zijn en met room, die met suiker is stijfgeklopt.

Bananenijs.

8 geschilde bananen	sap van 3 citroenen
$^1/_2$ l water	(1 dl kirsch)
300 g suiker	± $^1/_2$ paal ijs
(5 g gelatine)	± $1^1/_2$ kg grof zout

De bananen door een zeef wrijven en vermengen met citroensap en de afgekoelde suikerstroop (waarin de geweekte gelatine is opgelost). (Kirsch er door roeren). Deze massa laten bevriezen en rijpen (zie vanilleijs blz. 366).

Ananasijs.

1/2 blik geurige ananas	(5 g gelatine)
1/2 l water	(1 dl kirsch)
1 citroen	± 1/2 paal ijs
400 g suiker	± 1 1/2 kg grof zout

De ananas klein snijden en door een zeef wrijven of op een zeef uitdrukken. De suiker koken in het water, waarin citroenschil is afgetrokken (de geweekte gelatine er in oplossen), de oplossing afkoelen en zeven en met vruchtensap en vruchtenpurée vermengen. (Kirsch er door roeren). Het mengsel laten bevriezen en rijpen (zie vanilleijs, blz. 366). Bij het opdoen wat in sterke suikerstroop zoet gemaakte ananas op of tussen het ijs leggen.

Citroenijs.

8 dl water	(5 g gelatine)
2 dl citroensap (± 6 citroenen)	± 1/2 paal ijs
500 g suiker	± 1 1/2 kg grof zout

Het water met citroenschil aan de kook brengen en ± 10 min. laten trekken. De suiker toevoegen, even laten doorkoken (de geweekte gelatine er in oplossen), de stroop koud laten worden en zeven. Het citroensap toevoegen en het mengsel laten bevriezen en rijpen (zie vanilleijs, blz. 366).

Sinaasappelijs.

7 dl water of 6 dl water en 1 dl bessensap	500 g suiker
	(5 g gelatine)
3 dl sinaasappel- en citroensap (± 6 sinaasappelen en 2 citroenen)	(rode kleurstof)
	± 1/2 paal ijs
	± 1 1/2 kg grof zout

Het water met sinaasappel- en citroenschil aan de kook brengen en ± 10 min. laten trekken. De suiker (en het bessensap) toevoegen, de massa even laten doorkoken (de geweekte gelatine er in oplossen), afkoelen, het vruchtensap toevoegen en zeven. De massa zo nodig iets bijkleuren, omdat

ze onder het draaien veel lichter wordt en laten bevriezen en rijpen (zie vanilleijs, blz. 366). Dit ijs kan ook in sinaasappelschillen (zie gevulde sinaasappelen blz. 324) opgedaan en met slagroom, die met suiker is stijfgeklopt, gegarneerd worden.

IJspudding.

Zie voor het maken van vanilleijs blz. 366,
Wanneer de ijsvla in de ijsemmer bevroren is, de ijspuddingvorm vullen met het ijs en het daarbij goed aanstampen. De vorm sluiten en het deksel dichtplakken met leukoplast (of met boter de reet dichten). De vorm in geklopt ijs met zout zetten, zodat de vorm geheel onder staat en het ijs minstens 1 u. laten rijpen. Onderwijl zo nodig smeltwater afschenken en ijs en zout aanvullen. De puddingschotel koelen. Room stijfkloppen en poeder- of basterdsuiker toevoegen. Vruchten voor garnering klaar zetten (geconfijte of verse gesuikerde of zoete, ingemaakte vruchten).
Voor het keren de ijsvorm in koud water dompelen of even onder de kraan houden, waardoor de pudding aan de buitenkant ontdooit en loslaat. De vorm openmaken en de pudding vlug keren op een gekoelde schotel en garneren.
Bij het dienen is nodig een mes om een stuk pudding af te snijden en een lepel om dit op te vangen. Om een pudding te maken van 2 soorten ijs is een staand tussenschot nodig, of het ijs wordt in 2 lagen in de vorm gelegd.

Het bereiden van ijs in de koelkast.

De thermostaat enige tijd te voren op „max" instellen. De afgekoelde vla in de laatjes gieten, in de koelkast plaatsen en deze minstens 5 u. laten staan.
Daar het ijs niet gedraaid wordt is het geschikt het ijs luchtig te maken door de room stijf te kloppen. Men voegt iets gelatine toe (5 g per l vla) om de vorming van grote ijskristallen te voorkomen, die zich anders vormen, wanneer de massa in rust bevriest.

IJSDRANKEN

(ijssoorten, van een juist drinkbare consistentie, die in glazen worden opgedaan).

Café glacé.

$^1/_2$ l melk	200 g suiker (of meer)
$2^1/_2$ dl room	± $^1/_4$ paal ijs
$2^1/_2$ dl koffie-extract	± $1^1/_4$ kg grof zout

De suiker oplossen in de warme melk, de oplossing koud laten worden, het koffie-extract en de room er door roeren, het mengsel half laten bevriezen (zie blz. 362) en zeer kort of niet laten rijpen. De café glacé opdoen in glazen en stijfgeslagen room er opleggen.

Sorbets (algemene opmerkingen).

Een sorbet bestaat uit vruchtenijs, vanilleijs of likeurijs. IJs voor sorbet kort voor het opdoen vermengen met wijn of likeur of vruchtenpurée en iets wat het schuimig maakt, als stijfgeklopte eiwitten of stijfgeklopte room, vermengd met gezeefde basterdsuiker. De sorbet dadelijk na het vermengen opdienen in gekoelde glazen of ze nog ± 10 min. in het koudmakend mengsel plaatsen; ze mag slechts halfvast zijn. Men kan op dit gebied zeer veel variaties maken. Hier volgen enkele recepten.

Sinaasappel-sorbet.

2 sinaasappelen	$^1/_2$ l witte Port, Samos, witte
2 citroenen	Bordeaux, alcoholvrije wijn
4 dl water	of most
400 g suiker	100 g basterdsuiker
2 eiwitten of $1^1/_2$ dl room	± $^1/_4$ paal ijs
	± $1^1/_4$ kg grof zout

Het water met sinaasappel- en citroenschil aan de kook brengen en ± 10 min. laten trekken. De 400 g suiker even mee laten koken en de stroop afkoelen en zeven. De vruchten uitpersen, het sap zeven en door de suikerstroop roeren. Het mengsel laten bevriezen en rijpen (zie vanilleijs, blz. 366).

Eiwitten of room stijfkloppen, vermengen met de basterdsuiker en dit kort voor het opdoen met de wijn door het ijs roeren. De sorbet dadelijk opdoen in gekoelde glazen of ze nog ± 10 min. in het koudmakend mengsel plaatsen.

Sinaasappelsorbet met ananas.

2 sinaasappelen
2 citroenen
4 dl water
400 g suiker
1 blik ananas
(1 dl likeur)
2 eiwitten of 1 1/2 dl room
100 g basterdsuiker
± 1/4 paal ijs
± 1 1/4 kg grof zout

Van water, sinaasappelen, citroenen en 400 g suiker sinaasappelijs maken (zie blz. 371). Het ijs na het rijpen vermengen met stijfgeklopt eiwit of met stijfgeklopte room, basterdsuiker, ananassap, stukjes ananas en, indien gewenst, met likeur. De sorbet dadelijk opdoen in gekoelde glazen of ze nog ± 10 min. in het koud makend mengsel plaatsen.

Ananassorbet (zonder wijn).

1 blik ananas
2 citroenen
2 dl water
300 g suiker
2 eiwitten of 1 1/2 dl room
100 g basterdsuiker
± 1/4 paal ijs
± 1 1/4 kg grof zout

Het water met citroenschil aan de kook brengen, ± 10 min. laten trekken, zeven, de suiker toevoegen en even laten doorkoken en afkoelen. De helft van het ananassap en de helft van de klein gesneden en door een zeef gewreven ananas met de suikerstroop vermengen. Gezeefd citroensap toevoegen en het mengsel laten bevriezen en rijpen, (zie vanilleijs, blz. 366). Verdere bereiding als sinaasappelsorbet met ananas.

Aardbeiensorbet, Frambozensorbet.

500 g aardbeien of
300 g frambozen en 200 g aalbessen
1 dl water
1 citroen
300 g suiker
1 fles Rijnwijn, witte bessenwijn, of
alcoholvrije wijn
2 eiwitten of 1 1/2 dl room
100 g basterdsuiker
± 1/4 paal ijs
± 1 1/4 kg grof zout

De schoongemaakte vruchten opzetten met het water, bijna aan de kook brengen en laten trekken totdat zoveel mogelijk

vocht is uitgetreden. De vruchten op een zeef laten uitlekken (niet wrijven), in het heldere vruchtensap de suiker oplossen, de oplossing koud laten worden, vermengen met citroensap en laten bevriezen en rijpen (zie vanilleijs, blz. 366) of van deze bestanddelen aardbeienijs maken volgens het recept op blz. 370. De eiwitten of de room stijfkloppen, vermengen met de basterdsuiker en de wijn en kort voor het opdoen door het ijs roeren. De sorbet dadelijk opdoen of nog ± 10 min. in het koudmakend mengsel plaatsen.

Ice-cream-soda (algemeen recept).

Verse vruchten of vruchten „au jus", b.v. perziken, aardbeien, frambozen, reine claudes
(likeur)
roomijs, b.v. vanilleijs of vruchten-roomijs
spuitwater
room met 50 g basterdsuiker per dl

De verse vruchten schoonmaken, zo nodig klein snijden en zonder koken gaar maken in een sterke suikerstroop. Vruchten „au jus" eveneens in sterke suikerstroop pocheren, d. .w. z. verwarmen zonder koken, gedurende ± $^1/_4$ u. (Vanille of citroenschil aan de suikerstroop toevoegen.) De vruchten koud laten worden, zo nodig klein snijden en, al of niet met likeur overgoten, enige tijd op ijs zetten. In tumblers kleine bergjes van de vruchten leggen en deze bedekken met roomijs. De glazen aanvullen met spuitwater. De glazen versieren met wat vruchtjes en met room, die met basterdsuiker is stijfgeklopt.

GEBAK.

Het is aan te bevelen gebak in huis te bereiden, als men beschikt over een goede oven, wat handigheid en wat tijd. De thuisgebakken lekkernijen zijn altijd welkom in het gezin en zijn goedkoper dan de gekochte van gelijke kwaliteit. Een huisvrouw, die tussen de werkzaamheden door een zandtaart bakt, die in een ogenblik deeg gekneed heeft, er koekjes van snijdt en ze b.v. bakt in de oven vóórdat het vlees er in gaat, zal vinden, dat dit bakwerk nauwelijks tijd en weinig brandstof kost. Men moet echter een zekere routine bereikt hebben, voordat het zo gaat. Het zal van de liefhebberij van de huisvrouw afhangen, of ze deze werkzaamheden zwaar of licht telt en het werk dus graag of met bezwaar op zich neemt. Goedkoper dan de goedkoopste fabriekskoekjes zal de huisvrouw niet kunnen bakken, maar toch kunnen de koekjes goedkoop zijn, zoals blijkt uit de hier volgende berekening van de kosten van een eenvoudig koekje, dat met natuurboter gebakken is. De berekening zal echter niet altijd kloppen door de wisselende prijzen.

250 g bloem	8	ct.
125 g boter	33	,,
125 g basterdsuiker	$6^1/_4$	,,
500 g	± 47	ct.

Het bakken van deze koekjes, die een weinig warme oven nodig hebben ,kost bij een gasprijs van 10 ct. ± 6 ct. aan gas, zodat de onkosten van deze $^1/_2$ kg koekjes ± 51 ct. bedragen.

Het bereiden van meer bewerkelijke en moeilijker degen, als moscovisch deeg en feuilletéedeeg, is in huis alleen aan te raden als de huisvrouw zich met weinig risico aan moeilijker werk kan wagen en ze de tijd er voor kan en wil vinden.

Met enig overleg is het ook in tijd van schaarste mogelijk koekjes en een enkele taart te bakken. Taarten en koekjes, die weinig boter en suiker vragen zijn: Kruidkoek blz. 395, vlaai blz. 412, sportbeschuit (tot kleine koekjes verwerkt)

blz. 441, kletskopjes blz. 438, zoute koekjes blz. 441 (de boter kan verminderd worden tot 30 g, als het deeg evenals feuilletéedeeg een paar maal opgevouwen en uitgerold wordt).
Voor zandkoekjes kan de hoeveelheid boter en suiker verminderd worden als wat water toegevoegd wordt; de koekjes worden dan wat harder en natuurlijk minder zoet.

ZANDTAARTDEEG.

De **bestanddelen** voor dit deeg zijn: *bloem, boter, basterdsuiker* en *zout*.
Bij voorkeur banketbakkersbloem nemen of de gewone bakkersbloem voor ± $^1/_5$ deel vervangen door zetmeel b.v. in de vorm van aardappelmeel.
Wil men goedkoop gebak maken, dan weinig boter gebruiken of margarine nemen of een deel van de boter door margarine vervangen. Kaneel of koekkruiden maken dat de smaak van het gebruikte vet veel minder uitkomt; hetzelfde bereikt men met een glazuurlaagje over het gebak.
Basterdsuiker gebruiken (of poedersuiker) omdat kristalsuiker in dit droge deeg niet opgelost wordt, waardoor de suikerkorrels na het bakken dikwijls als donkere korrels zichtbaar zijn.
Over de **verhouding** van de bestanddelen is op te merken, dat ten hoogste evenveel *boter* als *bloem* gebruikt kan worden. Meer boter kan door de bloem niet vastgehouden worden. Meestal wordt minder boter dan bloem gebruikt, omdat het deeg beter vorm houdt, maar ook omdat minder boter het deeg goedkoper maakt **en uit gebrek aan boter.**
Minder boter dan de helft van het gewicht van de bloem maakt het deeg moeilijk te bewerken; het toevoegen van water verbetert de samenhang van het deeg; het gebak wordt echter harder.
Men kan dus voor een zandtaartdeeg gebruiken b.v. 200 g bloem en 200 g boter, maar ook iedere hoeveelheid boter tussen 200 g en 100 g. Dit gebak is zoet genoeg als men ± de helft van het gewicht van de bloem aan suiker neemt. Veel *suiker* geeft een hard gebak. Kletskopjes of Van Speykjes, die gebakken worden met veel meer suiker dan bloem, zijn glasachtig en hard door de suiker.
Het toevoegen van *water* of van (ongeklopt) *eiwit* verandert het resultaat van het deeg, het wordt n.l. vaster, knappend en minder zanderig.
Door het toevoegen van *eidooier* of *eieren* wordt het deeg minder

bros. Men zal ze daarom toevoegen als van het deeg dunne koekjes of taarten (open vruchtentaart) of dunne deeglagen (harde Wener taart) gebakken worden. Dunne zandkoekjes, met wat ei gebakken, zullen dus ook minder licht breken.
De beide **bereidingswijzen** zijn eenvoudig:
1. *Het kneden van het deeg*. Hierbij krijgt men een vast deeg. Alle bestanddelen in een kom doen, de boter klein snijden en met een koele hand de bestanddelen vlug dooreenkneden tot het deeg gelijkmatig is.
2. *Het roeren van het deeg*. De boter met de suiker week roeren en de bloem bij gedeelten er door mengen. Men verkrijgt hierbij een luchtiger deeg dan bij het kneden. Men moet zelfs oppassen, dat het deeg niet te luchtig geroerd wordt. Het kon anders onder het bakken wel eens over de vorm rijzen en bij afkoeling inzakken.
De vorm. Voor vette degen een gesloten vorm kiezen. De plaatijzeren zandtaartvormen zijn heel goedkoop. Maakt men het deeg met weinig boter, dan kan een springvorm of een ring goed dienst doen, of het deeg wordt zonder vorm op de bakplaat gelegd, zoals zandkoekjes gebakken worden. De vorm of de plaat invetten, tenzij er gelijke of bijna gelijke hoeveelheden boter en bloem genomen zijn.
Het bakken. Zandtaart **bakken** in een matig warme oven, bij 150° C. (of bij iets lagere temperatuur) tot het deeg door en door gaar is. Evenals bij alle gebak moet de onderwarmte iets sterker zijn dan de bovenwarmte. Gasovens met een z.g. keerbrander worden daarom gesteld op onderwarmte; de electrische oven wordt voor koekjes 15 à 20 min. ingesteld op onder- en bovenwarmte vol, wordt daarna uitgeschakeld, en de koekjes worden na ± 5 min. uit de oven genomen.
Met het **uit de vorm nemen** van zandgebak moet men even wachten tot het slappe deeg hard is geworden. De boter is dan nog niet stijf en het deeg laat gemakkelijk los.
Over het **garneren en vullen** van gebak zie blz. 428.

Zandtaart, Zandtaartjes (± 16 stuks), Hernhuttertjes (± 30 stuks).

200 g bloem	80 g basterdsuiker
150 g boter of minder	zout

De bestanddelen kneden of roeren (zie blz. 378) tot een gelijkmatig deeg verkregen is. De vormen voor ten hoogste $^2/_3$

met het deeg vullen en het in een matig warme oven met goede onderwarmte gaar bakken.
Baktijd van de taart ± 1 u.
„ „ „ taartjes ± ½ u.
„ „ „ hernhuttertjes ± 20 min.
Het gebak vóór het keren even laten afkoelen tot het stevig is.

Harde Wener taart (in lagen gebakken).

(Voor 3 lagen, voor een vorm van ± 20 cm middellijn)

200 g bloem
150 g boter of minder
125 g basterdsuiker
2 eidooiers (of 1 klein ei)
zout

Voor het vulsel: jam, b.v. abrikozenjam.
Voor de garnering: waterglazuur, geconfijte vruchten of geconfijte snippers, ± 20 g amandelen.

De bestanddelen vlug kneden of roeren (zie blz. 378) tot een gelijkmatig deeg verkregen is. Het deeg in 3 gelijke stukken verdelen, deze rond uitrollen en bijvormen, zodat er geen resten deeg overblijven en bakken op een vetgemaakte bakplaat òf ze bakken in vetgemaakte zandtaartringen of in een vetgemaakte springvorm. Baktijd ± ½ u. De koeken van de plaat nemen als ze stevig geworden zijn. De afgekoelde deeglagen met jam er tussen op elkaar leggen, de zijkanten ook met jam bestrijken en de taart als een wiel rollen door gemalen en geroosterde amandelen, chocolade hagelslag of geroosterde havermout. De bovenkant bedekken met waterglazuur (zie blz. 430) en spoedig daarna versieren met vruchtjes of oranjesnippers, òf de taart ook aan de bovenkant met abrikozenjam (of oranjemarmelade) bestrijken en dun waterglazuur er over gieten.

Wener taartjes.

200 g bloem
150 g boter of minder
125 g basterdsuiker
2 eidooiers (of 1 klein ei)
zout

Voor het vulsel: jam, b..v abrikozenjam.
Voor de garnering: waterglazuur en geconfijte kersjes.

De bestanddelen kneden of roeren (zie blz. 378) tot een gelijkmatig deeg verkregen is. Het deeg uitrollen tot ½ cm dikte, er rondjes van steken zo groot als men de gebakjes hebben wil en deze met enige cm tussenruimte op een vetgemaakte plaat leggen en 20 à 30 min. bakken in een

matig warme oven. De koekjes van de plaat nemen als ze stevig geworden zijn. Als ze afgekoeld zijn, de koekjes met jam er tussen 2 aan 2 op elkaar leggen. De bovenkant bedekken met waterglazuur (zie blz. 430) en $^1/_2$ of $^1/_4$ kersjes er op leggen.

Mokkataartjes van zandgebak.

Bestanddelen en bereiding als voor het deeg van Wenertaartjes is aangegeven. Voor het vulsel en voor de garnering mokkaboter maken (zie blz. 431). De mokkaboter tussen en op de taartjes strijken en er b.v. met een in warm water natgemaakte vork figuurtjes in maken of de boter er op spuiten.

Gevulde zandtaart.

(Voor een vorm van ± 22 cm middellijn).

Voor het deeg:
200 g bloem
150 g boter of minder
125 g basterdsuiker
zout

Voor het vulsel:
100 g amandelen
100 g suiker
80 g sucade
20 g geconfijte snippers of gember of $1^1/_2$ lepel oranjemarmelade
1 ei
geraspte citroenschil
zout

De bestanddelen kneden of roeren (zie blz. 378) tot een gelijkmatig deeg verkregen is. Het deeg in twee stukken verdelen. De grootste helft uitrollen en een vetgemaakte zandtaartvorm er mee bekleden. Voor het vulsel de amandelen malen, de sucade en de snippers snijden of fijn hakken en dit alles met ei, suiker, geraspte citroenschil en iets zout vermengen. Het vulsel in de vorm doen, het tweede stuk deeg uitrollen en er op leggen, zo, dat de deegranden goed op elkaar gedrukt kunnen worden. De bovenkant bestrijken met ei en garneren met sucade en amandelen. De taart ± $^3/_4$ u. bakken, even laten afkoelen en uit de vorm nemen.

Gevulde koek, Gevulde koeken.

Van de bestanddelen uit het vorig recept deeg en vulsel maken. Van het uitgerolde deeg twee ronde plakken maken of er rondjes van steken zo groot als men de koeken maken wil. Het vulsel tussen de plakken of rondjes leggen, zó dat de vochtig gemaakte randen op elkaar gedrukt kunnen worden. De koeken op een vet gemaakte bakplaat leggen, met losgeklopt ei bestrij-

ken, en ze in een matig warme oven bakken ± ½ u. of ¾ u. als er een vrij dikke koek gemaakt is.
Voor het vulsel kan ook gebruikt worden amandelpers of klein gesneden gember, gemengd met iets gembernat. Het deeg kan men goedkoper maken door minder boter te gebruiken.

Penséetaart.

(Zandtaart met een vulsel van amandelpers en bedekt met dun glazuur). (Voor een vorm van ± 20 cm middellijn.)

Voor het deeg:
150 g bloem
125 g boter of minder
75 g basterdsuiker
zout

Voor het vulsel:
60 g suiker
60 g amandelen
1 ei
geraspte citroenschil
2 lepels melk of room
zout

Voor de garnering: abrikozenjam en waterglazuur.
De bestanddelen roeren of kneden (zie blz. 378) tot een gelijkmatig deeg verkregen is. Een stukje deeg apart houden voor de afwerking van de taart met reepjes; de rest van het deeg uitrollen tot ± ½ cm dikte. Hiermee de vetgemaakte vorm voeren en daarbij de wand ± 3 cm hoog maken. Van de bestanddelen voor het vulsel week amandelpers maken (zie blz. 432) en dit in de gevoerde vorm gieten en uitstrijken. Het apart gehouden deeg uitrollen, er reepjes van snijden en deze ruitsgewijs over het vulsel leggen. Indien de deegvoering er bovenuit steekt, dat gedeelte naar binnen omvouwen. De taart in een matig warme oven gedurende ¾ à 1 u. bakken, laten afkoelen, keren, de bovenkant bestrijken met abrikozenjam, en waterglazuur er over leggen, dat zo dun moet zijn, dat het er onderliggende nog goed te zien is.

Penséetaartjes.

Bestanddelen en bereiding als penséetaart. Kleine, ondiepe en liefst gladde vormpjes gebruiken.

Open vruchtentaart of -taartjes van zandgebak, gebakken zonder het vulsel (algemeen recept).

(Voor een vorm van ± 20 cm middellijn.)

Voor het deeg:
100 g bloem
70 g boter of minder
60 g basterdsuiker
½ ei
zout

Voor het steunvulsel:	Voor het vulsel zijn te gebruiken:
boterhampapier, gort, rijst, erwten, kersenpitten of andere droge korrels	verse of gestoofde vruchten vruchten „au jus" of vruchtenmoes (jam of banketbakkersroom)

De bestanddelen roeren of kneden (zie blz. 378) tot een gelijkmatig deeg verkregen is. Het deeg uitrollen tot een lap, die in de ondiepe zandtaartvorm past, de ingevette vorm er mee voeren en het deeg in de randen goed aandrukken. Om het wegzakken van het deeg langs de kanten te voorkomen, een steunvulsel aanbrengen. Hiervoor eerst een stuk ingevet boterhampapier, groter dan de vorm, met de vette kant op het deeg leggen, het papier langs de kanten aandrukken, zodat het de vorm van de deegbak volgt. Op het papier zoveel steunvulsel leggen, dat de bak er mee gevuld is en het deeg in een matig warme oven gaar, doch nog niet bruin laten worden. Het steunvulsel verwijderen (het kan nog dikwijls dienst doen) en het gebak in de oven verder bruin laten worden. Baktijd ± $^1/_2$ u. Het wat afgekoelde gebak voorzichtig uit de vorm nemen en kort voor het gebruik vullen.
Voor open vruchtentaartjes kleine, ondiepe en liefst gladde vormpjes gebruiken.

Open zandtaart of -taartjes met aardbeien of frambozen.

Bestanddelen en bereiding zie algemeen recept van open vruchtentaart, gebakken zonder het vulsel, blz. 381.
De schoongemaakte vruchten op de taartbak of -bakjes leggen en ze met poedersuiker bestrooien.

Open zandtaart of -taartjes met peren of perziken.

Bestanddelen en bereiding zie algemeen recept van open vruchtentaart, gebakken zonder het vulsel, blz. 381.
Zachte peren en perziken schillen, in dunne partjes snijden in suikerstroop dopen om verkleuren te voorkomen en op de taartbak of -bakjes schikken. De vruchten bestrijken met abrikozenjam of bessengelei.

Open zandtaart of -taartjes met gestoofde kersen, pruimen, kwetsen, peren of appelen.

Bestanddelen en bereiding zie algemeen recept van open vruchtentaart, gebakken zonder het vulsel, blz. 381.
Een stroopje koken van ± 50 g suiker per dl water met citroensap en citroenschil of vanille en de vruchten ontpit of gesneden hierin pocheren (verwarmen zonder koken) tot ze zacht zijn. De koud geworden vruchten op de deegbak of -bakjes leggen. Het nat binden met aardappelmeel en iets er van over de vruchten gieten, of de appelen en perenpartjes bestrijken met abrikozenjam of bessengelei.

Open zandtaart of -taartjes met vruchten „au jus".

Bestanddelen en bereiding zie algemeen recept van open vruchtentaart, **gebakken zonder het vulsel**, blz. 381.
Zo nodig het vruchtennat verwarmen met suiker, citroenschil en citroensap en de vruchten hierin enige tijd laten staan. De koud geworden vruchten op de taartbak of -bakjes leggen, het nat binden met aardappelmeel en iets er van over de vruchten gieten, òf de vruchten bestrijken met abrikozenjam of bessengelei.

Open zandtaart of -taartjes met appelmoes, pruimenmoes, rabarbermoes, gedroogde appelen, peren, abrikozen, prunellen, pruimen.

Bestanddelen en bereiding zie algemeen recept van open vruchtentaart, gebakken zonder het vulsel, blz. 381.
Het moes of de gestoofde vruchten bereiden met veel suiker, zo nodig citroensap toevoegen en ze, koud geworden, op de taartbak of -bakjes leggen. Appelmoes naar verkiezing met abrikozenjam of bessengelei bedekken.

Open vruchtentaart, gebakken met het vulsel.
(algemeen recept)

(Voor een vorm van ± 20 cm middellijn).

Voor het deeg:	Voor het vulsel:
100 g bloem	verse of gestoofde vruchten
70 g boter of minder	of vruchtenmoes of vanille
60 g basterdsuiker	rijst of jam en banket-
½ ei, zout	bakkersroom

De bestanddelen roeren of kneden (zie blz. 378) tot een gelijkmatig deeg verkregen is. Het deeg uitrollen tot een lap, die in de ondiepe zandtaartvorm past, de ingevette vorm er mee voeren en het deeg in de randen goed aandrukken. De gevoerde vorm vullen met het daarvoor bestemde vulsel en de taart bakken in een matig warme oven met weinig bovenwarmte, ± $^3/_4$ u. De vruchten na het bakken met veel suiker bestrooien. Men kan er ook reeds wat suiker over strooien als de taart half gaar is.

Open appeltaart, pruimentaart, kwetsentaart.

Bestanddelen en bereiding als bovenstaand recept.
In de gevoerde vorm de schijfjes appel of de gehalveerde en ontpitte pruimen of kwetsen met de open kant naar boven schikken en de taart in een matig warme oven ± $^3/_4$ u. bakken (± $^1/_4$ u. voordat de taart uit de oven genomen wordt, wat suiker er over strooien). Als de taart klaar is, de nog warme vruchten met veel suiker bestrooien.

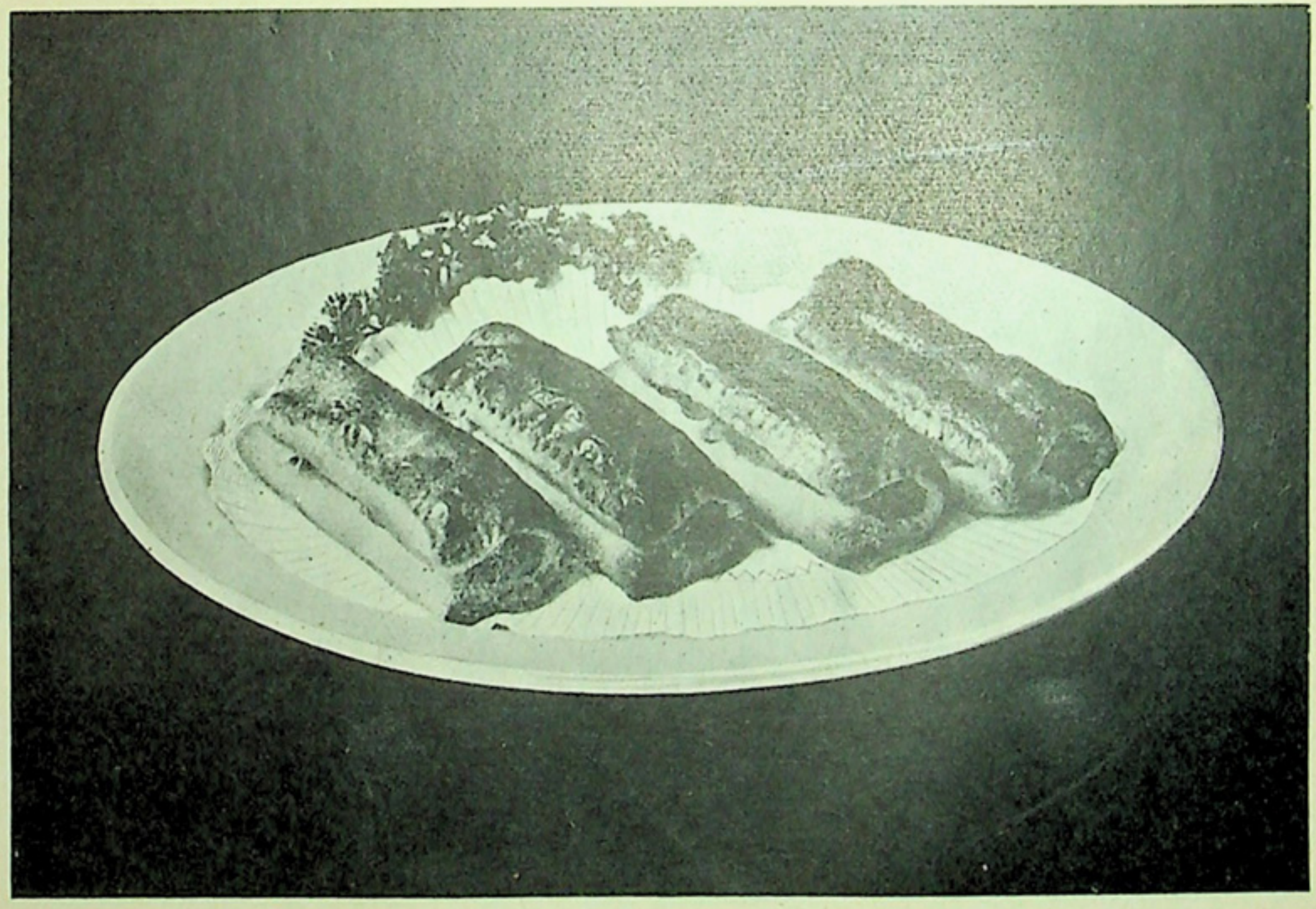
Open taart, gebakken met appelmoes, pruimenmoes, rabarbermoes of gestoofde vruchten.

Bestanddelen en bereiding als algemeen recept van open taart, gebakken met het vulsel, blz. 383. In de gevoerde taartvorm het dikke moes of de vruchten leggen, die met veel suiker bereid zijn en de taart ± $^3/_4$ u. bakken.

Appeltaart met gekookte appelen en een vlechtwerk van deegreepjes. (Voor een vorm van ± 20 cm middellijn).

Voor het deeg:	Voor het vulsel:
150 g bloem	± 6 zure appelen
100 g boter of minder	± 60 g suiker
60 g basterdsuiker	60 g krenten
$^1/_2$ ei	(citroenschil en -sap)
zout	een weinig water

De suiker met weinig water en citroenschil koken, de geschilde appelen snipperen en ze met de schoongemaakte krenten en zo nodig wat citroensap in de suikerstroop verwarmen tot ze zacht zijn. De appelen uit het nat nemen, het vocht



Saucijzebroodjes

Recept blz. 422

tot een stroopje laten inkoken en dit over de appelen gieten. De opgegeven bestanddelen roeren of kneden tot een gelijkmatig deeg. Een stukje er van voor de reepjes afzonderlijk houden, de rest uitrollen, de springvorm er mee voeren en de zijkant 3 à 4 cm hoog maken. Bij het gebruik van een vrij diepe, rechte springvorm is het gemakkelijk de bodem en de zijkanten van de vorm afzonderlijk met deeg te bedekken. De gevoerde vorm met de afgekoelde appelen vullen, de reepjes er ruitsgewijs overheen leggen en het deeg, dat boven het vulsel uitsteekt, over de uiteinden van de reepjes heen vouwen. Het deeg met wat melk en suiker bestrijken of met geklopt ei of geklopte eidooier met wat water en de taart in een matig warme oven gaar en bruin bakken, ± $^3/_4$ u.

Appeltaart met ongekookte appelen en custard.

Voor het deeg bestanddelen en bereiding als vorig recept. Men kan wat minder deeg maken als men geen vlechtwerk van deeg op de appelen legt.
Voor het vulsel: 6 gesnipperde appelen, waarover vóór het bakken een mengsel gegoten wordt als van banketbakkersroom (uitgaande van 1 dl melk) (zie blz. 432). Baktijd ± $^3/_4$ u. De bovenkant met abrikozenjam bestrijken. De taart laten afkoelen en dan uit de vorm nemen.

Appeltaart met ongekookte appelen en een vlechtwerk van deegreepjes.

Bestanddelen en bereiding van het deeg als appeltaart met gekookte appelen, blz. 385. De suiker (en wat geraspte citroenschil of fijne kaneel) door de gesnipperde appelen schudden, dit mengsel in de gevoerde vorm leggen en de taart afwerken, zoals in hetzelfde recept is beschreven.
Pruimentaart, kwetsentaart en abrikozentaart kunnen op dezelfde wijze bereid worden.

Havermouttaart.

200 g snelkokende havermout
160 g boter of minder
120 g suiker (kristalsuiker)
1 theelepel kaneel of wat geraspte citroenschil
zout

De boter verwarmen totdat ze bijna gesmolten is. De overige bestanddelen erdoor roeren en het deeg in een vrij dunne laag ($1^1/_2$ à 2 cm) in een beboterde vorm uitstrijken. De taart in een matig warme oven bakken, ± 30 min.

CAKEDEEG.

De **hoofdbestanddelen** van dit gebak zijn *bloem, boter, suiker, eieren* en *zout.*
Bij voorkeur banketbakkersbloem gebruiken of bloem met wat zetmeel.
Men kan meer of minder boter nemen, of een deel van de boter door margarine vervangen. Kaneel en andere koekkruiden maken, dat de smaak van het gebruikte vet veel minder uitkomt.
In cakedeeg kan zéer goed kristalsuiker gebruikt worden, omdat er vocht genoeg in is om de suiker op te lossen.
Het aantal eieren kan verminderd worden wanneer daarvoor in de plaats per ei toegevoegd wordt $^1/_4$ à $^1/_2$ dl melk of andere vloeistof en als er wat *bakpoeder* door de bloem wordt gemengd, ten hoogste in een hoeveelheid van 3 g per 100 g bloem. Het deeg wordt, door minder eieren te nemen, minder soepel en wat brosser, waardoor het bij het snijden meer kruimelt.
De bestanddelen komen in een goede **verhouding** voor, als men er b.v. *gelijke gewichtshoeveelheden* van neemt. Volgens dit gegeven is een goed **recept** van cake: 200 g bloem, 200 g boter, 200 g suiker, 4 eieren.
Variaties zijn te maken door het toevoegen van vanille, geraspte citroenschil, cacao, kruiden voor peperkoek of voor spekkoek. Verder door het toevoegen van rozijnen, snippers, geconfijte vruchten, gember en gemberstroop, sinaasappelsap of citroensap. Indien vruchtensap wordt toegevoegd, zal voor iets minder dan $^1/_2$ dl sap 1 ei minder gebruikt moeten worden, anders wordt het deeg te dun.
Goed gebakken cake is een vrij luchtig gebak, waarbij de kleine openingen gelijkmatig over de gehele massa verdeeld voorkomen en dat goed gelijk van vorm uitgerezen is. Ze moet door en door gaar en soepel zijn en een dun, zacht korstje hebben.
Men kan een dergelijk effect verkrijgen als men onderstaande **werkwijze** volgt:
1. De boter met de suiker tot „room" roeren. Hiermede

wordt bedoeld, dat de boter geroerd wordt tot een sterk glanzende, zalfachtige massa, die bij het roeren een knetterend geluid geeft en bij het optrekken scherpe punten maakt. Als de boter met de suiker geroerd wordt, gaat het tot room roeren gemakkelijker dan wanneer de boter apart wordt zacht geroerd. Harde boter vóór het roeren week laten worden.

2. De eieren aan het mengsel toevoegen. Hierbij telkens nadat een ei is toegevoegd, de massa roeren tot het deeg gelijkmatig is. Het eiwit kan ook op het laatst stijfgeklopt worden toegevoegd.

3. Bloem en bakpoeder samen zeven, waardoor het bakpoeder gelijkmatig door de massa verdeeld wordt. De bloem door het mengsel van boter, suiker en eieren roeren, zolang, tot dit alles een gelijkmatige, luchtige, soepele, licht-citroengele massa geworden is. Het deeg nu en dan van de kanten van de kom afnemen en door het andere deeg mengen. Als er minder eieren gebruikt worden, is het nodig melk of vruchtensap toe te voegen. Dit doet men het best, als een deel van de bloem door het deeg is geroerd, dus voordat het deeg tot zo'n droge massa is gemaakt, dat het daardoor de luchtigheid verloren zou hebben.

4. Wordt er vulsel gebruikt, dan dit klein gesneden (sucade) en droog (krenten en rozijnen) toevoegen. Als men deze voorzorgen niet neemt, heeft het vulsel kans te zakken.

5. Op de bodem van de vorm waar de cake voor het keren niet losgemaakt kan worden, moet een ingevet papier gelegd worden, zodat het gebak niet kleeft aan de vorm. Wil men de cake tegen te veel onderwarmte beschutten, dan kan men de gehele cakevorm voeren, desnoods met een dubbele laag boterhampapier.

6. De cakemassa dadelijk na het roeren in de vorm overdoen en de vorm niet verder dan tot $\pm$ $^2/_3$ der hoogte vullen. Het is geen bezwaar als men het deeg in de vorm nog even laat staan vóór het bakken, als men de luchtige massa maar niet breekt b.v. door overbrengen of roeren van het deeg.

7. De oven matig warm laten worden, zodat de cake gebakken wordt bij een temperatuur van $\pm$ 150° C. Meer onderwarmte geven dan bovenwarmte. Als er spoedig een bovenkorst gevormd wordt, is de cake nog niet uitgerezen. Rijst het deeg na de korstvorming, dan barst de korst en de

inhoud komt daardoor naar boven. De korst moet dus gevormd worden nadat het deeg is uitgerezen. Het gerezen deeg is eerst nog slap en heeft bij afkoeling van de oven kans in te zakken. De oven dus zoveel mogelijk gesloten houden en niet eerder naar de cake kijken, (tenzij door een gedeeltelijk geopende ovendeur), dan wanneer ze gerezen is en wat vast begint te worden; dit is pas na $^1/_2$ u. De cake $1^1/_2$ à $1^3/_4$ u. in de oven laten staan.

8. Als men de oven goed kan regelen en op temperatuur kan houden, is men er vrijwel zeker van, dat de cake in de aangegeven tijd gaar is. Toch is het goed, dat men er op let of de cake loslaat van de kanten door het samentrekken van het deeg bij het gaar worden, of het deeg veerkrachtig aanvoelt en een druk geen indruk achterlaat. Een breinaald, die in het midden van het deeg gestoken wordt, moet er droog uitkomen. Als het deeg niet gaar is, kleeft er vochtig deeg aan.

9. De gebakken cake dadelijk losmaken langs de kanten van de vorm, keren en op een taartrooster (of zeef) leggen tot ze geheel koud is. Cake wordt niet spoedig „oud". Eigenlijk is ze smakelijker als ze een dag oud is, dan wanneer ze pas gebakken is. Cake wordt gewoonlijk niet gegarneerd, ofschoon een taartgarnering er wel op kan worden aangebracht als men om een of andere reden een versierde cake wenst. Bij de garnering echter rekening houden met de wijze, waarop cake gesneden wordt en b.v. geen grote, vaste vruchten er op leggen, die het snijden bemoeilijken.

Bakpoeder.

Een gelijke hoeveelheid van dubbelkoolzure soda, gemalen wijnsteenzuur en meel b.v. aardappelmeel of crême de riz droog dooreenmengen en samen zeven, zodat alles gelijkmatig gemengd wordt. Het poeder droog bewaren b.v. in een gesloten stopflesje.
Ten hoogste 3 g bakpoeder per 100 g bloem gebruiken.
Zelfrijzend bakmeel is bloem, die met een of ander bakpoeder gemengd is en waaraan tot 10% zetmeel kan zijn toegevoegd.

Cake I (algemeen recept).

200 g banketbakkersbloem of 160 g bakkersbloem en 40 g aardappelmeel	200 g boter of minder 200 g suiker

4 eieren	(3 g bakpoeder)
vanillemerg	zout

De boter met de suiker tot room roeren, de eieren, het zout en het vanillemerg toevoegen en de massa enige tijd goed dooreenmengen. De bloem (met bakpoeder gemengd) toevoegen en alles samen roeren tot een luchtige, soepele, lichtgele massa verkregen is. De cakevorm vet maken, op de bodem een vetgemaakt stukje boterhampapier leggen, de cakemassa erin gieten, en de bovenkant van de massa tegen de kanten iets hoger laten staan dan in het midden. De cake in een matig warme oven (bij ± 150° C.) laten rijzen en gaar en lichtbruin bakken, $1^1/_4$ à $1^1/_2$ u. De cake, waar het nodig is, los maken van de kanten, keren en op een taartrooster laten afkoelen.
Zie ook de algemeen voorschriften voor het bereiden van cake, blz. 387.

Cake II (goedkoper recept).

200 g bloem en 5 g bakpoeder of 200 g zelfrijzend bakmeel	2 eieren
	± $^3/_4$ dl melk
	geraspte citroenschil
100 à 150 g boter	zout
200 g suiker of wat minder	

Bereiding als cakerecept I. De melk toevoegen als een deel van de bloem door het mengsel van boter, suiker en eieren is geroerd.

Kleine cakes (± 30 stuks).

Het cakedeeg, bereid volgens recept I of II in metalen vormpjes of in papieren caisses bakken. Baktijd $^1/_2$ à $^3/_4$ u. Naar verkiezing de bovenkant garneren (zie blz. 428).

Gembercake.

Bestanddelen en bereiding als cakerecept I of II.
100 g klein gesneden gember door het deeg mengen.
Voegt men ook gemberstroop toe, dan bij recept I voor 3 lepels gemberstroop 1 ei minder nemen en bij recept II zoveel melk minder nemen als men gemberstroop toevoegt; ook wat minder suiker nemen.

Vruchtencake.

Bestanddelen en bereiding als cakerecept I of II (zie boven).

100 g geconfijte kersjes of andere vruchten door het deeg roeren.

Kerstcake.

Bestanddelen en bereiding als cakerecept I of II (blz. 389, 390); 5 g bakpoeder door de bloem mengen en 250 g gewassen en gedroogde krenten en rozijnen, klein gesneden sucade en oranjesnippers door het deeg roeren. Eveneens toevoegen geraspte schil van citroen, sinaasappel of mandarijn of iets gemberpoeder. De cake op de gewone wijze bakken, de oven echter vooral niet te warm nemen, want een deeg met veel vulsel rijst langzaam. Baktijd $1^1/_2$ à 2 u.
De afgekoelde cake bedekken met wit, ondoorschijnend glazuur, (zie blz. 430) en versieren met een Kerstgarnering als een Kerstboompje of een Kerstmannetje en kleine versieringen in rood en groen.
De ronde cake ziet er feestelijk uit wanneer op een grote cake een kleinere cake geplaatst wordt, die met jam of glazuur op elkaar geplakt worden en die tezamen met glazuur worden bedekt en versierd.

Citroencake, Sinaasappelcake.

Bestanddelen en bereiding als cakerecept I of II (blz. 389, 390). Geraspte citroen- of sinaasappelschil en vruchtensap toevoegen. Bij recept I voor $^1/_4$ à $^1/_2$ dl sap, een ei minder nemen of bij recept II zoveel melk minder nemen als men vruchtensap toevoegt.

Rozijnencake.

200 g bloem en 5 g bakpoeder of	2 eieren
	$^3/_4$ dl melk
200 g zelfrijzend bakmeel	150 g rozijnen
100 g boter of minder	geraspte citroenschil
150 g suiker	zout

Omdat de smaak van de rozijnen sterk uitkomt en de rozijnen de cake minder droog maken, is dit een geschikte cake om met weinig boter en eieren te bereiden. Daarom is hiervoor gekozen recept II, blz. 390. De schoongemaakte en gedroogde rozijnen door de cakemassa roeren. Deze cake vrij dik snijden, daar ze anders kruimelt.

Kruidtaart I.

200 g bloem	4 theelepels fijne kaneel
200 g boter of minder	2 theelepels fijne kruidnagelen

200 g donkerbruine suiker
200 g krenten en rozijnen
3 à 4 eieren
$2^1/_2$ theelepels nootmuskaat
zout

De boter tot room roeren en met de eieren, zout en bloem enige tijd roeren tot een luchtige massa verkregen is. De kruiden en de schoongemaakte en gedroogde krenten en rozijnen en de suiker door het deeg roeren en het dadelijk na het mengen bakken, want de bruine suiker lost gemakkelijk op en maakt het deeg dun, waardoor de krenten en rozijnen licht zakken. Daarom is het aan te bevelen de suiker op het laatst door het deeg te roeren. De taart in een matig warme oven bakken, 1 à $1^1/_4$ u.
Deze cake bij voorkeur in een taartvorm bakken, zodat het gebak minder hoog wordt dan in een cakevorm. Dit is gewenst omdat het deeg vrij dun is en bij de hoge deegmassa in de cakevorm het vulsel tijdens het bakken meer kans van uitzakken heeft dan bij de dunnere laag in de taartvorm. Kruidtaart kan ook zonder krenten en rozijnen worden gemaakt. De aangegeven kruiden kunnen ook vervangen worden door de kruiden, die bij spekkoek genoemd zijn.

Kruidtaart II (Helenacake).

300 g bloem en 5 g bakpoeder of 250 g zelfrijzend bakmeel
300 g boter of minder
300 g suiker
4 eieren
100 g rozijnen
50 g sucade
1 theelepel kaneel
$^1/_2$ theelepel fijne kruidnagelen
zout

Bereiding als cakerecept I (zie blz. 389). De gewassen en gedroogde rozijnen, de klein gesneden sucade en de kruiden door de cakemassa mengen. Baktijd $1^1/_2$ u. Deze cake vrij dik snijden. Het is een uitstekende cake.

Poundcake.

250 g bloem en 5 g bakpoeder of 250 g zelfrijzend bakmeel
125 g boter
125 g suiker
4 eieren
(een weinig melk)
250 g krenten en rozijnen
25 g sucade
10 g snippers
geraspte citroenschil
zout

Bereiding als cakerecept I, blz. 389.

De schoongemaakte en gedroogde krenten en rozijnen en de gesneden sucade en snippers door de cakemassa mengen. De oven vooral niet te warm nemen, want een deeg met veel zwaar vulsel rijst langzaam. Baktijd $1^1/_2$ à 2 u.
Deze sterk gevulde cake dun snijden.

Chocoladecake.

200 g bloem en 5 g bakpoeder of 200 g zelfrijzend bakmeel	200 g suiker 2 eieren $^3/_4$ dl melk
150 g boter of minder	zout

Voor de helft van het deeg, waarvan chocoladedeeg gemaakt wordt, bovendien nog:

20 g cacao
40 g suiker
$1^1/_2$ lepel melk
} of 100 g chocolade-couverture
$1^1/_2$ lepel melk

Bereiding als cakerecept II, (zie blz. 390). Door de helft van het cakedeeg cacao, suiker en melk of fijngeschaafde chocolade-couverture en melk roeren.
Van de 2 deegsoorten afwisselend een deel in een beboterde cake- of taartvorm leggen, waarvan de bodem met een beboterd stukje boterhampapier is bedekt. De cake in een matig warme oven $1^1/_4$ à $1^1/_2$ u. bakken.

Kastanjetaart.

25 mooie kastanjes ($\pm$ 250 g)	vanillemerg
100 g boter	3 eieren
100 g suiker	zout

De kastanjes wassen (kastanjes, die in water drijven zijn aangevreten of voos), 5 à 10 min. koken in ruim water, schillen terwijl ze nog heet zijn en ze dadelijk overdoen in zoveel water, dat ze juist onderstaan. De kastanjes gaar koken, $\pm$ $^1/_2$ u. ,laten uitlekken en door een zeef wrijven of fijn malen. Hierna van de verschillende bestanddelen een luchtig cakedeeg maken: de boter en de suiker roeren met vanillemerg en zout, de eidooiers en de kastanjepurée er door roeren en op het laatst het stijfgeklopte eiwit er door mengen. De massa dadelijk overdoen in een met boter vetgemaakte springvorm (een blikken vorm met papier voeren, omdat de minste aanraking met ijzer de taart aan de buitenkant doet verkleuren) en de taart gaar en lichtbruin bakken, $^3/_4$ à 1 u. De taart is week

als ze heet is; ze daarom laten afkoelen vóórdat ze uit de vorm genomen wordt. De taart met poedersuiker bestrooien.

Spekkoek.

200 g bloem
400 g boter
400 g suiker
12 eieren
¾ nootmuskaat
2 theelepels fijne kruidnagelen
3 theelepels fijne kaneel
± 1½ theelepel fijne koreander of ketoembar
± 1½ theelepel fijne zout cardamon

250 g boter met alle suiker tot room roeren, 4 hele eieren en 8 dooiers er bij gedeelten doorroeren, de bloem, de kruiden en het zout toevoegen en het deeg roeren tot het soepel en luchtig is. Het stijfgeklopte wit van 8 eieren er mee vermengen. Keuren of de kruidengeur (die bij het bakken altijd voor een deel vervluchtigt) wel sterk genoeg is.
Een taartvorm of cakevorm met boter bestrijken en op de bodem een beboterd boterhampapiertje leggen. Een dun laagje deeg in de vorm leggen en dit laagje gaar en lichtbruin bakken; met een klein deel van de apart gehouden boter het gebakken laagje bestrijken en hierop weer een dun laagje deeg leggen. Op deze wijze doorgaan tot deeg en boter zijn opgebruikt. De onderwarmte verminderen en de bovenwarmte vermeerderen nadat er enige laagjes gebakken zijn. Aan te bevelen is, om, als er enige laagjes gebakken zijn, de vorm (een vorm met vaste bodem) in de oven in een braadslee of wijde pan met heet water te plaatsen; men loopt dan geen gevaar, dat de onderkant te donker wordt.
De spekkoek uit de vorm nemen, geheel koud laten worden en in dunne plakjes snijden, hetgeen met dit soepele deeg zeer goed gaat. Dit fijne, bewerkelijke Indische gebak is dikwijls een verjaringstractatie. Het wordt door banketbakkers per gewicht verkocht.
(Van de cardamon de vliezige wandjes wegnemen en de zaadjes in een mortier fijn stampen. Koreander kopen als vruchtjes of gemalen; gewoonlijk is ze geuriger als men ze kort voor het gebruik fijn stampt).

Kruidkoek zonder eieren met bruine suiker (Ontbijtkoek).

250 g bloem en 5 g bakpoeder (of iets meer, ten hoogste 8 g)
¼ theelepel peper (of gemberpoeder)
(50 g gember)
(50 g sucade)

150 g donkerbruine suiker | geraspte schil van 1 citroen
1 theelepel kaneel | 2 dl melk
1/4 „ fijne kruidnagelen | zout

Bloem en bakpoeder samen zeven. (Gember en sucade klein snijden.) Alle bestanddelen, behalve de melk, in een kom doen en dooreenmengen. Daarna de melk toevoegen en de massa roeren tot ze gelijkmatig is. Het deeg overdoen in een vetgemaakte cakevorm, waarvan de bodem met een vetgemaakt boterhampapiertje is bedekt en het in een matig warme oven laten rijzen en gaar bakken, 1 1/2 à 2 u.
In plaats van de genoemde kruiden kunnen ook koekkruiden gebruikt worden.

Gekookte Kruidkoek.

250 g bloem en 10 g bakpoeder of zelfrijzend bakmeel.

40 g custardpoeder of maizena
100 g bruine suiker en 2 lepels stroop of 150 g bruine suiker
2 theelepels koekkruiden
1 dl water
zout

Bereiding van het deeg als kruidkoek zonder eieren. Het deeg overdoen in een beboterde bus of pan; de vorm tot op 2/3 vullen. De koek „au bain marie" in de gesloten vorm gaar koken. Kooktijd 1 1/2 à 2 u.
Voor het keren de koek even laten drogen en aan alle kanten losmaken.
In plaats van bruine suiker, stroop en koekkruiden kunnen ook basterdsuiker, jam en citroenschil gebruikt worden.

Gekookt Roggebrood.

1 kg (grof) gemalen rogge | 20 g zout
3 dl. heet water | (4 lepels stroop)

Water met stroop en zout warm laten worden, de gemalen rogge toevoegen en alles dooreenkneden tot het deeg gelijkmatig vochtig is. Het deeg overdoen in een ingevette bus of pan, dichtdekken en „au bain marie" gaar koken, ± 4 uur. Het brood uit de vorm nemen en laten opdrogen. Een roggebrood van 500 g moet ± 3 uur koken.

BISCUITDEEG.

Bestanddelen. Dit luchtige, droge deeg bestaat uit *eieren*, *suiker* en *bloem*. Soms wordt er gesmolten boter aan toegevoegd in een hoeveelheid van ± 25 g per ei, waardoor het deeg uit dezelfde bestanddelen bestaat als het cakedeeg, dat echter minder luchtig is, ook al wordt de cake gemaakt met stijfgeklopt eiwit. Omdat de eieren een hoofdbestanddeel van het deeg uitmaken en ook, omdat ze zeer luchtig geklopt moeten kunnen worden, zijn verse eieren nodig.
Voor de suiker is kristalsuiker goed te gebruiken, ofschoon de Franse kok aan poedersuiker de voorkeur geeft. Voor biscuitdeeg bij voorkeur fijne banketbakkersbloem gebruiken. Toch wordt ook dan een deel van de bloem ($^1/_4$ à $^1/_3$) nog door zetmeel vervangen. Gebruikt men bakkersbloem, dan kan zelfs voor de helft zetmeel (of crême de riz) genomen worden.
Over de **verhouding** der bestanddelen is verder het volgende op te merken:
Per ei 15 à 50 g bloem en zetmeel gebruiken. Hier liggen dus vele tussenwegen. Als er weinig bloem en zetmeel gebruikt wordt, is het deeg luchtiger, zachter en fijner, dan indien er een grote hoeveelheid bloem en zetmeel door het deeg gemengd wordt.
Meestal wordt er voor het deeg meer suiker dan bloem genomen. Men moet dit echter niet doen, indien de hoeveelheid bloem en zetmeel per ei 40 à 50 g bedraagt. Dan is een gelijke hoeveelheid voldoende.
Volgens de zegegevens kan een **recept** voor een fijn biscuitdeeg b.v. bestaan uit:

3 eieren 30 g bloem 30 g zetmeel	60 g	100 g suiker vanillemerg zout

Een recept voor een eenvoudig biscuitdeeg kan b.v. bestaan uit:

3 eieren 80 g bloem 40 g zetmeel	120 g	120 g suiker geraspte citroenschil zout

Voor het maken van het deeg zijn 2 **bereidingswijzen** te volgen:
I. De eidooiers dik kloppen met de suiker; stijfgeklopt eiwit, gezeefde bloem en zout er luchtig doormengen en het deeg, dat door het apart stijfgeklopte eiwit licht uitzakt, dadelijk bakken in een matig warme oven (150° C.).
II. De hele eieren met de suiker in een verwarmde kom zo lang kloppen, tot ze zo dik zijn, dat de massa als een lint van de lepel valt (de Franse kok geeft met „le ruban" de dikte van dit deeg aan). De massa mag slechts langzaam gelijk vloeien. De gezeefde bloem en het zout luchtig door de massa mengen. De taart in een matig warme oven bakken (150° C.).
Op deze manier bereid, zakt het deeg niet licht uit. Deze bereidingswijze vraagt niet meer tijd dan de vorige.
Voor het **bakken** van ieder biscuitdeeg, en zeker voor een deeg met weinig bloem, geldt, dat het eerste kwartier de oven niet geopend mag worden om te voorkomen, dat het deeg, dat nog niet gaar en nog slap is, zou neerslaan. Tegen de tijd dat het gebak goed kan zijn, d. i. na 30 à 40 min. voor een taart van 3 à 4 eieren, keuren of deze inderdaad gaar is. Het deeg laat dan los langs de kanten en het is soepel en veerkrachtig; een er in gestoken breinaald komt er droog en schoon uit. De taart nog een paar minuten in de vorm laten staan, voordat ze er uit genomen wordt en daarbij het gebak beschermen tegen te snelle afkoeling.
Variaties zijn te maken door het toevoegen van vanille, citroenschil, amandelen, koffie, chocola, likeur. Aan het deeg kunnen verschillende vormen gegeven worden b.v. door het tot lange koekjes te spuiten, het in vormpjes te bakken, het te bakken in papieren caisses of door een vier kant baksel in vierkantjes te snijden, b.v. voor het maken van kleine biscuitgebakjes, die wel soiréetjes genoemd worden.
Biscuitdeeg kan op velerlei wijzen toegepast worden. Het gebak wordt bij voorkeur gevuld en kan gegarneerd worden met jam (dikwijls met abrikozenjam), met banketbakkersroom, met crême au beurre. Bovendien wordt iedere laag van de taart wel doordrenkt bijv. met verdunde likeur, verdunde essence, vruchtensap. Ook wordt een lage biscuittaart wel bedekt met een laag bavarois.
Biscuitgebak wordt gebruikt voor het voeren van een Charlotte-vorm en wordt gegeven bij citroenvla, Rijnwijnvla, chocoladevla e. a. dergelijke gerechten.

Biscuitdeeg I (algemeen recept).
Biscuit de Savoie.

3 eieren	40 g maizena of crême de riz
120 g suiker	vanillemerg
40 g bloem	zout

In een verwarmde kom de hele eieren met de suiker zó stijf kloppen, dat de massa langzaam gelijk vloeit. Het gezeefde meel en het zout er luchtig mee vermengen. Een taartvorm insmeren met boter, bestrooien met bloem of poedersuiker, het deeg er in gieten en het in een matig warme oven (± 150° C.) gaar en heel lichtbruin bakken, 30 à 40 min. De taart uit de oven nemen, een paar minuten in de vorm laten staan, dan losmaken, uit de vorm nemen en op een rooster laten uitdampen. Voor het vullen en garneren van het gebak zie blz. 428.

Eenvoudig biscuitdeeg II.
(algemeen recept).

3 eieren	40 g maizena
120 g suiker	geraspte citroenschil
80 g bloem	zout

Bereiding als vorig recept.

Biscuitdeeg met boter III.
Gâteau mousseline.

Bestanddelen en bereiding als biscuitdeeg I of II. Per ei 25 g boter smelten zonder ze heet te laten worden en de boter toevoegen nadat de bloem door het deeg gemengd is. Dit biscuitrecept kan voor alle biscuittaarten gebruikt worden.

Mokkataart van biscuitdeeg.
(Voor een vorm van ± 20 cm middellijn).

Bestanddelen en bereiding als biscuitdeeg I, II of III.

Voor de mokkaboter:

125 g boter	1/4 à 1/2 dl sterk koffie-
50 g poedersuiker	extract

Bereiding mokkaboter zie eenvoudige crême au beurre blz. 431. De afgekoelde taart in enige lagen snijden, de mokkaboter er tussen leggen, ook de zijkanten er mee bestrijken en de kanten afwerken met chocolade-hagelslag of met gemalen

en geroosterde amandelen. De bovenkant met crême au beurre bespuiten of bestrijken. (Zie blz. 431).

Paastaart van biscuitdeeg.

Bestanddelen en bereiding als biscuitdeeg I, II of III (zie blz. 398).
De taart bedekken met chocoladeglazuur (zie blz. 430) of een laagje chocolade-crême au beurre (zie blz. 431), bestrooid met chocolade-hagelslag. De zijkanten op gelijke wijze afwerken. De taart garneren met toepasselijke versieringen, als daar zijn vogelnestjes van gespoten chocolade-crême au beurre, kleine Paaseitjes, kuikentjes, Paashaasjes en sucade, geconfijte vruchten of amandelen voor grasprietjes en bloemetjes.

Roomtaart van biscuitdeeg.

(Voor een vorm van ± 20 cm middellijn).

Bestanddelen en bereiding als biscuitdeeg I, II of III (zie blz. 398).
Voor de roomvla zie het recept op blz. 432.
De afgekoelde taart in enige lagen snijden, de roomvla er tussen leggen (of een laag roomvla en een laag jam er tussen leggen) en de bovenkant van de taart garneren met glazuur en vruchten of jam en vruchten of op een andere wijze, zoals beschreven is bij garneren van gebak blz. 428.

Ananastaart van biscuitdeeg.

(Voor een vorm van ± 20 cm middellijn).

Bestanddelen en bereiding als biscuitdeeg I, II of III.
De ananas bij voorkeur in een suikerstroop zoeter maken. De afgekoelde en in lagen gesneden taart vullen met roomvla (zie blz. 432) waar doorheen klein gesneden ananas is gemengd. De zijkanten afwerken, (zie blz. 429); de bovenkant b.v. afwerken met waterglazuur, waarin het water door ananassap is vervangen en met goed uitgelekte stukken ananas of met abrikozenjam of bessengelei, waarop stukken ananas worden gelegd.

Vruchtentaart van biscuitdeeg.

Bestanddelen en bereiding als biscuitdeeg I, II of III (zie blz. 398).
De taart vullen met roomvla of jam. De bovenkant garneren met jam of glazuur, waarop verschillende geconfijte vruchten

of zoeter gemaakte en goed uitgelekte vruchten „au jus" zijn gelegd.

Soiréetjes van biscuitdeeg.

Bestanddelen en bereiding als van biscuitdeeg I, II of III (zie blz. 398).

Bij voorkeur vierkante vormen b.v. koekjesblikjes gebruiken en het deeg ± $1^1/_2$ cm hoog in de vormen gieten. Van een deeg van 3 eieren snijdt men ± 20 gebakjes. Voor het vullen en garneren zie blz. 428. De gebakjes naar verkiezing in papieren caisses opdoen. Het deeg kan ook in deze papieren bakjes gebakken worden. Ze kunnen dan niet worden gevuld; daarom verdient het aanbeveling het deeg met boter te bereiden (recept III).

Gebakjes van biscuitdeeg met bavarois.

Hiervoor een laag biscuitdeeg bakken b.v. in een koekjesblik. Het gebak keren, in 2 plakken snijden en ieder met de aangesneden kant boven, in een blik leggen. Het is dus gemakkelijk als men een tweede blik heeft van hetzelfde formaat, waarin men de 2de helft van het biscuitgebak kan leggen. Op het afgekoelde gebak een laag van een of ander bavarois-puddingmassa gieten (zie blz. 329 tot blz. 332), deze stijf laten worden en het gerecht in stukken snijden, geschikt voor theegebakjes. De gebakjes garneren met stijfgeklopte room en (of) met vruchtjes, b.v. verse aardbeitjes, stukjes ananas uit blik, geconfijte kersjes, en naar verkiezing opdoen in papieren caisses.

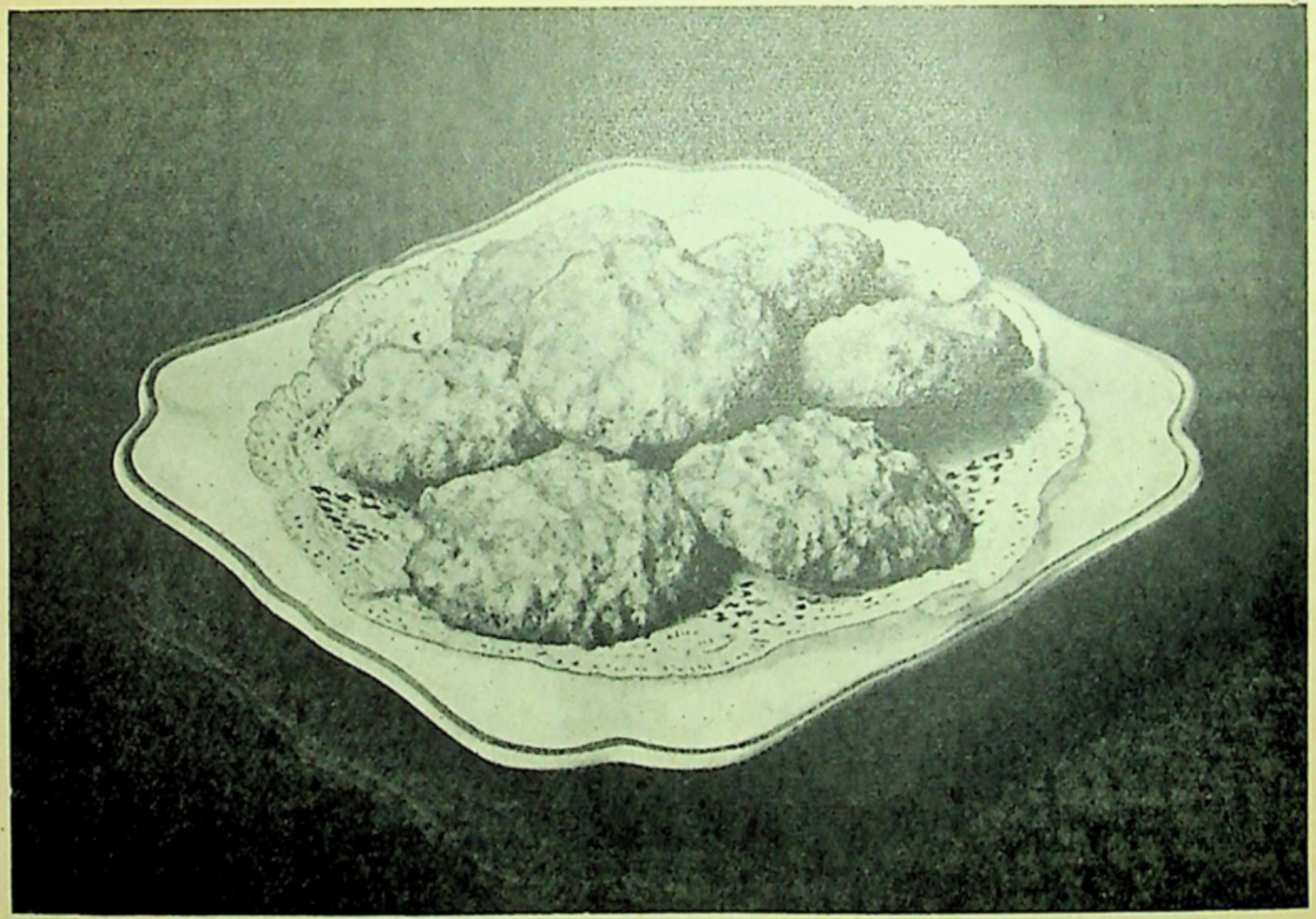
Gebak van biscuitdeeg met bavarois.

Zie voor de bereiding en de garnering het vorig recept. In dit geval kan een gewone taartvorm dienst doen. Het gebak naar verkiezing op een taartpapier opdoen.

Amandeltaart van biscuitdeeg (Zachte Wener taart).

3 eieren
75 g suiker
75 g bloem
75 g maizena
75 g amandelen
5 g bakpoeder
zout

Bereiding als biscuitdeeg I, blz. 398. De gemalen en geroosterde amandelen tegelijk met het gezeefde meel, het bakpoeder en het zout door de dikgeklopte eieren mengen.



Macarons van geraspte cocosnoot

Recept blz. 439

Bij dit gebak is bakpoeder opgegeven, omdat de zware amandelen het rijzen bemoeilijken.

Chocoladetaart van biscuitdeeg.

3 eieren
120 g suiker
60 g bloem
30 g maizena
30 g cacao
(5 g bakpoeder)
zout

Bereiding als biscuitdeeg I, blz. 398. De cacao (en het bakpoeder) tegelijk met het meel toevoegen.

Opgerolde koek van biscuitdeeg.

3 eieren
75 g suiker
60 g bloem
zout
½ potje jam
waterglazuur
geconfijte vruchtjes of snippers

Biscuitdeeg maken van eieren, suiker, bloem en zout (zie blz. 398). Een bakplaat insmeren met boter. Een boterhampapier er op leggen en de randen omvouwen en rechtop zetten in verband met de grootte van de koek. Het papier ook met boter besmeren. Het deeg op het papier uitgieten ter dikte van ± 1½ cm en het deeg in een vrij warme oven (175° C.) gaar en heel lichtbruin laten worden. Baktijd 10 min. De koek met het papier op de vette bakplaat omkeren, zodat het papier boven ligt en nu het papier er af trekken.
De zo nodig weekgemaakte jam vlug over de koek uitstrijken en de koek dadelijk stevig oprollen. De zijkanten bijsnijden. De afgekoelde koek bedekken met waterglazuur (zie blz. 430) en dadelijk daarna garneren met geconfijte vruchtjes of snippers. Dit gebak kan ook gevuld en gegarneerd worden met crême au beurre (zie blz. 431) of gegarneerd worden met abrikozenjam en zoete vruchten au jus, die ook met jam bestreken worden.

MOSCOVISCH GEBAK.

Bestanddelen. Dit zeer luchtige deeg bestaat uit *eieren, suiker, boter* en *bloem*. Dikwijls bestaat het vulsel uit krenten, rozijnen en sucade, soms ook wordt er gember toegevoegd. Ook hierbij is het gebruik van banketbakkersbloem met ± 1/5 zetmeel, of bakkersbloem met ± 1/4 zetmeel gewenst. Over de **verhouding** der bestanddelen is verder het volgende op te merken: per ei gebruiken 20 g boter, 20 g suiker en ruim 20 g, liefst 25 g, bloem en zetmeel. De bestanddelen van het deeg komen ongeveer overeen met die van een fijn biscuitdeeg met boter.
Bezuinigen op het aantal eieren is niet mogelijk (tenzij men kunstmiddelen gebruikt) als men eengoed moscovisch gebak wil bereiden, want ze zijn nodig om het deeg zo luchtig te maken als moscovisch gebak wezen moet.

Volgens deze gegevens is het **grondrecept:**

125 g bloem en zetmeel	5 eieren
100 g boter	zout
100 g suiker	

De authentieke **bereidingswijze** van dit deeg is: de eidooiers dik roeren met de suiker, het eiwit zeer stijf kloppen (in een grote kom), de harde boter door de bloem hakken tot het mengsel er uitziet als broodkruim. Iets zout toevoegen.
Het *mengen* van de bestanddelen moet zodanig geschieden, dat het gebak zo luchtig mogelijk wordt. Op het eiwit de bloem met boter, de suiker met eidooiers (en het vulsel) leggen en de bestanddelen omleggen tot ze door de gehele massa gelijkmatig gemengd zijn. Als het mengen te kort geschiedt, is het deeg te los en zakken de zwaardere bestanddelen; geschiedt het mengen te lang, dan wordt te veel lucht uit het eiwit verdreven. Als het deeg gemengd is, moet de vorm klaar staan, beboterd en met bloem bestoven en de oven moet warm zijn, 150° C. voor deeg zonder vulsel, 175° C. voor deeg met vulsel. Het deeg dadelijk in de vorm doen en bakken. Het eerste kwartier niet in de oven kijken. Na 3/4 u. is het gebak gaar: tot binnenin toe droog, veerkrachtig en losgelaten van de kanten. Het gebak dan uit de oven nemen, geleidelijk afkoelen, na enige minuten losmaken van de vorm waar dit nodig is, keren en laten uitdampen op een teefje.

Een tulband dik met poedersuiker bestrooien, een taart garneren op een der vele wijzen, die zijn aangegeven bij garneren van gebak (blz. 428).
Wordt er vulsel gebruikt, dan de krenten en rozijnen schoonmaken en goed drogen, want als ze nat zijn, zijn ze zwaar en zakken in het deeg. Sucade en gember klein snijden. Gemberstroop moet niet toegevoegd worden; het deeg zou te dun worden.
Van moscovisch deeg zijn dezelfde taarten te maken als die aangegeven zijn bij biscuitdeeg.

Moscovisch gebak zonder vulsel
(Blind moscovisch gebak) (algemeen recept).

100 g bloem, 25 g zetmeel	5 eieren
100 g boter	zout
100 g suiker	

De eidooiers dik roeren met de suiker, het eiwit zeer stijf kloppen, de harde boter zeer fijn door de bloem hakken en zout toevoegen. Alle bestanddelen op het stijfgeklopte eiwit leggen en alles luchtig dooreenmengen, direct overdoen in een beboterde en met bloem bestrooide vorm en in een vrij warme oven (150° C.) gaar en lichtbruin bakken ± $^3/_4$ u. De taart uit de oven nemen, een paar minuten in de vorm laten staan, dan losmaken, uit de vorm nemen en op een rooster laten uitdampen. Voor het garneren van gebak, zie blz. 428.

Moscovisch gebak met vulsel (Tulband, Taart).

100 g bloem, 25 g zetmeel	5 eieren
100 g boter	100 g krenten, rozijnen,
100 g suiker	zout (sucade

Bereiding als moscovisch gebak zonder vulsel, (zie vorig recept). Het gebak echter bakken bij een temperatuur van 175° C. De schoongemaakte en gedroogde krenten en rozijnen en de kleingesneden sucade met de andere bestanddelen op het stijfgeklopte eiwit leggen en alles luchtig dooreenmengen. Voor het vullen en garneren van gebak, zie blz. 428.

Moscovisch gebak met gember. (Tulband, Taart).

Bestanddelen en bereiding als moscovisch gebak met vulsel (zie vorig recept). In plaats van krenten, rozijnen en sucade 100 g klein gesneden gember toevoegen.

Zachte Wenertaart (Moscovisch gebak met amandelen).

Bestanddelen en bereiding als moscovisch gebak met vulsel, blz. 403. In plaats van krenten, rozijnen en sucade, 100 g gemalen (en geroosterde) amandelen toevoegen. De taart vullen met jam.

Byoutaart.

Bestanddelen en bereiding als moscovisch gebak met vulsel, blz. 403. De taart vullen met banketbakkersroom en garneren, zie blz. 428.

Roomtaart van moscovisch deeg.

Bestanddelen en bereiding als moscovisch gebak zonder vulsel, blz. 403. De taart vullen met banketbakkersroom en garneren, zie blz. 428.

Mokkataart, Crême au beurre-taart van moscovisch deeg.

Bestanddelen en bereiding als moscovisch gebak zonder vulsel, blz. 403. De taart vullen en garneren met mokkaboter of met een andere crême au beurre, zie blz. 428.

Opgerolde koek van moscovisch deeg.

Bestanddelen en bereiding van het deeg als moscovisch gebak zonder vulsel, blz. 403.
Zie verder het recept opgerolde koek van biscuitdeeg, blz. 401.

Ananastaart van moscovisch deeg.

Bestanddelen en bereiding als moscovisch gebak zonder vulsel, blz. 403. Zie voor het vullen en het garneren ananastaart van biscuitdeeg, blz. 399.

Vruchtentaart van moscovisch deeg.

Bestanddelen en bereiding als moscovisch gebak zonder vulsel, blz. 403. Zie voor het vullen en het garneren vruchtentaart van biscuitdeeg, blz. 399.

Soiréetjes van moscovisch deeg.

Bestanddelen en bereiding als moscovisch gebak zonder vulsel, blz. 403. Voor soiréetjes, die in papieren caisses gebakken worden, is het deeg met een vulsel van amandelen of krenten, rozijnen en sucade of gember aan te bevelen. Zie ook soiréetjes van biscuitdeeg, blz. 399.

GISTDEEG.

Brood en gebak.

Dit deeg, dat in de eerste plaats belangrijk is om de broodbereiding, biedt ons bovendien vele mogelijkheden voor variaties.

Bestanddelen. Het deeg bestaat uit *bloem, melk* of *water, gist* en *zout*.

Als *bloem* is hier de bakkersbloem te verkiezen, die een goed gerezen product kan geven. Het is goed, de bloem bijtijds op een warme plaats te zetten. Is de bloem koud, dan de vloeistof wat warmer nemen. Het deeg rijst n.l. het best bij 32° C., een temperatuur, die we lauw noemen en die even hoog is als de gemiddelde huidtemperatuur, zodat we een vloeistof van die temperatuur noch als warm, noch als koud waarnemen. Boven 45° C. is de gist onwerkzaam. Dikwijls wordt *melk* voor een gistdeeg gebruikt. Het gebak (ook brood) wordt door het gebruik van melk minder spoedig oud dan bij het gebruik van water. Het gebruik van water geeft een croquante korst. Bruin brood is bijna altijd waterbrood.

De *gist* (een verzameling van levende gistcellen) is het werkzame bestanddeel, waardoor het deeg rijst. De gist zet een deel van de aanwezige suikerstoffen in de bloem om en splitst deze in alcohol en koolzuurgas. Het koolzuurgas, dat bij verwarming nog uitzet, drijft het taaie, glutenrijke deeg uiteen. De alcohol, die in water is opgelost, vervluchtigt en ontwijkt bij verwarming en ondersteunt daardoor het rijzen van het deeg.

Gist moet vers zijn. Gist kan enkele dagen bewaard worden, koel en b.v. in nat boterhampapier of in een nat lapje. Wat langer kan men b.v. een vrij grote hoeveelheid bewaren, gedrukt op de bodem van een droge fles (grote jampot), die men omgekeerd zet in een schaaltje met een bodem water.

Verse gist is lichtgrijs, vochtig en kneedbaar. Oude gist is droog en kruimelig, is donkerverkleurd en kan niet meer samenpakken.

De hoeveelheid gist, die nodig is, hangt af van de tijd,

die voor het rijzen beschikbaar is, van de temperatuur, waaraan het deeg wordt blootgesteld en van het feit of er in het deeg zware bestanddelen voorkomen. De bakker gebruikt voor het brood 2% gist en laat het deeg bij voorkeur 3 u. rijzen. Door te lang rijzen verliest de gluten zijn samenhang, waardoor het deeg „verrekt" en in elkaar zakt. De gunstige temperatuur van de bakkerij en van alle gebruikte bestanddelen, maken het mogelijk, dat met zo weinig gist een goed resultaat verkregen wordt. In de huishouding en in de huishoudscholen zijn we in minder gunstige omstandigheden en hebben daarom meer gist nodig. In het algemeen kan 5% gist gerekend worden, tenzij er aan het deeg zwaar vulsel toegevoegd wordt (krentenbrood, gembertulband), of het deeg uitgerold wordt (Berliner bollen, bolus), in welke gevallen meer gist gebruikt wordt, n.l. ten hoogste 10%.
Voor het gebruik de gist met wat lauwe melk of lauw water vloeibaar roeren. Wordt er suiker aan gist toegevoegd, dan wordt de gist óók vloeibaar, maar de gist is in de sterke suikeroplossing in ongunstige omstandigheden.

Zout wordt toegevoegd in een hoeveelheid van 2% van het gewicht van de bloem. Wordt het deeg zoet gemaakt, door een zoet vulsel of suiker, dan kan wat minder zout gebruikt worden.

Variaties. *Het deeg wordt fijner gemaakt* door het toevoegen van boter of vet, eieren, suiker, kruiden en vulsel.
Boter of vet gesmolten toevoegen en per 100 g ± $^1/_2$ dl melk minder gebruiken.
Voor elk ei, dat toegevoegd wordt, eveneens $^1/_2$ dl melk minder gebruiken.
Omdat krenten en rozijnen wat vocht opnemen, moet er bij het gebruik van een grote hoeveelheid daarvan extra melk toegevoegd worden, n.l. per 200 g krenten en rozijnen ± $^1/_4$ dl.
Volgens bovenstaande gegevens zijn (afgeleid van het recept van brood) voor verschillende gebaksoorten de bestanddelen te gebruiken ongeveer in de verhoudingen, die in nevenstaand staatje zijn aangegeven.

Gebaksoort	bloem	melk	eieren	gist	boter	basterd suiker	zout	kruiden	vulsel
brood	1 kg	7 dl	—	50 g	—	—	20 g	——	——
fijn brood	,,	6½ ,,	—	50 ,,	100 g	50 g	20 ,,	——	——
eierbrood	,,	5½ ,,	2	50 ,,	100 ,,	50 ,,	20 ,,	——	——
gemberbrood . . .	,,	5 ,,	2	75 ,,	100 ,,	50 ,,	15 ,,	——	250 g gember, ½ dl gemberstroop.
eenvoudig krenten- of rozijnenbrood	,,	8 ,,	—	75 ,,	—	50 ,,	15 ,,	fijne kaneel	800 g krenten of rozijnen.
tulband	,,	4½ ,,	5	75 ,,	150 ,,	150 ,,	15 ,,	kaneel of citroen schil	600 g krenten en rozijnen, 100 g sucade.
Paasbrood of fijn krentenbrood	,,	3½ ,,	8	75 ,,	150 ,,	150 ,,	15 ,,	,, ,, ,,	450 g krenten, 450 g rozijnen, 100 g sucade.
Kerstbrood (als plaatbrood) (Weihnachtsstolle)	,,	2½ à 3[1]	4	75 ,,	250 ,,	150 ,,	15 ,,	citroenschil	250 g rozijnen, 150 g amandelen, 100 g sucade.
bolus	,,	3½ dl[2]	4	75 ,,	250 ,,	—	20 ,,	——	het vulsel wordt tussen het deeg gelegd.

[1]) Hier wordt wat minder melk gebruikt omdat het deeg als plaatbrood gebakken wordt.
[2]) ,, ,, ,, ,, ,, ,, ,, ,, ,, uitgerold wordt.

Deze verhoudingen kunnen gewijzigd worden als men het deeg fijner of goedkoper wil maken.

Wit brood.

Voor $1^1/_2$ kg brood of 4 broodjes van bijna 400 g

1 kg bloem	50 g gist
7 dl melk (of water)	20 g zout

De gist aanmengen met de lauwe melk, bloem en zout toevoegen en alles samen zó lang kneden, tot het deeg soepel is en van de kom loslaat. (Men kan het deeg nog soepeler maken door het enige keren met kracht op een tafel te slaan). Het deeg zo nodig in stukken verdelen, opmaken door het plat te slaan tot men een nagenoeg vierkante lap gekregen heeft, iets korter dan de lengte van de broodvorm. De lap oprollen en daarbij de omgevouwen kant stevig tegen het voorgaande deeg aandrukken. Het deeg met de laatste omslag op zij of naar onderen in een vetgemaakte broodvorm leggen, het deeg dichtdekken met een met iets bloem bestoven doekje en het op een warme plaats laten rijzen, gedurende minstens 1 u. Heeft de broodvorm geen naden, dan kan de vorm in lauw water gezet worden. Wanneer het deeg sterk gerezen is, het in een hete oven (± 250° C.) gedurende 40 min. gaar en bruin bakken. Even voordat het brood uit de oven genomen wordt, de bovenkant met water bestrijken om de korst glimmend te maken. Het brood, wanneer het uit de oven komt, dadelijk op een rooster keren, omdat de korst anders slap wordt.

Fijn brood.

1 kg bloem	100 g of minder boter of vet
$6^1/_2$ dl melk	50 g basterdsuiker
50 g gist	20 g zout

Bereiding als wit brood. De gesmolten, doch niet hete boter en de suiker vóór het kneden toevoegen.

Eierbrood.

1 kg bloem	100 g of minder boter of vet
$5^1/_2$ dl melk	50 g basterdsuiker
2 eieren	20 g zout
50 g gist	

Bereiding als wit brood. De gesmolten, doch niet hete boter, de suiker en de eieren vóór het kneden toevoegen.

Gemberbrood, Gembertulband.

1 kg bloem
5 dl melk
2 eieren
75 g gist
100 g boter of minder
50 g basterdsuiker
½ dl gemberstroop
250 g gember
15 g zout

Bereiding als wit brood, zie blz. 408. De gesmolten, doch niet hete boter, de suiker, de gemberstroop en de eieren vóór het kneden toevoegen. De klein gesneden gember door het deeg kneden nadat het soepel gekneed is.
Van dit fijne deeg kan ook een tulband gemaakt worden. Van 250 g bloem bakt men er een voor ± 6 personen.

Bruin brood.

1 kg ongebuild meel
6 dl water
50 g gist
20 g zout

De gist aanmengen met het lauwe water, het meel en het zout toevoegen en alles samen zo lang kneden tot het deeg gelijkmatig is en van de kom loslaat. Dit deeg wordt niet zo soepel als wit brooddeeg.
Het deeg opmaken, in de vorm leggen, laten rijzen en bakken, zoals beschreven is bij wit brood, blz. 408.

Eenvoudig krentenbrood, Rozijnenbrood.

1 kg bloem
8 dl melk
75 g gist
50 g basterdsuiker
kaneel
± 800 g krenten of rozijnen
15 g zout

Bereiding als wit brood. De krenten of rozijnen schoonmaken, goed laten uitlekken en met het deeg vermengen nadat het soepel gekneed is. Het deeg direct in de vorm leggen, laten rijzen en bakken zoals beschreven is bij wit brood, blz. 408.

Tulband.

300 g bloem
1 dl melk
2 eieren
20 g gist
50 à 100 g boter
50 g basterdsuiker
1 theelepel fijne kaneel
100 g krenten
100 g rozijnen
25 g sucade
5 g zout

De gist aanmengen met de lauwe melk; bloem, eieren, suiker, zout en gesmolten boter toevoegen en het deeg zo lang doorwerken tot het zeer soepel is. De schoongemaakte en uitgelekte krenten en rozijnen en de klein gesneden sucade er mee vermengen en het deeg overdoen in een vetgemaakte en met paneermeel bestrooide tulbandvorm. Het deeg op een warme plaats dichtgedekt laten rijzen gedurende minstens 1 u. Wanneer het deeg sterk gerezen is, het in een hete oven (± 250° C.) gedurende $^3/_4$ u. gaar en bruin bakken. De tulband dadelijk als hij uit de oven komt, op een rooster uit laten dampen en afkoelen en daarna dik bestrooien met poedersuiker.

Bij voorkeur een klein deel van het deeg in een apart vormpje bakken. Dit bakseltje ook met poedersuiker bestrooien, op de tulband plaatsen en, als men een oude gewoonte volgen wil, hier een versiering insteken, b.v. een vlaggetje. Een taartrand hoort er dan ook zeker bij.

Paasbrood of fijn krentenbrood met veel eieren.

1 kg bloem
$3^1/_2$ dl melk en 8 eieren of
6 eieren en $4^1/_4$ dl melk
75 g gist
150 g boter of minder
150 g basterdsuiker
2 theelepels fijne kaneel
450 g krenten
450 g rozijnen
100 g sucade
15 g zout

Bereiding als tulband, zie vorig recept. Het deeg in broodvormen bakken. Het is aan te raden een vetgemaakt stukje boterhampapier op de bodem van de vormen te leggen om er zeker van te zijn, dat het brood niet blijft kleven. (Bovengenoemde hoeveelheden geven ± 3 kg krentenbrood).

Palmpasen (van de Gelderse Achterhoek).

Dunne rollen gerezen brooddeeg vlechten en van de vlechten een wiel vormen. Ook zwaantjes van het deeg vormen n.l. 1 grote en 4 kleinere en ze een krent als oog geven. De figuren nog een poosje laten rijzen, ze dan in een hete oven gaar en bruin bakken en ze vlug met water bestrijken om ze te laten glanzen. Het brood af laten koelen. Het wiel leggen op het kruis van de Palmpaasstok, een sinaasappel door en door op de middenpen steken en daarop de grote zwaan steken. De 4 kleine zwaantjes op de broodkrans vastzetten en alle zwaantjes een palmtakje in de kop steken. Desverkiezend nog hier en daar de Palmpasen met palmtakjes versieren.

Van het ene naar het andere zwaantje kettinkjes van rozijnen of vijgen hangen en onder de zwaantjes netjes met Paaseitjes bevestigen.
De stokken zijn dikwijls versierd met bandjes gekleurd papier, graag in rood, wit en blauw en dikwijls zijn de netjes met Paaseitjes van wol geknoopt in de zelfde kleuren.
Op Palmzondag lopen de kinderen met de Palmpasen op straat.
Zijn na Pasen de lekkernijen verdwenen, dan wordt dikwijls van het wiel en de zwaantjes broodpap gemaakt.
Verschillende streken hebben een speciale vorm van Palm pasen.

Kerstbrood of Weihnachtsstolle

(gebakken op een plaat).

1 kg bloem
$2^1/_2$ à 3 dl melk
4 eieren
75 g gist
250 g boter
150 g basterdsuiker
geraspte citroenschil
250 g rozijnen
100 g sucade
(150 g amandelen)
15 g zout

Bereiding als tulband (zie blz. 409). Indien gewenst, gemalen amandelen door het deeg mengen. Het deeg moet stevig zijn, omdat het op de plaat gebakken wordt. Het deeg minstens $1^1/_4$ u. in de kom laten rijzen, dan plat slaan tot een dikke, ronde deegkoek, deze dubbelslaan, doch niet geheel in de helft, zodat de onderste helft groter is. Het deeg even aandrukken, op een vetgemaakte bakplaat leggen, nog een poos laten rijzen bedekt door een doekje, dat met wat bloem bestoven is en als het deeg goed nagerezen is, het brood in een hete oven lichtbruin en gaar bakken. Het afgekoelde brood met boter bestrijken en dik met poedersuiker bestrooien. Een takje hulst in de plooi steken.

Kerstbrood (gebakken in een vorm).

Bestanddelen en bereiding als in het vorig recept, doch er kan wat meer melk gebruikt worden n.l. 3 à $3^1/_2$ dl.

Bolus. { **stroopbolus.** **marmeladebolus.** **gemberbolus.** **amandelbolus.**

(Voor een ijzeren pannetje of taartvorm met dichte bodem van ± 16 cm middellijn.)

Voor het deeg:
250 g bloem
3/4 à 1 dl melk
1 ei
20 g gist
60 g boter of minder
5 g zout

Voor het vulsel:
150 g boter of minder
5 lepels stroop en
1/2 theel. fijne kaneel
of
5 lepels oranjemarmelade
of 5 lepels klein gesneden gember met gemberstroop
of amandelpers van 125 g amandelen

Van de genoemde bestanddelen een dik gistdeeg maken en dit dichtgedekt ± 1 u. laten rijzen. Het deeg op een met bloem bestoven tafel uitrollen tot een dikte van 1/2 cm en het in repen snijden van 2 cm breedte. De repen slakkenhuisvormig in een beboterd ijzeren pannetje leggen, de helft van het mengsel van boter, stroop en kaneel of van het andere vulsel, op en tussen de repen uitstrijken. Van de overige deegrepen een tweede laag vormen en hiermee aan de buitenkant beginnen om de bolus goed van vorm te maken. De rest van het vulsel over de gehele bovenkant en tussen de repen strijken en het deeg weer laten rijzen (1/4 à 1/2 u.) De bolus in een hete oven bakken, 3/4 à 1 u., uit de oven nemen en na enige minuten keren. (De amandelbolus bestrijken met abrikozenjam of gemberstroop).

Klein bolusgebak. { **stroopbolus.** **marmeladebolus.** **gemberbolus.** **amandelbolus.**

Zandtaartvormpjes of gladde vormpjes invetten, vullen met een laag deegreepjes en vulsel, en bakken, zoals in het vorig recept beschreven is. Baktijd ± 1/2 u.

Limburgse vla of vlaai.

Kwetsenvlaai, Pruimenvlaai, Kersenvlaai, Vlaai met vruchtenmoes.

Limburgse vlaaien zijn dunne, platte taarten van broodeeg, gevuld o.a. met een laag vruchten of vruchtenmoes, met rijstebrij of met deegkruimeltjes (kruimeltjesvlaai).
De vlaaien worden in allerlei grootten gemaakt van 10 tot

50 cm doorsnede. Voor een vorm van ± 20 cm doorsnede heeft men aan een deeg van 100 g bloem genoeg.
Voor het deeg kan het recept van fijn brooddeeg of van eierbrood gevolgd worden (zie blz. 408), waarbij men naar verkiezing wat meer boter kan voegen.
Het deeg kneden, laten rijzen, dun uitrollen, de ingevette vlavorm er mee voeren, het deeg dichtgedekt nog een poosje laten rijzen, met een vork of mes in de bodem prikken als het deeg daar te hoog is opgekomen en de taart vullen met de gehalveerde en ontpitte pruimen of kwetsen, die dicht naast elkaar worden gelegd met de doorgesneden kant naar boven of met de ontpitte kersen of met het dikke vruchtenmoes. De vla in een warme oven bakken, ± ½ u. 10 min. voordat de vla uit de oven genomen wordt, de vruchten met suiker bestrooien en, wanneer de vla klaar is, dit nog eens herhalen. Gebruikt men vruchtenmoes dan het moes met suiker vermengen voordat het op de vla gelegd wordt, dus vóór het bakken.

Rijstvlaai.

De deegbak van fijn brooddeeg of eierbrooddeeg maken, zie blz. 408. Zie voor het vormen het bovenstaand recept. Voor het vulsel vanillerijst of saffraanrijst koken (zie blz. 296). Naar verkiezing een stukje boter er door roeren. De met deeg gevoerde vorm met de rijstebrij vullen en de vla in een vrij warme oven bakken, ± ½ u.

Kruimeltjesvlaai.

De deegbak van fijn brooddeeg of eierbrooddeeg maken. Zie voor het vormen daarvan het recept van Limburgse vlaai op blz. 412. Voor het vulsel een gelijk gewicht van basterdsuiker aan bloem en boter met iets zout en fijne kaneel met de handen tot een kruimelige massa wrijven en de kruimels over het gerezen vladeeg strooien, waarmee de vorm gevoerd is. De kruimels met wat eidooier bestrijken en de vla in een vrij warme oven bakken. De kruimels moeten bros zijn.

Berliner bollen (voor 8 à 10 bollen).

200 g bloem
¼ dl melk
2 eieren
15 g gist
50 g boter
30 g basterdsuiker
3 g zout
frituurvet

De gist met de lauwe melk aanmengen. Gesmolten boter, suiker en eieren door elkaar roeren en dit mengsel met de aangemengde gist en het zout door de bloem kneden tot een samenhangend deeg verkregen is. Het deeg laten rijzen (± 1 u.), uitrollen tot een dikke lap van 2 cm dikte en hieruit rondjes steken. In de helft van de rondjes een kuiltje drukken en hierin wat jam of gele room leggen, ze bedekken met een tweede rondje en ze even aandrukken, wat gemakkelijk gaat met het uitsteekvormpje, waardoor ze meteen weer mooi rond worden. Het deeg nog $^1/_4$ u. op een met bloem bestoven bakplaat dichtgedekt laten rijzen en het daarna in warm frituurvet verder laten uitrijzen en gaar en bruin bakken, (± 8 min.). Een mengsel maken van fijne suiker en kaneel, en de bollen hierdoor rollen. In plaats van het deeg uit te rollen tot 2 cm dikte, kan men het op een dikte van 4 cm houden. De uitgestoken rondjes na het uitrijzen bakken, doorsnijden en vullen. Men kan ook het deeg de vorm van een dikke worst geven en hiervan plakken snijden, waarvan er 1 of 2 voor een bol dienen, afhankelijk van de dikte. In het 1ste geval worden ze vóór het bakken gevuld, in het 2e geval daarnà.

PIEDEEG OF ENGELS KORSTDEEG.

Bestanddelen. Dit eenvoudige korstdeeg bestaat uit *bloem, boter, water* en *zout,* evenals het fijne en bewerkelijke Franse korstdeeg of feuilletée- of bladerdeeg. Er wordt echter minder boter genomen terwijl de verschillende bereidingswijzen een geheel ander effect geven. Het piedeeg is gemakkelijk en snel te bereiden.

Over de **verhouding** der bestanddelen valt op te merken, dat 2 × zooveel bloem als boter een goed piedeeg geeft, dat per 100 g bloem $^1/_2$ dl water en 2 g zout gewoonlijk goed is, doch dat voor zoete gerechten minder zout nodig is.

Volgens deze gegevens is een **algemeen recept** voor piekorst: 100 g bloem, 50 g boter, $^1/_2$ dl water, 2 g zout (of minder).

Voor de **bereiding van het deeg** de boter in de bloem met zout fijn hakken tot de massa kruimelig is. (De Engelse recepten schrijven voor, het fijn wrijven van boter met bloem met de hand). Daarna zoveel water roerende toevoegen, dat het deeg samenhangt en een stevige, maar toch soepele bal vormt.

Het deeg op een met bloem bestoven tafel in de gewenste vorm uitrollen en even laten rusten, waardoor het minder elastisch wordt.

Variaties. Het deeg kan gebruikt worden:

a. Voor open vruchtentaarten, zie het algemeen recept van open vruchtentaarten van zandgebak blz. 381 en 383.

b. Voor schoteltjes met een deksel van deeg, zie onderstaand algemeen recept I.

c. Voor schoteltjes of taarten met een voering en een deksel, van deeg, zie onderstaand algemeen recept II.

Pie met deegdeksel I (algemeen recept).

Voor het deeg:	Voor het vulsel:
100 g bloem	verse vruchten met suiker
50 g boter of minder	of gestoofde vruchten of
$^1/_2$ dl water	vruchtenmoes of
2 g zout (of iets minder)	een of andere ragoût

Boter, bloem en zout in een kom doen, de boter fijn hakken en met de bloem vermengen tot een kruimelige massa verkregen is. Zoveel water roerende toevoegen, dat het deeg samenhangt en een stevige maar toch soepele bal gevormd is. Het deeg op een met bloem bestoven tafel uitrollen tot een lap, die zo groot is als de bovenkant van het schoteltje, waarvoor hij gebruikt wordt. Het vulsel in het schoteltje leggen en de deeglap erover leggen. Het deeg langs de kanten van het schoteltje afsnijden en op de rand van het schoteltje drukken of het deeg iets groter houden en om de rand heenvouwen. Van de deegresten een versiering maken en deze met water op het deegdeksel bevestigen. Het deeg met verdund eidooier of ei of met melk bestrijken; voor een zoete pie in de melk wat suiker oplossen. Het schoteltje in een vrij warme oven zetten (met weinig onderwarmte), die na een poosje getemperd moet worden. Als de oven in het begin te weinig warm is en te weinig bovenwarmte heeft, heeft het deeg kans naar binnen toe af te glijden. De pie $^1/_2$ à $^3/_4$ u. in de oven laten staan.

Pie met voering en deksel van deeg (II.)

(algemeen recept).

Voor het deeg:

150 g bloem	$^3/_4$ dl water
75 g boter of minder	3 g zout (of iets minder)

Voor het vulsel:

dik vruchtenmoes of gestoofde vruchten met	weinig, dikke saus of een of andere ragoût met dikke saus

Het deeg maken, zoals in het vorig recept is aangegeven. De grootste helft uitrollen voor de voering en deze in de beboterde schotel of taartvorm leggen, het vulsel er in leggen tot even onder de bovenrand van het deeg, het deegdeksel er op leggen en de randen ervan drukken op de randen van de voering. Voor het afmaken en bakken zie het vorig recept. Na het bakken de pie keren en opdoen op een schotel met een versierend papier.

Apple-pie.

Bestanddelen en bereiding als pie-recept I, blz. 415.
Voor het vulsel: 4 à 5 geboorde, geschilde appelen (bellefleuren), gevuld met suiker en kaneel of gesnipperde appelen gemengd met suiker en kaneel of dik appelmoes.

Rabarber-pie.

Bestanddelen en bereiding als pie-recept I, blz. 415.
Voor het vulsel: klein gesneden rabarber met veel suiker gemengd, of rabarbermoes.

Pruimen-pie.

Bestanddelen en bereiding als pie-recept I, blz. 415.
Voor het vulsel: gehalveerde en ontpitte pruimen of kwetsen met suiker, pruimenmoes of gestoofde, gedroogde pruimen.

Vlees-pie, Vis-pie, Garnalen-pie.

Bestanddelen en bereiding als pie-recept I of II, blz. 415.
Voor een pie met voering en deksel een dik gebonden massa als vulsel gebruiken, b.v. een dikke witte of bruine ragoût van vleesresten, of een dikke ragoût van vers rund-, kalfs- of lamsvlees, wel of niet gecombineerd met ham, of een dikke vis- of garnalenragoût.

Appelbollen van piedeeg.

Bestanddelen en bereiding als pie-recept I, blz. 415.
Voor iedere 3 appelbollen 100 g bloem nemen. Het deeg in vierkante lapjes snijden van 10 à 12 cm in het vierkant, de geboorde, geschilde appelen (bellefleuren) erop plaatsen, ze vullen met suiker en kaneel, het deeg er omheen

er omheen vouwen, met water op elkaar plakken en ze met die zijde onder, op een vetgemaakte bakplaat plaatsen. Het deeg bestrijken met verdund eidooier (ei) of melk met wat suiker en bestrooien met basterdsuiker.
De appelbollen 20 à 25 min. in een vrij warme oven zetten. Deze appelbollen kunnen gemakkelijk, snel en met geringe kosten in huis bereid worden, in tegenstelling met die van feuilletéedeeg.

Mince-pies (Engelse Kerstgebakjes) (± 30 stuks).

Voor het deeg:

350 g bloem
175 g boter of minder
1½ à 1¾ dl water
5 g zout

Voor het vulsel:

100 g krenten
100 g rozijnen
75 g sucade
25 g snippers
½ kg zure appelen
100 g kalfsniervet of plantaardig vet
80 g suiker
½ theel. gemberpoeder
½ „ fijne kruidnagelen
sap van 2 citroenen
geraspte schil van 1 citroen
zout

Bereiding van het deeg als pie-recept I, blz. 415.
Het deeg uitrollen en enige tijd met een doek dichtgedekt laten rusten om het minder elastisch te maken.
In die tijd het vulsel maken. Hiervoor de appelen fijn snipperen of hakken, de krenten en rozijnen na het schoonmaken goed laten uitlekken, de sucade en de snippers klein snijden, (van het niervet de velletjes verwijderen) en het vet fijnhakken. Dit alles vermengen met suiker, gemberpoeder, fijne kruidnagelen, geraspte citroenschil en citroensap.
Zandtaartvormpjes of andere kleine taartvormpjes met weke boter bestrijken, ze voeren met het deeg en het deeg goed aandrukken. De vormpjes vullen (niet geheel vol), ze dicht naast elkaar plaatsen en de lap deeg, die nog over is, er over heen leggen. Even met een deegrol erover rollen, zodat de indrukken van de vormpjes zijn aangegeven, het deeg hier en daar is doorgedrukt en meteen is vastgedrukt op de deegvoering. Het deeg om de vormpjes wegnemen en de mincepies in een matig warme oven bakken, ½ à ¾ u. (Ze worden maar weinig bruin). De gebakjes keren, laten af-

koelen (zo men wil, ze een tijd bewaren) en ze vóór het gebruik dik met poedersuiker bestrooien. Natuurlijk staat het voor Kerstgebakjes goed als er een paar takjes hulst tussen gestoken worden.
Na de plumpudding zijn deze Kerstgebakjes wel de meest geliefde Engelse Kersttractatie.

Appeltaartjes van pie-deeg.

Zandtaartvormpjes voeren met piedeeg, vullen en afdekken zoals voor mincepies is aangegeven.
Voor het vulsel, zie appeltaart met gekookte appelen, blz. 384. De taartjes in een hete oven bruin bakken, $^1/_2$ à $^3/_4$ u.

FEUILLETÉEDEEG OF BLADERDEEG OF FRANS KORSTDEEG.

Feuilletéegebak bestaat uit vele dunne deeglaagjes, die a. h. w. los op elkaar liggen met laagjes lucht er tussen. De bewerking van het deeg moet er zoveel mogelijk op gericht zijn dit effect te verkrijgen.
Bestanddelen. Het deeg bestaat uit *bloem, boter, water* en *zout.* De boter, die in dunne laagjes in het deeg ligt, is oorzaak, dat er bij verhitting deeglagen gevormd worden, omdat de boter voorkomt, dat het deeg daar op elkaar plakt. Het in de oven verdampende water jaagt de deeglaagjes uit elkaar. Om het deeg goed te kunnen maken, moeten de **bestanddelen** koud zijn. Voor de *bloem* is banketbakkersbloem aan te bevelen of bakkersbloem met wat zetmeel. De *boter* moet hard zijn, het *water* koud.
Over de **verhouding** van de bestanddelen valt op te merken, dat voor het fijne feuilletéedeeg gelijke hoeveelheden bloem en boter gebruikt worden en per 100 g bloem $^1/_2$ dl water en 2 g zout. Er kan wat minder boter gebruikt worden voor gevulde degen als boterletters, saucijzenbroodjes, of als men het deeg wat goedkoper wil maken.
Volgens bovenstaande gegevens is het **algemeen recept** voor feuilletéedeeg: 200 g bloem
200 g boter of wat minder
1 dl water
4 g zout (wat minder voor zoete gerechten).
Als hulpmiddel bij het maken van dit deeg is een deegrol

nodig, die heel gemakkelijk om de spil kan draaien, omdat het hiermee mogelijk is luchtig over het deeg te rollen. Bij zwaar rollen drukt men de boter door de deeglaagjes, waardoor het effect van „bladerdeeg" niet bereikt wordt.
Het deeg is, met inachtneming van dezelfde hoofdzaken op verschillende wijzen te bereiden.
Drie bereidingswijzen worden hier aangegeven:
I. Alle boter en alle bloem in een kom doen, de boter in grote stukken verdelen, water en zout toevoegen en het deeg niet langer dooreenmengen (niet roeren of kneden), dan totdat het water door de bloem is vastgehouden.
De tafel of deegplank en de deegrol met bloem bestrooien. De nog ongelijkmatige deegmassa in de bloem rondwentelen, voorzichtig met een deegrol bewerken, telkens keren en daarbij zorgen, dat het deeg niet aan de tafel plakt en zo min mogelijk gehanteerd wordt, omdat het door een warme hand week kan worden. Het omleggen van het deeg met behulp van een pannekoeksmes is daarom aan te bevelen.
Het deeg vooral niet dunner uitrollen dan ± $^1/_4$ cm, doch bij voorkeur wat dikker. Zodra het mogelijk is, het deeg regelmatig opvouwen. Als de deeglap niet te groot is, is het vouwen in drieën in de lengte en in de breedte aan te bevelen. De deeglap zoveel mogelijk vierkant houden. Na 1 toer, waaronder men verstaat 3 × uitrollen en opvouwen telkens in tegengestelde richting, het deeg laten rusten op een koele plaats. Hiermee bereikt men, dat de boter opstijft en de elasticiteit van het deeg wat vermindert.
In het geheel 3 toeren maken en 3 maal het deeg laten rusten. Na de laatste toer het deeg de vorm geven, die men nodig heeft (zie de recepten).
Het deeg vóór het bakken bestrijken met eidooier, met wat water verdund of met wat melk (en suiker).
De bakplaat met bloem bestrooien of met water nat maken. Het deeg **bakken** in een hete oven bij ± 220° C. Het eerste kwartier de oven niet open doen. De gerezen deeglaagjes zijn niet eerder stevig en zouden door de afkoeling neerslaan. De *baktijd* is voor kleine voorwerpen als fleurons, stengels, roomhoorns ± 20 min., voor open feuilletéetaart, vol-au-vent ± 30 min., voor gevuld deeg als kerstkrans, saucijzenbroodjes 30 à 40 min. Het gare deeg voelt licht aan, hetgeen alleen duidelijk waar te nemen is bij het ongevulde gebak.
II. Men kan ook deze werkwijze volgen:

De helft van de boter en alle bloem bij elkaar voegen en met zout en water hiervan een mengsel maken, zoals in voorschrift I beschreven is. Bij elke toer vóór het rusten een deel van de apart gehouden boter in stukken in het deeg vouwen totdat alle boter is opgebruikt. Voor het bestrooien van tafel of deegplank is wat extra bloem nodig.

III. Een andere manier voor het maken van het deeg is een deel van de boter (± de helft) en een deel van de bloem (± $^1/_3$ deel er van) afzonderlijk houden. De rest wordt behandeld, zoals bij de vorige manier beschreven is. Bij iedere toer een deel van de boter in grote stukken op het uitgerolde deeg leggen en de afzonderlijk gehouden bloem gebruiken voor het bestuiven van tafel en deegrol en ze zo opgebruiken. Dit laatste is wel nodig, anders zou er meer boter dan bloem in het deeg voorkomen en zou onder het bakken een deel der boter door het deeg worden losgelaten. Het deeg zou dan ook niet stevig genoeg zijn.

Fleurons (zie blz. 110).
Pasteitjes (zie blz. 111).
Vol au vent (zie blz. 110).

Roomhoorns (10 stuks).

200 g bloem	1 dl water
200 g boter of wat minder	3 g zout

Voor de bereiding van het deeg, zie blz. 419.
Het deeg uitrollen tot een rechthoekige lap van $^1/_4$ cm dikte en ± 25 cm lengte en hiervan repen snijden van 2 cm breedte. Blikken hoorntjes met boter bestrijken. De bovenkant van de reepjes vochtig maken, het hoorntje er onder steken en dan het deeg er omheen winden. De hoorntjes aan de bovenkant bestrijken met verdund eidooier (ei) of melk met wat suiker, ze desgewenst met wat suiker bestrooien en ze in een hete oven gaar en bruin bakken, ± 20 min. Ze uit de oven nemen, de vormpjes verwijderen en de hoorntjes vullen met banketbakkersroom (zie blz. 432), gemaakt van 3 dl melk.

Appelbollen van feuilletéedeeg (10 stuks).

300 g bloem	4 g zout
300 g boter of wat minder	10 appelen (bellefleuren)
$1^1/_2$ dl water	suiker en kaneel

Voor de bereiding van het deeg, zie blz. 419.

Het deeg uitrollen tot een rechthoekige lap van $^1/_4$ cm dikte, waaruit, zonder resten over te houden, lapjes van 10 à 12 cm in het vierkant gesneden kunnen worden. De geboorde en geschilde appelen op de deeglapjes plaatsen, de booropeningen vullen met suiker en kaneel, de punten van het deeg naar het midden toe vouwen, de zijkanten iets uitrekken en ook naar het midden brengen en het deeg, waar het elkaar raakt, met wat water plakken. De bollen, met de hechtplaatsen naar onderen, op een met bloem bestoven bakplaat plaatsen, ze bestrijken met verdund eidooier, of met melk met wat suiker, bestrooien met basterdsuiker en in een hete oven (±220°C.) gaar en bruin bakken, 20 à 25 min. Ze niet te lang in de oven laten staan; de appelen koken dan tot moes. In verband hiermee wordt de bellefleur in dit gerecht boven de reinet verkozen.

Boterletter.

Voor het deeg voor één letter:
125 g bloem
125 g boter of wat minder
ruim $^1/_2$ dl water
2 g zout

Voor het vulsel voor één letter:
125 g amandelen
125 g suiker
geraspte citroenschil
1 ei of iets meer
zout

Voor het vulsel gepelde en gemalen amandelen, suiker, geraspte citroenschil, eieren en zout dooreenmengen en dit mengsel nog eens malen. Van de amandelspijs rolletjes maken en als het mengsel wat vochtig is, de rolletjes in bloem wentelen. Dit bewerkelijke onderdeel van de boterletter kan enige tijd tevoren gemaakt worden.
Voor de bereiding van het deeg, zie blz. 419.
Het deeg uitrollen tot een lap, die $^1/_4$ cm dik en 8 cm breed is, de rolletjes spijs op het midden van de deegreep leggen, het deeg er omheen slaan en met iets water op elkaar plakken. De uiteinden omslaan en dichtplakken. Van het gevulde deeg op de met bloem bestrooide bakplaat de gewenste letter vormen en de dichtgemaakte kant van het deeg naar onderen keren. De letter bestrijken met verdund eidooier, of met melk met wat suiker en de letter in een hete oven (220° C.) gaar en bruin bakken (30 à 40 min.).

Kerstkrans.

Bestanddelen en bereiding als boterletter. Naar verkiezing kersjes in het vulsel leggen. Hiervoor de rol amandelpers ge-

deeltelijk opensnijden en in de gleuf de in suikerstroop opgekookte kersen „au jus" of gekonfijte kersen leggen. De gleuf daarna weer dichtdrukken. De deegreep er mee vullen (zie bij boterletter) en langs de lengte dichtplakken, doch de uiteinden in elkaar schuiven en het deeg met water op elkaar plakken. De gebakken krans met abrikozenjam bestrijken en onregelmatig met geconfijte snippers (± 50 g) beleggen, waartussen, naar verkiezing in suikerstroop opgekookte meikersen „au jus" of geconfijte kersjes worden gelegd. De krans opdoen op een taartrand en in het open middengedeelte een takje hulst of dennegroen leggen, dat met iets suikerstroop bevochtigd en daarna met aardappelmeel bestrooid is.

Amandelbroodjes (12 stuks).

Voor het deeg:	Voor het vulsel:
300 g bloem	250 g amandelen
300 g boter (of wat minder)	250 g suiker
1½ dl water	geraspte citroenschil
5 g zout	2 eieren
	zout

Voor de bereiding van het deeg zie blz. 419, voor de bereiding van het vulsel zie boterletter, blz. 421.
Het deeg uitrollen tot een lap, die ¼ cm dik en 8 cm breed en enige malen 10 cm lang is. De rollen amandelpers verdelen in stukken van ± 6 cm, deze in de lengterichting op de deeglap leggen met een tussenruimte van ± 4 cm. Het deeg tussen de rolletjes doorsnijden. De deegrepen langs één zijde met water bestrijken en de andere zijde over de spijs vouwen, zodat de kanten op elkaar komen. De deegkanten op elkaar drukken, de broodjes bestrijken met verdund eidooier, of melk met wat suiker (en bestrooien met suiker). Ze met enige tussenruimte (± 5 cm) op een met bloem bestoven bakplaat leggen en in een hete oven (220° C.) gaar en bruin bakken (30 à 40 min.).

Saucijzebroodjes (12 stuks).

Bestanddelen en bereiding als amandelbroodjes. In plaats van amandelpers rolletjes stevig aangemengd varkensgehakt of varkens- en kalfsgehakt op de deeglap leggen of het gehakt er in strepen opspuiten. Voor 12 broodjes van 10 à 12 cm lengte 400 g gehakt rekenen.

Open vruchtentaart van feuilletéedeeg.

Voor een vierkante taart van ± 20 cm, deeg maken van 125 g bloem. Het deeg uitrollen tot een lap van 20 bij 28 cm en van de lange kant 4 repen van 2 cm breedte afsnijden, zodat een lap van 20 bij 20 cm overblijft. De randen hiervan vochtig maken en de deegrepen er op leggen. In het vrijgebleven middengedeelte van de taart prikken om te voorkomen, dat het deeg daar sterk rijst. De randen bestrijken met verdund eidooier, of met melk met wat suiker, en de taart in een hete oven (220° C.) gaar en bruin bakken, ± 30 min. Voor een ronde taart vindt men wel een deksel of schotel, waarlangs men de taartlaag kan afsnijden. Om de rand hoger te maken en als garnering, smalle fleurons er op leggen en, zo men wil, het deeg aan de buitenkant langs de boogjes bijsnijden.
Voor het vulsel van deze taarten het recept raadplegen van open vruchtentaart van zandgebak blz. 381 en 383.

Langwerpige appeltaart, Appeltaartjes van feuilletéedeeg.

Feuilletéedeeg (zie blz. 418) van 200 g bloem.

Voor het vulsel:

5 appelen	50 g sucade
100 g rozijnen	50 g basterdsuiker
100 g krenten	abrikozenjam

De appelen en de sucade fijn snipperen en met de gewassen krenten en rozijnen en de suiker vermengen.
Van het deeg een lap uitrollen, die $^1/_4$ cm dik en 10 cm breed is. Over de helft van de lengte het vulsel in het midden van de deegreep plaatsen. De andere helft van de reep 1 à 2 cm breder uitrollen, op afstanden van $^1/_2$ cm het deeg over het midden inkerven zonder de randen door de te snijden; dit gedeelte van de reep over het gevulde gedeelte leggen (zodat na het bakken het vulsel door de inkervingen van het deeg te zien is) en de randen op elkaar drukken. De taart bestrijken met verdund eidooier, of met melk met wat suiker en bakken in een hete oven, die echter minder heet moet zijn dan voor het ongevulde deeg of voor een geheel ingesloten vulsel (180 à 200° C.). Na het bakken de taart met abrikozenjam bestrijken en, als men er taartjes van wil maken, ze inde bekende stukjes snijden van 4 à 6 cm.

Langwerpige gembertaart, Gembertaartjes van feuilletéedeeg.

Bereiding als het vorig recept. Voor het vulsel ± 500 g gesneden gember gebruiken.

Kaasgebakjes (bakjes van feuilletéedeeg met kaasfondue) (± 15 stuks).

Feuilletéedeeg (zie blz. 418) van 200 g bloem.

Voor het kaasvulsel:

2 dl melk	60 g oude Holl.-, Gruyére-
75 g bloem	of Parmezaanse kaas
zout, peper, nootmuskaat	4 eieren of minder

De melk aan de kook brengen, alle bloem tegelijk er door roeren, het mengsel onder roeren aan de kook brengen en even laten doorkoken. Van het vuur af de geraspte kaas, de eidooiers en de stijfgeklopte eiwitten er door roeren.
Kleine, ondiepe vormpjes met boter bestrijken en voeren met dun uitgerold feuilletéedeeg, gemaakt van 200 g bloem. (Dit gaat zeer gemakkelijk, indien men de vormpjes naast elkaar op een blik plaatst, de deeglap niet te strak er over legt, het deeg in de vormpjes drukt en langs de randen van de vormpjes afsnijdt). De bakjes van een beboterd papiertje en steunvulsel voorzien (zie open vruchtentaart blz. 381), ze bakken in een hete oven (220° C.), ± 30 min., het steunvulsel verwijderen, de bakjes vullen met de dikke kaassaus en nog even nabakken, totdat de kaasmassa lichtbruin is.

KOOKDEEG.

Bij gebak van deze soorten deeg worden eerst de **hoofdbestanddelen**, zoals rijst, vermicelli, sago of bloem met melk gekookt, en brood en beschuit in melk geweekt. Daarna wordt de massa luchtig gemaakt met hele eieren of met stijfgeklopt eiwit. Als er nog meer bindmiddel nodig is, kunnen daarvoor dienst doen eieren, bloem, broodkruimels of beschuit.
Van deze pap of dit deeg met suiker en smaakgevende bestanddelen kunnen taarten of pannekoeken of koekjes gebakken worden, of ze kunnen in de vorm van soezen of andere soufflés in de oven of in frituurvet worden gebakken.
Wat de **verhoudingen** betreft valt op te merken. dat deze

moeilijk nauwkeurig te geven zijn, omdat de gekookte pap verschillend van dikte kan zijn. Gemiddeld kan 150 à 200 g bindmiddel per 1 melk gebruikt worden indien men rijst, vermicelli, sago, enz. gebruikt. Voor een recept als soezen, waarbij de bereiding snel verloopt, is het recept wèl nauwkeurig op te geven. Het recept van broodtaart wijkt af omdat de bloem uit het brood al gaar is. De verhouding voor een dikke pap is 1 l melk en 500 g brood (zonder korst). Voor een dikke pap van 1 l melk, nog vermeerderd met enige eieren, is ± 150 g suiker nodig.
Het aantal eieren kan variëren, want de dooier bindt de massa en het stijfgeklopte eiwit verdunt ze, hetgeen ongeveer tegen elkaar opweegt. Voegt men meer stijfgeklopte eiwitten dan dooiers toe, dan is een extra bindmiddel nodig, dat, behalve uit hele eieren, kan bestaan uit bloem, beschuit of broodkruimels.
Variaties. Als smaakgevende bestanddelen kunnen o.a. vanille, saffraan, citroenschil, kaneel, rozijnen, amandelen, sucade of gember dienst doen. Van de laatste 4 soorten toevoegsels kan op een hoeveelheid pap van 1 l melk 100 g of meer worden toegevoegd.
De hoeveelheid boter heeft geen invloed op het gelukken van het gebak.

Rijstetaart, Vermicellitaart.

1 l melk	4 eieren of minder
200 g rijst of vermicelli	150 g suiker
vanille, saffraan of citroenschil	(100 g rozijnen of aman-
100 g boter of minder	zout delen)

Bereiding als vanillerijst (blz. 296).
De rijstebrij of vermicellipap overbrengen in een vetgemaakte en gepaneerde vorm. De taart in een matig warme oven (± 150° C.) bakken, ± 1 uur, in de vorm laten afkoelen, uit de vorm nemen en met jam bestrijken of met poedersuiker bestrooien.

Broodtaart.

1 l melk	4 eieren of minder
500 g brood	150 g suiker
geraspte citroenschil	(100 g rozijnen of 100 g
100 g boter of minder	zout gember)

Bereiding als warme broodpudding (blz. 343).
De taart bakken (zie vorig recept) en met jam bestrijken of met poedersuiker bestrooien.

Beschuittaart of schoenlapperstaart.

1 l dik appelmoes
125 g beschuit (10 grote beschuiten)
fijne kaneel
100 g boter of minder
4 eieren of minder
± 150 g suiker
100 (g rozijnen of 100 g gember)
zout

De verschillende bestanddelen, behalve het stijfgeklopte eiwit door elkaar roeren. Kort voordat het deeg in de taartvorm gedaan wordt, die met boter is bestreken en met paneermeel is bestrooid, het stijfgeklopte eiwit er door mengen. De taart bakken (zie rijstetaart blz. 425) en met jam bestrijken of met poedersuiker bestrooien.

Soezen, Roomsoezen (20 à 24 vrij grote soezen).

Voor het deeg:
3 dl water
150 g bloem
125 g boter
5 à 6 eieren
zout

Voor het vulsel:
banketbakkersroom van $^3/_4$ l melk of 3 dl room, met suiker stijfgeklopt

Het water met de boter en het zout aan de kook brengen, alle bloem tegelijk toevoegen en flink roeren tot het deeg gelijkmatig en soepel is, loslaat van de pan en als een geheel samenhangt.
Van het vuur af één voor één de eieren toevoegen en telkens het deeg gelijkmatig roeren. Het deeg moet zo dik zijn, dat het nog juist als een bal van de lepel kan vallen. Het deeg in bergjes op een vetgemaakte bakplaat leggen of spuiten en daarbij een tussenruimte laten van minstens 4 cm. De soezen in een vrij warme oven (150 à 175° C.) gaar en heel lichtbruin bakken, ± $^1/_2$ u. De eerste 10 min. de oven gesloten houden. Als de soezen gaar zijn, voelen ze heel licht aan. De soezen vullen met banketbakkersroom of stijfgeklopte room met suiker (en met vanillemerg of vanillesuiker). Hiervoor de soezen opensnijden of ze vullen met behulp van een spuitzak en spuitje.
De soezen met poedersuiker bestrooien of met stijfgeklopte room bespuiten of bedekken met glazuur.

Kaassoesjes, Soesjes met ansjovisboter en andere pittige vulsels.

Bereiding als soezen (zie vorig recept). Kleine soesjes maken;

deze vullen met ansjovisboter, zalmboter, kaasboter (zie blz. 73) of met kaasfondue (zie kaasgebakjes blz. 424).

Hamsoufflés, Kaassoufflés.

Zie recepten blz. 124.

Aardappelsoesjes.

Zie recept blz. 271.

Sneeuwballen (20 à 24 stuks).

3 dl water
200 g bloem of zelfrijzend bakmeel
75 g boter
5 à 6 eieren
75 g krenten, rozijnen en sucade
zout
frituurvet

Bereiding als het deeg voor soezen, blz. 426.
De schoongemaakte krenten en rozijnen goed laten uitlekken en ze met de klein gesneden sucade door het deeg mengen. Het frituurvet goed warm, doch niet dampend heet laten worden, het deeg in balletjes van gelijke grootte in het vet laten glijden en ze hierin laten rijzen en gaar en bruin bakken, ± 8 min. De bollen laten uitlekken en laten afkoelen en ze dik met poedersuiker bestrooien.
Worden de afgekoelde sneeuwballen met stijfgeslagen room gevuld, dan kunnen krenten, rozijnen en sucade achterwege blijven. De room met suiker (en met vanillemerg of vanillesuiker) stijfkloppen.
(Het gebruik van zelfrijzend bakmeel in plaats van bloem of het mengen van wat bakpoeder door de bloem, bevordert de luchtigheid van het deeg).

BAKDEEG OF PÂTE À FRIRE.

Zie hiervoor fritures blz. 113 en bakdeeg voor beignets blz. 118.

VULLEN EN GARNEREN VAN GEBAK.

Door een garnering of (en) een vulsel wint het gebak aan smaak en uiterlijk; deze kunnen op velerlei wijzen gevariëerd worden en hetzelfde gebak kan daardoor telkens in een andere gedaante verschijnen.

Voor het **vullen** wordt het gebak dikwijls in plakken gesneden, waartussen een laag jam, banketbakkersroom, crême au beurre of amandelpers wordt aangebracht.

Het **garneren** behoeft niet veel tijd en moeite te kosten, wat uit verschillende der aangegeven mogelijkheden blijkt.

Bestrooien met poedersuiker. Deze eenvoudige afwerking is op alle gebak toe te passen. Voor de ongelijke oppervlakte van tulband en soezen leent ze zich bijzonder goed. Voor winters gebak als sneeuwballen, olieboilen, Weihnachtsstollen suggereert ze de sneeuw. Op een platte taart b.v. zandtaart, kan men de poedersuiker versierend aanbrengen door ze er over te strooien, nadat een of ander papieren knipseltje of b.v. een taartroostertje erop is gelegd. De poedersuiker zo nodig fijn rollen en door een fijne zeef strooien. *Bestrooien* met *chocoladehagelslag*, met gemalen en *geroosterde amandelen of havermout* of met *nogakruimels*. De korrels hechten, goed als bovenkant en zijkanten met jam, banketbakkersroom of crême au beurre bestreken zijn. Het gebak is meer versierd als een deel van de bovenkant niet bestrooid wordt, zodat daar b.v. de bessengelei of de abrikozenjam zichtbaar blijft; b.v. met een dekseltje van een jampot laat men in het midden een rondje vrij, waarvan men, zo men wil, de rand kan afzetten met een haksel van vruchtjes of halve kersjes of stukjes ananas. Zo kan men ook de buitenrand van het gebak afwerken. Wanneer men 2 *verschillende kleuren jam gebruikt* en die in vakken naast elkaar zet, krijgt men ook een aardige versiering. Kerstkrans en ander feuilletéegebak worden dikwijls bestreken met een dun laagje (gezeefde) ingekookte en nog warme abrikozenjam. (De banketbakker noemt dit abricoteren).

Op de taart, die met jam of gelei bestreken is, kan ook een garnering van *vruchten „au jus"* gelegd worden. Zo nodig de vruchten eerst een poos in een suikerstroopje

verwarmen zonder koken. De goed uitgelekte vruchten op het gebak leggen en de vruchten met abrikozenjam glanzen. Bessengelei met ananasgarnering is een goede combinatie, maar ook abrikozenjam met in partjes gesneden perziken of abrikozen. (Bij het snijden van deze vruchten de schil onder leggen).
De vruchten kunnen regelmatig neergelegd worden of er wordt een bouquet van gemaakt, waartoe gemengde vruchten zich goed lenen.
Slagroom, die met poedersuiker is stijfgeklopt en die naar verkiezing geurig gemaakt is met vanillesuiker, een paar druppels citroenspiritus, oranjebloesemwater, rozewater of likeur, kan op de taart gespoten of gelegd worden. Geconfijte vruchtjes of goed uitgelekte vruchten „au jus" als garnering er bij gebruiken.
Voor het *glaceren* van een taart is het iets doorschijnende waterglazuur wel het gemakkelijkst om te maken. Wil men gekleurd glazuur hebben, dan is het ondoorschijnende eiwitglazuur beter omdat het mooier kleurt. Voor het maken van opschriften en lijnvormige versieringen leent zich goed het eiwitglazuur, dat met weinig eiwit goed vermengd is, zodat men een stevig, taai papje gekregen heeft, waarvan de letters niet uitlopen. (Voor de recepten van water- en eiwitglazuur zie blz. 430).
De verschillende soorten *crême au beurre* zijn uitstekend voor taartvulling en garnering te gebruiken. Het beste effect verkrijgt men door de boter op de taart te spuiten. Men kan echter ook de crême au beurre er dik opstrijken en met een in heet water gedoopte vork er versieringen in maken. Een eenvoudige afwerking van een chocoladetaart bestaat in het bestrooien van de chocoladeboter met chocolade-hagelslag. Voor de recepten van crême au beurre, zie blz. 431.
De *opstaande kanten* van een taart kunnen bedekt worden met glazuur of ze worden bestreken met jam of crême au beurre of roomvla en daarna bedekt met gemalen of gesnipperde en geroosterde amandelen of met chocolade-hagelslag of met chocolade kattetongen of oublies.
Aan de taartgarneringen kunnen nog kleine fraaiigheden worden toegevoegd als zilveren pilletjes, geconfijte viooltjes, rozeblaadjes, seringenbloempjes of pistaches (groene amandelen).
Wil men de taart toepasselijk maken voor een feestelijke gelegenheid, dan is daarvan ook iets aardigs te maken door

een naam, een getal, een jaartal, een wens er met dik eiwitglazuur of stijfgeklopte room met suiker of stijfgeklopt eiwit met suiker op *te spuiten* met behulp van een *van papier gevouwen puntig zakje*, waarvan een klein puntje is afgeknipt en waarvan de bovenkant dichtgevouwen is. Met het hierdoor verkregen propje papier drukt men het glazuur of de room er langzaam schrijvend uit.
Ook kan men de taart opfleuren door er kaarsjes of vlaggetjes in te steken. De Paastaart kan versierd worden met vogelnestjes, Paaseitjes en kuikentjes en het Kerstgebak met hulst en met dennentakjes, die met iets suikerstroop vochtig zijn gemaakt en daarna met zetmeel „besneeuwd" zijn. Kaarsjes, een klein Kerstboompje of een Kerstmannetje vormen eveneens een goede Kerstversiering.
Een kanten *taartrand* maakt de versiering dikwijls af.

Waterglazuur. Chocolade-, Citroen-, Sinaasappelglazuur, enz.

100 g poedersuiker | wat water en wat cacaopoeder
of wat water en een paar druppels citroensap of
geen water en meer citroensap of sinaasappelsap

De poedersuiker zeven, met water en vruchtensap of cacao tot een dik papje roeren en blijven roeren tot het glazuur glanzend is. Het glazuur over het gebak gieten, laten uitlopen en verder uitstrijken met een plat gehouden mes. De garnering erop leggen voordat het glazuur stijf is. Als dun waterglazuur gegoten wordt over een met jam bestreken taart (abrikozenjam, oranjemarmelade, bessengelei), dan is daarmee de taart ook aardig en smakelijk gegarneerd.
Een dikke glazuurmassa kan gebruikt worden voor randjes of opschriften. Hiertoe het glazuur in een van papier gevouwen puntig zakje doen, waarvan een klein puntje is afgeknipt en het glazuur er langzaam schrijvend uitspuiten.

Eiwitglazuur. Chocolade-, Citroen-, Sinaasappelglazuur, enz.

100 g poedersuiker | 1 eiwit of wat minder
een paar druppels citroensap of essence of likeur
(1 of meer druppels kleurstof)

De poedersuiker zeven en met ongeklopt eiwit en citroensap tot een papje roeren.
Voor het gebruik, zie het vorig recept. Naar verkiezing het glazuur kleuren.

Moet het glazuur gebruikt worden om er opschriften of figuren van te spuiten, dan de poedersuiker met zo weinig eiwit goed en lang vermengen, dat een dik, taai papje verkregen is. Zie voor het spuiten ook de toelichting bij garneren van gebak op blz. 428 en het recept van waterglazuur, op blz. 430.

Eenvoudige crême au beurre.

(vanilleboter, moccaboter, chocoladeboter, enz.).

125 g (zoutloze) boter
50 g poedersuiker
vanillemerg of vanillesuiker, koffie-extract, cacao of gesmolten couverture, essence of likeur
(kleurstof)

De boter met de gezeefde poedersuiker tot room roeren en het smaakgevend bestanddeel er door mengen. Als dit een vloeistof is, zoals koffie-extract, dan druppelsgewijs het vocht toevoegen en telkens zo lang roeren tot het gelijkmatig met de boter is vermengd. Bij het gebruik van koffie-extract of cacao wat meer suiker gebruiken. De crême au beurre afkoelen om ze stijf genoeg te laten worden om voor spuitwerk te gebruiken. Als ze te sterk gekoeld is, laat ze het vocht wel eens los. Wordt ze dan iets verwarmd en geroerd, dan wordt ze weer goed.

Fijne crême au beurre (volgens Escoffier).

¼ l melk
vanille
4 eidooiers
125 g suiker
zout
75 g boter per dl vla
essence of likeur
(kleurstof)

Vanillevla maken van melk, vanille, eidooiers en suiker en de vla niet laten koken. De vla afkoelen en roeren tot ze lauw is en er dan geleidelijk 75 g boter per dl vla doorwerken. Essence of likeur (en kleurstof) er door roeren.

Crême au beurre met gele room.

Deze crême au beurre is gemakkelijker te maken, goedkoper, doch minder fijn van smaak dan het voorafgaand recept aangeeft.
De afgekoelde gele room (zie volgend recept) bij kleine gedeelten door de (eenvoudige) crême au beurre roeren en telkens zorgen, dat de massa gelijkmatig is. Men kan van beide bestanddelen gelijke hoeveelheden nemen.

Gele room, Roomvla of Banketbakkersroom.

$2^1/_2$ dl melk	50 g suiker
vanille	25 g bloem of wat meer
2 eidooiers	zout

Bereiding als vanillevla (zie blz. 303). De vla laten koken tot de bloem gaar is.
Deze vla wordt o.a. gebruikt als vulsel in roomhoorns, soezen en tussen lagen biscuitdeeg, moscovisch gebak of feuilletéedeeg.

Amandelpers of Spijs.

150 g amandelen	1 à $1^1/_2$ ei
150 g suiker	zout
geraspte citroenschil	

De amandelen even koken, pellen, wassen, malen en vermengen met de overige bestanddelen. Het mengsel nog eens malen en de spijs toegedekt een of enige dagen laten staan.

KOEKJES

Zandkoekjes.

200 g bloem	125 g basterdsuiker
150 g boter	zout

Alle bestanddelen vlug dooreenkneden (bij gebruik van weinig boter zo nodig iets melk of water toevoegen) of roeren tot het deeg gelijkmatig is (zie blz. 378). Bij gebruik van ongezouten boter iets meer zout gebruiken.

Daarna bereiding I of II volgen.

I. Van het deeg een rol vormen en deze zo mogelijk enige tijd op een koude plaats bewaren (dit vergemakkelijkt het snijden). Het deeg in plakjes snijden en deze plakjes op een onderlinge afstand van ± 2 cm op een vetgemaakte bakplaat schikken. De koekjes in een matig warme oven (150° C.) lichtbruin bakken, 20 min. De koekjes van de bakplaat afnemen voordat ze bros geworden zijn en ze vlak neerleggen, bij voorkeur op een taartrooster.

II. Het deeg op een met bloem bestoven tafel uitrollen tot een lap van ± $^1/_3$ cm dikte en er, met behulp van uitsteekvormpjes of een glas, koekjes van steken. De afsnijdsels samenkneden, opnieuw uitrollen en uitsteken. Wanneer men de deeglap een rechte vorm geeft en het deeg in rechte stukjes snijdt, heeft men geen uitsteekvormpje nodig en men krijgt geen afsnijdsels. De koekjes op een vetgemaakte bakplaat leggen en in een matig warme oven (150° C.) lichtbruin bakken, 20 min.

Zandkoekjes (met ei).

200 g bloem	$^1/_2$ ei of 1 eiwit
150 g boter	zout
125 g basterdsuiker	

Van bloem, boter, suiker, ei of eiwit en zout een gelijkmatig deeg kneden.

Verdere bereiding als zandkoekjes. Er is geen eismaak aan het koekje, als eiwit gebruikt wordt.

Kaneelkoekjes, Citroenkoekjes.

Bestanddelen en bereiding als zandkoekjes met of zonder ei. Veel kaneel of citroenschil gebruiken, n.l.: geraspte schil van 1 à 2 citroenen of 3 theelepeltjes kaneel en iets fijne kruidnagelen.

Kruidkoekjes.

Bestanddelen en bereiding als zandkoekjes met of zonder ei. Bruine in plaats van witte basterdsuiker nemen. 2 theelepeltjes fijne kaneel, 1 theelepeltje fijne kruidnagelen en 1 theelepeltje geraspte nootmuskaat door het deeg mengen. Ook kan men een paar theelepels koek- of speculaaskruiden toevoegen.

Gemberkoekjes, Sucadekoekjes.

Bestanddelen en bereiding als zandkoekjes met of zonder ei. Van het uitgerolde zandtaartdeeg bijv. halvemaanvormige koekjes steken en deze met ei bestrijken. 100 g klein gesneden gember of sucade op de koekjes strooien en deze bakken in een matig warme oven (± 150° C.) met heel weinig bovenwarmte, 20 min.

Krentenkoekjes.

Bestanddelen en bereiding als zandkoekjes met of zonder ei. 50 g gewassen en goed uitgelekte krenten door het deeg kneden.

Kerstkransjes, Theekransjes, Amandelkransjes.

200 g bloem	1 eidooier of 1 lepel melk
150 g boter	zout
100 g basterdsuiker	eiwit of iets melk }
	suiker (amandelen) }

Van bloem, boter, basterdsuiker, zout en eidooier of melk, een gelijkmatig deeg kneden, dit uitrollen en er met een ronde uitsteekvorm of met een glas, koekjes van steken en daaruit weer kleine rondjes, b.v. met een appelboor. Het

eiwit los, maar niet schuimig kloppen. De kransjes met eiwit of melk bestrijken, met kristalsuiker of met suiker en amandelen bestrooien en op een vetgemaakte bakplaat leggen. Ze bakken in een matig warme oven (± 150° C.) met weinig bovenwarmte, 20 min.

Sprits, Zoete duimpjes, Zandrozetten.

200 g bloem	1/2 ei of 1 eiwit
150 g boter	zout
125 g basterdsuiker	vanillemerg of citroenschil

Van bloem, boter, basterdsuiker, ei of eiwit, zout en vanillemerg of citroenschil een gelijkmatig deeg kneden en dit zo lang roeren, totdat een zachte, schuimachtige massa is ontstaan. Is het deeg te stijf om te spuiten, dan nog even roeren of nog iets ei of melk toevoegen.
Het deeg overdoen in een spuit. Een typische spritsenspuit is een metalen spuit met houten spil; een stevige spuitzak, voorzien van een gekarteld spuitje van 1 cm doorsnede, is even goed te gebruiken.
De massa in rechte of in heen en weer golvende banden op een vetgemaakte bakplaat spuiten of er kleine rozetten of geribde bandjes van ± 4 cm lengte van spuiten, die op ± 2 cm afstand van elkaar op de bakplaat worden gezet. Het deeg bakken in een matig warme oven (± 150° C.) 15 à 20 min. en dadelijk na het bakken in stukken snijden.

Koningsbrood, Pitmoppen.

(zandkoekjes met gemalen amandelen en sucade of met grote stukken amandel).

200 g zelfrijzend bakmeel of bloem met 5 g bakpoeder	zout	
	300 g amandelen	of
	100 g sucade	400 g
125 g boter	150 g basterdsuiker	amandelen
125 g basterdsuiker	1 ei	
1/2 ei of 1 eiwit		

Van bloem met bakpoeder, boter, basterdsuiker, zout en ei een gelijkmatig deeg kneden. Het deeg dun uitrollen en met wat ei bestrijken.

Voor z.g. koningsbrood de amandelen malen en de sucade fijnhakken. Amandelen, sucade, suiker en ei tot een samenhangende massa dooreenroeren, over het deeg uitspreiden en er op vast drukken.
Voor pitmoppen geen sucade nemen; de amandelen grof gehakt of heel op het deeg leggen.
Het deeg in stukjes van 3 × 3 cm verdelen en deze op een vetgemaakte bakplaat leggen op een onderlinge afstand van ± 2 cm. De koekjes bakken in een matig warme oven, (± 150° C.) 15 à 20 min. en warm van de plaat nemen.

Moppen (ruwe, ronde zandkoekjes).

200 g zelfrijzend bakmeel of bloem met 5 g bakpoeder	100 g kristalsuiker
150 g boter	geraspte citroenschil, vanillemerg of kaneel
	zout

Van bloem met bakpoeder, boter, suiker, citroenschil en zout een gelijkmatig deeg kneden en van dit deeg een rol vormen van 3 à 4 cm doorsnede. De rol door kristalsuiker wentelen en op een koude plaats laten opstijven. Van het stijve deeg schijfjes van $^1/_2$ cm dikte snijden en deze op een onderlinge afstand van ± 2 cm op een vetgemaakte bakplaat leggen. De koekjes bakken in een matig warme oven (± 150° C.), 15 à 20 min. en warm van de plaat afnemen.

Hazelnootstengels.

200 g bloem	1 ei
150 g boter	150 g gepelde hazelnoten
150 g kristalsuiker	zout

Van bloem, boter, suiker, zout en ei een zacht deeg maken, zoals voor sprits, blz. 435. De geroosterde, schoongemaakte en gemalen hazelnoten er door roeren. Het deeg uitrollen en in reepjes snijden van ± 2 cm breedte en 5 à 6 cm lengte. De deegreepjes op een vetgemaakte bakplaat leggen met ± 2 cm onderlinge tussenruimte en ze met ei bestrijken. Ze bakken in een matig warme oven (± 150° C.) 15 à 20 min.

Speculaas.

200 g zelfrijzend bakmeel of bloem met 5 g bakpoeder
60 g boter
120 g lichtbruine basterdsuiker
10 g speculaaskruiden
zout
(geraspte citroenschil
2 lepels melk of water
(50 g sucade)
(50 g amandelen)

De boter roeren met suiker, (citroenschil) en zout. De melk, (de zeer fijngehakte sucade of de gesnipperde amandelen), de bloem met bakpoeder en de kruiden er door kneden. Het deeg bij voorkeur een dag van te voren maken en de volgende dag afwerken.
Heeft men speculaasprinten (vormen, waarin het deeg gedrukt wordt om de typische figuren te krijgen) dan de printen bestrooien met bloem en het deeg, dat enige tijd gerust heeft om nog op te stijven, in de printen drukken. Het deeg, dat boven de print uitsteekt, met een scherp mes afsnijden, vervolgens de koeken uit de printen kloppen en op een vetgemaakte bakplaat leggen. Indien gewenst, het speculaasdeeg garneren met amandelen of met sucade, die er goed ingedrukt moeten worden. Wie niet over printen beschikt, vorme met de hand aardige figuren, waarvan het oppervlak met amandelen en (of) sucade en met mesindrukken versierd wordt. Dunne speculaasjes bakken in een matig warme oven (± 150° C.) 15 à 20 min. Dikke speculaas in een zeer weinig warme oven (± 130° C.) $^3/_4$ à 1 uur bakken.

Amandelkoekjes, Janhagel.

200 g bloem
150 g boter
200 g basterdsuiker, of kristalsuiker
2 eiwitten of 1 ei of $^1/_2$ dl melk
zout
± 40 amandelen

De boter roeren met suiker, daarna zout en ei en ten slotte de bloem er door roeren en deze massa zeer dun uitstrijken op een vetgemaakte bakplaat. (Van deze hoeveelheid verkrijgt men 2 grote bakplaten deeg, ruim 70 koekjes). De amandelen pellen, snipperen of malen en over het deeg strooien. Het deeg in een matig warme oven (± 150° C.) bakken, ± 20 min. en dadelijk na het bakken op een warme plaats b.v. voor de open oven in nette koekjes snijden van ± 4 ×8 cm. Deze van de plaat nemen voordat het deeg afgekoeld en daardoor bros

geworden is. Met een hakmes snijdt men vlug en gemakkelijk. Koekjes, alleen met eiwit gemaakt, zijn meer knappend dan wanneer hele eieren gebruikt zijn.
Men spreekt van janhagel wanneer kristalsuiker in het deeg is gebruikt en er overheen is gestrooid.

Kattetongen, Vanilleringen.

100 g bloem
100 g boter
100 g poedersuiker
2 eiwitten of $^1/_2$ dl melk
vanillemerg
zout

De boter tot room roeren. Gezeefde poedersuiker, vanillemerg en zout er door mengen. Het eiwit toevoegen en het geheel tot een gelijkmatige massa roeren. De bloem er door mengen en het deeg overdoen in een spuitzak met een glad spuitje van $\pm$ $^1/_2$ cm doorsnede. Staafjes deeg van $\pm$ 5 cm lengte op een onderlinge afstand van $\pm$ 4 cm op een vetgemaakte bakplaat spuiten. De koekjes bakken in een vrij warme oven ($\pm$ 175° C.) met voornamelijk onderwarmte en, zodra ze goed van kleur zijn, met een slap mes van de plaat afnemen en vlak neerleggen, bij voorkeur op een taartrooster. De opengekomen plaatsen zo nodig invetten en opnieuw met deeg bespuiten. Uit dit recept verkrijgt men een groot aantal van de bekende dunne koekjes ($\pm$ $3^1/_2$ ons).
Men kan van hetzelfde deeg ronde koekjes bakken door kleine ringetjes op de bakplaat te spuiten.

Kletskopjes of van Speykjes.

100 g bloem
60 g boter
180 g basterdsuiker
100 g amandelen
$1^1/_2$ theelepel kaneel
$^1/_2$ dl water

of

100 g bloem
75 g boter
250 g bruine basterdsuiker
100 g amandelen

De boter roeren met de suiker, de overige bestanddelen (de amandelen gepeld en grof gehakt) er door roeren en van dit mengsel, met behulp van twee theelepeltjes, kleine bergjes op een vetgemaakte bakplaat leggen op een onderlinge afstand van $\pm$ 5 cm. De koekjes in een vrij warme oven (175° C.) met veel bovenwarmte bakken ($\pm$ 15 min). De plaat uit de

oven nemen, even laten afkoelen en de koekjes met een slap mes van de plaat nemen, zodra zij stevig genoeg, maar nog volstrekt niet bros zijn. De koekjes vlak neerleggen.
Volgens het tweede recept zijn de koekjes wat zoeter dan bij het eerste. Het bakken is echter gemakkelijker.

Macarons.

100 g suiker	2 eiwitten
± 120 g gemalen amandelen	(vanillemerg)

De eiwitten stijfkloppen, de suiker bij lepelsvol er door kloppen, zodat een taaie, glanzende massa ontstaat. De amandelen er door mengen en van deze massa, met behulp van twee theelepels, kleine bergjes op een dik beboterd boterhampapier op een bakplaat leggen. De koekjes in een lauwe oven (± 120° C.) door en door bros en bijna niet bruin laten worden, (1 à $1^1/_2$ u.). De koekjes van het papier afnemen, terwijl ze nog warm zijn. Gebruikt men ouwel in plaats van papier, dan de ouwel niet invetten en deze na het bakken langs de randen van de koekjes afbreken.

Cocosnoot-rotsjes of -macarons.

100 g suiker	2 eiwitten
± 120 g geraspte cocosnoot	

Bereiding als macarons.
Dit koekje is smakelijk en zeer goedkoop. Zie afb. na blz. 400.

Kaneelwafeltjes.

200 g bloem	3 theelepeltjes kaneel
60 g boter	zout
160 g basterdsuiker	boter of slaolie voor het bestrijken van het ijzer
1 ei of iets meer	

De boter roeren met suiker, kaneel en zout; daarna het ei en de bloem er door roeren. Van dit deeg balletjes vormen. Een wafelijzer aan beide zijden verwarmen. De bakvlakken bestrijken met gesmolten boter of met slaolie. Een deegballetje in het ijzer knijpen en zorgen, dat geen deeg buiten het ijzer uitsteekt. Het ijzer aan beide zijden zo lang boven het vuur houden, totdat het wafeltje bruin gebakken is. Het wafeltje uit het ijzer nemen en vlak neerleggen. In een z.g. dubbel wafelijzer, waarin twee wafeltjes tegelijk gebakken worden, twee deegballetjes leggen.

Plaatkoeken of wafelen.

200 g bloem
100 à 150 g boter
180 g poedersuiker
3 eieren
vanillemerg, citroenschil of zout (kaneel
boter of slaolie voor het bestrijken van het ijzer

De boter roeren met poedersuiker, vanillemerg en zout. De eieren één voor één er door roeren en daarna de bloem er door mengen. Een wafelijzer verwarmen, de bakvlakken met gesmolten boter bestrijken, wat beslag op het ijzer brengen, dit sluiten en aan beide zijden boven het vuur houden, totdat het wafeltje bruin is. Het wafeltje uit het ijzer nemen en vlak neerleggen.

Oublies.

Bestanddelen en bereiding als plaatkoeken. De wafels, onmiddellijk nadat ze uit het ijzer genomen zijn, om een stokje rollen, b.v. om de steel van een houten lepel, zodat ze in opgerolde toestand bros worden.

Stroopwafelen.

200 g bloem
150 g boter (of iets minder)
100 g suiker
1 lepel melk
zout
kaneel
200 g huishoudstroop van goede kwaliteit
100 g boter

Van boter, suiker, melk, bloem, zout en kaneel een deeg maken en daarvan balletjes vormen. Hiervan zeer dunne wafels bakken, zoals beschreven is voor kaneelwafeltjes, zie blz. 439. De wafels koud laten worden en twee aan twee op elkaar leggen met een mengsel van stroop en boter er tussen. Wie niet de beschikking heeft over een wafelijzer kan van dit deeg ronde koekjes vormen. Er daarna met een vork ruitvormig indrukken op maken en op de gewone wijze als zandkoekjes bakken.

Vlinders.

200 g bloem
50 g basterdsuiker
$1^1/_2$ ei
$3^1/_2$ dl melk
zout
frituurvet
poedersuiker

Van bloem, suiker, ei, melk en zout een beslag maken. Een frituurijzer voor vlinders verwarmen in frituurvet. Het ijzer even een eindje in het beslag dompelen, dat zich dadelijk als een dun vliesje aan het hete metaal hecht. Het ijzer weer in het frituurvet brengen en het beslag gaar en bruin bakken. De vlinder losmaken van het ijzer en goed laten uitlekken op grauw papier. Koud geworden moeten de vlinders geheel bros zijn. Ze dik met poedersuiker bestrooien.

Arnhemse meisjes.

200 g bloem	1 dl water
200 g boter	zout

Bereiding als feuilletéedeeg (zie blz. 418). Uit een lap van dit deeg rondjes steken. Deze uitrollen op een met kristalsuiker bestrooide tafel, zodat ovale koekjes ontstaan. De koekjes met ei bestrijken, dik met suiker bestrooien, op een bakplaat leggen op een onderlinge afstand van niet minder dan 2 cm en in een hete oven (220° C.) bakken, ± 10 min.

Sportbeschuit.

200 g ongebuild meel	50 g basterdsuiker of iets
5 g bakpoeder	wat water (meer
50 g boter	zout

De boter roeren met suiker en zout. Het bakpoeder door het meel mengen en alles door elkaar kneden met zoveel water, dat een stevig deeg gevormd wordt. Het deeg uitrollen en er met een uitsteekvormpje of met een glas ronde koeken van steken. Deze in een matig warme oven (150° C.) bakken, ± ½ uur; zo nodig ze in de oven droog laten worden. Zij moeten, koud geworden, door en door bros zijn.

ZOUTE KOEKJES.

Zoute bolletjes, Zoute stengels, Zoute krakelingen.

(gistdeeg).

200 g bloem	125 g boter
½ dl melk	10 g gist
½ ei	10 g zout

Van bloem, ei, met lauwe melk, aangemengde gist, gesmolten maar niet hete boter en zout een vrij zacht gistdeeg maken en

dit toegedekt laten rijzen (zie drie in de pan, blz. 310). Van het gerezen deeg kleine balletjes, stengels of zeer dunne, lange rolletjes maken, die in krakelingvorm gelegd kunnen worden. Deze op een ingevette bakplaat leggen, met ei bestrijken en toegedekt met een tweede bakplaat of met een met iets bloem bestoven doek, laten narijzen, totdat ze bol staan. De bakplaat in een hete oven schuiven (± 250° C.) en het deeg snel gaar bakken, ± 10 min. De koekjes in een lauwe oven (± 120° C.) door en door bros laten worden. Dit duurt voor dunne krakelingen en dunne stengels ± 20 min., voor dikkere stengels en bolletjes $^1/_2$ à $^3/_4$ uur.

Zoute amandelkoekjes of Zoute pitmoppen (piedeeg).

100 g bloem	$^1/_2$ dl water
50 g boter	6 g zout

Van de bestanddelen een piedeeg maken (zie blz. 414). Het deeg dun uitrollen tot een lap van ± $^1/_3$ cm dikte en in vierkantjes snijden van ± 3 cm. Deze beleggen met één of meer amandelen, op een ingevette bakplaat leggen en met ei bestrijken. De koekjes in een hete oven bakken (200° C.), ± 15 min.

Zoute stengels (feuilletéedeeg).

100 g bloem	$^1/_2$ dl water
100 g boter of wat minder	6 g zout

Feuilletéedeeg zie blz. 418. 4 g zout bij het maken van de laatste toer tussen de lagen strooien. Van het deeg een vierkante lap maken van $^1/_3$ cm dikte en deze op een natgemaakte bakplaat leggen. Van de lap stengels snijden van 6 à 8 bij $1^1/_2$ cm. (De bovenkant met ei bestrijken). De stengels 10 à 15 min. bakken bij 220° C. Door het krimpen van het deeg zullen de stengels van elkaar gaan. Zo nodig ze in een weinig warme oven ook van binnen droog laten worden.

Zoute palmiers (feuilletéedeeg).

Bestanddelen als zoute stengels. Feuilletéedeeg zie blz. 418. De niet te dun uitgerolde deeglap met iets water bestrijken en aan beide zijden oprollen, zodat de twee rollen in het midden tegen elkaar komen te liggen. Deze dubbele rol in plakjes snijden, de plakjes op een met bloem bestoven bakplaat leggen en bakken in een hete oven (220° C.), ± 10 min.

Kaasstengels, Ronde kaasflintertjes (zandgebak).

100 g bloem	100 g geraspte oude kaas
100 g boter	cayennepeper, zout

De boter klein snijden in de bloem, de overige bestanddelen toevoegen en kneden tot een gelijkmatig deeg. Het deeg uitrollen tot een lap van ± 1/2 cm dikte en in reepjes snijden of van een heel dun uitgerolde lap rondjes steken. Deze op een vetgemaakte bakplaat leggen en ze in een matig warme oven (150° C.) lichtbruin bakken, ± 15 min.

Kaasstengels (feuilletéedeeg).

100 g bloem	50 g geraspte oude Holl.- of Gruyèrekaas
100 g boter	1/2 dl water
	zout

Van feuilletéedeeg, zie blz. 418, stengels maken, zie blz. 442. Inplaats van zout bij de laatste toer kaas tussen de lagen strooien.

Kaaskoekjes (zandgebak).

(bij voorkeur warm te gebruiken).

200 g bloem	3 eidooiers of 1 1/2 ei
60 g boter	cayennepeper, nootmuskaat
120 g geraspte oude Holl.- of Gruyèrekaas	zout

De boter klein snijden in de bloem, de overige bestanddelen toevoegen en kneden tot een gelijkmatig deeg. Het deeg uitrollen tot een lap van ± 3/4 cm dikte en daaruit ronde koekjes steken van ± 4 cm middellijn. De koekjes met ei bestrijken, indien gewenst met indrukken van een vork versieren en in een matig warme oven (± 150° C.) lichtbruin bakken, ± 20 min.

Kaassoesjes (soezendeeg).

Zie blz. 426.

VERSNAPERINGEN.

In verschillende hoofdstukken zijn gerechtjes genoemd, die, te gebruiken zijn, bv. voor een uitgebreide thee of voor een bridgeavondje. Hier volgen eenige aanwijzingen en recepten voor hetgeen alzo aangeboden kan worden, wanneer men 's middags of 's avonds gasten heeft.

Bij de **middagthee** geeft men zoete en zoute versnaperingen, waarbij de zoute en weinig zoete te verkiezen zijn. Wordt het middagmaal laat gebruikt, dan richt men graag voor een lange, gezellige verpozing de thee uitgebreid aan, waarbij kleine broodjes, allerlei soorten koekjes, cake of ander gebak en zoetigheden gegeven kunnen worden. Ook kleine puddinkjes kunnen er bij gepresenteerd worden en men denkt er maar niet al te sterk over na of de geurige thee wel tot haar recht komt en dat na de thee nog een middagmaal volgt, hetwelk wij in ons land niet zo laat gebruiken als in de landen, waar de „thé complet" als een kleine maaltijd dienst doet tussen 12 uur en half acht.

Er worden gewoonlijk ook „zoutjes" bij de thee gegeven en niet-zoete gerechten, gebakken pinda's, amandelen, walnoten, aardappelchips, verschillende kroepoeksoorten, toast met boter, sandwiches, kleine croquetjes (bitterballen), kaasballetjes, saucijzebroodjes, kleine pasteitjes, zelfs huzarensla atjes in heel kleine porties kunnen we er bij opdienen. Van zandgebak, piedeeg, feuilletée-deeg met veel zout en ook met **kaas** bereid, kennen we verschillende vormen als stengels, krakelingen en palmiers. Ook kaassoesjes en kaascroquetjes zijn hier geschikte gerechten.

Wordt kort voor het middagmaal een aperitief geschonken, dan worden hierbij gepresenteerd een zoutje (noten, amandelen, pinda's, chips, kleine croquetjes of een zout koekje of het traditionele bitterkoekje).

Bij ijs en soms ook bij ijsdranken wordt een wafeltje of een zachte biscuit gegeven.

Bij een **avondthee** worden b.v. gegeven een zoetje en een zoutje in de vorm van koekjes en misschien nog een chocolatje. Wordt na de thee niets meer gepresenteerd, dan wordt, in plaats van de koekjes ook wel cake of ander gebak gegeven.

Bij een wat langer avondbezoek kan na de thee gegeven worden: bessensap, kwast, limonade, most, vruchtenwijn, Rijnwijn, rode wijn, fosco, enz., eventueel met cake of ander gebak. Ook kan men presenteren bowl, een vruchtensla'tje, een glaasje vruchten op sap of vla opgedaan b.v. in glaasjes. Een kopje bouillon met toast of een saucijzebroodje, of een kopje koffie kan men eveneens geven. Als het koud is schenkt men graag een warme drank: de bovengenoemden of warme rode wijn, vruchtenwijn of punch, koffie of warme cacao.

Wordt bij een **avondpartij** een **buffet** aangericht, dan kunnen daarop alleen grote schotels worden geplaatst, wanneer er iemand aanwezig is om de gasten te helpen bij het bedienen en die snel kan zorgen voor schone bordjes en couverts en voor het nazien van de schotels, anders plaatst men de gerechten bij voorkeur in kleine porties op bordjes en schoteltjes, desnoods op papieren bakjes, met een kanten papiertje bedekt. Als men de gasten zich zelf wil laten bedienen en men doet de gerechten niet in kleine porties op, dan moet men hiermee bij de keuze van de gerechten rekening houden. Een taart b.v. moet gesneden zijn of, wat nog gemakkelijker is, men neemt gebakjes, die in papieren caisses zijn opgedaan. Van een huzarensla bedient men zich gemakkelijker dan van een schotel, die uit verschillende gerechtjes is samengesteld.

Voor een **avondpartij** zou gegeven kunnen worden: vóór het souper thee en bowl. Het wandelend souper kan bestaan uit: bouillon, warm voorgerecht, sandwiches, sla'tjes, puddinkje, vla, gebak of ijs, en koffie.
Voorbeeld voor een „wandelend souper": bouillon, vleescroquetje, sandwiches, huzarensla, gebak en (of) ijs.
Voor het souper, dat men zittend aan een gedekte tafel gebruikt, zie blz. 24.

Alle versnaperingen, die aangeboden worden, zonder dat men zich aan een gedekte tafel zet, moeten klein en gemakkelijk hanteerbaar zijn en zodanig worden gediend, dat men ze desnoods staande, gemakkelijk kan gebruiken. Slaatjes en vruchtengerechtjes maakt men op schoteltjes of kleine bordjes klaar; soms legt men een mayonnaisegerechtje of een zachte kaasmassa wel in een deegbakje (tartelette), een puddinkje in een papieren caisse, in een halve sinaasappelschil of op een plat zandkoekje, ijs in een chocoladebekertje of in een bekertje van wafeldeeg.

Bij een „wandelend souper" kunnen vruchtendranken, ijsdranken en wijnsoorten gediend worden. Bouillon wordt gewoonlijk aan het slot van het feest aangeboden.
In verband met het werk en het geld, dat men wil en kan besteden, doet men een keus uit de vele gerechten en het zal blijken, dat men iets goeds geven kan voor niet al te veel geld, als men er wat tijd en moeite voor over heeft.

Gegarneerde koekjes zijn b.v. op eenvoudige wijze te maken door de koekjes te bestrijken met glazuur, met weekgemaakte chocolade of met crême au beurre. Het koekje krijgt nog meer het aanzien van een gebakje als er telkens 2 koekjes op elkaar gelegd worden met chocolade, jam of crême au beurre ertussen en gegarneerd met een vruchtje of bloemetje of een stukje ananas.

Gebakjes. Voor het zelf maken van gebakjes wordt verwezen o. a. naar Wener taartjes, vruchtentaartjes, soiréetjes, soezen, sneeuwballen. Ook gebakjes, die bestaan uit een laag biscuitdeeg en een laag bavarois zijn aan te bevelen.

Cake. Van cake en variaties hiervan, als vruchtencake, kruidtaart, spekkoek zijn de recepten in dit boek te vinden.

Kleine puddinkjes kunnen met stijfgeklopte room, verse aardbeien, ananas uit blik of saus, smakelijke en aardige gerechtjes vormen.

Vruchtengerechten. Hiervan komen o.a. in aanmerking: gevulde meloen, vruchtensla, grape-fruit, gevulde sinaasappelen, bowl, vruchten op sap.

I Js. Het gekochte of zelfgemaakte ijs kan met vele variaties worden opgedaan of verwerkt worden tot ijsdranken.

Slaatjes opdoen in een deegbakje, in een schelp of op kleine schoteltjes, als men bij een uitgebreide thé complet heel kleine porties geven wil.
Allerlei slamengsels zijn te gebruiken als huzarensla, zalmsla, garnalensla, kreeftensla, groentensla, vruchtensla.

Zoutjes. Hiervoor zijn te gebruiken gebakken amandelen of pinda's, kroepoek, gebakken aardappeltjes of zoute koekjes. Van de gebakken aardappelen zijn alleen die bros te houden, die door en door croquant gebakken zijn, zoals pommes chip en pommes paille. De pommes frites worden spoedig slap en zouden daarom alleen direct na het bakken gepresenteerd kunnen worden.

Gebakken amandelen.

De amandelen koken, pellen, afspoelen en afdrogen en ze in zoveel olie, dat ze juist onderstaan, langzaam lichtbruin en knappend bakken en ze daarbij telkens omleggen, omdat de amandelen, die de bodem raken, anders licht te donker worden. (Snel gebakken amandelen zijn van binnen taai). De amandelen met fijn zout bestrooien en zolang tussen grauw papier wrijven, totdat ze niet meer vet zijn.

Gebakken pinda's.

Ongebrande pinda's pellen en even koken om het schilletje eraf te kunnen nemen. Bereiding verder als gebakken amandelen.

Kroepoek.

De kroepoek bij de kachel drogen, als ze iets vochtig is. Dan een of meer kroepoeks (afhankelijk van de grootte) in goed warm vet laten glijden, dat zo warm moet zijn, dat de kroepoek dadelijk sterk uitzet. Ze er uit nemen wanneer ze geheel gebakken, doch nog niet bruin zijn. Ze zijn door en door bros, doch worden spoedig slap.

Vleesballetjes.

Zie bij vleescroquetten, blz. 113 of bij vleeskoekjes, blz. 130.

Kaasballetjes (met roggebrood).

Door weekgeroerde boter zoveel fijne roggebroodkruimels en geraspte kaas roeren dat het mengsel goed naar de verschillende bestanddelen smaakt en goed samenhangt. Zo men wil, het mengsel pikant maken met peper of cayennepeper. Van deze massa balletjes vormen en ze door geraspte kaas rollen.

Kaastruffels.

Zooveel geraspte kaas door weekgeroerde boter roeren dat het mengsel stevig is. Hiervan kleine balletjes vormen en ze met roggebroodkruimels bedekken.

Warme kaasbroodjes.

Kleine, gelijke stukjes brood aan één kant met boter besmeren, vlak naast elkaar op een bakplaat leggen, dik bestrooien met geraspte kaas en iets peper en de broodjes, kort voor het gebruik, in een hete oven lichtbruin bakken. De kaas mag niet donker worden, omdat ze dan bitter is.

Kleine saucijzebroodjes.

Zie blz. 422. Deeglapjes snijden van 4 bij 5 cm.

TOAST, ROTJES, SANDWICHES e.d.

Toast.

Toast kan alleen gegeven worden, indien ze direct voor het gebruik gemaakt kan worden. Om tot zijn recht te komen, moet de toast warm gebruikt worden. Moet men dit klaarmaken voordat de gasten komen, dan moet men de toast vervangen door een broodgerechtje, dat door en door croquant is, b.v. door rotjes, die men zo lang mogelijk in een trommel houdt.

Vers brood, liefst casinobrood, in sneetjes snijden van bijna $^1/_2$ cm dikte en deze van de korstjes ontdoen. Op een broodrooster of in een grilloven met sterk stralende warmte het brood zo snel roosteren, dat het aan beide zijden mooi bruin en van binnen nog geheel zacht is. Boter, het liefst in de vorm van kleine balletjes of krulletjes, er bij geven en, indien gewenst, ook fijn zout.

Rotjes of croûtons.

Dunne sneetjes wit brood (liefst oud casinobrood) al of niet van de korstjes ontdaan, in een zeer weinig warme oven onder nu en dan keren door en door droog en lichtbruin laten worden. Ook de ronde casinobroodjes zijn zeer geschikt hiervoor. Oudbakken luxebroodjes, b.v. zachte puntjes, kunnen in dunne sneetjes gesneden, tot kleine rotjes verwerkt worden.

Broodwafeltjes.

Een wafelijzer verwarmen, de bakvlakken met boter bestrijken, een sneetje brood zonder korst ertussen knijpen en het wafeltje aan beide kanten lichtbruin bakken. Het brood met wat tafelzout bestrooien.

Sandwiches.

Sandwiches vormen een versnapering bij uitnemendheid, omdat zij, zowel in zeer eenvoudige, als in uiterst geraffineerde vorm bereid kunnen worden. Bij de bridgetafel zou men ze moeilijk kunnen missen. Is niet Graaf Sandwich, de Engelsman, die ze uitvond, tot deze vinding gekomen, doordat hij zo verslaafd was aan het whist-spel, dat hij het spel ook voor een maaltijd niet wilde onderbreken en daarom

zijn voorgerecht, zijn vlees- en visgerecht en zelfs zijn groente tussen uiterst dunne sneetjes brood liet leggen, om onder het eten het spel te kunnen voortzetten?
Sandwiches bestaan uit twee zeer dunne sneetjes brood met boter en een belegging er tussen. Omdat het brood zeer dun gesneden moet worden, gebruikt men gewoonlijk casinobrood, dat fijn van structuur is en door de vorm weinig verlies geeft bij het afsnijden van de korstjes en het gelijk snijden van de sandwiches. Het goed snijden vraagt nogal wat vaardigheid. Bakkers, die over een broodsnijmachine beschikken, leveren het brood op verzoek ook in gesneden toestand.
De sneetjes moeten tot op de randen en hoekjes goed besmeerd worden, de belegging moet in betrekkelijk grote hoeveelheid aangebracht worden en zodanig, dat ze niet uitsteekt, omdat men de sandwiches met de hand moet kunnen aanvatten, zonder dat de vingers vet worden. Ham, rookvlees, gerookte zalm e. d. worden bij voorkeur niet in plakken op het brood gelegd, maar klein gesneden of gemalen en met wat boter of wat saus vermengd. Omdat de zeer dunne stukjes brood snel uitdrogen, moeten zij tot vlak voor het gebruik, in een uitgewrongen doek bewaard worden, liefst in een kelder of koelkast.
De sandwiches behoren alle correct van grootte en vorm te zijn. Zij kunnen vierkant, langwerpig vierkant of driehoekig gemaakt worden. Uit rond casinobrood maakt men ook ronde sandwiches. Voor het verwijderen van de korstjes steekt men de sandwiches dan b.v. uit met een uitsteekvorm.
In plaats van sandwiches ziet men tegenwoordig ook veel z.g. *open sandwiches*, feitelijk boterhammetjes met een smakelijke en aardig uitziende belegging. Men kan hiermee zeer aantrekkelijk uitziende schotels maken, terwijl het brood iets minder snel uitdroogt, omdat het geheel bedekt is. Men kan ze echter niet zonder bordjes, mesjes en vorkjes presenteren.
Tenslotte kan men nog *opgerolde sandwiches* maken. Het casinobrood wordt daartoe in de lengte in zeer dunne plakken gesneden. Deze worden besmeerd en belegd en daarna wordt iedere snede afzonderlijk opgerold. De rollen worden in een vochtige doek verpakt en in een koude omgeving, liefst in een koelkast bewaard. De boter en de belegging worden dan vast, zodat de rollen in plakjes gesneden kunnen worden, die er dan uitzien als broodspiralen.

Onder de *beleggingen van de sandwiches* nemen de *pâté's* de eerste plaats in. Men treft ze in veel soorten en kwaliteiten in de handel aan. Ook kleingesneden of gemalen verse of *gerookte vlees- of vissoorten, kip, hardgekookte eieren,* enz. kunnen, al of niet met een ragoûtsaus, met mayonnaise of met olie, kruidenazijn, fijngehakte kappertjes en augurkjes gemengd, een uitstekende sandwich-belegging vormen. Verschillende *worstsoorten, gehakt, galantine,* diverse *geurige boters, pindakaas, eierragoût,* komen evenzeer in aanmerking als plakjes geschilde, lichtgezouten of gemarineerde *komkommers* of *tomaat* en met citroensap en wat suiker vermengde *sterkers.*

Wenst men een zoete belegging, dan kan men *koek* (liefst Deventerkoek), *chocoladeboter, gestampte muisjes, vruchtenbrood* of niet te dunne *jam* gebruiken. In veel gevallen worden *marmelade, jam, honing, lemon-cheese* e.d. echter liever op kleine schoteltjes bij toast of kleine broodjes gegeven. Van lemoncheese en vruchtenbrood volgen de recepten op blz. 451.

Voor de belegging van de z.g. *open sandwiches* kan men dezelfde grondstoffen gebruiken. Zij worden op de sneetjes of doorgesneden broodjes in vrij grote hoeveelheid aangebracht en versierd met ei, mayonnaise, ansjovis, kappertjes of wat men meent nog meer te kunnen gebruiken in verband met kleur en smaak der gerechtjes.

Voor *bruinbrood-sandwiches* moeten in het bijzonder aanbevolen worden naast vele der reeds genoemde ingrediënten *bruine suiker, pinda kaas* en een mengsel van fijn gemaakt *hardgekookt ei* met wat olie, kruidenazijn, (mosterd), peper en zout.

Roggebrood-sandwiches of *sandwiches van wit- en roggebrood* belegt men het liefst met *kaas* of met *kaasboter.*

Croûtons of gehalveerde zachte broodjes met hartige belegging.

Croûtons, (zie blz. 448), kunnen in allerlei vormen gesneden worden, b.v. vierkant, ruitvormig, driekantig of rond. Als belegging kunnen alzo dienst doen: schoongemaakte sardines, ansjovis- of haringfilets, gerookte paling, elft, zalm, makreel, bokking of caviaar.

De croûtons of broodjes desverkiezend afwerken met dikke mayonnaise of botermayonnaise (zie blz. 68).

De croûtons of broodjes kunnen, als ze klein zijn, ook bestreken of bespoten worden met een of andere geurige botersoort, b.v. ansjovisboter, zalmboter, kaasboter (zie blz. 73). Grotere broodjes, b.v. gehalveerde zachte puntjes kunnen belegd worden met een slaatje, b.v. groentensla, huzarensla, eiersla. De gerechtjes opdoen op een schotel met vingerdoekje of ze dadelijk op bordjes leggen.

Vruchtenbrood.

Hiervoor zijn allerlei soorten gedroogde vruchten te gebruiken. Een goede combinatie vormen: appelen, abrikozen, rozijnen, dadels en amandelen. Een goedkoper mengsel vormen: appelen, pruimen, rozijnen en vijgen.
Kiest men overwegend zoete vruchten, dan wat citroensap toevoegen

De vruchten wassen, fijn malen, desgewenst gemalen amandelen en citroensap toevoegen en van het vruchtenmengsel een broodje vormen. Voor het gebruik er plakjes van snijden en deze als broodbelegging gebruiken.
Vruchtenbrood kan enige weken bewaard worden.

Citroen- en Sinaasappelborstplaat.

2 dl suiker (± 175 g) | een paar tabletjes suiker
3 lepels water | (een klein klontje boter)
citroen of sinaasappelschil |

Met de tabletjes suiker de schil van de gewassen vruchten afraspen. De tabletjes met de suiker meten.
De suiker en de tabletjes met het water laten koken tot de laatste druppel, die van de lepel valt een fijne draad vormt, die niet terugtrekt. De massa van het vuur nemen, (de boter toevoegen), onder het afkoelen sterk roeren, totdat ze troebel en dik begint te worden en dan snel overgieten in vochtig gemaakte vormen, geplaatst op boterhampapier.
De hardheid van de borstplaat wordt beïnvloed door de tijd van inkoken en door de grootte van de suikerkristallen. Fijnkorrelige borstplaat verkrijgt men door goed roeren tijdens de afkoeling. Het toevoegen van wat boter maakt de borstplaat iets zachter. (Geen vruchtensap toevoegen!).

Chocoladeborstplaat.

2 dl suiker (± 175 g suiker) | 2 theelepels cacao
3 lepels water |

Van suiker, water en cacao borstplaat maken, zoals bij citroenborstplaat beschreven is. Bij chocoladeborstplaat ziet men echter als de massa dik genoeg is ingekookt, een kort, dik draadje.

Koffieborstplaat.

2 dl suiker (± 175 g suiker) | 1 lepel koffie-extract
2 lepels water |

Van suiker, water, en koffie-extract borstplaat maken, zoals bij citroenborstplaat beschreven is. De massa inkoken tot zich een vrij lange, fijne draad vormt.

Gemberborstplaat.

2 dl suiker (± 175 g suiker) | 1 lepel gemberstroop
2 lepels water | ± 3 stukjes gember

Van suiker, water en gemberstroop borstplaat maken,

zooals bij citroenborstplaat beschreven is. De fijn gesneden gember toevoegen na het inkoken.

Borstplaat van essences.

2 dl suiker (± 175 g suiker)
3 lepels water
een paar druppels essence

Van suiker en water borstplaat maken, zoals bij citroenborstplaat beschreven is. De essence toevoegen na het inkoken.

Roomborstplaat.

Bereiding als citroenborstplaat. In plaats van water, melk of room met iets water gebruiken.

Chocolade truffels.

4 repen chocolade
1 lepel melk
50 g boter of plantenvet
1 eidooier
25 g poedersuiker
wat chocoladehagelslag of wat poedersuiker en cacao of wat kristalsuiker

De gebroken chocolade smelten in de melk en de massa daarbij niet sterker verwarmen dan nodig is.
Het vet er door mengen en van het vuur af eidooier en suiker toevoegen. Het mengsel afkoelen en roeren tot een gelijkmatige, vrij stevige massa verkregen is. Hiervan met twee theelepels balletjes maken van willekeurige vorm en deze in een mengsel van cacaopoeder en poedersuiker wentelen. De chocoladetruffels kunnen ook in chocoladehagelslag of grove suiker gewenteld worden, hetgeen minder de truffels nabootst.

Marsepein.

250 g amandelen
500 g poedersuiker
$1^1/_2$ eiwit
1 theelepel oranjebloesem- of rozewater

De amandelen koken, pellen, wassen, afdrogen en zeer fijn malen. De poedersuiker zeven en met de overige bestanddelen vermengen tot een samenhangend geheel verkregen is. Dit gaat het best als men het mengsel nog eens maalt. De marsepein, als ze week is, tot de volgende dag laten staan en ze daartoe tegen het uitdrogen aan de buitenkant, in vochtig vetvrij papier wikkelen. Dan er verschillende vormen van maken. Marsepein kan gekleurd worden door ze met een keuken-

kleurstof te vermengen of alleen de buitenkant der voorwerpen er mee te bestrijken of door de voorwerpen te wentelen in cacaopoeder of kaneel, waardoor b.v. marsepeinaardappeltjes het goede uiterlijk verkrijgen.

Noga.

150 g amandelen
300 g suiker
10 g boter

De amandelen koken, pellen, wassen, afdrogen en malen of fijn hakken. Een bakplaat dik met boter besmeren. De suiker met de boter tot caramel maken (deze moet lichtbruin, maar mag niet bitter zijn). De amandelen toevoegen en ze van het vuur af even in de caramel laten bakken. De noga op de plaat gieten, zover mogelijk laten uitlopen en wanneer de massa begint stijf te worden, ze met een gewassen en afgedroogde citroen dun uitpletten. Zo spoedig mogelijk de noga in regelmatige stukken verdelen, deze van de plaat nemen en plat neerleggen tot ze vast zijn geworden.

Noga van gepofte gort, maïs of rijst.

De korrels drogen wanneer ze slap geworden zijn en er zoveel van door de caramel mengen, dat de korrels aan elkaar kleven en geheel of gedeeltelijk met caramel bedekt zijn.

Boterbrokken.

70 g suiker
30 g bastardsuiker
15 g boter
1 theelepel zout
3 lepels azijn
3 lepels water

Suiker, water, azijn, zout en boter langzaam verwarmen en laten koken, totdat een druppel, die van de lepel valt een draadje trekt. De massa van het vuur nemen, even doorroeren en uitgieten op een vetgemaakte bakplaat. De massa met een vet mes doorwerken door de kanten naar binnen te duwen. Dit herhalen tot de massa stevig genoeg is om met de hand tot een rol gevormd te worden. De rol platslaan en uittrekken tot een lint. Hiervan met een schaar of mes vierkante brokken knippen of snijden. Ook kan men de massa tot een vierkante lap uitdrukken en met een hakmes in brokken verdelen.

INMAAK.

Is het in normale tijd verstandig om zelf in te maken? De fabrieken brengen dan alle soorten conserven in ruime verscheidenheid en tegen lage prijzen in de handel. Zelf ingemaakte groenten zullen in de steden zeker duurder zijn dan de goedkope huishoudgroenten. Fijner van smaak dan de gekochte waar van goede kwaliteit, zal de eigen inmaak alleen kunnen wezen, indien uitstekende produkten dadelijk na het oogsten worden geconserveerd. Het is geen wonder, dat steeds meer huisvrouwen zich de moeite en zorgen bespaarden, verbonden aan het inmaken van groenten in huis. Alleen als men van eigen gewas meer oogst dan men in verse toestand kan gebruiken, zal men dat te veel wel moeten inmaken. Voor het steriliseren van groenten, vindt men een algemeen recept op blz. 464. Volgens datzelfde recept kan men ook vleesgerechten als gebraden vlees of kip, bouillon, gehaktballetjes voor soep, tong of zwezerik steriliseren, indien men dergelijke zaken in voorraad wil hebben, als men b.v. afgelegen woont en altijd klaar wil zijn om onverwachte gasten goed te kunnen ontvangen.

Over het zelf inmaken van vruchten oordeelt menigeen anders. Vruchten „au jus", vruchtensappen, jams en limonades, worden meer als genotmiddel dan als voedingsmiddel beschouwd en de ervaren huisvrouw kan deze produkten ongetwijfeld smakelijker bereiden dan de fabrikant. Deze is gedwongen zijn produkten vooral goedkoop en mooi van uiterlijk te maken en moet vele er van met wat conserveermiddel vermengen, omdat hij iedere kans op bederf moet buiten sluiten. Dank zij het toezicht, dat door de keuringsdienst wordt uitgeoefend, zijn deze waren met conserveermiddelen voor gezonden geheel onschadelijk, maar voor zieken en kinderen acht menigeen ze weinig geschikt. Wie aan goede waar gewend is, kan de „limonades", die geheel of ten dele kunstproducten zijn en de huishoudjams, waarin naast de belangrijkste vruchten dikwijls appel gebruikt wordt, niet als een bijzondere tractatie beschouwen. De vruchten, die ter wille van de prijs met uiterst weinig suiker zijn gesterili-

seerd, kan men wel wat „opknappen", maar aan jams en limonades is niet veel te verbeteren. Een huisvrouw, die zich tijd en moeite getroost, om zelf wat jam en limonade te maken, bereidt voor haar gezin en haar gasten produkten, die niet alleen veel smakelijker, maar gewoonlijk ook nog veel goedkoper zijn, dan wat er op dat gebied in de handel wordt gebracht.
Zo zal een huisvrouw er ook zeker geen spijt van hebben, wanneer zij voor weinig geld en met weinig moeite wat kruidenazijn inmaakt. Voor het aanmengen van sla en het bereiden van mayonnaise heeft men daarvan het gehele jaar pleizier. Omdat in gezinnen, waar men kippen houdt, eieren ingemaakt zullen worden, volgt ook daarvoor een recept. Als men eieren moet kopen, kan het inmaken er van nauwelijks aanbevolen worden, omdat men dikwijls geen voldoende zekerheid heeft, dat alle eieren vers en gaaf zijn, terwijl enkele bedorven eieren de gehele voorraad onaangenaam van smaak maken en het financiële voordeel, dat men met het inmaken beoogde, te niet gaat.
Zelf ingemaakte augurkjes en andere soorten tafelzuur worden eveneens in verschillende gezinnen gewaardeerd, daarom volgen ook daarvan enkele recepten.
Bij het inmaken streeft men er naar, de levensmiddelen in een toestand te brengen, waarin zij niet bederven, of ten minste enige tijd goed blijven.
Het bederf van levensmiddelen wordt in hoofdzaak veroorzaakt door schimmels, gistcellen, rottings- en melkzuurbacteriën, allen organismen, die door koken worden gedood, in een geconcentreerde zout-, suiker- of azijnzuuroplossing niet kunnen leven en door bepaalde stoffen, gewoonlijk conserveermiddelen genoemd, worden vergiftigd. Indien men bovendien in aanmerking neemt, dat al deze microben vocht nodig hebben om te kunnen leven, terwijl de meeste ook behoefte hebben aan lucht, zal het niet moeilijk zijn te begrijpen, waarom de verschillende conserveringsmethoden inderdaad de levensmiddelen tegen bederf vrijwaren en welke fouten tot mislukking der inmaak aanleiding kunnen geven.

Steriliseren, Pasteuriseren. (Zie recepten op blz. 464 en 465).

Bij het **steriliseren** *kookt men de levensmiddelen* geruime tijd in de flessen of bussen, waarin zij bewaard zullen worden, zodat ook die flessen of bussen *steriel* worden.

Door een *luchtdichte afsluiting* kunnen geen bederfkiemen meer toetreden; daarom blijven *goed gesteriliseerde levensmiddelen onbeperkte tijd goed*. Als gesteriliseerde levensmiddelen toch bederven, schuilt de fout òf in de sluiting van de flessen òf er waren sporenvormende bacteriën aanwezig, wier sporen zich onder gunstige omstandigheden tot bacteriën hebben ontwikkeld en het bederf veroorzaken. Vlees en groenten, waarin vaak sporenvormende bederfkiemen voorkomen, worden daarom 2 dagen na het steriliseren nog eens weer gesteriliseerd om de in die tijd uit de sporen gevormde bacteriën te doden. Sommigen achten dit, in verband met het gevaar voor botulisme, voor alle inmaak (behalve voor vruchten) nodig, die niet hoger dan tot 100° C. verhit is geweest. (Fabrieken steriliseren bij een hogere temperatuur). Om dezelfde reden achten zij het eveneens nodig, dat alle in de huishouding gesteriliseerde inmaak (behalve vruchten) voor het gebruik gekookt wordt.

Pasteuriseeren. Omdat de meeste microben in een zure omgeving sneller vernietigd worden, kunnen vruchten door verhitting tot lagere temperaturen tegen bederf gevrijwaard worden. Bij het z.g. *pasteuriseren* worden vruchten, vruchtensappen e. d. bij voorkeur met een suikeroplossing verhit tot *temperaturen, die wisselen tussen 70° en 90° C*. Dit heeft het voordeel, dat zachte vruchten beter gaaf blijven en rode vruchten beter hun kleur behouden. De blankheid van witte vruchten (peren, perziken), die licht verloren gaat, als men ze geschild aan de lucht blootstelt, wordt het beste behouden, indien men de vruchten dadelijk na het schillen afspoelt met wat zout water, dan in de fles legt en dadelijk overgiet met een deel van de suikerstroop, die men voor het pasteuriseren nodig heeft. Om de smaak van de vruchten te verhogen, kan men in de suikerstroop citroenschil of vanille aftrekken of men kan er citroensap (en wijn) aan toevoegen. Bij perziken en abrikozen verkrijgt men een bijzondere smaak door het toevoegen van wat pitkernen.

Voor het steriliseren en pasteuriseren gebruikt men bij voorkeur **inmaakglazen,** voorzien van deksels, die met een matgeslepen rand passen op de matgeslepen rand van de flessen. Een gummiring tussen deksel en fles maakt het toetreden van

lucht onmogelijk, zolang de deksel stevig op de fles wordt gedrukt. Deze druk wordt gedurende het steriliseren of pasteuriseren en tijdens het afkoelen van de fles door een knip of veer geleverd. Wanneer de fles koud is, drukt de buitenlucht het deksel veel vaster op de fles dan een knip of veer zou kunnen doen, *omdat er bij de afkoeling een luchtverdunning in de fles is ontstaan.* De waterdamp, die zich boven de vloeistof in de fles bevindt, is n.l. bij de afkoeling verdicht tot water en door de sluiting kan er geen lucht in de fles dringen. Bij het afkoelen van inmaakflessen kan men zien, dat de luchtdruk verminderd is, omdat de vloeistof in de fles weer gaat koken. Kookt de vloeistof niet, dan is dat een bewijs, dat er lucht in de fles is toegetreden, dus dat de sluiting onvoldoende is, hetzij door een beschadiging van fles of deksel, hetzij doordat er iets tussen fles en ring is gekomen of doordat de ring niet gaaf is. Herstelt men de fout, terwijl de inhoud van de fles nog heet is, dan kan men de fles $^1/_4$ uur oversteriliseren of -pasteuriseren. Was de inhoud echter koud geworden, voordat men de fout ontdekte, dan moet er veel langer overgesteriliseerd worden.

Een uitrusting voor het steriliseren van groenten en vruchten is betrekkelijk kostbaar en drukt vrij zwaar op de kosten van het inmaken, ook omdat men rekening moet houden met kans op breken van flessen en omdat gummiringen hard en bros kunnen worden en soms barsten vertonen, waardoor zij onbruikbaar worden.

Daarom redt menige handige huisvrouw zich, die alleen nu en dan wat vruchten pasteuriseert, met een grote pan, waarin zij een treef, rooster of visplaat legt en waarin zij, hetzij in **speciale inmaakglazen** met losse knippen, hetzij in *jampotten* of in *gekurkte flessen* pasteuriseert. De pan moet zo hoog zijn, dat de flessen, op de treef gezet, zo diep in het water kunnen staan, dat dit reikt tot de hoogte van de vulling in de fles. De *jampotten* worden gesloten met de bijbehorende gummiring, binnendeksel en deksel. De schroefdeksels doen dezelfde dienst als de knippen op de inmaakglazen. Zij drukken n.l. het binnendekseltje op de fles tijdens het pasteuriseren en afkoelen. Wanneer de flessen weer koud zijn, kan men de schroefsluitingen verwijderen om te controleren of de flessen goed gesloten zijn. Om het knappen van de flessen te voorkomen, worden de schroefdeksels niet geheel vastgedraaid tijdens het pasteuriseren; men draait ze vast

aan, zodra men de potjes na het verstrijken van de pasteurisatietijd uit de pan neemt.

Met een kurk gesloten flesschen. Vruchtensap, vruchtenpurée, onrijpe kruisbessen, rabarber, zuring, postelein, behoeft men niet te pasteuriseren. Hiervoor de flessen uitkoken of zwavelen. Hiertoe een brandend stukje zwavellint brengen in de natte, gewassen flessen en dit vastklemmen met de kurk. Wanneer de fles vol is met zwaveldamp, het zwavellint in een kommetje met water dompelen. De hete vlam van brandende zwavel is blauw en bijna onzichtbaar, zodat deze maatregel genomen moet worden om brand te voorkomen. De fles onmiddellijk sluiten en omgekeerd 10 min. laten staan om ook de kurk te desinfecteren. Daarna de zwaveldamp laten ontwijken (buiten) en fles en kurk met gekookt water omspoelen om aantasten of vernietigen van vitaminen uit groenten of vruchten te voorkomen.

De kurken kunnen ook tijdens het pasteuriseren met een kruistouw op de flessen gebonden worden. De kurken behoeven dan niet gezwaveld te worden.

Na het pasteuriseren de kurk in de fles slaan, zo nodig afsnijden en de sluiting luchtdicht maken door onderdompeling tot en met het bovenste randje van de fles in gesmolten lak of paraffine.

Voor het zelf maken van *jam, limonade, tafelzuur* of *kruidenazijn* is geen kostbare installatie nodig. Goed bereid zijn deze produkten immers duurzaam, zodat men ze in willekeurige potten of flessen bewaren kan.

Inmaak in suiker, jam.

Voor het bereiden van een goede jam of gelei zijn verschillende factoren van belang.
Volgens een publicatie van het Voorlichtingsbureau van de Voedingsraad moet met de volgende punten rekening gehouden worden:

1. Vruchten met veel pectine en een niet te hoge of te lage zuurgraad geven de beste jam. Vruchten rijk aan pectine en aan zuur zijn: zure appelen (vooral in schillen en klokhuizen)

kruisbessen, aalbessen, pruimen, bramen, citroenen en zure sinaasappelen (bij beide bevat het witte gedeelte van de schil de meeste pectine). Aan vruchten met veel pectine, doch weinig zuur, zoals zoete pruimen, rijpe kweeperen, sommige appels, moet per kg vruchten 1 citroen (of 1 theelepeltje citroenzuur) toegevoegd worden of de vruchten kunnen gemengd worden met zure vruchten zoals bessen, met bessensap of met rabarber.
2. Halfrijpe vruchten geleren het beste; onrijpe vruchten geleren niet, rijpe vruchten moeilijk.
3. Vruchtensap direct na het bereiden tot gelei verwerken. Door het sap te laten staan gaat het bindend vermogen van de pectine achteruit.
4. De jam zo kort mogelijk en hoogstens 8 à 10 min. koken. Na $^1/_2$ uur heeft de pectine reeds de helft van haar bindkracht verloren. Daarom niet meer dan 2 kg vruchten tegelijk tot jam verwerken en de jam in een wijde pan bereiden en tijdens het koken roeren.
5. Voor de goede consistentie, zowel als voor de duurzaamheid van een jam is behalve het pectine-gehalte en de zuurgraad van de vruchten, het suikergehalte van de jam van belang. Jam moet 65 à 70% suiker bevatten om duurzaam te zijn. Aan vruchten met weinig pectine (aardbeien, abrikozen, frambozen) $^2/_3$ van het gewicht, en aan de vruchten met veel pectine het gelijke gewicht van de vruchten aan suiker toevoegen. Wil men vruchten met veel pectine zeer kort laten koken dan wordt ook wel $1^1/_2$ × zoveel suiker genomen.
Aanbevolen wordt een deel van de suiker reeds bij het verwarmen van de vruchten toe te voegen; er zou dan meer pectine in het sap overgaan.
Het toevoegen van te veel suiker bevordert het uitkristalliseren van de suiker.
Wordt het gelijke gewicht aan suiker genomen dan wordt de vruchtenmassa tot $^2/_3$ van het volume ingekookt. Bij gebruik van $^2/_3$ van het gewicht aan suiker wordt tot de helft ingekookt. Daarna moet nog 8 à 10 min. worden gekookt om een jam van goede consistentie en duurzaamheid te verkrijgen.
Ten overvloede kan men deze dikte nog controleeren door van de hete jam een paar druppels snel af te laten koelen.
Wie voorkeur heeft voor minder zoete of dunnere jam, moet ze gesteriliseerd bewaren.

Het gebruik van zuivere pectine bij de bereiding van jams heeft

vooral voordelen, wanneer men van pectine-arme grondstoffen, b.v. kersen, aardbeien, frambozen, ananas, rabarber of gember, jam wil maken. Ook het feit, dat men door het toevoegen van pectine de kooktijd van deze jams belangrijk verkort en daardoor de vruchtensmaak zuiverder houdt, de kans op aanbranden vermindert, minder verliest door inkoken, en bij de bereiding vaste voorschriften kan opvolgen,zal in veel gevallen tot het gebruik van pectine aanleiding geven. Vele huisvrouwen zullen echter de hier genoemde voordelen minder tellen dan de vrij hoge prijs van de pectine. Het langzaam opstijven van de pectine en het schimmelen van de jam zijn verschijnselen die we nu en dan waarnemen. Het gebruik van vaste pectine verdient de voorkeur boven de vloeibare pectine, die door bewaren haar gelerend vermogen kan verloren hebben. De gebruiksaanwijzing staat op de verpakking vermeld.

Afsluiten van jam.

Voor het afsluiten van de potjes kunnen verschillende methoden toegepast worden.

I. De jam zo heet mogelijk overbrengen in de potjes en deze vullen tot in de hals. Een laagje gesmolten paraffine op de hete jam gieten. De paraffine kan als één stuk van de jam afgenomen worden, wanneer men deze gaat gebruiken en de paraffine kan afgewassen en weer gebruikt worden.

II. De jam heet in de jampotjes gieten en sluiten met een stukje bevochtigd cellophane, dat met een elastiekje of touwtje strak over het potje wordt gespannen. Men kan ook de potjes boordevol vullen, afsluiten, een plat bordje erop plaatsen het hiermee omkeren en zo laten afkoelen. Is er geen lucht boven de jam dan kan ze niet beschimmelen. Wanneer de jam koud is, zal de cellophane, die geen lucht doorlaat, enigszins hol over de potjes gespannen zijn. De cellophane onder het elastiekje of touwtje bijknippen. Ze kan meer dan eens dienst doen.

III. De jam heet in jampotjes doen en warm of koud afsluiten met een bevochtigd stukje perkamentpapier. Dit vormt geen luchtdichte afsluiting, maar beschermt tegen stof en ook tegen microben, omdat het perkamentpapier, dat voor het afsluiten van inmaak in de handel gebracht wordt, met salicylzuur (een bacteriedodende stof) is behandeld.

IV. De jam in de potjes koud laten worden en afsluiten met een deksel. Deze methode blijkt in de praktijk niet goed te bevallen, omdat ze meer kans oplevert voor beschimmelen

van de jam dan de onder I, II en III beschreven methoden.
V. De jam warm overdoen in jampotten of inmaakglazen, deze sluiten, zoals beschreven is voor steriliseren en pasteuriseren en 20 min. steriliseren. Deze methode is aan te bevelen, wanneer men de jam minder dik inkookt, minder suiker wil gebruiken of wanneer men niet over een goede bewaarplaats beschikt.
Jam bewaren in een koele, droge omgeving. De vochtige omgeving is echter niet van invloed op jam, afgesloten op de wijzen, zoals aangegeven is in II, IV of V.

Limonadestroop.

Limonaderecepten zijn gegeven in het hoofdstuk „dranken". *Een limonadestroop is duurzaam,* als ze 60% suiker bevat, dus bereid is uit 600 g suiker op 400 g = 4 dl vruchtensap. Aan een dergelijke zoete stroop wordt, zowel ter wille van de smaak als ter wille van de duurzaamheid citroenzuur toegevoegd. *De stroop en de citroenzuuroplossing moeten beide volkomen koud zijn, voordat ze bij elkaar gevoegd worden, omdat er anders kans bestaat, dat pectine wordt neergeslagen, zodat er een gelei of een vloeistof met stukjes, in plaats van een stroop ontstaat.*

Inmaak in azijn.

Om levensmiddelen lang te kunnen bewaren in *azijn,* zou men zo'n sterke azijnzuuroplossing moeten gebruiken, dat de produkten praktisch oneetbaar werden. Een combinatie van zout, azijn en kruiden die wordt gebruikt bij de bereiding van *tafelzuur* bevordert de conserverende werking. Het zout dient eerst voor het onttrekken van water aan de groenten. Men zet de groenten daarom enige tijd met zout weg of kookt ze even in pekel. In beide gevallen wordt de pekel verwijderd. Het zout, dat in de groenten getrokken is, ondersteunt de conserverende werking van de azijn. De azijn moet sterk genoeg zijn; de meeste azijn bevat weinig meer dan 4% azijnzuur, terwijl men voor het conserveren azijn met minstens 6% azijnzuur nodig heeft. Daarom gebruikt men z.g. inmaakazijn (of versterkt men de gewone azijn door toevoegen van azijnessence . Het is niet aan te raden om uitsluitend verdunde azijnessence te nemen, omdat men dan geen goed smakende produkten krijgt. Azijn voor de inmaak wordt

gepasteuriseerd gekocht of ze wordt gekookt in een gesloten pan, die ook dicht gehouden wordt bij het afkoelen. omdat azijnzuur vluchtig is. Het koken of pasteuriseren dient, om azijnaaltjes of eitjes er van en misschien ook schimmels, die in de azijn kunnen voorkomen, te vernietigen. Groenten, die lang in sterke azijn staan, worden week; daarom moet tafelzuur niet te lang bewaard worden. In mosterd- en kerriezuur zijn het de kruiden, die de werking van de azijn ondersteunen, in zoetzuur is het de suiker; daarom zullen deze tafelzuursoorten langer bewaard kunnen worden.
Gemarineerde haring, paling en andere *vis in zure gelei* zijn daarentegen produkten, die slechts enige weken goed te houden zijn, omdat men ze, terwille van de goede smaak, niet sterk zuur kan maken. Hetzelfde geldt voor rolpens, doch deze is gekookt en met kooknat en azijn in potten gebracht, waarin ze, na afkoeling, van de lucht is afgesloten door een laag vet. Hij kan ± 8 weken goed blijven.

Inmaak in zout. Zure groenten.

Deze wijze van inmaken is zeer eenvoudig. Toch moet afgeraden worden veel groente door zouten te conserveren, daar ze hierdoor vrijwel waardeloos wordt.
In een *verzadigde pekel* kunnen bederfkiemen niet leven; er kunnen alleen wat schimmels, die gewoonlijk „kaam" genoemd worden, aan de oppervlakte van de pekel groeien. Toch kunnen vlees evenmin als groenten met zout onbeperkt verduurzaamd worden.

Vlees en vis worden, na het zouten, *gerookt* of *gedroogd*, wanneer men ze lang wil bewaren of men bewaart ze in *koelhuizen*.

Pekelvlees moet, tenzij zeer koud bewaard, in 6 weken opgebruikt zijn.

Potten of vaten met *groenten* in het zout bewaart men niet langer dan gedurende de wintermaanden. Wanneer men de groenten inmaakt met wat minder zout dan in het recept (zie blz. 474) is aangegeven, dan komt er meer kaam op de pekel en vraagt de inmaak meer verzorging, maar bederf zal gedurende de wintermaanden niet licht optreden.

Zuurkool ontstaat, doordat men gesnipperde kool met zoveel zout inmaakt, dat normale rotting uitgesloten is, maar melkzuurbacteriën goed kunnen leven. De melkzuurbacteriën

zetten aanwezige suikers om in melkzuur, waardoor de smaak verandert en de kool lichter verteerbaar wordt.

Ook *snijbonen, princessebonen* en *rode kool* kunnen ingemaakt worden met weinig zout, waardoor ze zuur worden en voor het gebruik evenmin als zuurkool afgekookt behoeven te worden.

Inmaak in alcohol.

Vruchten kunnen ook tegen bederf gevrijwaard worden door alcohol, bij voorkeur alcohol met suiker. Hoewel geen bederf kan optreden in een vloeistof, die meer dan *15%* alcohol bevat, heeft men een veel sterkere alcoholische vloeistof nodig voor de inmaak, b.v. een Franse brandewijn met 35% alcohol. De vruchten bevatten n.l. zelf zeer veel water en verdunnen daardoor de alcohol in hoge mate. Daarom worden de vruchten na het wassen ook afgedroogd.

Inmaken door steriliseren (algemeen recept).

Flessen, ringen en deksels met sodawater schoonmaken
Nieuwe ringen 2 à 3 u. uitkoken met sodawater.
Verse grondstoffen gebruiken en ze goed schoonmaken.
Groenten, die weinig slinken niet voorkoken of 5 min. voorkoken, b.v. worteltjes, asperges, doperwten. Groenten, die sterk slinken, bijna gaar koken.
De groenten overdoen in flessen, deze vullen tot 2 cm onder de rand en aanvullen met het kookwater en 5 g zout per 1 water.
Bij zoete groenten als worteltjes en doperwten 10 g suiker per 1 water toevoegen.
Vlees zo nodig bruin braden, met de jus in de fles doen en de fles niet verder vullen dan tot $^3/_4$ deel der hoogte.
De gummiring mag niet met vet in aanraking komen. Gummi wordt n.l. door vet aangetast, de ring wordt week, zet uit en past niet meer nauwkeurig, waardoor de fles opengaat.
De flessen sluiten met behulp van ring, deksel en knip, nadat randen en ringen zorgvuldig zijn afgeveegd.
De flessen in een steriliseerketel plaatsen met water, dat niet of weinig warmer is dan de flessen en het water aan de kook brengen.
De steriliseertijd is $^1/_2$ u. langer dan de kooktijd der groenten als de flessen geheel in het water staan en 1 u. langer indien met weinig water, dus in stoom, wordt gesteriliseerd.
De steriliseertijd wordt gerekend vanaf het ogenblik, dat het water kookt.

De flessen uit het water nemen en met de knippen erop laten afkoelen.
De buitenkant van de flessen afvegen of schoonmaken met azijn wanneer zich kalk uit het water tegen de fles heeft afgezet.
Vlees en groenten, die gemakkelijk bederven, vooral doperwten, spinazie, andijvie, na twee dagen over steriliseren, het vlees gedurende $^5/_4$ u. en de groente gedurende $^3/_4$ u. Het 2 × steriliseren is voor alle inmaak een veilige methode.
Omdat in de huishouding niet boven de 100° C. verhit kan worden, wordt aangeraden vlees 3 × te steriliseren.
De flessen in het donker bewaren. Nu en dan controleren of de flessen gesloten blijven.
In een gasoven met een temperatuurregelaar kan men steriliseren door de gesloten flessen, voorzien van een knip, in de koude oven te plaatsen en de flessen $1^1/_4$ u. langer dan de kooktijd van de inhoud bedraagt, bij een temperatuur van ± 110° C. er in te laten staan.
Een electrische oven stelt men als volgt in: wanneer de flessen erin gezet zijn (zie boven): ± $^1/_4$ u. onder- en bovenverwarming vol, ± 40 min. onderverwarming vol, $^3/_4$ u. boven- en onderverwarming 1 en daarna laat men de flessen nog 20 min. stroomloos in de oven staan.

Pasteuriseren van vruchten (algemeen recept).

I. Inmaken van vruchten in eigen sap.

Voor het inmaken in eigen sap lenen zich zachte vruchten als aardbeien, frambozen, bramen, moerbeien en ook ontpitte kersen en gehalveerde pruimen.
De vruchten hiertoe enige uren, met suiker gemengd, laten staan, ze met het uitgetrokken sap in de flessen doen en, als de vruchten niet onder het sap staan, het sap aanvullen met water.
De flessen sluiten met behulp van ring, deksel en knip, nadat de randen en de ringen zorgvuldig zijn afgeveegd. Bij gebruik van jampotten deze sluiten met behulp van een bijbehorende gummiring, binnendeksel en schroefdeksel en het schroefdeksel een halve slag terugdraaien.
De flessen plaatsen in een ketel of pan met treef en zorgen, dat het water daarin even hoog staat als de inhoud van de flessen.
Het water mag niet of weinig warmer zijn dan de flessen, die er

in gezet worden. Het water op de gewenste temperatuur brengen en de flessen daarin de voorgeschreven tijd verwarmen.

	hoeveelheid suiker	duur en temp. voor het pasteuriseren
aardbeien, frambozen	250 g per kg vruchten	15 min. 75° C.
bramen, moerbeien	500 g „ „ „	15 „ 75° C.
bosbessen	300 g „ „ „	25 „ 80° C.
reine claudes	250 g per kg vruchten	25 „ 80° C.
kersen	250 g „ „ „	30 „ 80° C.
kwetsen en niet-zoete pruimen	500 g „ „ „	25 „ 90° C.

II. Inmaken van vruchten in suikerstroop.

Suikerstroop koken van 50—100 g suiker per dl water. Men kan ook inmaken met minder suiker en bij gebruik van de vruchten nog wat suiker toevoegen.
De vruchten wassen, zo nodig schillen, kleiner snijden of ontpitten en met zoveel suikerstroop in de flessen doen dat ze onder staan. Daarna de flessen sluiten en pasteuriseren, zie algemeen recept I.

	hoeveelheid suiker	duur en temp. voor het pasteuriseren
aardbeien	50 g per dl water	15 min. 75° C.
frambozen	50—75 „ „ „ „	15 „ 75° C.
onrijpe kruisbessen	80 „ „ „ „	25 „ 75° C.
rabarber	100 „ „ „ „	25 „ 75° C.
reine claudes	50 „ „ „ „	25 „ 75° C.
abrikozen	50 „ „ „ „	30 „ 75° C.
perziken	50—75 „ „ „ „	30 „ 75° C.
kersen	50 „ „ „ „	30 „ 80° C.
zachte peren	40 „ „ „ „	25 „ 90° C.
kwetsen	75 „ „ „ „	30 „ 90° C.
harde peren	50 „ „ „ „	45 „ 90° C.

Vruchtensap inmaken.

(algemeen recept).

Van 1 kg vruchten verkrijgt men ongeveer $^3/_4$ l sap.

Sapbereiding uit rauwe vruchten.

De vruchten wassen en in een vruchtenmolen of vruchtenpers

uitpersen. Het verkregen sap is troebel. Heeft men helder sap nodig, dan het troebele sap, (na verwarming), op een doek laten uitlekken en niet persen. Hierbij gaat nogal wat sap verloren.

Sapbereiding uit verwarmde vruchten.

Saprijke vruchten met een kleine hoeveelheid water opzetten (om aanbranden te voorkomen), bijna aan de kook brengen en warm houden, totdat er voldoende sap is uitgetreden. *Vruchtensap niet langer verwarmen dan nodig* is. De massa op een doek of vergiet laten uitlekken als helder sap gewenst wordt en op een vergiet of in een doek of in een vruchtenzakje met houten ring uitdrukken of uitwringen, indien het sap troebel mag zijn.
Minder saprijke vruchten, zoals appelen en kweeën met zoveel water opzetten, dat zij onderstaan, laten koken tot ze heel zacht zijn en daarna uit laten lekken of zeven (schillen en pitten meekoken).

Inmaken van vruchtensap.

I. het sap overdoen in flessen en pasteuriseren (zie blz. 465).
II. het sap overdoen in flessen en steriliseeren (zie blz. 464).
Men heeft geen thermometer nodig, wat bij I wel het geval is.
III. het sap laten doorkoken. De flessen goed wassen, uitzwavelen, het gevormde gas uit de flessen laten ontsnappen en de flessen met gekookt water omspoelen. De flessen met het sap vullen, sluiten met uitgezwavelde en met gekookt water afgespoelde kurken en luchtdicht afsluiten door de kurk tot en met het bovenste randje van de hals van de fles in gesmolten lak of paraffine te dompelen (zie ook blz. 459).

Vruchtenpurée inmaken.

De vruchten gaar koken, door een zeef wrijven en inmaken als vruchtensap, bij voorkeur door de purée te pasteuriseren (zie blz. 465) of te steriliseren (zie blz. 464). Bij het inmaken in gezwavelde flessen (zie het vorig recept III) de trechter en de lepel, die bij het vullen gebruikt worden, 10 min. uitkoken om ze te desinfecteren (zie ook de beschrijving op blz. 459). Vruchtenpurée bederft nl. gemakkelijker dan vruchtensap.

Gekruide tomatenpurée.

soeptomaten
ui, wortel, peterselie, thijm, laurierblad, peperkorrels
De schoongemaakte en gesneden tomaten, uien en worteltjes

opzetten met de overige kruiden en weinig water. De massa koken, totdat de tomaten gaar zijn, dan door een zeef wrijven en daarbij zorg dragen, dat geen pitjes in de purée geraken, omdat deze de kans op bederf vergroten. De purée al of niet inkoken en inmaken door pasteuriseren, (zie blz. 465), of steriliseren (zie blz. 464) of door overbrengen in flessen. die na het wassen uitgezwaveld en met gekookt water nagespoeld zijn. Voor het overgieten een uitgekookte trechter en lepel gebruiken en de massa heet in de flessen brengen. De flessen dadelijk sluiten met uitgezwavelde en in gekookt water afgespoelde kurken en luchtdicht afsluiten door de kurk tot en met het bovenste randje van de hals van de fles in gesmolten lak of paraffine te dompelen (zie ook de beschrijving op blz. 459).

Jam, Marmelade.
(algemeen recept).

I. Vruchten met veel pectine en veel zuur zoals zure appelen, kruisbessen, bessen, citroenen, zure sinaasappelen, zure pruimen en bramen bereiden met $1^1/_2$ maal zoveel suiker als vruchten of met een gelijke hoeveelheid.
II. Vruchten met vrij veel pectine en weinig zuur, zoals zoete pruimen, half rijpe peren, sommige appelsoorten en kweeperen bereiden met evenveel suiker als vruchten en wat zuur toevoegen.
III. Vruchten met weinig pectine en weinig zuur, zoals frambozen, krieken, bereiden met $^2/_3$ maal het gewicht van de vruchten aan suiker en wat zuur toevoegen.
IV. Zeer rijpe vruchten, die moeilijk geleren, rabarber en pectine-arme vruchten zoals frambozen, kersen, bij voorkeur bereiden met een pectinepreparaat of ze mengen met pectine-rijke vruchten.
Bereiding. De vruchten schoonmaken, kneuzen en met een klein deel van de suiker en zo nodig met iets water opzetten en zonder koken verwarmen tot ze zacht zijn.
a. Bij gebruik van $1^1/_2$ maal zoveel suiker (zie onder I) deze bij gedeelten bij de verwarmde vruchten voegen en alles samen 8 à 10 min. laten koken.
b. Bij gebruik van een gelijke hoeveelheid suiker (zie onder I en II) de verwarmde vruchten inkoken tot $\pm$ $^2/_3$ van het volumen, dan de suiker (en het citroensap) bij gedeelten toevoegen en de massa 8 à 10 min. laten koken.

c. Bij gebruik van $^2/_3$ maal het gewicht van de vruchten aan suiker (zie onder III) de verwarmde vruchten inkoken tot de helft van het volumen, dan de suiker en het citroensap bij gedeelten toevoegen en de massa 8 à 10 min. laten koken. De jam zo nodig afschuimen, heet in jampotjes gieten en afsluiten.
(Toelichtingen over jam koken en afsluiten blz. 459 e. v.).

Jam van aardbeien en bessensap ($2^1/_2$ à 3 potjes).

$^3/_4$ kg aardbeien en $2^1/_2$ dl bessensap of
$^1/_2$ kg aardbeien en $^1/_2$ l bessensap
1 kg suiker

De gekneusde aardbeien zonder koken in het bessensap zacht laten worden met een deel van de suiker. Het sap tot $\pm$ $^2/_3$ van het volumen inkoken. De rest van de suiker bij gedeelten toevoegen en de massa 8 à 10 min. laten koken. De jam heet in de potjes gieten en afsluiten. (Zie ook blz. 459 en 468).

Jam van kersen of morellen en bessensap ($2^1/_2$ à 3 potjes).

$^1/_2$ kg ontpitte kersen (bijna 1 kg kersen met pitten en stelen)
$^1/_2$ l vers bessensap
1 kg suiker

Bereiding als vorig recept.
De kersen ontpitten (of de pitten uit de verhitte vruchtenmassa zoeken).

Jam van aardbeien, frambozen en bessen ($2^1/_2$ à 3 potjes).

$^1/_4$ kg aardbeien
$^1/_4$ kg frambozen
$^1/_2$ kg bessen of
$^1/_2$ l bessensap
} of deze vruchten in een andere verhouding

1 kg suiker

De bessen wassen, rissen, kneuzen en met de fijngedrukte aardbeien en frambozen en een deel van de suiker zonder koken zacht laten worden. Wanneer men de pitten en de schillen niet in de jam wenst, de bessen afzonderlijk verwarmen en zeven. De gekneusde vruchten zonder koken in het bessensap zacht laten worden met een deel van de suiker. Het sap tot $^2/_3$ van het volumen inkoken. De rest van de suiker bij gedeelten toevoegen en de massa 8 à 10 min. laten koken. De jam heet in de potjes gieten en afsluiten. (Zie ook blz. 459 en 468).

Jam van kruisbessen of kruisbessen met aardbeien, frambozen of andere vruchten ($2^1/_2$ à 3 potjes).

1 kg halfrijpe kruisbessen of kruisbessen met andere vruchten (gemengd
1 kg suiker

Bereiding als vorig recept.
De kruisbessen van kroontjes en steeltjes ontdoen.

Jam van aardbeien en rabarber ($2^1/_2$ à 3 potjes).

$^3/_4$ kg aardbeien en $^1/_4$ kg rabarber of
$^1/_2$ kg „ en $^1/_2$ kg „
$^2/_3$ kg suiker

De klein gesneden rabarber met de fijn gedrukte aardbeien en een deel van de suiker gaar laten worden. De massa tot de helft van het volumen inkoken. De rest van de suiker bij gedeelten toevoegen en de massa 8 à 10 min. laten koken. De jam heet in de potjes gieten en afsluiten. (Zie ook blz. 459 en 468).

Jam van bosbessen, bramen e.d. ($2^1/_2$ potje).

1 kg vruchten | 1 kg suiker

De vruchten zacht laten worden met zeer weinig water en naar verkiezing zeven. Een deel van de suiker toevoegen en de vruchten tot $^2/_3$ van het volumen inkoken. De rest van de suiker bij gedeelten toevoegen en de massa 8 à 10 min. laten koken. De jam heet in de potjes gieten en afsluiten. (Zie ook blz. 459 en 468).

Jam van veenbessen of cranberries (4 potjes).

1 kg vruchten | 4 dl water
1 kg suiker

De vruchten wassen, en met het water tegen de kook aan houden tot ze zacht zijn. De suiker toevoegen en de massa 8 à 10 min. laten koken. De jam heet in de flessen gieten en afsluiten. In deze jam kan naar verhouding weinig suiker gebruikt worden omdat de vruchten benzoëzuur bevatten.

Jam van pruimen of kwetsen (I) ($2^1/_2$ à 3 potjes).

1 kg vruchten zonder pitten (gewicht van de pitten is ± 40 g)
1 kg suiker

De vruchten wassen, doorsnijden (ontpitten) en met iets water

zonder koken zacht laten worden. De vruchten tot $^2/_3$ van het volumen inkoken. De rest van de suiker bij gedeelten toevoegen en de massa 8 à 10 min. laten koken. De jam heet in de potjes gieten en afsluiten (Zie ook vlz. 459 en 468).
Zijn de pruimen niet ontpit, dan de pitten uit de verwarmde pruimenmassa zoeken (ze drijven).
Wie de schillen niet in de jam wenst te houden, kan ze gemakkelijk van de vruchten afnemen wanneer de vruchten heel even gekookt hebben.

Jam van pruimen of kwetsen (II) (ruim 4 potjes).

1 kg vruchten zonder pitten (gewicht van de pitten is ± 40 g)	$1^1/_2$ kg suiker 1 citroen

Bereiding als voorgaande recept.
De vruchten ontpitten en klein snijden. De vruchtenmassa niet inkoken. Door de zeer korte kooktijd (8 à 10 min.) blijft de geur en de smaak van de vruchten zeer goed behouden.

Jam van z.g. vruchtenpulp, d. z. vruchten, die zonder suiker in blikken zijn ingemaakt ($2^1/_2$ potje).

1 kg vruchten met heel weinig sap	$^2/_3$ kg suiker (of meer) 1 citroen

De vruchten fijn maken en tot de helft van het volumen inkoken met een deel van de suiker en het citroensap. De rest van de suiker bij gedeelten toevoegen en de massa 8 à 10 min. laten koken. De jam heet in de potjes gieten en afsluiten. (Zie ook blz. 459 en 468).
Grote blikken met abrikozenpulp e.d. worden tegen lage prijzen in de handel gebracht en zijn zeer geschikt voor de bereiding van jams, wanneer de verse vruchten schaars en duur zijn. Jam van pulp wordt moeilijk stijf daar de vruchten reeds verhit zijn geweest. Het is daarom aan te bevelen deze jam met een pectine-preparaat te bereiden.

Jam van gedroogde abrikozen ($2^1/_2$ potje).

300 g gedroogde abrikozen 7 dl water	1 kg suiker (of meer) 1 citroen

De abrikozen schoonmaken, weken en zacht laten worden in het water. De vruchten fijn roeren en tot $^2/_3$ van het volumen inkoken. Verdere bereiding als vorig recept.

Sinaasappelmarmelade, Citroenmarmelade (3 potjes).

4 sinaasappelen en 1 citroen of 6 citroenen	water ± 1 kg suiker

De vruchten afborstelen en gaar koken in water (± 4 dl), kooktijd 1 u. Het gewicht van de vruchten en het kooknat aan suiker nemen. Ze in vieren snijden, het vruchtvlees er uit nemen en dit ontdoen van pitten en velletjes. De schillen van het wit ontdoen (met het wit geleert de jam beter, doch smaakt ze wat bitterder) en ze in zeer dunne snippers snijden.
Het kooknat, de suiker, het vruchtvlees en de snippers opzetten en langzaam laten inkoken tot de vereiste dikte, zodat de schilletjes geconfijt worden. De marmelade heet in de potjes gieten en afsluiten. (Zie verder blz. 461).

Oranjemarmelade (± 10 potjes).

$^1/_2$ kg bittere oranjes 1 sinaasappel 1 citroen	1 l water ± $2^1/_2$ kg suiker ($1^1/_2$ × het gewicht van de vruchten en het water).

De oranjes afborstelen, in dunne plakjes snijden en ze in het water koken tot het wit doorschijnend is, ± 1 u. De pitten van de oranjes overgieten met wat kokend water. Het water met de gesnipperde oranjes aan de kook brengen, het sap van de sinaasappelen en citroenen en het geleiachtige vocht van de pitten toevoegen en de suiker er door roeren. De massa snel aan de kook brengen en onder telkens roeren in een wijde pan vlug laten inkoken tot jamdikte. De marmelade heet in de potjes gieten en afsluiten. (Zie verder blz. 461.)

Grape-fruit marmelade I ($3^1/_2$ potje).

1 kg grape fruit (± 3 stuks) 2 citroenen	± $^1/_2$ l water $1^1/_4$ kg suiker

Bereiding als sinaasappelmarmelade (blz. 472).
De schillen echter niet van het wit ontdoen.

Grape-fruit marmelade II (8 potjes).

1 kg grape fruit (± 3 stuks) 2 citroenen	$1^1/_2$ l water 3 kg suiker

Bereiding als oranjemarmelade (zie blz. 471).
Deze bereiding is boven de voorgaande te verkiezen wanneer de marmelade niet lang bewaard wordt b.v. niet langer dan

een maand, daar de suiker op den duur uitkristalliseert, tenzij men meer citroensap toevoegt.

Gelei van roode of witte bessen. (4 potjes).

I. 1 l sap (± $1^1/_2$ kg vruchten) en 1 kg suiker.
De bessen wassen en zonder water verwarmen (zonder koken) tot het sap is uitgetrokken. De massa op een vergiet, zeef of in een doek laten uitlekken en de vruchten uitdrukken. Het sap meten en dadelijk verder verwerken. De suiker langzaam en roerende in het sap oplossen zonder dat de massa kookt. De laatste portie suiker erin doen als het sap bijna kookt. Het sap niet verder verwarmen en heet in de potjes gieten en afsluiten. (Zie verder blz. 461). Dit recept is aan te bevelen om de goede vruchtensmaak en omdat het zo gemakkelijk is en een mooie, dikke gelei geeft.
II. 1 l sap en $^3/_4$ kg suiker ($2^1/_2$ potje).
Het sap uittrekken, zeven en meten zoals hierboven aangegeven is. Het sap inkoken tot op $^2/_3$ deel, de suiker toevoegen en de gelei 8 à 10 min. laten doorkoken. De gelei heet in de potjes gieten en afsluiten. (Zie verder blz. 461).

Gelei van zwarte bessen, bosbessen ($2^1/_2$ potje).

1 l sap ($1^1/_2$—2 kg vruchten) | $^3/_4$ kg suiker
Zie van het vorig recept de beschrijving II.

Druivengelei (ruim 3 potjes).

1 l sap van ± $1^1/_2$ kg vruchten en 2 citroenen.
1 kg suiker of $1^1/_4$ kg suiker.
Bereiding als gelei van rode bessen, beschrijving II.

Gelei van appelen, kweeën of appelen en kweeën.

Halfrijpe appelen gebruiken, b.v. afgevallen vruchten. Kweeën bevatten, ook in rijpe toestand, bijzonder veel pectine.
De vruchten wassen, doorsnijden, met pitten en klokhuizen aan de kook brengen met zoveel water, dat zij half onderstaan en verder de vruchten tegen de kook aan houden, appelen minstens $^1/_2$ uur, kweeën minstens 2 uur. (Door lang verwarmen worden de vruchten rood, door lang koken gaat de gelerende werking van de pectine verloren). De massa op een doek of zeef laten uitlekken. Per 1 sap (met citroensap) 1 kg suiker toevoegen en de massa 8 à 10 min. laten koken. (Wanneer het sap niet wat zuur is, is er kans op minder goed geleren en dat de suiker gaat uitkristalliseren).

Vruchtenlimonadestroop (ruim 3 flessen).
(algemeen recept).

1 l vruchtensap, koud of warm bereid (zie bereiding blz. 466).
$1^1/_2$ kg suiker
30 à 50 g citroenzuur, afhankelijk van de smaak van de vruchten.

Bereiding I. In het koud bereide vruchtensap de suiker oplossen en het fijn gestampte of in water opgeloste en volledig afgekoelde citroenzuur toevoegen. Het mengsel in een kom of stopfles onder herhaaldelijk roeren of omschudden laten staan, totdat alle suiker is opgelost (enige dagen).

Bereiding II. De suiker oplossen in het kokende vruchtensap, het sap even laten doorkoken, de oplossing afschuimen, volledig koud laten worden en vermengen met de koude oplossing van citroenzuur in water.

De limonadestroop bewaren in schone, gekurkte flessen.

Citroen- en Sinaasappellimonadestroop, bereiden volgens bereidingswijze I (vorig recept) of zie blz. 356.

Aardbeien- en Frambozenlimonadestroop bereiden volgens bereidingswijze I of II (zie boven) of zie blz. 357.

Rabarberlimonadestroop bereiden volgens bereidingswijze II of zie blz. 357.

Limonadestroop van rode en zwarte bessen en frambozen.

$^1/_2$ l sap van rode bessen	$1^1/_2$ kg suiker
$^1/_4$ l „ „ zwarte „	30 g citroenzuur
$^1/_4$ l „ „ frambozen	

Voor de bereiding, zie algemeen recept vruchtenlimonadesiroop blz. 473, bereidingswijze I of II.

Inmaken van groenten in zout.
(algemeen recept).

$^1/_3$ van het gewicht van de groenten aan zout wanneer zij niet,
$^1/_4$ „ „ „ „ „ „ aan zout wanneer zij wèl worden voorgepekeld of worden voorgekookt.

Snijbonen afhalen, wassen, afdrogen en snijden.
Prinsessebonen afhalen, breken, wassen, 5 min. koken, uit uit het water nemen, droog laten dampen en koud laten worden.
Andijvie en **stoofsla** schoonmaken, snijden, wassen, uit laten lekken en voorpekelen, d. w. z. met zout dooreengemengd

± 1 uur laten staan en daarna goed uitdrukken of ze 5 min. voorkoken (de eerste methode is meer aan te bevelen).
Andijviestruiken en slakroppen schoonmaken, wassen, uit laten lekken en voorpekelen of 5 min. voorkoken.
Een inmaakpot goed schoonmaken met sodawater, een geschimmelde pot daarna een tijd lang wegzetten met een slappe oplossing van overmangaanzure kali en voor het gebruik goed uitspoelen.
De groente vermengen met het zout, overbrengen in de pot en stevig in elkaar drukken, zodat de groente onder de pekel staat. Is dit niet het geval, dan de groente bedekken met een doek, waarop een plankje en een steen gelegd is of koude, verzadigde pekel toevoegen (330 g zout per l water).
Nu en dan nazien of er zich kaam (schimmel) gevormd heeft en de groente eventueel weer met de uitgespoelde doek, plankje en steen afdekken.
De pot met een doek, een bord of een deksel tegen stof beschermen.
Groenten, op deze wijze geconserveerd, zijn uit voedingsoogpunt vrijwel waardeloos.

Zuurkool.

2 × zoveel witte als savoyekool
10 of 12 g zout en $^1/_2$ lepel karnemelk per kg schoongemaakte kool
wat jeneverbessen of peperkorrels

Verse kool bij voorkeur minstens een week laten liggen.
De kool schoonmaken, zeer fijn schaven en met het zout zo lang kneden, tot er pekel gevormd wordt. De jeneverbessen of peperkorrels en de karnemelk er door roeren. De kool overdoen in een schoongemaakte Keulse pot, stevig aandrukken, een doekje er op leggen en langs de kanten instoppen, een plankje en steen er op plaatsen en voor het stof een doek, bord of deksel op de pot leggen. (De pot, de eerste 14 dagen op een vrij warme plaats b.v. in de keuken of buiten aan de zonkant zetten en daarna) de zuurkool op een koele, vorstvrije plaats bewaren. Na 14 dagen de kaamlaag verwijderen. Steen, plankje en doek schoonwassen en weer op de zuurkool leggen en deze bewerking herhalen wanneer het nodig blijkt. Wanneer de kool niet meer onder het vocht staat, dan wat water toevoegen waarin 3 g zout per liter is opgelost.
Na 8 weken is de kool goed.

Kruidenazijn.

4 flessen azijn
± 4 bosjes (100 g) dragon
± 2 bosjes (50 g) kervel
± 2 bosjes (50 g) pimpernel
± 2 bosjes (50 g) peterselie
1 Spaanse peper
20 g peperkorrels
20 g mosterdzaad
12 g kruidnagelen
8 laurierbladeren
4 knoflookpitjes
50 g sjalotjes
4 schijfjes mierikswortel

De groene kruiden uitzoeken, wassen, goed uitslaan, en in de zon of in een zeer weinig warme oven laten verflensen. Alle kruiden verdelen in potten of wijdmondse flessen (b.v. Weck's flessen), deze vullen met de zo nodig gekookte en afgekoelde azijn, afsluiten met een bordje of deksel en na 14 dagen de azijn door watten of filtreerpapier zeven. De kruidenazijn overdoen in flessen en de flessen kurken. In plaats van de hiergenoemde verse kruiden kunnen ook gebruikt worden ongeveer gelijke hoeveelheden kruizemunt, pimpernel, thijm, basilicum, dragon, kervel en marjolein, (met wat bloemblaadjes van klaprozen om de azijn rood te kleuren). Ook kan men ongeveer gelijke hoeveelheden selderij, dragon, pimpernel, bieslook, basilicum en thijm nemen.
Het in voorraad hebben van verschillend smakende kruidenazijn stelt in de gelegenheid, sla, mayonnaise e. d. verschillend van smaak te maken.

Dragonazijn.

Bereiding als kruidenazijn, maar alleen dragon met wat kruidnagelen en citroenschil als kruiden gebruiken.

Sjalottenazijn, knoflookazijn.

Op 1 l azijn 100 g schoongemaakte sjalotten of knoflookpitten of een mengsel van deze, 10—14 dagen laten trekken en daarna de azijn door watten of filtreerpapier zeven.

Ravigotte kruiden.

ongeveer gelijke hoeveelheden dragon, pimpernel, peterselie (en kervel
sjalotten
peper, zout, olie, azijn.

De kruiden uitzoeken, wassen, uitslaan, de blaadjes afplukken, laten verflenzen en met de sjalotten zeer fijn hakken of malen. Het kruidenmoes met olie, azijn, peper en zout vermengen tot een papje. Dit overdoen in kleine potjes of flesjes en onder een laagje olie bewaren.
Van deze ravigottekruiden kan men een kleine hoeveelheid aan sla of aan mayonnaisesaus toevoegen.

Zilveruitjes, sjalotjes in azijn.

1 kg zilveruitjes of sjalotjes	15 g zout
$1^1/_2$ à 2 flessen azijn	10 peperkorrels of 1 Spaanse
50 g suiker	(foelie) peper

De uitjes schoonmaken en overdoen in flessen met de (gekookte, afgekoelde) azijn. De kruiden er tussen leggen. Zorgen, dat de uitjes of de sjalotjes steeds onder de azijn blijven liggen. Daarom bij voorkeur een stop of deksel voor de afsluiting gebruiken.

Augurkjes in azijn

1 kg augurkjes	2 takjes venkel
$1^1/_2$ à 2 flessen azijn	10 laurierbladeren
zout	10 peperkorrels of 1 Spaanse
een paar schijfjes mierikswortel	peper

De augurkjes afborstelen (de puntjes afsnijden) en ze met zout bestrooid laten staan tot de volgende dag. Ze dan afdrogen en met de kruiden en de (gekookte, afgekoelde) azijn in flessen overdoen, zo dat ze goed onder staan. De flessen afsluiten bij voorkeur met een stop of deksel, om verdampen van de azijn te voorkomen.

Komkommers in azijn.

6 à 8 komkommers	een paar stukjes mierikswortel en gemberwortel
2 flessen azijn	20 peperkorrels of 2 Spaanse
zout	pepers
enige takjes dragon	
mosterdzaad	

De komkommers schillen, in de lengte in vieren snijden, het zaad er uit nemen, de komkommers in stukjes snijden en deze, met zout bestrooid, $^1/_2$ dag laten staan. Ze dan afdrogen en verder inmaken als augurkjes in azijn.

Sambal van komkommers.

8 à 10 komkommers	2 Spaanse pepers
2 flessen azijn	50 g mosterdzaad
zout	een paar stukjes gemberwortel
een paar takjes dragon	

Van de geschilde komkommers sambal trekken tot op het zaad. De draden vermengen met zout, ± ½ uur laten staan en daarna op een zeef uitdrukken of in een doek uitknijpen. De komkommerdraden vermengen met de (gekookte afgekoelde) azijn en met de kruiden, ze overdoen in potten of flessen en daarbij zorgen, dat de komkommer met veel azijn gemengd is en goed onder staat. De flessen sluiten met een stop of deksel om verdampen van de azijn te voorkomen.

Bieten in azijn.

1½ kg gekookte bieten	12 peperkorrels
2 flessen azijn	12 kruidnagelen
8 laurierbladeren	zout

De bieten afstropen, wassen, in stukken snijden en inmaken met de (gekookte, afgekoelde) azijn en kruiden in flessen, die met een stop of deksel worden gesloten. Dit tafelzuur kan slechts enkele weken bewaard worden.

Gemengde groenten in azijn.
(Mixed pickles).

¾ l verschillende groenten, b.v. worteltjes, bloemkool, prinsessebonen, snijbonen, tuinbonen, doperwten, sjalotten, augurken, komkommers
1 l azijn
zout
De groenten schoonmaken, wassen, in stukjes snijden en 1 min. koken in water met 50 g zout per l. De groenten uit het water nemen, droog laten dampen, koud laten worden en overdoen in gekookte (afgekoelde) azijn. Het zuur bewaren in flessen, die met een stop of deksel gesloten worden. Worden er komkommers en augurken bij gebruikt, dan moeten deze te voren gepekeld en niet meegekookt worden. Uitjes kunnen zonder voorafgaande bewerking worden toegevoegd.

Kerriezuur.

1 l gemengde groenten als voor mixed pickles of $^3/_4$ l gesnipperde Savoye kool of stukjes van één groentesoort, b.v. komkommers, bloemkool, wortel	1 l azijn 10 sjalotten (of enige uien) 25 g kerrie 3 lepels slaolie

De sjalotten schoonmaken, snipperen en licht bakken in de olie met de kerrie. De azijn toevoegen, met een deksel op de pan door laten koken en dichtgedekt koud laten worden. De groenten behandelen als voor mixed pickles. De gesneden kool pekelen. De groenten vermengen met de gekruide azijn en bewaren in flessen, die met een stop of deksel gesloten worden.
Wanneer de groenten opgebruikt zijn, kan men in dezelfde azijn, (waaraan iets azijnessence toegevoegd is), weer andere groenten inmaken.

Mosterdzuur van gemengde groenten (Piccalilly).

(4 à 5 potjes).

1 l gemengde groenten	(2 g gemberpoeder)
1 l azijn	30 g suiker
2 lepels slaolie	40 g bloem
40 à 50 g mosterdpoeder	10 g zout
20 g kerrie	

De kruiden met de bloem, de suiker en het zout glad aanmengen met de slaolie en een deel van de azijn. (Gemberpoeder maakt de saus wel geurig, maar scherp). De rest van de (warme) azijn er door mengen en de saus roerende laten doorkoken.
De groentestukjes 1 min. koken in water met 50 g zout per l, ze uit het water nemen, droog laten dampen, koud laten worden en door de saus mengen.
Zo men wil gesnipperde sjalotjes met de kerrie in de olie licht bakken en hier de overige bestanddelen aan toevoegen.
Op het zuur een laagje olie gieten om uitdrogen te voorkomen wanneer men geen stop of glazen deksel voor afsluiting gebruikt (metaal wordt spoedig aangetast).

Mosterdzuur van komkommers (stukjes, draden).

Bestanddelen en bereiding als mosterdzuur van gemengde

groenten. In plaats van 13 l gemengde groenten 8 à 10 komkommers nemen. De komkommers schillen, in de lengte in vieren snijden, het zaad verwijderen, de komkommers in stukken snijden en met zout gemengd $^1/_2$ of 1 dag laten staan. Ze dan op een vergiet laten uitlekken, afdrogen en met de mosterdsaus vermengen.
Ook sambal van komkommers, die $^1/_2$ u. gepekeld is, is uitstekend tot mosterdzuur te verwerken.

Zoetzuur.

(algemeen recept).

$^1/_2$ à 1 kg vruchten
$^3/_4$ l azijn (1 fles)
500 g suiker
5 g pijpkaneel
5 g kruidnagelen

Van azijn, suiker en kruiden een dunne stroop koken en de vruchten hierin, in een dichtgedekte pan, bijna gaar laten worden. De vruchten uit het vocht nemen en dit tot een stroopje in laten koken. De vruchten in de stroop wegzetten. De volgende dag controleren of de stroop niet te sterk verdund is met vocht uit de vruchten, in welk geval de stroop opnieuw ingekookt moet worden. Zo nodig, de vruchten nog even laten meekoken. Het zoetzuur kan in willekeurige potten of flessen bewaard worden, afgesloten met een deksel, een doekje, cellophane of perkamentpapier; er is n.l. nagenoeg geen gevaar voor bederf of uitdrogen.
Niet te sterk ingekookt zoetzuur kan bij pudding als compôte dienst doen.

Zoetzuur van meloenschil, van komkommer.

$^1/_2$ à $^3/_4$ kg meloenschil of onrijpe meloen of komkommer
$^3/_4$ l azijn (1 fles)
500 g suiker
50 g pijpkaneel
5 g kruidnagelen

De onrijpe stukken van de meloen of de komkommer dun afschillen, in blokjes snijden en dichtgedekt met de kruiden in de dunne stroop koken tot ze doorschijnend beginnen te worden. Verdere bereiding zie vorig recept.

Zoetzuur van kwetsen, kersen, morellen.

$^1/_2$ kg kwetsen
$^3/_4$ l azijn (1 fles)
500 g suiker
5 g pijpkaneel
5 g kruidnagelen

De vruchten wassen, inprikken en een paar minuten dichtgedekt in de dunne stroop laten meekoken. Verdere bereiding zie algemeen recept, blz. 479.

Zoetzuur van peren, van kweeën.

1/2 à 3/4 kg stoofperen of kweeën	500 g suiker
3/4 l azijn (1 fles)	5 g pijpkaneel
	5 g kruidnagelen

De vruchten schillen, in vieren snijden en dichtgedekt in de azijn laten koken, totdat ze bijna zacht zijn (± 2 uur). Zo nodig een scheutje water er bij gieten. De suiker en de kruiden toevoegen, de vruchten nog ± 1/2 u. laten koken, dan uit het vocht nemen en het zoetzuur verder bereiden. zoals beschreven is in het algemeen recept, blz. 479.

Chutney van tomaten (Indisch zoetzuur).

1 kg tomaten	1/2 lepel gemberpoeder
50 g sjalotjes of uitjes	1/2 „ mosterd
1/2 à 1 dl azijn	1/2 Spaanse peper
50 à 75 g rozijnen	zout
125 g (Javaanse) suiker	

De azijn met de suiker verwarmen totdat de suiker is opgelost. Daarna aan de azijn toevoegen de geschilde en in stukken gesneden tomaten, fijn gehakte uitjes, klein gesneden Spaanse peper, rozijnen, aangemengd gember- en mosterdpoeder en zout. Alles samen koken, totdat de massa enigszins gebonden is. Dit zoetzuur kan enige weken bewaard worden.

Rolpens.

1 1/2 kg rundvlees	nootmuskaat, peper,
1 1/2 kg varkensvlees	nagelgruis
1/2 kg vers, vet spek	zakjes pens voor 3 1/2 kg
40 g zout	azijn (vlees

Het vlees wassen en malen. Het spek malen of in dobbelsteentjes snijden. Alle bestanddelen bij elkaar voegen en goed doореenmengen. Zakjes, genaaid van pens, niet stijf vullen met het gekruide vlees, dichtnaaien en 2 à 3 uur (afhankelijk van de dikte), koken in water met zout. De rolpens overdoen in schone Keulse potten of wijde flessen en zoveel kooknat met azijn toevoegen, dat ze ruim onderstaat. Half kooknat en

half azijn of $^2/_3$ deel kooknat en $^1/_3$ deel azijn gebruiken. Zorgen, dat het vet dat uitgekookt is meegeschept wordt in de inmaakpotten, omdat dit, koud geworden, de afsluiting vormt. De rolpens op een koele plaats niet langer dan ± 6 weken bewaren.

Hoofdkaas.

1 varkenskop (in stukken gezaagd bestellen)	± 1 lepel nagelgruis
3 kg mager varkens-, rund- of kalfsvlees	± 2 lepels peper
50 g zout	± 2 nootmuskaten
	azijn
	(gelatine)

De kop schoonwassen en borstelen, opzetten met zoveel water, dat hij half onder staat en koken totdat de beentjes loslaten ± 3 uur. Het andere vlees $1^1/_2$ à 2 uur meekoken. Het vlees uitzoeken, (beenderen en wat verder overbodig blijkt, verwijderen), fijn hakken of malen en vermengen met zout, kruiden en zoveel kooknat (met wat azijn), tot een brijige massa is ontstaan. Gebruikt men niet al het kooknat, dan zal er minder lijmstof uit het vlees in de hoofdkaas komen en moet er wat gelatine worden toegevoegd. De massa overdoen in kommetjes of puddingvormen, die met azijn omgespoeld zijn en gevuld worden tot ± 1 cm onder de rand. Perkamentpapier er op leggen en daarop een laagje azijn gieten. Telkens azijn op de hoofdkaas gieten, wanneer ze bijna droog staat. De hoofdkaas niet eerder dan na een dag of vier gebruiken en niet langer dan ± 6 weken bewaren.

Pekelvlees.

$2^1/_2$ kg vlees (runderborst)	25 g bruine suiker
$^1/_4$ kg zout	9 dl water
2 g salpeter	

Het water koken, zout, suiker en salpeter er in oplossen en het water koud laten worden. Het gewassen vlees met het water in een schone inmaakpot overdoen en met behulp van een plankje en steen het vlees geheel onder het water houden. Na 4 weken is het vlees voldoende gezouten. Dan het vlees koken, ± $2^1/_2$ u., het vlug in het kookwater laten afkoelen en het vlees, zeer dun gesneden, bij brood geven of b.v. (met mayonnaise) bij sla en gebakken aardappelen.

Paling in gelei.

1 kg paling	(Spaanse peper)
1/4 l azijn } of wat minder	schijfjes citroen
1/2 l water }	14 g gelatine
peperkorrels, laurierblad	zout

De paling in mootjes snijden van gelijke lengte en voorzichtig gaar koken in water met azijn, kruiden en zout, ± 8 min. De mootjes met de kruiden in rechte flesjes schikken. In het vocht de geweekte gelatine oplossen (± 2 g per dl), het vocht zeven door een dichte doek en op de paling gieten. De flesjes afsluiten met perkamentpapier of cellophane.
De paling is na een paar dagen te gebruiken en moet niet langer dan ± 6 weken bewaard worden.

Garnalen in gelei.

3/4 kg garnalen	(Spaanse peper)
1/4 l azijn	schijfjes citroen
1/2 l water	14 g gelatine
(laurierblad)	zout

De garnalen vlug wassen, laten uitlekken, en in flesjes, b.v. jampotjes verdelen. De flesjes aanvullen met water met zout, azijn en kruiden, waarin de gelatine is opgelost. De flesjes afsluiten met perkamentpapier of cellophane. De garnalen zijn na een paar dagen te gebruiken en moeten niet langer dan ± 3 weken bewaard worden.

Gemarineerde haring, rolmops.

6 pekelharingen (inmaakharingen)	ui
	laurierblad
1/2 l azijn	peperkorrels
zout	citroen

De haringen een dag weken in water, schoonmaken en de kop verwijderen (het vel er om laten). Ze met de kruiden overdoen in een fles.
Voor rolmops de haringen na het weken aan de buikzijde opensnijden, de graten er uit nemen, iedere vis om een augurk wikkelen, met een puntig houtje vaststeken en met de kruiden in een fles schikken. De (gekookte en afgekoelde) azijn naar smaak met water verdunnen (b.v. voor de helft), zout toevoegen en ze op de haring gieten. De fles afsluiten met een glazen

deksel of cellophane. De haring is na enkele dagen te gebruiken. Ze moet niet langer dan 4 weken bewaard worden, omdat ze anders te week wordt.

Eieren inmaken.

Uitsluitend zeer verse, schone, gave eieren lenen zich voor de inmaak. Wie eieren koopt om ze in te maken (het is in normale tijd zelden aan te bevelen gekochte eieren in te maken) keurt de versheid door de eieren in een 10%-ige zoutoplossing (100 g per l) te brengen, waarin goed verse eieren dadelijk zinken, terwijl minder verse eieren blijven zweven of alleen met de punt de bodem raken. Schone eieren niet wassen, omdat bij het wassen het gladde eiwitlaagje, dat de schaal bedekt en beschermt, wordt verwijderd. De eieren koel bewaren. Vuile eieren bij voorkeur niet inmaken en anders zorgvuldig schoonmaken. De eieren overbrengen in inmaakpotten of glazen:

I. met een ruime hoeveelheid waterglas, verdund met 9 of 10 × zoveel water. De potten of glazen moeten met deksels, bordjes of dergelijke gesloten worden, om het spoedig vast en troebel worden van het waterglas, onder invloed van de lucht, te voorkomen.

II. met een dunne brij van gebluste kalk (vooral geen kunstkalk) met water. De eierschalen worden aangetast door de kalk en worden daardoor wat dunner en brosser.

III. met garantol, een kalkpreparaat, dat speciaal voor het inmaken van eieren in de handel wordt gebracht in zakjes, waarop een gebruiksaanwijzing gedrukt is.

Het bewaren van boter in de koelkast.

Pakjes verse boter zonder carton dateren en stapelen op een koude plaats dus onderin, in de kast. De kast instellen op een lage temperatuur. De boter kan geruimen tijd, (enige maanden) bewaard worden.

Het inmaken van boter (I).

inmaakboter of prima roomboter, b.v. met het merk van het Zuivel-kwaliteitsbureau (Z. K. B.).	zout

Een Keulse pot of wijde fles wassen met sodawater, daarna eerst met water en dan met koude pekel omspoelen. De boter overdoen in de pot en zo stevig mogelijk aanstampen, zodat zo min mogelijk lucht wordt ingesloten. Een verzadigde pekel koken, (330 g per 1 water), laten afkoelen, (zeven) en op de boter schenken, zodat deze een paar cm onder staat. De pot afdekken met een doekje en op een donkere plaats in de kelder bewaren.
Het is dikwijls beter, de Keulse pot in de boterfabriek te laten vullen, dan dit zelf te doen.

Het inmaken van pakjes boter (II).

De pakjes boter uit de cartons nemen, het papier er om laten, de pakjes dateren en ze in verzadigde, gekookte, koude pekel leggen, 330 g zout per 1 water. De boter met iets zwaars onder de pekel houden en de pakjes zo nodig af en toe keren. De pot afdekken en op een koele plaats zetten. Behalve in de kelder kan men ze 's winters buiten zetten op een plekje, beschut tegen de zon. (Pekel heeft een laag vriespunt).

HET GAAR MAKEN VAN GERECHTEN IN HOOIKIST, HOOIMAND OF COURANTEN.

Geschikt voor het gaarmaken in hooikist of couranten zijn:
peulvruchten,
—rijst, gort, havermout in water,
macaroni en vermicelli.
Ongeschikt hiervoor zijn:
aardappelen, groenten, vruchten,
melkgerechten,
vleesgerechten.
Daar langdurige verwarming schade doet aan vitamine C, moet de hooikist niet gebruikt worden voor levensmiddelen, waarin vitamine C voorkomt. Dit zijn vooral aardappelen, groenten, vruchten.
Daar melk door langdurige verwarming eveneens in waarde achteruit gaat, moet men evenmin melkgerechten in de hooikist bereiden.
Wanneer vlees enige tijd aan matige warmte wordt blootgesteld, bestaat er kans op bederf. Vleesgerechten zijn daarom voor de bereiding in de hooikist ongeschikt.

Eisen te stellen aan hooikist of hooimand. De hooikist moet goed sluiten. De mand moet voorzien zijn van een goed gevuld kussentje om het gerecht te kunnen afdekken. Beide worden bij voorkeur gevoerd met een gemakkelijk te verwisselen, wasbare binnenvoering. Na gebruik moeten ze gelucht worden.

Pannen. Iedere pan, die in de kist of mand past, is te gebruiken mits men de grootte maar zoveel mogelijk in overeenstemming kiest met de hoeveelheid, die men wenst te koken. Bij het gebruik van kleine pannen zal de kist echter bijgevuld moeten worden met couranten of met een kussentje.

Voorschriften. De gerechten *opzetten met wat minder vocht* dan gewoonlijk *of wat meer vulsel gebruiken* bijv. rijst koken met 2 × de hoeveelheid water.
Bij het koken van rijst moet men er voor zorgen, dat de pan nagenoeg vol is. Is dit niet het geval dan worden de bovenste korrels dikwijls niet geheel gaar.

De spijzen *voorkoken gedurende* $^1/_6$ *van de kooktijd* en ze daarna zo vlug mogelijk in de dichtbij geplaatste hooimand zetten. *Onder het gaar worden kist of mand niet openen.*
De tijd van gaar worden bedraagt minstens 2 × de kooktijd. Laat men de gerechten langer dan 3 u. er in staan, dan gaat de temperatuur te sterk dalen en worden de spijzen niet meer gaar. Daarom is het aan te raden gerechten met een lange kooktijd na 3 u. nog eens te laten doorkoken en dan weer in de hooikist te plaatsen. Men voorkomt hierdoor tevens kans op bederf, hetgeen bij langdurig staan in de hooimand, niet buitengesloten is.

Het gaar maken in couranten. Kisten en manden zijn te vervangen door couranten. 8 à 10 grote couranten worden schuin over elkaar gelegd, waarop in het midden een platte prop van een courant gelegd wordt. Is het gerecht voorgekookt, dan de pan op de prop plaatsen en de couranten, zo snel mogelijk, één voor één er omheen vouwen. Eén courant van boven naar onderen aanbrengen om het pakket bijeen te houden.
Het verdient aanbeveling het geheel in een mand, teil of iets dergelijks te plaatsen, waardoor de couranten beter bijeen blijven.
Voor de bereiding gelden de voorschriften gegeven bij het gaar maken van gerechten in de hooikist.
Gezien de vrij primitieve wijze, waarop de warmte wordt vastgehouden, is het aan te raden, zowel de voorkooktijd als de tijd van gaar worden wat langer te nemen. Wie echter deze bereiding geregeld toepast, doet beter een hooikist te kopen of een kist of mand zelf te maken. De geringe kosten worden zeker goed gemaakt door besparing van brandstof, tijd en moeite (aanbranden en overkoken).

INHOUD

Bladz.

Overzicht van de groenten en vruchten in de verschillende maanden van het jaar 6
Menu's voor iedere maand 10
Menu's en samenstelling van de dagelijkse maaltijd . . . 17
Warme gerechten als aanvulling van de koffietafel . . . 26
Koude gerechten als aanvulling van de koffietafel . . . 28
Hors d'oeuvre of koude voorgerechten 31
Sausen 48
Soepen 75
Warme voorgerechten 101
Eieren en eiergerechten 138
Vlees 156
Wild en gevogelte 189
Vis 201
Groenten 220
Slagerechten 248
Stamppotten 252
Vruchten 259
Aardappelen 268
Nagerechten 277
Nagerechten, zonder melk bereid 290
Papsoorten 295
Schoteltjes 300
Vlaas 303
Gebakken nagerechten 308
Koude puddingen 317
Warme puddingen 342
Zoete sausen 348
Warme en koude dranken 356
IJsgerechten 361
IJsdranken 373
Gebak 376
Cakedeeg 387
Biscuitdeeg 396

Moscovisch gebak 402
Gistdeeg 405
Piedeeg 414
Feuilletéedeeg 418
Kookdeeg 424
Garneren en vullen van gebak 428
Koekjes (zoete) 433
Koekjes (zoute) 441
Versnaperingen 444
Inmaak 455
„Koken" in hooikist of couranten 486
Inhoud 488
Alphabetisch Register 490

ALPHABETISCH REGISTER

(De hoofdstukken, de inleidingen en de algemene recepten zijn dik gedrukt).

A.

Aardappelen (inleiding) 268
Aardappelen bakken (gekookte) 271
— — met kaas 271
— — (rauwe stokjes, pommes frites) 272
— — (rauwe spaanders, pommes chips) 273
— — (rauwe stroaardappeltjes, pommes paille) 273
— — (rauwe aardappeltjes of blokjes) 271
— — (met uien) 271
— — (ronde in boter, pommes château) 273
— koken (in weinig water) . . 268
— stomen 269
Aardappelen (hors d'oeuvre) . 32
— bij de koffietafel 26
Aardappelcroquetten 270
Aardappelcroustades 117
Aardappelgerechten (bij de koffietafel) 26
Aardappelkoekjes 270
Aardappelpurée (van verse aardappelen) 269
— bij de koffietafel 26
— (restverwerking) 269
— in de oven 270
Aardappelschelpen 270
Aardappelschijfjes in de oven gestoofd 270
Aardappelsla 273
Aardappelsoep 96, 97
Aardappelsoesjes 271
Aardappelstokjes 272
Aardbeien inmaken op eigen sap (zie pasteuriseren) 465
— met rabarber en bananen . 293
Aardbeienbavarois 333
Aardbeienbowl 359
Aardbeiencompôte 261, 262
Aardbeienjam (met bessensap) 469
— (met frambozen en bessen) 469
— (met rabarber) 470
Aardbeiengruel 292
Aardbeienlimonadestroop . . . 357
Aardbeienmoespudding 326
— met room (aardbeienbavarois) 333
Aardbeienpurée saus 352
Aardbeienroomijs 369
Aardbeiensorbet 374
Aardbeientaart 382
Aardbeienijs 370
Aardperen 241
Abrikozen (gedroogde) 266
— inmaken „au jus" (zie pasteuriseren) 465
Abrikozenbavarois 330
Abrikozenbeignets 313
Abrikozengruel 292
Abrikozenjam van abrikozenpulp 471
— van gedroogde abrikozen . 471
Abrikozenmoespudding 325
Abrikozensaus 352
Abrikozentaart 383
Abrikozenijs 370
Advokaat 360

Agar-agar (gebruik en bindkracht van -) 284

Algemene voorschriften betreffende **bouillon** . . . . 76 e.v.
— — **chaud-froid's** 45
— — het **conserveren** van levensmiddelen . . . 455 e.v.

Algemene voorschriften betreffende de bereiding van verschillende **deegsoorten** 376, 387, 396, 402, 405, 414, 418, 424
— — het gebruik van **frituurvet** 103
— — het **garneren** en **vullen** van **gebak** 428
— — de bereiding van **groente** 220 e.v.
— — het samenstellen en opdoen van **hors d'oeuvre** . 46
— — de bereiding van verschillende **sausen** . . . . 48 e.v.
— — de bereiding van **soepen** 75
— — de bereiding van **stamppotten** 252
— — de bereiding van verschillende **toespijzen** 277
— — de bereiding van **versnaperingen** voor middag- of avondbezoek 444
— — de bereiding van **vis** 201 e.v.
— — de bereiding van **vlees** 157 e.v.
— — de bereiding van **warme voorgerechten** 101
— — de bereiding van **wild en gevogelte** 189
— — **ijs** 361
Amandelbolus 411
Amandelbroodjes 422
Amandelen (gebakken) 447
Amandelkoekjes 437
Amandelkoekjes (zoute) . . . 442
Amandelkransjes 434
Amandelpers 432
Amandelroomijs 367
Amandelsaus (warm) 349
Amandeltaart (biscuitdeeg) . . 400
Ananas (hors d'oeuvre) . . . 33
Ananasbavarois 329
Ananasbeignets 313
Ananascompôte 262
Ananaspudding met room . . 329
— met citroenwand (timbale Parisienne) 336
— (met melk) 322
Ananasroomijs 369
Ananassorbet 374
Ananastaart (biscuitdeeg) . . 399
— (moscovisch deeg) 404
Ananas in wijngelei (Bordure Richelieu) 339
Ananasijs 371
Andalousesaus 69
Andijvie 224
— (hors d'oeuvre) 33
— „au jus" 224
— (Franse-) 225
— (gesmoorde) 225
— (stamppot) 255
— (stamppot van rauwe-) . . 255
— in zout inmaken 474
— uit het zout (zie groenten uit 't zout 246
— — (stamppot) 255
Ansjovis (hors d'oeuvre) . . . 39
Ansjovisboter 73
Ansjovisbroodjes (zie croûtons) 40, 450
Anijsmelk 356
Appelbeignets 313
Appelbollen (piedeeg) 416
— (feuilletéedeeg) 420
Appelen (compôte) 262
— (compôte) met bessengelei 262
— (gebraden-) 260
— (gedroogde-) 266
— (hors d'oeuvre) 33
— (stamppot) 256
— (zoete-) 261
Appelgelei 473
Appelkoekjes 314
Appelmoes 260
— (gezeefd) 260
— met beschuit en geslagen room 293
— met vruchtenschuim . . . 293
Appelmoespudding 325
Appelmoessaus 352
Appelmoestaart 383, 384
Appel-pie 416
Appelpudding 324
Appelschoteltje met beschuit . 303
Appeltaart 383, 384, 385
— (langwerpige-feuilletéedeeg) 423
Appeltaartjes (feuilletéedeeg) . 423
Appeltaartjes (pie-deeg) . . . 418
Apple-pie 416
Arnhemse meisjes 441
Artisjokken 235
— (hors d'oeuvre) 33
Artisjokkenbodems 33

Asperges (slier-) 235
— (gestoofde-) 235
Aspergesoep 90
Asperges (hors d'oeuvre) . . . 33
Aspic 185
Aubergines (gebakken) 135
— (gebakken met gebakken tomaten) 135
— (gesmoorde-) 247
— (gevulde-) 136
Auberginebeignets met tomatensaus 119
Augurkjes in azijn 477

B.

Baars (saus-) 208
— (water-) 208
Bacon bakken 181
Bahmi 275
Bakdeeg of „pâte à frire" 113, 118
Bakken in frituurvet 103
Bakken van klein vlees (inleiding) 161
— — — (recepten) . . . . 166 e.v.
Bakken van vis 204
Bakpoeder 389
Bananen met rabarber en aardbeien 293
— (gebakken) 313
Bananenbeignet 313
Bananenijs 370
Bandvermicelli, verse(soepvulsel) 82
Banketbakkersroom 432
Banketletters 421
Barderen van vlees 165
Bavarois (aardbeien-) 333
— (abrikozen-) 330
— (ananas-) 329
— (caramel-) 332
— (citroen-) 333
— (chocolade-) 332
— (frambozen-) 334
— (gember-) 330
— (hopjes-) 332
— (koffie-) 332
— (marasquin-) 331
— (sinaasappel-) 333
— (vanille-) 331
— (zonder eieren) 334
Béarnaisesaus 65, 66
— met tomatenpurée 66
Béchamelsaus 48
Beignet-deeg (algemeen recept) 118
Beignets (abrikozen-) 313
— (ananas-) 313
— (appel-) 313
— (aubergine-met tomatensaus) 119
— (bananen-) 313
— (vis- met tomatensaus) . . 118
— (zwezerik- met tomatensaus) 119
Berliner bollen 413
Beschuit met bessensap . . . 293
— (gebakken-) met bessensap 294
— (gebakken-) met ananas . . 294
Beschuitbollen (gevulde-) . . . 294
Beschuitpudding (warme-) . . 346
Beschuitschoteltje met appelen 303
Beschuittaart of schoenlapperstaart 426
Bessengelei (bos-) 473
— (rode-) 473
— (zwarte-) 473
Bessenlimonadestroop 474
Bessensap (warme gekruide-) . 360
Bessensap inmaken 466
Bessensappudding (gladde-) . . 323
— (schuimige-) 327
— (rödgröd) 320
Bessensapsaus 351
— (gekruide) 352
Bessenvla (met eieren) 308
— (zonder eieren) 307
Beurre maître d'hotel 72
Biefstuk (Duitse-) 168
— van de haas 167
— (kalfs-) 168
— roosteren of grilleren . . . 166
— (runder-) 166
— (varkens-) 168
Bieten 236
— (hors d'oeuvre) 33
— in azijn 478
— met veldsla 249
Bindkracht van agar-agar . . 284
— van eieren 278
— van gelatine 281
— van zetmeel 278
Bijoutaart 404
Biscuitdeeg (algemeen recept) 398
— (inleiding) 396
— met boter 398
Biscuit de Savoie 398
Bisschop 360

Bitterkoekjespudding (warme) 344
Bladerdeeg (inleiding) 418
— **(algemeen recept)** 418
Blanc manger 327
— (rose) 327
— in kleuren 328
Blauw koken van zoetwatervis 208
Bleekselderij 236
— „au gratin" 237
— „au jus" 237
— (hors d'oeuvre) 33
— met mergbroodjes 238
Blinde vinken 171
Blind moscovisch gebak . . . 403
Bloedworst bakken 182
Bloemkool (hors d'oeuvre) . . 33
— met boter 231
— „ kaassaus 231
— „ melksaus 231
— „ tomatensaus 231
— „au gratin" 231
Bloemkoolsaus 53
Bloemkoolsoep (van bloemkoolwater) 91
— (van verse bloemkool) . . . 90
Boekweitegrutten met melk . 296
— met karnemelk 297
— (gebakken-) 308
Boerenkool (stamppot) 253
Boeuf braden 174
Bohémiennesaus 69
Bokking bakken 213
— (hors d'oeuvre) 38
— croutons 40
Boleten (hors d'oeuvre) . . . 34
— (gesmoord) 248
Bolus (stroop-, marmelade-, gember-, amandel-) 411
Bolusgebak (klein) 412
Bonen (bruine, witte en andere) koken 245
Bonencroquetten 116
Bonenpasta voor het besmeren van brood 74
Bonensla 250
Bonensoep (bruine) 97
— (bruine) met aardappelen en soepgroenten 98
Bonensoep (bruine) met soepgroenten 98
— (witte) 99
Bordure Richelieu 339
Borstplaat (verschillende soorten) 452, 453
Borstplaat (room) 453
Bosbessencompôte 263
Bosbessengelei 473
Bosbessenjam 470
Bosbessen pasteuriseren . . . 465
Bot bakken 213
— koken 206
Boter, te gebruiken in plaats van jus of saus 71
Boter inmaken 484, 485
Boter (ansjovis-) 73
— (bruine-) 71, 72
— (geklaarde-) 71
— (gesmolten-) 71
— (gewelde-) 72
— (kaas-) 73, 74
— (kerrie-) 72
— (maître d'hotel-) 72
— „à la Meunière" 72
— (mosterd-) 72
— (paprika-) 73
— (peterselie-) 72
— (tomaten-) 73
— (zalm-) 73
Boterbrokken 454
Botercake 389, 390
Boterletter 421
Botermayonnaise I en II . . . 68
Botersaus 54
Bouilli 183
Bouillon (het bereiden van vlees-) 76
Bouillon, vergelijking tussen vers getrokken bouillon en bouillon van vleesextract (blokjes) 79
— (gekruide-) 81
— (heldere met vermicelli figuurtjes) 83
— (heldere met rijst) 83
— (kippe-) 81
— (vis) 81
— met eiergelei 84
— „ gepocheerde eieren . . 84
— van planten-extract 79
Bouillon van vleesextract . . 78
— voor eenvoudige soepen . . 80
— „ fijne soepen 80
— „ heldere soepen en koppen 81

Bouillonsaus (gebonden) . . . 56
Bouillonsoep (,,) . . . 85
Bowl (aardbeien-) 359
— (aardbeien- en ananas-) . . 359
— (perziken-) 359
— van verschillende vruchten . 359
Braadtijden van gevogelte . . 191
Braadtijden van vlees 158
Bramen pasteuriseren 465
Bramenjam 470
Broeder 311
Brooddeeg (inleiding) 405
Brood (bruin-) 409
— (eier-) 408
— (fijn-) 408
— (gember-) 409
— (Kerst-) 411
— (krenten-) 409 410
— (Paas-) 410
— (wit-) 408
— (rogge) 395
— (rozijnen) 409
— roosteren 32
Broodbeleggingen 28
Broodjes (gebakken-) 82
— (gevulde) 112
— (soepvulsel) 82
Broodpannekoek 314
Broodpap 298
Broodpudding (warme-) . 343 e.v.
— (warme-) met kaas 135
Broodschoteltje met abrikozen 302
— met appelmoes 302
— ,, gember 302
— ,, kaas 135
— ,, krenten en rozijnen . . 301
— ,, met pruimen 302
— ,, rabarber 302
Broodtaart 425
Broodwafeltjes 448
Bruine bonen 245
Bruine bonencroquetten . . . 116
Bruine bonensoep 97
— — met aardappelen 98
— — met groenten 98
Bruine boter 71, 72
Bruin brood 409
Bruine champignonsaus . . . 61
— **grondsaus van boter, bloem en bouillon** 50
— paprikasaus 64
— ragoût van kalfsnier . . . 109
Bruine ragoût van ossetong . 109
— ragoûtsaus 61
— ragoûtsoep 89
— saus met verschillende kruiden 62
— tomatensaus 63
— uiensaus 61
Brussels lof 225
— ,,en branches" 227
— (gesmoord) 226
— ,,au gratin" 226
— met ham en kaassaus . . . 226
— (hors d'oeuvre) 34
— ,,au jus" 226
Brusselse appelen 303
Busgroente stoven 246
Byoutaart 404

C.

Café glacé 373
Cake (algemene recepten) . 389, 390
Cakedeeg (inleiding) 387
Cake (boter-) 389, 390
— (chocolade-) 393
— (citroen-) 391
— (gember-) 390
— (Helena-) 392
— (kerst-) 391
— (kleine) 390
— (pound-) 392
— (rozijnen-) 391
— (sinaasappel-) 391
— (vruchten-) 390
Cantarellen (gestoofd) 248
Cantarellensaus 58
Capucijners (droge-) 245
— (verse-) 243
Capucijnersoep 99
— (met soepgroenten) 99
Caramelpudding (bavarois) . . 332
Caramelsaus 350
— met marasquin 350
Caramelvla 306
Carbonade (kalfs-) 168
— (lams-) 168
— (varkens-) 168
Casinobrood (gevuld-) 112
Casselerrib 187
Céléri à la moëlle 238
Champignons (gesmoord) . . . 248
— (hors d'oeuvre) 34
Champignonragoût 108
Champignonsaus (bruine-) . . 61

Champignonsaus (lichte-) . 57, 58
Champignonsoep 91
— (magere-) 91
Chantillysaus 69
Charlotte russe 330
— — (variaties) 331
Châteaubriands 167
Chaudfroid (algemene voorschriften) 45
Chaudfroid van eieren 143
— van eieren (hors d'oeuvre) . 43
— ,, kip 196
— ,, tong 217
— ,, vis 217
— ,, zalm 217
Chinese kool 233
— (hors d'oeuvre) 34
Chips (spaanderaardappeltjes) . 273
Chocoladeborstplaat 452
Chocoladecake 393
Chocolademelk 356
Chocoladepap van havermout 295
Chocoladepudding (met agar-agar) 322
— (met gelatine) 321
— (met maizena) 319
— met room (chocolade bavarois) 332
— (warme-) 343
Chocoladeroomijs 368
Chocoladesaus 349
Chocoladetaart 401
Chocoladetruffels 453
Chocoladevla (met eieren) . . 305
— (zonder eieren) 306
Chutney van tomaten 481
Cichoreilof 227
Citroenbavarois 333
Citroenbonen 245
Citroenborstplaat 452
Citroencake 391
Citroenkoekjes 434
Citroenlimonade 358
Citroenlimonadestroop 357
Citroenpudding (bavarois) . . 333
— (gladde-) 323
— (schuimige-) 326
Citroenroomijs 368
Citroenrijst 291
Citroensaus 349, 352
— met melk 349
— (warme- met eidooiers) . . 353
Citroensaus (warme schuimige-) 354
Citroenvla 307
— zonder eieren 307
Citroenijs 371
Citronnade 358
Cocktail (kreeften-) 40
— (oester-) 40
Cocosmacarons 439
Cocosnootrotsjes 439
Compôte van aardbeien . 261, 262
— van ananas 262
— ,, appels met bessengelei . 262
— ,, bosbessen 263
— ,, van bramen 263
— ,, kersen 263
— ,, meloen 263
— ,, perziken 263
— ,, pruimen 263
— ,, rabarber 241
— ,, veenbessen (cranberries) 263
— ,, verschillende vruchten . 263
— ,, vossebessen (Preisselbeeren) 263
— ,, vruchten uit blik . . . 264
Consommé 75, 82, 83
Consommé aux pâtes d'Italie . 83
— au riz 83
— voor zieken 82
— Colbert 84
— royale 84
Contrefilet braden 174
Côteletten (kalfs-) 168
— (lams-) 168
— (varkens-) 168
Court bouillon 79
Cranberriesjam 470
Crême au beurre (fijne) . . . 431
— — (eenvoudige) 431
— — met gele room 431
Crême frite 309
Crême au beurre taart (moscovischdeeg) 404
Croquetten (aardappel-) . . . 270
— (bruine bonen-) 116
— (eier-) 115
— (erwten-) 117
— (garnalen-) 114
— (groente-) 115
— (kaas-) 117
— (kalfsvlees-) 113
— (linzen-) 116
— (macaroni) 116

Croquetten (rijst-) 116
— (vis-) 115
— (vlees- resten) 113, 114
— (zwezerik-) 114
Croustades 117
Croûtons 40, 448, 450
— met ei 141
— met verschillende hartige belegging 40, 450
Custard met bitterkoekjes . . 304
— met biscuits of beschuitjes . 304
— ,, krenten en rozijnen (Deense vla) 304
— met vruchten 304
— ,, vruchtenschuim . . . 304
Custardsaus (vanillesaus zonder maizena) 348
— (van custardpoeder) 348

D.

Darnes de saumon en belle vue 216
Daube van zalm, tongfilets, kreeft, garnalen 216
Deense rijst 300
Deense vla 304
Dejeuner dinatoire 23
Deksaus voor groente 53
Dikte van sausen en soepen . 52
Diplomaatpudding 335
Diep vet (het bakken in -) . . 103
Dof glazuur 430
Doorschijnend glazuur 430
Doperwten 243
— (hors d'oeuvre) 34
Dragonazijn 476
Dranken (warme en koude-) . . 356
— (ijs-) 373
Drie-in-de-pan 310, 311
Druivengelei 473
Duif braden 197
— (gefarceerde -) braden . . . 197
Duimpjes (zoete -) 435
Duitse biefstuk 168
Dunsel 249
— (hors d'oeuvre) 34

E.

Eend braden 199
— (salmis van -) 199
Eiboter 43
— met kaas 43
Eieren en eiergerechten (inleiding) 138
Eieren (bindkracht van -) . . . 278
— **(vervangen van -)** . . 139, 278
— **koken** 139
— inmaken 484
— (chaudfroid van) 143
— (fijn gemaakte) (hors d'oeuvre) 42
— (gekookte-) (hors d'oeuvre) 42
— ,, op croûtons . 141
— ,, in gehakt . . 140
— ,, met mayonnaise 140
— ,, met rijst en saus 142
— ,, in schelpen . . 141
— ,, met uien . . . 141
— (gepaneerde-) 144
— (gepocheerde -) 144
— ,, op gebakken brood . . . 144
— ,, met saus . . 145
— ,, met tomaten 145
— (gevulde -) (hors d'oeuvre) . 43
— ,, met rijst en saus 142
— (kievits -) 43
— (pluvier-) 44
— (Paas-) 142
— (ragoût van -) 108
— (roer-) 146
— ,, met bacon 147
— ,, ,, ham e. d. . . . 147
— ,, ,, kaas 147
— ,, ,, kerrie 148
— ,, ,, peterselie . . . 147
— ,, ,, spek 147
— ,, ,, tomaat 147
— (Russische-) 140
— (spiegel-) 145
— ,, in de oven . . . 145
— ,, met bacon . . . 146
— ,, ,, gebakken brood (Schotse rib) 146
— (spiegel) met ham 145
— ,, ,, saucijsjes . . 146
— ,, ,, spek 146
— ,, ,, tomaat . . . 146
— (zachte -, oeufs mollets) . . 143
Eierbrood 408
Eiercroquetten 115
Eiergehakt 141
Eiergelei 148
— (soepvulsel) 82

Eiergelei met caramel 340
— ,, groene kruiden 148
— ,, kaas 148
Eierpannekoekjes 309
Eierragoût 108
— op croûtons 141
Eiersaus (warme zure-) (inleiding) 64
Eiersausen (koude zure-) . . . 66
Eierschelpen 141
Eiersla (hors d'oeuvre) 42
Eierstruif 316
Eiwitglazuur 430
Elft koken 208
Elftcroûtons 40, 450
Engelse kerstgebakjes 417
Erwten (groene en grauwe) . 245
Erwtencroquetten 117
Erwtensoep 99
— (zomer-) 99
Escalopes de ris de veau . . . 173
Espagnolesaus 50

F.

Fazant braden 200
Farceren met vlees 164
Feuilletéedeeg (inleiding) . . . 418
— (algemeen recept) 419
Filet (kalfs) braden 178
— (varkens) 180
Filets ,,au gratin" 212
— van tong koken 207
— ,, ,, met zalm koken . 208
— met wijnsaus 212
Filosoof 127
— van bruine bonen 128
Flageolets 245
Flensjes 309
— met appelmoes 310
Flensjestaart 310
Fleurons 110
Forellen koken 208
Fosco 356
Frambozen pasteuriseren . . . 465
Frambozenbavarois 334
Frambozenjam (met aardbeien en bessen) 469
Frambozenlimonadestroop . . 357
Frambozenpudding (bavarois) . 334
Frambozenpuréesaus 352
Frambozenroomijs 369
Frambozensaus 351
Frambozensorbet 374
Frambozentaart 382
Frambozenvla 308
Frambozenijs 370
Franse andijvie 225
Fricandeau (kalfs-) 178
— (varkens-) 180
Fritots van aubergines 119
— van vis 118
— ,, zwezerik 119
Fritures 113
Frituur (het bakken in -) 103
Fijn brood 408
Fijn krentenbrood 409, 410

G.

Galantine de veau 184
Gans braden 198
Garantol (eieren in -) 484
Garnalen bakken 218
— koken 218
Garnalenbroodjes (zie gevulde) broodjes en garn. ragoût 107, 112
Garnalencroquetten 114
— eenvoudige 132
Garnalen ,,en daube" 216
Garnalengehakt 132
Garnalen in gelei (inmaak) . . 483
Garnalenkoekjes 132
Garnalenragoût 107
Garnalensaus 55
Garnalenschelpen 119
Garneren en vullen van gebak (inleiding) 428
Gâteau mousseline 398
Gebak (inleiding) 376
Gebakjes van biscuitdeeg met bavarois 400
Gebakken aardappelen 271
— — (bij de koffietafel) 27
— amandelen 447
— aubergines 135
— — met gebakken tomaten . 135
— beschuit met bessensap . . 294
— boekweitegrutjes 308
— bokking 213
— bot 213
— broodjes (soepvulsel) . . . 82
— garnalen 218
— grutten 308

Gebakken kaasplakken 123
— **kaassandwiches I en II** . . 123
— **kalfshersenen** 173
— **lever** 173
— — **met gebakken spek** . . . 174
— **mosselen** 219
— **nagerechten (inleiding)** . . 277
— **paling** 214
— **pinda's** 447
— **pieterman** 213
— **poon** 213
— **rolpens** 181
— **schar** 213
— **schol** 213
— **spek** 181
— **spiering** 215
— **tomaten** 135, 247
— **tong** 213
— **tongfilets** 214
— **voorn** 213
— **vis (hors d'oeuvre)** 38
Gebonden soepen (inleiding) . 76
Gebonden aspergesoep 90
— **bouillonsaus** 56
— **bouillonsoep** 85
— **saus en soepen met weinig boter** 51
Gebraden appelen 260
— **-of bruine boter** . . . 71, 72
— **groot vlees (inleiding)** . . . 157
— — **(recept)** . . . . . 174 e.v.
— **duif** 197
— **eend** 199
— **fazant** 200
— **gans** 198
— **gehaktballetjes (soepvulsel)** . 83
— **haas** 192
— **houtsnip** 200
— **kalfsnier** 180
— **kalkoen** 198
— **kip** 194
— **konijn** 193
— **patrijs** 200
— **poularde** 197
— **reebout** 193
— **reerug** 194
— **smient** 199
— **taling** 199
— **watersnip** 200
— **zwezerik** 178
Gedroogde abrikozen 266
— **appelen** 266
Gedroogde groenten 246
— **peren** 266
— **perziken** 266
— **pruimen** 266
— **vruchten (gemengd)** 267
Gefarceerde duif 197
— **eieren** 140
— **kalfsoesters** 172
— **kalfstong** 179
— **poularde** 197
— **snoek** 209
— **zwezerik** 179
Gegrilleerde biefstuk 166
Gegrilleerd groot vlees (inleiding) 159
— — **(recept)** 175
— **klein vlees (inleiding)** . . . 163
— **kippered herring** 212
— **ham** 187
— **ossenhaas** 176
— **vis (inleiding)** 201
— **vis (recept)** 212
Gehakt 174
— **(gekruid, getruffeerd -)** . . 174
— **(kerrie)** 174
— **van gaar vlees** 130
— **(vis-)** 132
Gehaktballetjes (soepvulsel) . . 83
Geklaarde boter 71
Gekookt groot vlees (inleiding) . 161
Gekookte Casseler rib 187
— **ham** 187
— **Hamburger rib** 187
— **hersenen met bruine boter** 184
— **kalfstong** 186
— **kip** 195
— **knakworstjes** 188
— **lever** 184
— **ossetong** 186
— **gerookte ossetong** 187
— **rookworst** 188
— **vis (hors d'oeuvre)** 38
— **zwezerik met saus** 183
Gekruide bessensapsaus . . . 352
— **bouillon** 81
— **bruine saus** 50
— **gehakt** 174
— **tomatenpurée** 467
— **rode wijnsaus** 353
Gelatine (gebruik en bindkracht van -) 281
Gelei van appelen en kweeën . . 473
— ,, **bosbessen** 473

Gelei van druiven 473
— ,, rode of witte bessen 473
— ,, zwarte bessen . . . 473
Gele room 432
Gemarineerde haring (inmaken) 483
— — (hors d'oeuvre) 39
— runder- en lamslapjes . . . 170
Gemarineerd vlees (inleiding) . 165
Gemberbavarois 330
Gemberbolus 411
Gemberborstplaat 452
Gemberbrood 409
Gembercake 390
Gemberkoekjes 434
Gemberpudding met griesmeel of maizena 319
— met room (bavarois) . . . 330
— (warme -) 344
Gembertaart (langwerpig) . . 424
Gembertulband 409
Gembervla 305
Gemengde groenten 245
— — in azijn 478
— — met gehaktballetjes . . . 258
Gepaneerde eieren 144
— hambroodjes 121
— kalfslappen 169
— nierbroodjes 122
Gepaneerd vlees (inleiding) . . 163
Geperst vlees 186
Gepocheerde eieren 144
— — op gebakken brood . . . 144
— — met saus 145
— — met tomaten 145
Gerookte bokking (hors d'oeuvre) 38
— makreel (hors d'oeuvre) . . 38
— ossetong koken 186
— ,, (hors d'oeuvre) . . 41
— sprot (,, ,,) . . 38
— zalm (,, ,,) . . 38
Geroosterde biefstuk 166
Geroosterd groot vlees(inleiding) 159
— — — (recept) 175
— **klein vlees (inleiding)** . . . 163
Gerstegrutten met appelen . . 291
— met karnemelk 297
— met melk 296
Gesmolten boter. 71
Gesmoorde andijvie 225
— aubergines 247
— groenten 223
Gesmoord groot vlees (inleiding) 160
— knolraap 238
— knolselderij 239
— komkommer 246
— meiknolletjes 240
— savoyekool 232
— tomaten 247
— vlees (recept) 160, 163
— zuchetti 247
Gesteriliseerde groenten stoven 246
Gestoofde asperges 235
— kabeljauwstaart 211
— kip met kerrie 195
— — met paprika 195
— — met tomaten 194
— konijn 193
— mosselen 218
— paling 211
— poulet met rijst 126
— tomaten 247
— vis . . . . . 211 e.v.
— zoetwatervis 211
Gestoomde makreel (hors d'oeuvre) 38
— schelvis (hors d'oeuvre) . . 38
— vis (hors d'oeuvre) 38
— **vlees (inleiding)** 161
— **groenten (inleiding)** 223
Getruffeerd gehakt 174
Gevogelte braden 191
Gevulde aubergines 136
— beschuitbollen 294
— broodjes 112
— casinobrood 112
— eieren (hors d'oeuvre) . . . 42
— — op de wijze van chaud-froid 43
— — met rijst en saus 142
— — ,, spinazie 229
— kalfsborst 178
— kalkoen (zie kalkoen) . . 198
— knolselderij. 239
— koek. 380
— komkommers 136
— koolrolletjes 233
— meloen. 264
— omelet 150
— olijven (hors d'oeuvre) . . 36
— pannekoekjes (zie vlees-) . 131
— paprika's 137
— sinaasappelen 324
— tomaten 135

Gevulde tomaten (hors d'oeuvre) 37
—tomaten (met roerei) . . . 148
— uien 242
— zandtaart 380
— zoete pepers 137
Gewelde boter 72
Gist en bakpoeder (vergelijking tussen -) 279
Gistdeeg (inleiding) 405
Gistdegen (verhouding van bloem en vocht). .279, 280, 407
Gistpannekoeken 312
Gistpoeder 389
Gladde bessensappudding. . . 323
— citroenpudding 323
— sinaasappelpudding 323
Glazuur (eiwit-) 430
— (water-) 430
Gnoki's (kaas-) 124
Gort met karnemelk. 296
— met zoete melk 295
— met pruimen 292
— ,, rozijnen 291
Gortgerechten bij de koffietafel 27
Gortmout met appelen 291
— ,, karnemelk 295
Gortmoutkoekjes 308
Gortmoutpap 295
Gortmoutpudding 320
Grape fruit (hors d'oeuvre) . . 34
Grape fruit marmelade 472
Grauwe erwten 245
Griesmeel (gebakken) 309
Griesmeelpap 295
Griesmeelpudding 317
— met eieren 317
— ,, ananas 318
— ,, gember 319
— ,, rozijnen, sucade en amandelen 317
— (sneeuw-) 318
— (warme-) 342
Griesmeelrand met vruchten . 317
Griesmeelschoteltje 300
Griet koken. 206
Grilleren van biefstuk 166
Grilleren van groot vlees (inleiding) 159
— — — (recept) 175
— — **klein vlees (inleiding)** . . 163
— van ossenhaas 176
— **van vis (inleiding)** 205
Grilleren van vis (recept) . . . 212
Groene erwten 245
Groene erwtensoep 99
Groene groentesoep 92
Groene kool 232
— — (hors d'oeuvre) 34
Groentecroquetten 115
Groentekoekjes 115
Groenteschelpen 120
Groenten (inleiding) 220
Groenten inmaken door steriliseren (algemeen recept) . . . 464
— **inmaken in zout (algemeen recept)** 474
Groenten koken (inleiding) . . 221
Groenten smoren ,, . . 223
Groenten stomen ,, . . 223
Groenten stoven ,, . . 223
Groenten (gedroogde-) 246
— (gesteriliseerde-) 246
— uit het zout 246
— (bevroren) 222
— (rauwe ingemaakt) 246
— **en vruchten bij hors d'oeuvre** 32
Groentesoep 92
— (magere-) 92
— van groene groenten. . . . 92
Grondsaus (bruine - van boter, bloem en bouillon) 50
— **(lichte - van boter, bloem en bouillon)** 49
— **(van boter, bloem en melk)** . 48
Groot vlees braden (inleiding) 157
— — **boven op (inleiding)** . . 159
— — ,, ,, (recept) . . . 175
— — **in de oven (inleiding)** . . 157
— — ,, ,, (recept) 174
— — (kalfs-) braden 178
— — (varkens-) braden . . . 180
— — **grilleren (inleiding)** . . . 159
— — grilleren (recept) 175
— — **koken (inleiding)**. 161
— — **marineren** ,, . . 165
— — **roosteren** ,, . . 159
— — ,, (recept). . . . 175
— — **smoren (inleiding)** . . . 160
— — ,, (schmorbraten). . 182
Gruel (aardbeien-) 292
— (abrikozen-) 292
— (vruchten-) 292
— (water-) 292
Grutjes in karnemelk 297

Grutjes in zoete melk 296
— (gebakken -) 308
Gul koken 206
Gulyas 183

H.

Haas braden 192
Hâché 128
— met bruine saus 129
— van vers vlees 128
— ,, lever 129
— ,, mosselen 129
Haddock koken 210
Halve gedraaide 42
Ham (hors d'oeuvre) 41
— grilleren 187
— koken 187
Hambroodjes 121
— (gepaneerde -) 121
Hamburgerrib 187
Hamsoufflé's 124, 125
Hangop 299
Harde Wener taart 379
— — taartjes 379
Harderwijker bokking (hors d'oeuvre) 38
Haring (gemarineerde-) (inmaken) 483
— (nieuwe -) (hors d'oeuvre) . . 39
Haringsla 217
— (lichte) 217
Havermout met appelen . . . 291
Havermoutkoekjes 308
Havermoutpannekoeken . . . 312
Havermoutpap 295
— met cacao 295
— ,, karnemelk 295
Havermouttaart 385
Hazelnootstengels 436
Hazepeper (van gebraden haas) 192
— (van rauwe haas) 192
Heilbot koken 206
Heldere soepen 75
— aspergesoep 90
— bouillon met vermicellifiguurtjes 83
— bouillon met rijst 83
— groentensoep (zie Julienne-soep) 91
— tomaten soepen 94
Hernhuttertjes 378
Hersenen (kalfs- en lams-) (hors d'oeuvre) 41
— (gekookte - met bruine boter) 184
— (gebakken -) 173
Hoeveelheid groente per persoon 224
— **nagerecht per persoon** . . . 285
— **saus** 52, 53
Hollandse saus 65
Hongaars vleesgerecht 183
Hoofdkaas inmaken 482
— à la minute 183
Hooikist (het gaar maken van gerechten in de -) 486
Hopjespudding 328
Hopjesbavarois 332
Hors d'oeuvre (inleiding) . . . 31
— **(rubrieken van de -)** 32
— **over het samenstellen van de -)** 46
— **(over het opdoen van de -)** 47
Houtsnip braden 200
Hutspot met klapstuk 253
Huzarensla 251
— (hors d'oeuvre) 42
— (lichte-) 251

I.

Ice cream soda 375
Inmaak (inleiding) 455
Inmaken door pasteuriseren (algemeen recept) 465
— — **steriliseren (algem. recept)** 464
— in alcohol 464
— ,, **azijn (inleiding)** 462
— ,, azijn . . . . . 476 e.v.
— ,, suiker 459
— ,, **zout (inleiding)** 463
— ,, zout 474
— van boter 484, 485
— ,, eieren 484
— ,, garnalen in gelei 483
— ,, gemarineerde haring en rolmops 483
— ,, **groenten in zout (algemeen recept)** 474
— ,, hoofdkaas 482
— ,, **jam en marmelade (algemeen recept)** 468
— ,, jamsoorten . . . . 469 e.v.
— ,, kruidenazijn 476
— ,, mosterdzuur 479

Inmaken van paling in gelei . 483
— ,, pekelvlees 482
— ,, rode kool (zure) . . . 476
— ,, rolpens 481
— ,, snijbonen (zure) . . . 476
— ,, tafelzuursoorten . 477 e.v.
— ,, tomatenpurée 467
— ,, vruchtenlimonadestroop (algemeen recept) . . . 474
— ,, vruchtenpurée 467
— ,, vruchtensappen (algem. recept) 466
— ,, zoetzuur (algemeen recept) 480
— ,, zoetzuursoorten 480
— ,, zuurkool 475
Irish stew 257
Italiaanse sla 250

J.

Jachtschotel 127
Jam maken (algemeen recept) 468
— (aardbeien en bessen) . . . 469
— (,, , frambozen en bessen) 470
— (aardbeien en rabarber-). . . 470
— (bosbessen-) 470
— (bramen-) 470
— (cramberries) 470
— (gedroogde abrikozen-) . . 471
— (kersen en bessensap-) . . . 469
— (kruisbessen-) 470
— (kruisbessen met aardbeien, frambozen of andere vruchten) 470
— (kwetsen-) 470, 471
— (morellen- met bessensap) . 469
— (pruimen-) 470, 471
— (veenbessen) 470
— (vruchtenpulp) 471
Jamsaus 352
Janhagel 437
Jenny Lindsoep 87
Juliennesoep 91
,,Jus'' van bruine boter . 71, 72

K.

Kaas en kaasgerechtjes bij hors d'oeuvre 44
Kaasballetjes (met roggebrood) 447
Kaasboter 44, 73, 74
Kaasbroodjes 123, 447
Kaasbroodschotel 135
Kaascroquetten 117
Kaascroûtons (hors d'oeuvre) . 44
Kaasflintertjes (ronde) 442
Kaasgebakjes 424
Kaasgnoki 124
Kaaskoekjes 443
Kaasomelet 149
Kaasplakken (gebakken) . 122, 123
Kaas en roggebrood (hors d'oeuvre 44
Kaassandwiches (gebakken -) . 123
Kaassaus 54
Kaassoesjes 426
Kaassoufflé's 124, 125
Kaasstengels 442, 443
Kaastruffels 447
Kabeljauw koken 206
Kabeljauwstaart (gestoofd) . . 211
Kabinetpudding 329
— (warme-) 345
Kalf (het) en zijn onderdelen 151
Kalfsbiefstuk 168
Kalfsborst braden 178
Kalfsborst (gevulde-) 178
Kalfskarbonaden en -côteletten 168
Kalfsfilet braden 178
Kalfsfricandeau braden . . . 178
Kalfsgehakt 174
Kalfshaasje braden 178
Kalfshersenen bakken 173
— (gekookte- met bruine boter) 184
— (hors d'oeuvre) 41
Kalfslappen 169
— (gepaneerd) 169
Kalfslever koken 184
— bakken 173
Kalfsnier braden 180
Kalfsnierstuk braden 178
Kalfsnierragoût 109
Kalfsoesters 171
— (gefarceerd) 172
— met gehakt 172
Kalfspoot (hors d'oeuvre) . . 41
Kalfspoulet (gestoofd -) . . . 126
Kalfspoulet (ragoût van -) . 106
Kalfsrollade braden 178
Kalfstong (gefarceerde -) . . . 179
— koken 186
— (ragoût van -) 106

Kalfsvlees (groot -) 178
— croquetten 113
— schelpen 119
— pudding (warme -) 130
Kalkoen braden 198
Kandeel 360
Kaneelkoekjes 434
Kaneelsaus 350
Kaneelwafeltjes 439
Kappertjessaus 56
Karnemelkpudding 323
Karnemelkvla 306
Karnemelkse pap met bloem of boekweitemeel 297
— met boekweitegrutten . . . 297
— met gerstegrutten 297
— met gort 296
— met havermout 295
Karper koken 208
Kastanjes 261
Kastanjepurée 261
Kastanjesoep 97
Kastanjetaart 393
Kattetongen 438
Kaviaar (hors d'oeuvre) . . . 39
Kaviaarbroodjes 40
Kerrieboter 72
Kerriegehakt 174
Kerrierijst (zie kerrieschotel) . 127
Kerriesaus 59
Kerrieschotel 127
— met eieren 127
Kerriesoep 86
Kerriezuur 479
Kersen pasteuriseren 465
Kersencompôte 263
Kersenjam met bessensap . . 469
Kersentaart 383
Kersenvlaai 412
Kerstbrood (Weinachtstolle) . 411
Kerstbrood (gebakken in een vorm) 411
Kerstcake 391
Kerstdiner 22
Kerstgebakjes (Engelse-) . . . 417
Kerstkrans 421
Kerstkransjes 434
Ketan 291
Kievitseieren (hors d'oeuvre) 43
Kip braden 194
— koken 195
— stoven met kerrie 195
Kip stoven met paprika 195
— ,, ,, tomaten . . . 194
— (chaudfroid van -) 196
— met mayonnaise 196
— (ragoût van -) 107
Kippebouillon 81
Kipperagoût 107
Kippesoep met crême de riz 87
— met bloem 87
Kippered herrings grilleren . . 212
Kleine cakes 390
Klein vlees bakken (inleiding) 161
— — grilleren ,, 163
— — koken ,, 163
— — paneren ,, 163
— — roosteren ,, 163
— — smoren ,, 163
— — stoven ,, 162
Kletskopjes 438
Knakworstjes koken 188
Knoflookazijn 476
Knolletjes 240
Knolraap 238
— (gesmoord) 238
Knolselderij 239
— (gesmoord) 239
— (gevuld) 239
— (hors d'oeuvre) 34
Koek (gevulde) 380
Koekjes (zoete-) 433
— (zoute) 441
Koekjes (aardappel-) 270
— (appel-) 314
— (citroen-) 434
— (gember-) 434
— (groente-) 115
— (kaas-) 443
— (kaneel-) 434
— (krenten-) 434
— (kruid-) 434
— (rijst-) 309
— (sucade-) 434
— (vis-) 131
— (vlees-) 130
— (zand-) 433
Koffiebavarois 332
Koffieborstplaat 452
Koffiemaaltijd (uitgebreidere) 23
Koffiepudding (eenvoudige) . . 322
Koffietafel (warme gerechten bij de) 26
Koffieroomijs 368

Koffievla 305
Kohlrabi 239
Koken van eieren 139
— „ **groente (inleiding)** 220
— „ **groot vlees** „ 161
— „ **klein vlees** „ 163
Komkommers (gesmoorde-) . . 246
— (hors d'oeuvre) 35
— (gevulde -) 136
— in azijn 477
— in mosterdsaus 479
— (zoetzuur) 480
Komkommersla 249
Koningsbrood 435
Konijn braden 193
— stoven 193
Kookdeeg (inleiding) 424
Kookdeeg (algemeen recept) . 424
Kooktijden van vis 202
Kool (bloem-) 231
— (boeren-) 253
— (Chinese-) 233
— — (hors d'oeuvre) 34
— (gevulde -rolletjes) 233
— (groene-) 232
Koolrapen (zie knolrapen) . . 238
Koolrolletjes (gevuld) 233
Kool (rode-) 233
— (Savoye-) 232
— (Savoye-) met gehakt . . . 232
Koolschotel met gehakt . . . 232
Koolsoep 93
Kool (witte-) 232
— (witte-) (stamppot) 254
— (zuur-) 234
Korstdeeg (Engels- of piedeeg) (inleiding) 414
— **(Frans- of feuilletéedeeg) (inleiding)** 418
Koude boter 71
— gerechten bij de koffietafel 28
— ossenhaasschotel 177
— puddingen 317
— **sausen** 66
— vis met mayonnaise 215
— zalmstaart 215
— **zure eiersausen** . . 56, 64, 66
Krakelingen (zoute-) 441
Kransjes (amandel- en thee) . 434
Kreeftencocktail 40
Kreeftensla 217
Kreeft „en daube" 216
Krentenbrood (eenvoudig) . . 409
— (fijn) 410
Krentenkoekjes 434
Kroepoek 447
Kropsla (als sla) 248
— (hors d'oeuvre) 35
— „au jus" 229
— met gehakt 230
— „ melksaus 229
Kruidenazijn 476
Kruidensaus 54
Kruidkoekjes 434
Kruidkoek zonder eieren . . . 394
— met stroop 395
— (gekookte) 395
Kruidtaart 391, 392
Kruimeltjesvlaai 413
Kruisbessenjam 470
Krulandijvie (hors d'oeuvre) . 33
Kweeëngelei 473
Kweeënzoetzuur 481
Kwee talem 321
Kwetsenjam 470
Kwetsentaart 383, 384
Kwetsenvlaai 412
Kwetsenzoetzuur 480

L.

Lammetjespap 297
Lamsbout braden 180
Lamscôteletten 168
Lamshersenen (hors d'oeuvre) . 41
Lamslappen 170
— gemarineerd 170
— met kerriejus 170
— „ tomatenjus 170
Lamsrug braden 180, 181
Lapjes (kalfs-) 169
— (gemarineerde-) 170
— (lams-) 170
— (runder-) 169
— (varkens-) 170
— met kerriejus 170
— „ tomatenjus 170
Larderen van vlees (inleiding) 165
Lemon-cheese 451
Lever bakken 173
— (gebakken) met gebakken spek 174
— koken 184
Leverpaté 30, 451

Lever (vis-) koken 206
Leversoep 85
Lichte grondsaus van boter, bloem en bouillon. 49
Lichte haringsla 217
— huzarensla 251
Limburgse vla of vlaai . . . 412
Limonaderecepten . . 356 e.v., 474
Limonadestroop (algem. recept) 474
Limonadesaus 352
Linzen 245
Linzencroquetten 116
Linzensoep 99
Lippen en keeltjes koken (zie bij zoute vis) 209
Loempia's. 137
Londonderrysoep 87
Luciferaardappeltjes 272
Lunch (warme) menu's . . . 23

M.

Macaroni bij de koffietafel. . . 27
— in schelpen 120
— met ham en kaas 133
— ,, paprika en kaas . . . 134
— ,, poulet 132
— ,, tomaten 133
— ,, vlees 133
Macaronicroquetten 116
Macaronipap 298
Macaronischelpen 120
Macaronischoteltje (zoet -) . . 301
Macaronisoep (magere -) . . . 85
Macarons (amandel-) 439
— (cocos-) 439
Macédoine aux fruits 339
— van groenten (hors d'oeuvre) 35
Madeirasaus 63
Magere aspergesoep 90
— bloemkoolsoep 91
— champignonsoep 91
— groentesoep 92
— macaronisoep 85
— selderijsoep 93
— spinaziesoep 93
— tomatensoep 94
— vermicellisoep 85
Mais (pof) 247
— (suiker) 247
Maître d'hotel boter 72
Maizenapap 298
Maizenapudding 318
Maizenapudding met ananas . 318
— ,, gember . 319
— (sneeuw-) 318
Maizenavla met biscuits . . . 304
— met bitterkoekjes 303
— ,, krenten en rozijnen (Deense vla) 304
— met vruchten 304
— ,, vruchtenschuim . . . 304
Mandarijnengelei (met wijn) . 340
— (zonder wijn) 340
Marasquinbavarois 331
Marasquinsaus 349
Marinade voor groente 66
— ,, vlees, wild, . . 67
Marineren van vlees (inleiding) . 165
Marmelade bolus 411
Marmelade (algemeen recept) . 468
— (grapefruit-) 472
— (oranje-) 472
— (sinaasappel-) 472
Marsepein 453
Mayonnaise 66, 67, 68
— (koude ,,gekookte"-) . . . 68
— (boter-) 68
— met aspic 69
— ,, Bechamelsaus 69
— ,, geslagen room 69
— ,, purée van haring, ansjovis, kaviaar, kreeft enz. 69
— met ravigottekruiden . . . 70
— ,, ravigottekruiden en ansjovis 70
— ,, tomatenpurée 69
— ,, witte wijn en sjalotten 70
— ,, appelmoes en mierikswortel 70
— (warme-) 66
Medaillons (tournedos) 167
Meelballetjes (soepvulsel) . . . 82
Meiknolletjes 240
— (gesmoord) 240
Melkchocolade 356
Meloen (hors d'oeuvre) 35
— (gevulde-) 264
— (gefrappeerde -) 35
— (zoetzuur van -) 480
Menu's voor dinertjes . . 19 e.v.
— ,, iedere maand . . 10
— ,, Kerstdiner . . . 22
— ,, warme lunch . . 23
— (najaars-) 19

Menu's (souper-) 24
— (voorjaars-) 19
— (winter-) 22
— (zomer-) 19
Mincepies 417
Mixed pickles 478
Moerbeien pasteuriseren . . . 465
Mokkataart (biscuitdeeg) . . . 398
— (moscovisch deeg) 404
Mokkataartjes (zandgebak) . . 380
Mokkaroomijs 368
Molsla 227
— (hors d'oeuvre) 35
— (als sla) 249
Moppen (ruwe, ronde zandkoekjes) 436
Morellenjam 469
Moscovisch gebak (inleiding) . 402
— — (alg. recept) 403
— — met vulsel 403
— — zonder vulsel (blind-) . . 403
— — met amandelen 404
— — ,, gember 403
Mosselen à la marinière . . . 219
— à la Villeroy 219
— bakken 219
— koken 218
— met witte wijnsaus 219
— stoven 218
Mosselsaus 55
Mosterdboter 72
Mosterdsaus 54
Mosterdzuur (groenten) . . . 479
— (komkommers) 479
Mousquetairesaus 70
Mousselinesaus 65
Muesli 265

N.

Nagerechten (inleiding) 277
— (hoeveelheid per persoon) . 285
— zonder melk bereid 290
— (gebakken) 308
Najaarsmenu's 19
Napolitaine 358
Nassi goreng I, II, III . 274, 275
Nesselrodepudding 335
Nierbroodjes 122
— (gepaneerde -) 122
Nierragoût 109
Nierstuk (kalfs-) braden . . . 178
Nieuwe haring (hors d'oeuvre) 39
Noga 454
Noga-roomijs 367
Nudeln (soepvulsel) 82

O.

Oesters (hors d'oeuvre) . . . 40
— (kalfs-) 171
Oestersaus 55
Oestercocktail 41
Oeufs au caramel 340
— mollets 143
— pochés 144
Okkernoten (hors d'oeuvre) . . 36
Oliebollen 312
Olijven (hors d'oeuvre) 36
Omelet 149
— (gevulde-) 150
— met aardappelen 150
— ,, bloem en jam 315
— ,, brood 150
— ,, groene kruiden (aux fines herbes) 149
— ,, groenten (gevulde-) . . 150
— ,, ham 149
— ,, jam 315
— ,, kaas 149
— ,, nierragoût (gevulde-) . 150
— ,, prinsessebonen 150
— ,, ragoût (vlees- of vis-) 150
— ,, rijst (toespijs) 315
— ,, spek 150
— ,, vruchtenmoes 315
Omelette aux fines herbes . . 149
— soufflée 315
Ongebuild tarwebrood 409
Ontbijtkoek 394
Open vruchtentaarten, gebakken zonder vulsel (algemeen recept) 381
Open vruchtentaart gebakken met vulsel (algemeen recept) 383
Open vruchtentaarten (recepten) . . . . . 381 e.v.
Open vruchtentaart (feuilletéedeeg) 423
Opgerolde koek (biscuitdeeg) . 401
— (moscovisch deeg) 404
Orangeade (limonade van sinaasappelen en citroenen) . . 358
Oranjemarmelade 472

Orgeadesaus (warme-) 349
Ossenhaas braden of grilleren . 176
— à la jardinière 176
— met bruine saus 176
Ossenhaasschotel (koude -) . . 177
Ossestaartsoep 89
Ossetong koken 186
Ossetong (gerookte -) koken . 187
— — (hors d'oeuvre) 41
— (ragoût van-) 109
Oublies 440
Oudejaarsavondsouper 25

P.

Paasbrood 410
Paaseieren 142
Paastaart 399
Paddestoelen 248
Paling bakken 214
— in gelei 483
— stoven 211
Palingcroûtons 40
Palmiers (zoute) 442
Palmpasen 410
Paneren van vlees (inleiding) . . 163
Pannekoeken (eier-) 309
— (gist-) 312
— (havermout-) 312
— (krenten-) 310
— (rijst-) 312
— (spek-) 312
Pannekoek (gevulde -) (zie vlees pannekoekjes) 131
Panvis 210
Papsoorten 295
Paprika's (gevulde-) 137
Paprikaboter 73
Paprikamengsels voor het besmeren van brood . . 29, 74
Paprikasaus (bruine) 64
— met room 59
— met tomaten 60
Paprikasoep 86
Paprika Schnitzel 172
Paprikasla 249
Parelgort met melk 295
Pastei (vol-au-vent) 110
Pasteitjes 111
— van aardappelpurée (croustades) 117
Pasteuriseren (inmaken door -) (algemeen recept) 465
Pâté (lever-) 451
Pâte à frire 118
Patrijs braden 200
Pekelvlees 482
Penséetaart 381
— taartjes 381
Pepers (zoete gevulde -) . . . 137
— (hors d'oeuvre) 36
Peren (gedroogd) 266
— pasteuriseren 466
— (stoof-) 261
— (zoetzuur) 481
Perentaart 382, 383
Perzikcompôte 263
Perziken (gedroogde -) 266
Perzikenbowl 359
Perzikenroomijs 369
Perzikentaart 382
Perzikenijs 370
Peterselieboter 72
Peterseliesaus 54
Peulen 244
— met worteltjes 244
Piccalilly 479
Piedeeg of Engels korstdeeg (inleiding) 414
Pie met deegdeksel (algemeen recept) 415
Pie met voering en deksel (algemeen recept) 415
— (apple-) 416
— (mince -) 417
— (garnalen -) 416
— (pruimen -) 416
— (rabarber -) 416
— (vis -) 416
— (vlees -) 416
Pieterman bakken 213
Piet Hein bonen 245
Pikante saus 63
Pinda's (gebakken -) 447
Pitmoppen 435
— (zoute) 442
Plaatkoeken 440
Plumpudding 345
Pluviereieren (hors d'oeuvre) . 44
Poffer 311
Poffertjes 311
Pofmais 247
Poivradesaus 63

Pommes à la Bruxelloise . . . 303
— allumette 272
— château 273
— chips 272
— frites 272
— paille 273
Pompelmoes (hors d'oeuvre) . 36
Poon bakken 213
Postelein 227
— (stamppot) 255
Potage à la minute 86
— à la reine 87
Potage Crécy 88
Poularde braden 197
— (gefarceerde -) braden . . . 197
Poulet à la bonne femme . . 195
— à la chasseur 196
— met macaroni 132
— ,, rijst en saus (gestoofd poulet) 126
— (ragoût van kalfs-) 106
Pouletsoep 85
Poundcake 392
Praliné-ijs 368
Prei 240
— „au jus" 240
— (hors d'oeuvre) 36
Preisoep 96
Preisselbeerencompôte 263
Prinsessebonen 244
— (hors d'oeuvre) 36
— in zout inmaken 474
— uit 't zout 246
Pruimen (gedroogde -) 266
— pasteuriseren 465
Pruimencompôte (verse -) . . 263
Pruimenjam 470, 471
Pruimenmoestaart 383, 384
Pruimenpie 416
Pruimentaart 383, 384
Pruimenvlaai 412
Prunellentaart 383
Puddingen (koude) (inleiding) 281
Puddingen (warme) (inleiding) 287
Puddingen (koude) (recepten) 317
— (warme) (recepten) 342
Pudding (vlees-) 129, 130
— van tot schuim geklopte taptemelk 334
— of taart van biscuits met mokkaboter 338
Puddingen met een geleiachtige wand 338
Purée (van aardappelen) . . . 269
— (van kastanjes) 261
— (inmaken van tomaten-) . . 467
— (,, ,, vruchten-) . 467
Puréerand 110

R.

Raapstelen 228
— (stamppot) 255
Rabarber 240
— met aardbeien en bananen 293
Rabarbercompôte 241
Rabarberjam (m. aardbeien) . 470
Rabarberlimonadestroop . . . 357
Rabarbermoespudding 325
Rabarbermoestaart . . . 383, 384
Rabarberpie 416
Radijsjes (hors d'oeuvre) . . . 36
Ragoût (bruine - van kalfsnier) 109
— (bruine - van ossetong) . . . 109
— van champignons 108
— ,, eieren 108
— ,, ,, in schelpen . . 141
— ,, garnalen 107
— ,, kalfspoulet 106
— ,, kalfstong 106
— ,, kip 107
— ,, vis 107
— ,, zwezerik 107
Ragoûtsaus (bruine -) 61
— (lichte -) 57
Ragoûtsoep (bruine -) 89
— (witte -) 86
Ramenas (hors d'oeuvre) . . . 36
Rand van wijngelei met ananas 339
Rauwe groenten (inleiding) . . 220
Rauwe vis stoven 211
Ravigottekruiden inmaken . . 477
Ravigottesaus 70
Reebout braden 193
Reerug braden 194
Reine Claudes pasteuriseren . 465
Remouladesaus 70
Rib (Hamburger -) koken . . 187
— (Casseler -) koken 187
— (runder -) braden 174
— (varkens -) braden 180
Risotto 125

Risotto als pudding 126
Rissoles (feuilletéedeeg) . . . 112
— als vleespannekoekjes . . . 131
Riz glacé pudding 320
Riz à l'impératrice 336
Roastbeef braden 174
Rode bosbessencompôte . . . 263
— kool 233
— — (zure) (inmaak) 475
— — (hors d'oeuvre) 36
— wijnsaus bij vlees, wild en gevogelte 62
— — (gekruide zoete-) 353
Rödgröd met aardappelsago . 320
— met griesmeel, gerstegrutten of snelkokende gortmout . . 320
Roerei 146
— met ham of tong of rookvlees of corned beef 147
— ,, kaas 147
— ,, kerrie 148
— ,, peterselie 147
— ,, tomaat 147
— in tomaat 148
Roggebrood met kaas (hors d'oeuvre) 44
Roggebrood koken 395
Rollade braden 174
— (kalfs-) 178
— (varkens-) 180
Rolmops inmaken 483
Rolpens bakken 181
— inmaken 481
Rookvlees (hors d'oeuvre) . . 41
Rookworst koken 188
Roomborstplaat 453
Room (gele) 432
Roomhoorns 420
Roomsaus (bij vis) 57
Roomsoezen 426
Roomtaart (biscuitdeeg) . . . 399
— (moscovisch deeg) 404
Roomvla of banketbakkersroom 432
Roomijs (aardbeien) 369
— (amandel) 367
— (ananas) 369
— (chocolade) 368
— (citroen) 368
— (frambozen) 369
— (koffie) 368
— (mokka) 368
— (noga) 368
Roomijs (perziken) 369
— (sinaasappel) 368
Roosteren v. groot vlees (inleiding) 159
— — (recept) 175
— **van klein vlees (inleiding)** . . 163
— van biefstuk 166
Rotjes of croûtons 448
— met kaas 124
Rozijnencake 391
Rumsaus (warme) . . 353, 354, 355
Rund (het) en zijn onderdelen 152
Runderbiefstuk bakken . . . 166
— roosteren of grilleren . . . 166
Rundergehakt 174
Runderlappen 169
— (gemarineerd) 170
— met kerriejus 170
— ,, tomatenjus 170
Runderribstuk braden 174
Runderrollade braden 174
Runderrolletjes (-vinken) . . . 171
Russische eieren 140
Rijnwijnsla 307
Rijst koken 290
— stomen 290
— ,, in een stoompan . 290
— met appelen 290
— ,, eieren en saus 142
— ,, garnalen 134
— ,, kaas en tomaten . . . 134
— ,, karnemelk 296
— ,, krenten of rozijnen . . 290
— ,, poulet 126
— ,, rabarber 290
— ,, tomaten 134
— (citroen-) 291
— -croquetten 116
— (Deense -) 300
Rijstebrij 296
— (saffraan-) 296
— (vanille) 296
Rijstebrijschoteltje 300
Rijstebrijpudding (eenvoudige) 319
— (riz à l'Impératrice) 336
— (warme -) 343
Rijstebrijtaart 425
Rijstetaart 425
Rijstgerechten bij de koffietafel 27
Rijstkoekjes 309
Rijstomelet 315
Rijstpannekoeken 312

Rijstrand 109
— (zie bij gestoofd poulet met rijst) 126
Rijstsoep 84
Rijstvlaai 413

S.

Saffraanrijst 296
Sagopap 297
Sagoschoteltje 300
Salmis van eend 199
Sambal van komkommers . . 478
Samenstelling van de maaltijd 17
— van menu's . . . . . 18 e.v.
Sandwiches (. . . . . 448 e.v.
— (gebakken -) 123
Saucijsjes braden 182
— met spiegeleieren 146
Saucijzebroodjes 422, 447
Sausbaars 208
Sausen, bij vlees, vis, gevogelte, groenten, (inleiding) 48
Sausen (de bereiding van grondsausen) 48, 49
— (het afmaken van fijnere lichte -) 49
— (de bereiding van - met minder boter) 49, 51
— (dikte van soepen en -) . . 52
— (hoeveelheid saus p. persoon) 52
— (hoeveelheid saus in de gerechten) 53
— (koude zure eiersaus en marinade) 66
— (zoete -) 348
Saus (aardbeienpurée) 352
— (abrikozen-) 352
— (appelmoes-) 352
— (amandel-) 349
— (Andalouse-) 69
— (Béarnaise-) 65
— (Béarnaise- met tomatenpurée) 66
— (Béchamel-) 48
— (bessensap-) 351
— (bloemkool-) 53
— (Bohémienne-) 69
— (boter-) 54
— (boter en room) 56
— (botermayonnaise-) 68
— (bouillon-) 56
Saus (bruine - met verschillende kruiden) 62
— (bruine champignon-) . . . 61
— (bruine paprika-) 64
— (bruine ragoût-) 61
— (bruine tomaten-) 63
— (bruine uien-) 61
— (cantharellen) 58
— (caramel-) 350
— (caramel- met marasquin) . 350
— (champignon-) 57, 58
— (Chantilly-) 69
— (chocolade-) 349
— (citroen-) . . . 349, 352, 353, 354
— (custardpoeder-) 348
— (eier-, zure, warme) 64
— (eier-, zure, koude) 66
— (Espagnole -) 50
— (frambozen-) 351
— (frambozenpurée-) 352
— (garnalen-) 55
— (Hollandse -) 65
— (jam-) 352
— (kaas-) 54
— (kaneel-) 350
— (kappertjes-) 56
— (kerrie-) 59
— (kruiden-) 54
— (limonade) 352
— (lichte champignon-) . 57, 58
— (,, ragoût-) 57
— (,, uien-) 59
— (Madeira-) 63
— (marasquin-) 349
— (mayonnaise-) . . 66, 67, 68
— (,, met verschillende toevoegsels) . . . 69, 70
— (mosterd-) 54
— (Mousquetaire -) 70
— (mossel-) 55
— (mousseline-) 65
— (oester-) 55
— (orgeade-) 349
— (paprika) 59, 60, 64
— (peterselie-) 54
— (pikante -) 63
— (poivrade-) 63
— (ragoût-) 57, 61
— (ravigotte-) 70
— (remoulade-) 70
— (rode wijn- bij vlees e. d.) 62
— (rode wijn- bij puddingen) 353

Saus (room-). 57
— (rum-) 353, 354, 355
— (schildpad-) 62
— (sinaasappel-) 351
— (sla-) 67
— (soubise-) 59
— (stroop-) 350
— (Suédoise-) 70
— (tartaren-) 70
— (tomaten-) 54, 60, 63
— (uien-) 59, 61
— (vanille-) 348
— (velouté-) 49
— (warme mayonnaise-) . . . 66
— (wild-) 63
— (witte wijn-) . . . 353, 354, 355
— (zure -) 56
— (zure eier-) 56, 64, 66
Sausbaars 208
Savoyekool 232
— (gesmoord) 232
— (groene-) 232
— (hors d'oeuvre) 37
— met gehakt 232
Schaaldieren (hors d'oeuvre) . 38
Schaap (lam) en zijn onderdelen (het). 155
Schapebout (lamsbout) braden 180
Schar bakken 213
Schelpen (aardappel-) 270
— (eier-) 141
— (garnalen-) 119
— (groente-) 120
— (macaroni-) 120
— (vis-) 120
— (vleesresten in) 119
Schelvis koken 206
— stoven (zie rauwe vis stoven) 211
Schema samenstellen van menu's 20
Schildpadsaus 62
Schildpadsoep 89
Schmorbraten 182
Schnitzel (Wiener-) 172
— (paprika) 172
Schoenlapperstaart 426
Schokkers 245
Schol bakken 213
— koken 206
Schorseneren 241
Schotel van aardappelen, bonen, uien en appels 256
Schotel van aardappelen, bonen, tomaten en uien 256
— van aardappelen, prei, selderij en vlees 257
Schoteltjes (nagerecht) (inleiding) 286
Schoteltjes (nagerecht) (recepten) 300
Schoteltje van visresten . . . 132
— van koude vis met mayonnaise 215
— van koude zalmstaart . . . 215
Schotse rib (spiegeleieren op gebakken brood) 146
Schuimkop 301
Schuimomelet 315
— met bloem (eierstruif) . . . 316
Schuimsaus 354, 355
Schijfjes aardappelen, in de oven gestoofd 270
Selderijsoep 93
Selderijsoep (magere-) 93
Sinaasappelen (hors d'oeuvre) . 37
— (gevulde-) 324
Sinaasappelbavarois 333
Sinaasappelborstplaat 452
Sinaasappelcake 391
Sinaasappellimonadestroop . . 356
Sinaasappelmarmelade 472
Sinaasappelpudding (gladde-) . 323
— (schuimige-) 326
— met room (bavarois) . . . 333
Sinaasappelroomijs 368
Sinaasappelsaus 351
Sinaasappelsorbet 373
— met ananas 374
Sinaasappelvla 307
Sinaasappelijs 371
Sjalotten in azijn 477
Sjalottenazijn 476
Slabonen 244
— uit 't zout (zie groenten -) 246
Slagerechten 248
Sla van verschillende gekookte groenten 250
— van verschillende rauwe groenten 249
— (aardappel-) 273
— (bonen-) 250
— (haring-) 217
— (huzaren-) 251
— (lichte huzaren-) 251
— (Italiaanse-) 250

Sla (komkommer-) 249
— (kreeften-) 217
— (krop-) 248
— (mol-) 248
— (paprika-) 249
— (tomaten-) 249
— (veld- met bieten) 249
— (vruchten-) 264
Slakropjes „au jus" 229
— met gehakt 230
Slasaus 67
Slempmelk 356
Slierasperges 235
Smient braden. 199
Smoren van groente (inleiding) 223
Smoren v. groot vlees (inleiding) 160
— — — (recept) 182
— **van klein vlees (inleiding)** 163
Sneeuwballen 427
Sneeuweieren 305
Sneeuwpudding 318
— met ananas 318
— „ gember 319
Snippen braden 200
Snoek koken 208
— (gefarceerd of -gehakt) . . 209
Snoekbaars koken 208
Snijbiet. 229
— (hors d'oeuvre) 37
Snijbonen 244
— (hors d'oeuvre) 37
— (inmaken van zure -) . . . 476
— in zout inmaken 474
— uit 't zout 246
— met witte bonen 246
— (stamppot van - uit het zout) 257
Soepen (inleiding) 75
— **(afmaken van fijnere -)** . . 49
— **(dikte van -)** 52
— **(hoeveelheden per persoon)** 80
— **(samenstellen van -)** . . . 80
Soep (aardappel-) 96, 97
— (asperge- gebonden) 90
— (asperge- heldere) 90
— (asperge- magere) 90
— (bloemkool-) 90
— (bloemkool- magere) 91
— (bruine bonen-) 97
— (bruine bonen- met aardappelen en soepgroenten . . . 98
— (bruine bonen- met groenten) 98
— (bruine ragoût-) 89
Soep (capucijner-) 99
— (champignon- met bouillon) 91
— (champignon-, magere) . . 91
— (erwten-) 99
— (gebonden bouillon) 85
— (groene groente-) 92
— (groente-) 92
— (groente-, magere) 92
— (Jenny Lind-) 87
— (Julienne-) 91
— (kastanje-) 97
— (kerrie-) 86
— (kippe- met bloem) 87
— (kippe- met crême de riz) 87
— (kool-) 93
— (lever-) 85
— (linzen-) 99
— (londonderry-) 87
— (macaroni-) 84
— (magere asperge-) 90
— (magere bloemkool-) 91
— (magere champignon-) . . . 91
— (magere groente-) 92
— (magere macaroni-) 85
— (magere selderij-) 93
— (magere spinazie-) 94
— (magere vermicelli-) 85
— (mossel-) 88
— (ossestaart-) 89
— (paprika-) 86
— van paprika's of paprikapoeder en tomaten 87
— (pikante vis-) 88
— (poulet-) 85
— (prei-) 96
— (ragoût-, bruine) 89
— (ragoût-, witte) 86
— (rijst-) 84
— (schildpad-) 89
— (selderij-) 93
— (selderij-, magere) 93
— (spinazie-) 93
— (spinazie- magere) 94
— (tomaten-) 94, 95
— (tomaten- gebonden) . . . 95
— (tomaten- heldere) 94
— (tomaten- magere) 94
— (uien- met kaas) 95
— (vermicelli-) 84
— (vis-) 88
— (witte bonen-) 99
— (witte ragoût-) 86

Soep (wortel-) 88
— (zómererwten-) 99
— (zuring-) 96
Soepvulsels (bereiding van enige) 82
Soesjes (aardappel-) 271
— met ansjovisboter 426
— (kaas-) 426
Soezen (room-) 426
Soireetjes (biscuitdeeg) 400
— (moscovisch deeg) 404
Sorbet recepten . . . . . 373 e.v.
Soubisesaus 59
Soufflépudding 347
Soufflé's (ham-) 124, 125
— (kaas- in de oven en in frituurvet gebakken) . . 124, 125
Souper (menu's) 24
— (Oudejaarsavond) 25
Spaanderaardappeltjes 272
Spaghetti bij de koffietafel . . . 27
Speculaas 437
Spek bakken 181
— braden 181
Spekkoek 394
Spekpannekoeken 312
Speykjes (van -) 438
Spiegeleieren 145
— (in de oven) 145
— met ham 145
— ,, saucijsjes 146
— ,, spek 146
— ,, tomaat 146
— op gebakken brood (Schotse rib) 146
Spiering bakken 215
Spiertje(groot rundvlees)braden 174
Spinazie (jonge-) 228
— (oude-) 228
— (stamppot) 255
Spinazie (stamppot van rauwe-) 255
— met room 228
— ,, gevulde eieren 229
— ,, zuring 230
Spinaziesoep van spinaziewater 94
— van verse spinazie met bouillon 93
Sportbeschuit 441
Sprits 435
Spruitjes 234
— met kastanjes 234
Spijs 432
Staartstuk braden 174
Stamppotten (inleiding) 252
Stamppot van andijvie 255
— van andijvie uit het zout . 255
— ,, appelen 256
— ,, boerenkool 253
— ,, postelein 255
— ,, raapstelen 255
— ,, rauwe andijvie 255
— ,, rauwe spinazie 255
— ,, spinazie 255
— ,, snijbonen uit het zout 257
— ,, stokvis 210
— ,, uien 256
— ,, witte kool 254
— ,, zuurkool 254
Stengels (kaas-) 442, 443
— (hazelnoot) 436
— (zoute-) 441, 442
Sterliseren (inmaken door -) (algemeen recept) 464
Sterkers (hors d'oeuvre) . . . 37
Stokvis koken 210
— -schotel 210
— -stamppot 210
Stoofasperges 235
Stoofschotels (inleiding) . . . 252
Stoofsla 229
— „au jus" 229
— met gehakt 230
— in zout inmaken 474
Stooftijden van vis 204
Stoofperen 261
Stomen van aardappelen . . . 269
— ,, groente (inleiding) 223
— ,, rijst 290
— ,, vlees 161
Stoven van groente (inleiding) 223
— van klein vlees (inleiding) . 162
— van vis (inleiding) 203
— — (recepten) 211
Stroaardappeltjes 273
Stroop-en-boter 350
Stroopbolus 411
Stroopjesvet (zie spek braden) . 181
Stroopsaus 350
Stroopwafelen 440
Suédoisesaus 70
Sucadekoekjes 434
Suikermais 247
Sultanapudding 346
Surinaamse pudding 346

T.

Taarten . . . . . 378 e.v.
— (aardbeien-) 382
— (abrikozen-) 383
— (amandel-) 400
— (ananas-) 399, 404
— (appel-) 383, 384, 385
— (beschuit-) 426
— van biscuits met mokkaboter 338
— (brood-) 425
— (byou-) 404
— (chocolade-) 401
— (crôme au beurre-) 404
— (frambozen-) 382
— (flensjes-) 310
— (gember-) 424
— (gevulde zand-) 380
— (harde Wener-) 379
— (havermout-) 385
— (kastanje-) 393
— (kersen-) 383
— (kruid-) 391, 392
— (kwetsen-) 383, 384
— (mokka-) 380, 398, 404
— (open vruchten-) . . . 383 e.v.
— (open zand-) 381
— (Paas-) 399
— (pensée-) 381
— (peren-) 382, 383
— (perziken-) 382
— (pruimen-) 383, 384
— (prunellen-) 383
— (rabarber-) 383, 384
— (room-) 399, 404
— (schoenlappers-) 426
— (rijst-) 425
— (vermicelli-) 425
— (vruchten- van biscuitdeeg) . 399
— (,, ,, feuilletéedeeg) 423
— (,, ,, gistdeeg) . . 412
— (,, ,,moscovischdeeg) 404
— (,, ,, zandtaartdeeg) 383
— (Wener-) 379, 400, 404
— (zand-) . . . . . 378, e.v.
Tafelzuur inmaken 477
— (hors d'oeuvre) 38
Taling braden 199
Tapicca met bessensap 293
Tapiocapap 297
Tapiocaschoteltje 300
Tarbot koken 206
Tartarensaus 70
Tarwebrood(gebuild) (witbrood) 408
— (ongebuild) (bruinbrood) . . 409
Theekransjes 434
Timbale à la Fontainebleau . . 337
— Parisienne 336
Toast, rotjes, sandwiches e.d. . 448
Tomaten (hors d'oeuvre) . . . 37
— (gebakken-) 135, 247
— (gesmoorde) 247
— (gestoofd) 247
— (gevulde-) 135
— (gevulde-) (hors d'oeuvre) . 37
— gevuld met roerei 148
— met macaroni 133
— ,, rijst en kaas. 134
— ,, spiegeleieren 146
Tomatenboter 73
Tomatenpuréeinmaak(gekruide) 467
Tomatensaus 54, 60, 63
Tomatensla 249
Tomatensoep (magere) 94
— met room 95
Tong ,,à la meunière" 213
— bakken 213
— koken 207
— (kalfs-) koken 186
— (osse-) koken 186
— (gerookte osse-) koken . . . 187
Tongfilets bakken 214
— koken 207
— ,,au gratin" 212
— ,,en daube" (zie vis en daube) 216
— met witte wijnsaus 212
— ,, zalm koken 208
Topinambours 241
Tournedos 167
Transparantapap 297
Transparantaschoteltje 300
Trommelkoek 342
Truffels 453
Tuinbonen 244
Tulband (brooddeeg) 409
— (gember-) 409
— (moscovische) 409
Turfjes met bessensap 314
Turquoisepudding 327
Tutti frutti 267

U.

Uien 242
— (gebakken-) 242
— (gevulde-) 242
— met tomaten 242
— (stamppot) 256
Uiensaus (bruine-) 61
— (lichte-) 59
Uiensoep (met kaas) 95
Uitjes in azijn 477

V.

Vanillebavarois 331
Vanilleringen 438
Vanillerijst 296
Vanillesaus van custardpoeder 348
— zonder maizena 348
— met maizena 348
— ,, room 348
Vanillevla met bitterkoekjes . . 304
— met beschuit of biscuits . . 304
— van custardpoeder. 303
— met krenten en rozijnen . (Deense vla) 304
— met vruchten 304
— ,, vruchtenschuim . . . 304
Vanilleijs 366
— met gecondenseerde melk . 367
— ,, **vruchten en vruchtenpurée (algemeen recept)** . . 366
Van Speykjes 438
Varken en zijn onderdelen (het) 154
Varkensbiefstuk 168
Varkenskarbonaden en -coteletten 168
Varkensfilet braden 180
Varkensfricandeau braden . . 180
Varkenshaasje braden 180
Varkenslappen 170
Varkensrib (met been) braden 180
Varkensrollade braden 180
Varkensschijf braden 180
Varkensvlees (groot) braden . 180
Veenbessenjam 470
Veldsla (hors d'oeuvre) . . . 37
— met bieten 249
Veloutésaus 49
Vermicellipap 298
Vermicellipudding (warme) . . 343
Vermicellischoteltje 301
Vermicellisoep 84
— (magere) 85
Vermicellitaart 425
Verse worst braden 182
Versnaperingen 444
Vinken (blinde-) 171
— (runder-) 171
Vis (inleiding) 201
Vis-, week- en schaaldieren als hors d'oeuvre 38
Vis ,,en daube" 216
— met mayonnaise 215
Vis bakken in de koekepan (inleiding) 204
— — — (recept) 213
Vis bakken in frituurvet (inleid.) 205
— — — (recept) 214
Vis grilleren (inleiding) 205
— — (recept) 212
Vis koken (inleiding) 201
— — (recepten) 206
Vis smoren 204
— — (recepten) . . . . . 211 e.v.
Vis stoven (inleiding) 203
— — (recepten) 211
Visbeignets met tomatensaus . 118
Visbouillon 81
Visbroodjes 122
Vis ,,chaudfroid" 217
Viscroquetten 115
— (eenvoudige-) 131
Viscroûtons 40, 450
Visfilets bakken 214
— koken (zie tongfilets) . . . 207
— stoven 211
Visgerechten bij de koffietafel 29
Visgehakt 132
Viskoekjes 131
Vislever koken 206
Vismoten bakken 214
Visragoût 107
Visresten in een schoteltje . . 132
Visschelpen 120
Vissoep 88
— (pikante) 88
Vlaai met vruchtenmoes . . . 412
Vlaaien of vlaas 412
Vlaas 303
Vlees (barderen van -) (inleiding) 165
— **(bereiden van groot- in de oven)** 157
— (— —) (recept) 174

Vlees (braden van groot- „boven op" 159
— (— —) (recept) 175
— **(bereiden van klein -)** . . . 161
— (— —) (recepten) . . 166 e.v.
— **(bakken van klein -)** . . . 161
— **(farceren met -)** 164
— **(grilleren van groot -)** . . . 159
— (— —) (recepten) 175
— **(grilleren van klein -)** . . . 163
— (— —) (recept) 166
— **(koken van groot- en organen)** 161
— (— —) (recepten) 183
— **(koken van klein -)** 163
— (— organen) (recept) . . . 183
— **(larderen van -)** 165
— **(marineren van -)** 165
— **(paneren van -)** 163
— **(roosteren van groot -)** . . 159
— (— —) (recept) 175
— **(roosteren van klein -)** . . 163
— **(smoren van groot -)** . . . 160
— (— —) (recept) 182
— **(smoren van klein -)** . . . 163
— **(stomen van -)** 161
— **(stoven van klein -)** 162
— met jus van weinig vet . . . 166
Vleesballetjes 447
Vleesbroodjes (zie gevulde broodjes) 112
Vleesbouillon (bereiden van -) 76
Vleescroquetten . . 113, 114, 115
— (eenvoudige -) 130
Vlees (geperst -) 186
Vleesgerechtjes bij hors d'oeuvre 41
Vleeskoekjes 130
Vleespannekoekjes 131
— als Rissoles 131
Vleespie 416
Vleespudding van resten vlees 130
— van vers vlees 129
Vleesresten in een schoteltje . 131
Vleesschelpen 119
Vleessla (hors d'oeuvre) . . . 41
Vlinders 440
Vol-au-vent 110
Voorgerechten (warme-) (inleiding) 101
Voorjaarsmenu's 19
Vóorn bakken 213
— koken 208
Vruchten (inleiding) 259
Vruchtenbrood 451
Vruchtencake 390
Vruchtengruel 292
Vruchtenlimonadestroop (algemeen recept) 474
Vruchtenmacédoine 339
Vruchten inmaken op eigen sap (pasteuriseren) (alg. recept) 465
— — **in suikerstroop (pasteuriseren)** 466
Vruchtenpurée inmaken . . . 467
Vruchtensap inmaken (algem. recept) 466
Vruchtenschuim met appelmoes 293
Vruchtensla 264
Vruchtentaart (biscuitdeeg) . . 399
— (feuilletéedeeg) 423
— (gistdeeg) 412
— (moscovisch deeg) 404
— (open -) . . . . . 383 e.v.
Vijgen (hors d'oeuvre) 37

W.

Wafelen (plantkoeken) 440
Wafeltjes (brood-) 448
— (kaneel-) 439
— (stroop-) 440
Warme amandelsaus 349
— beschuitpudding (Surinaamse-) 346
— bitterkoekjespudding . . . 344
— broodpudding 343
— — met appelen 346
— caramelsaus 350
— chocoladepudding 343
— citroensaus (glad) 353
— — (schuimig) 354
— gekruide bessensap 360
Warme gerechten bij de koffietafel 26
— gemberpudding 344
— griesmeelpudding 342
— kaasbroodjes 447
— kaassandwiches 123
— kabinetpudding 345
— kalfsvleespudding . . . 129, 130
— lunch (menu's) 23
— mayonnaise 66
— **puddingen (inleiding)** . . . 287
— — (recepten) 342
— rumsaus 353, 354, 355
— rijstebrijpudding 343

Warme vermicellipudding . . . 343
— voorgerechten (inleiding) . . 101
— — (wijze van afwerken en opdienen) 102
— Wener pudding 344
— wijn 359
— wijnsaus (rode) 353
— — (witte) 353
— — (schuimige) 354, 355
— zure eiersausen 64
Waterbaars koken 208
Waterglazuur 430
Watergruel 292
Waterkers (hors d'oeuvre) . . 37
Watersnip braden 200
Week- en schaaldieren (hors d'oeuvre) 38
Wenerpudding (warme -) . . . 344
Wenertaart (harde -) 379
— (zachte -) 400
Wenertaartjes 379
Weinachtsstolle 411
Wentelteefjes 314
Wiener Schnitzel 172
Wild (harig -) (inleiding) . . . 189
— en tam gevogelte (inleiding) . 190
Wildhaas braden 192
Wildsaus 63
Wintermenu's 22
Winterpeen (hors d'oeuvre) . . 37
Winterpeen of winterwortelen 243
Witte bonen 245
Witte bonensoep 99
Wit brood 408
Witte kool 232
— (stamppot) 254
Witte ragoûtsoep 86
Witte wijnsaus . . . 353, 354, 355
Worst (knak-) koken 188
— (rook-) koken 188
— (verse -) braden 182
— -soorten bij hors d'oeuvre . 41
Worteltjes 243
— (hors d'oeuvre) 37
Wortelsoep 88
Wijn (warme -) 359
Wijngelei met ananas 339
Wijnsaus (rode - bij vlees en wild) 62
— (rode zoete-) 353
— (witte-) 353, 354, 355
Wijting koken 206

IJ.

IJsgerechten (inleiding) 361
IJsbereiding (voorschriften) . . 362
IJsdranken 373
IJspuddingen 372
IJsrecepten 366

Z.

Zachte eieren (oeufs mollets) met saus 143
— Wenertaart (biscuitdeeg) . . 400
— — (moscovisch deeg) . . . 404
— zandtaart (algemeen recept) 389, 390
Zalm koken 209
— „en daube" (zie vis „en daube") 216
Zalmboter 73
Zalmbroodjes 122
Zalmcroûtons 40, 450
Zalmmoten in gelei 216
Zalmstaart 215
Zandgebak (algemeen recept) . 377
Zandkoekjes 433
Zandrozetten 435
Zandtaartdeeg (inleiding) . . . 377
Zandtaart (harde) en zandtaartjes 378
— (gevulde -) 380
— (zachte -) (cake) 390
Zeelt koken 208
Zetmeel (bindkracht van -) . 278
Zilveruitjes in azijn 477
Zoete appelen 261
— duimpjes 435
— pepers (gevulde -) 137
— sausen 348
Zoetwatervis koken 208
— blauw koken 208
Zoetzuur (algemeen recept) . . 480
Zoetzuur van kwetsen, kersen, morellen 480
— „ meloenschil, komkommer 480
— „ peren, kweeën 481
Zomererwtensoep 99
Zomermenu's 19
Zonnebloempudding 333
Zoute amandelkoekjes 442
— amandeltjes 446

Zoute bolletjes 441
— koekjes 441
— krakelingen 441
— palmiers 442
— pinda's 447
— pitmoppen 442
— stengels 441, 442
Zoute vis koken 209
Zuchetti (gesmoorde -) 247
Zure eiersausen (koude -) . . . 66
— — (warme -) 64
Zure groenten (inmaak) . 463, 473
Zure saus 56
— eiersaus 56, 64, 66
Zuring 230
— (hors d'oeuvre) 38
— met krenten 230
Zuring met spinazie 230
Zuringsoep 96
Zuurkool 234
— (hors d'oeuvre) 38
— (inmaken) 475
— -schotel met saucijsjes . . . 234
— (stamppot) 254
Zwampudding 347
Zwezerik „à la Villeroy" . . . 118
— -beignets met tomatensaus 119
— braden 178
— -croquetten 114
— (gefarceerde -) 179
— (gekookte - met saus) . . . 183
— (ragoût van -) 107
Zwezeriklapjes (gepaneerd) . . 173
Zwezerikragoût 107