

Deze bijlage hoort bij het artikel

'Heemsteê's Kookboek' van 1914

geschreven door Marc de Bruijn in *HeerlijkHeden* 163 (winter 2015).

U vindt hier de tekst van het complete kookboek: het taalgebruik, de spelling en de recepten zijn een feest om te lezen. En sommige recepten zijn, met wellicht een paar aanpassingen ook prima te maken, zeker de 'toespijzen'.

(De paginaverwijzingen kloppen door de gewijzigde weergave niet meer.

Het gedeeltelijk gescande boek zelf vindt u in de andere bijlage.)

HEEMSTEÊ'S KOOKBOEK

WENKEN

VOOR HET DAGELIJSCH MIDDAGMAAL

VAN

VROUWE H. DÓLLEMAN-THIERRY DE BYE

HAARLEM

H. D. TJEENK WILLINK & ZOON

1914

VOORWOORD.

Dit is niet alweer een kookboek!

Het past niet in de lange rij vanaf Aafje de Zuinige keukenmeid met het haast klassiek geworden recept voor hazepaper tot aan de puntige opgaven, die uit de verschillende kookscholen zijn voortgekomen.

Neen, dit boekje heeft een veel huiselijker oorsprong en een veel bescheidener doel. Het is een soort "van achter de coulissen" of juister: "van voor de kachel" voor de velen, die in hun leven aan de tafel van de schrijfster hebben aangezeten en daar vaak de eenvoudigste spijzen zonder kostbare middelen tot iets bijzonder smakelijks

vonden omgetooverd; en het toovermiddel voor een goede tafel is geheel hetzelfde als dat voor een rijkbloeiende serre: liefdevolle zorg.

Die zorg zullen de lezeressen terugvinden in menigen wenk en raad. Nu zal men ons tegenwerpen: maar de goede keukenmeisjes zijn juist schaarsch, die de recepten hun gegeven met de noodige liefde en zorg opvolgen. Ja, door velerlei oorzaken beleven wij niet den gulden tijd met onze meisjes, maar toch voor velen is in onze dagen het hooge loon een groote prikkel om juist een goed keukenmeisje te worden. En we hebben er al vaak over als uitstekend geroemde kookboeken, gebogen gezien, zonder dat haar weetlust voldoende bevredigd werd. Was de bovenvermelde Aafje te wijdlopend, breedsprakig als haar soort; de kookschoolboeken zijn voor onbedrevenen weer wel wat heel kort, laten in hun telegramstijl zooveel gapingen over, on geven aldus, filosofisch gesproken, vaak de waarheid zonder de werkelijkheid voldoende te benaderen.

Recepten als de hier gegevene zijn daarentegen vol practische bijzonderheden, en bij ondervinding weten reeds velen, dat ze bij de keukenmeisjes "inslaan."

En wij huisvrouwen?

Zooveel meer, we zullen maar zeggen, beter zaken houden tegenwoordig ons hoofd en hart bezig, dat velen van ons soms te laat ondervinden, dat, zijn wij vrouwen in de laatste tiental jaren anders geworden, de mannen in hun aspiraties en behoeften niet veranderd zijn. Nog altijd zien juist zij hun werkdag voor zichzelf en hunne dischgenooten graag bekroond met een goed toebereid maal, trouwens het eenige maal, dat zich smakelijk genieten en aldus aangenaam verteren laat, en zoo doeltreffend is als nieuwe bron voor energie.

Met zijn velerlei wenken voor een smakelijk maal, wordt dit boek tevens voor velen een herinnering; want de welverzorgde spijzen weergevonden in eigen gezin, zullen ons doen terugdenken aan het huis, waar het een feest was aan te zitten, zoowel om de bijzonder appetijtelijke spijzen als om den opgewekten kout van de onvermoeide gastvrouw, Vrouwe H. Dólleman geb. Thierry de Bye.

Met bijzonder veel genoegen hebben wij de redactie op ons genomen.

J. M. S. P.

Heemstede, December 1913.

WARME SPIJZEN WORDEN OPGEDIEND
IN VOORAF GEWARMDE SCHALEN
EN GEGETEN VAN WARME BORDEN

SOEPEN.

BOUILLON.

Twee en half à drie ons schenkelvleesch wordt met ruim anderhalven liter koud water en een beetje zout opgezet en aan den kook gebracht, Als er een flink kookgat aan de oppervlakte komt, wordt .de dikke schuim er aan de kanten afgeschept, waarvoor de bouillon even van het vuur genomen wordt. Drie à vier uur moet de bouillon dan nog heel zachtjes koken, zoodat het oppervlak slechts even in beweging is. Het vleesch wordt er dan uitgenomen en de bouillon door een zeef gedaan, waarin een neteldoeksch lapje is gelegd. Het koken van bouillon vereischt een goed gesloten pan; wanneer de deksel soms niet goed sluit, wordt het best een schoone gedraaide keukendoek op den rand gelegd.

CONSOMMÉ: I.

Een gekneusde kalfsknie, wat gekneusde kalfsbeentjes en vijf ons schenkel vleesch moet met 2 kleine kopjes water zes uur, *au bain Marie*, koken in den consommépot, wordt daarna op hierboven vermelde wijze gezeefd en naar smaak wordt dan zout toegevoegd.

CONSOMMÉ: II.

Vier à vijf ons biefstuk en wat beentjes van een kalfsknie gaan in den consommépot met een half theelepeltje zout vóór het eten ,vijf ons versche worst. Deze soep moet steeds zeer zachtjes koken.

TOMATENSOEP.

In bouillon worden vier of vijf heele tomaten gaar (ongeveer een kwartier) gekookt, die daarna in de zeef worden fijn gewreven. Als bouquet gaat in een neteldoeksch lapje: wat gefruite uitjes, notemuskaat, cayennepeper en een paar laurierblaadjes. Een kwartier vóór het

eten gaat er zout naar smaak en een heel klein beetje fijn gehakte peterselie doorheen en tien minuten te voren, twee ons kalfsgehakt-balletjes, die gaar zijn, als ze boven komen drijven. Bij het opdoen wordt in een vooral warm gemaakte soep terrien een eierdooier met wat room geklutst en dan zeer voorzichtig de soep er in gegoten.

AARDAPPELSOEP.

Tien koude aardappelen worden in den puree-knijper totaal fijn gewreven en, bij heel kleine beetjes, bouillon of water, erdoor geroerd, zoodat een gelijke massa ontstaat. Bij bouillonsoep gaat een gefruit uitje, bij watersoep fijngehakte peterselie of prei en selderij, een goed stuk boter en, bij het opdoen, een half ons garnalen erdoor. Is de soep te dun, dan kan deze met aardappelmeel gebonden worden.

SCHILDPADSOEP.

Van twee kilo mager schenkelvleesch, een gekneusden kalfspoot en een kalfstong, wat uitjes, foelie, kruidnagel en Spaansche peper wordt bouillon getrokken. De tong gaat, als ze bijna gaar is, er uit, en na geschild te zijn, aan stukjes gesneden tegen het opdoen weer in de soep. Met bruin of gefruit meel wordt de soep dik gemaakt en vóór het opdienen wat madera er bij gegoten.

MAGERE BRUINEBOONENSOEP.

Overgebleven bruine boonen en hun kooknat worden den volgenden dag met nog wat koud water opgezet. Als ze een half uur flink hebben doorgekookt, wordt de soep gezeefd en dan er aan toegevoegd een goed stuk boter, wat peper, een fijn gehakt en gefruit uitje, zout en een half kopje madera.

ERWTENMEELSOEP

wordt bereid als aardappelsoep, doch in plaats van de gewreven aardappelen worden een paar lepels erwtenmeel (crème de blé vert) gebruikt.

WIJNSOEP.

Drie deelen roode wijn tegen een deel water (of minder straf naar smaak) en op een flesch nat een ons rozijnen, een stukje pijpkaneel en suiker naar smaak, moet niet

hard koken, alleen terwijl het aardappelmeel voor het binden wordt toegevoegd, en is gereed als de rozijnen goed zijn opgezwollen. Deze soep kan ook als saus gegeven worden bij ossetong en gearneerd met vlokken van geklopt eiwit.

ASPERGE- EN BLOEMKOOLSOEP.

Het nat van de asperges of de bloemkool wordt voorzichtig gekookt, met een goed stukje boter en aangemaakt met bloem van meel. In de goed gewarmde soepterrien wordt een eierdooier met wat room flink dooreen geklutst en dan de soep er voorzichtig bijgedaan, dat het niet schift. Bij de aspergesoep gaan de kopjes en stukjes van de asperges erin met wat zout en notemuskaat, en bij de bloemkoolsoep kleine niet te gare stukjes bloemkool. Beide mogen vooral niet tot moes koken en gaan er dus het best, warm gehouden, bij het opdoen eerst doorheen.

VOORSPIJZEN.

Het geroosterde brood ervoor wordt het best aldus bereid: Een sneedje brood aan één zij geboterd en met wat zout besmeerd, wordt aan die zijde ook het eerst geroosterd en vervolgens aan de andere zijde. De toast kan belegd worden met een schijfje tomaat, waarop een schijfje hard ei, een stukje ansjovis en op dit alles nog een propje mayonaise; of belegd met een stukje ossetong, waarin gerold is, wat gehakt hard ei, een stukje augurk en wat mayonaise.

VERSCHE SELDERIJ.

De nerf wordt in de lengte doorgesneden tot reepjes van drie à vier c.M. en daarover mayonaisesaus gegoten.

GEVULDE EIERN.

Hard gekookte eieren worden dwars doorgesneden, het geel er uit genomen en dit vermengd met een weinig mayonaise, gehakte augurk, wat gehakte ham of rookvleesch, tomatensap of wat men verder geschikts ervoor heeft. Dit alles wordt goed tot een papje vermengd en daarmee de halve eieren gevuld, die dan gearneerd worden met één kappertje.

GEVULDE UIEN.

Groote uien worden in hun geheel gaar (3/4 uur) gekookt, daarna wordt de middenbol er uit genomen en vervangen door gehakt of gehakte vleeschresten met peterselie en jus aangemaakt. In een vuurvast schoteltje worden ze dan boven op de kachel wat gestoofd en daarna met gebruikte boter en gestampte beschuit een half uur in een heeten oven gebraden.

GEVULDE KNOLSELDERIJ.

De knol wordt bijna gaar gekookt, dan half doorgesneden, uitgehold en gevuld met rauw gehakt. Verder in een vuurvast schoteltje behandeld als de uien hierboven.

BIETSCHOTELTJE.

In een besmeerd vuurvast schoteltje gaat een laagje dun gesneden biet, daarop een laagje half gaar gekookte aardappelen in schijfjes, een laagje fijn gesneden vleesch of in schijfjes gesneden harde eieren en dan weer biet en zoo vervolgens tot de schotel voldoende gevuld is. Tussen de lagen gaat telkens wat vet, een stukje spek of boter. De bovenste laag moet uit aardappelen bestaan. Met beschuit en boter er bovenop gaat de schotel dan in den oven, nadat er nog zout en peper overheen is gestrooid. Als de bovenste laag aardappelen goed gaar is, is ook het schoteltje gereed. In plaats van bieten gaan 's zomers ook tomatenschijven hierin.

TOMATENSCHOTELTJE (zie ook te voren).

De tomaten worden aan dikke schijven gesneden. De pitten worden er uitgehaald, maar niet de klokhuizen. Met wat zout bestrooid, lekken ze dan op een vergiet wat uit. Daarna worden ze in de koekepan aan weerszijden wat gebakken en zoo in een vuurvast schoteltje gelegd, afwisselend met een laagje gevormd door beschuitkruim, gehakte ui en peterselie, dat ook de bovenste laag vormt. Zoo moet het nog een twintig minuten in den oven braden.

KAASBROODJES.

Leg op elkaar een dun sneedje brood, een plakje witte kaas, een plakje ham, een plakje kaas, een dun sneedje brood. Snijd dan de vier kanten netjes gelijk af en bak

dit op elkaar in boter aan beide kanten lichtbruin.

NIERSCHOTEL.

Van wat bloem, soja of bouillon en een in driekwart ons boter gefruit, gehakt uitje wordt een sausje gemaakt, waarin de schijfjes nier even stoven, Kort voor het opdoen kan er een glas maderà doorheen. De nier wordt dan met de sans en met croutons er omheen op een platten schotel opgediend.

NIERBROODJES.

Stukjes brood worden rond uitgesneden, bijv. door het indrukken van een ronde busdeksel. De nier wordt in niet al te ruim water gaar gekookt. De helft van dat water gaat in de soep, van de andere helft wordt de saus gemaakt en daartoe vermengd met een dooier van een ei, wat peper, wat bloem en peterselie. De nier, niet te fijn gehakt, wordt er ten slotte doorheen geroerd en tegen het opdoen gaat het niet al te natte nierpapje op het in boter gebakken brood.

MERGBROODJES.

Op dezelfde wijze bereid brood dient ook voor mergbroodjes. Over het merg wordt wat peper en zout gestrooid.

CROQUETTEN VAN VLEESCHRESTEN.

Vier geklutste dooiers van eieren worden met twee volle lepels bloem vermengd. Terwijl wordt een sjalotje en wat peterselie gehakt en een kwartier lang met een grooten kop kokend water gekookt. Voorzichtig dat het niet schift, mengt men hiermede dan de eierdooiers en laat dit alles te samen vier minuten goed doorkoken, steeds roerend met een houten vork. Na het afnemen van het vuur, gaat er een goede klont boter bij, dan de fijngehakte vleeschresten en ongeveer een half pond kalfsgehakt met wat zout en peper. Als dit tot een dikke pap geroerd is, wordt die uitgespreid op een platten schotel en gaat den kelder in om af te koelen. Nu worden de croquetten met een paar vorken goed stijf ineen gerold en achtereenvolgens gewenteld door gestampte beschuit, het bewaarde wit van de eieren en dan weer door de gestampte beschuit. Als ze dan zoo wat gestaan hebben, worden ze in de fruitpan lichtbruin gebakken,

op een zeef goed uitgelekt en op een flink warmen schotel met wat gefruite peterselie opgediend.

KAASSCHELPEN.

Een kwart kan room, vijf geklutste eieren, zes groote lepels geraspte, parmezaansche kaas en een klein lepeltje bloem worden koud door elkaar geroerd en gaan, in de met boter besmeerde schelpen, een kwartier in een heeten oven, tot ze lichtbruin zien.

KAASSCHOTEL.

Een half ons versche geraspte parmezaansche, een half ons dito gruyère-kaas, wordt met vier eierdooiers, een kopje gesmolten boter en een kopje koude melk dooreen geroerd, d. w. z.: eerst de kaas met de dooiers. Daarna gaat het stijf geklopte eiwit er doorheen en het geheel, in een flink met boter besmeerden schotel, een half uurtje in een goed heeten oven.

ITALIAANSCH MACARONISCHOTEL.

Een groot pak macaroni met zout gaar gekookt, wordt, goed uitgelekt, vermengd met anderhalf ons gesmolten boter, drie groote, in stukken gesneden, tomaten, anderhalf ons garnalen en een ons geraspte parmezaansche kaas. Dit alles gaat, goed gedekt, minstens een uur op een hoek van de kachel, totdat de tomaten gaar worden en kan daarna nog in een vuurvast schoteltje even in den oven.

GEFARCEERDE TOMATEN.

Uitgeholde tomaten worden met kalfsgehakt gevuld. Het tomatensap, zonder de pitten, wordt nu met een gefruut uitje, wat zout, peper en notemuskaat aangemaakt en met de gevulde tomaten in een vuurvast schoteltje gestoofd, tot deze goed gaar zijn (ongeveer een uur)

CHAMPIGNONSCHOTEL.

Platte, versche champignons staan een half uurtje in het waschwater en lekken dan op een vergiet goed uit. Naast elkaar worden ze dan op een met boter besmeerd wit papier gelegd, waarvan de hoeken eenigszins tot een bakje zijn omgevouwen. Er gaat voorts wat zout en peper over en op elken champignon een stukje boter en fijne gestampte beschuit. Zoo staan ze een half uur in

den oven te braden en worden bedropen met het nat, dat op het papier komt. Dit alles kan ook in een vuur vast schoteltje gebeuren. Ronde champignons koken eerst in kort water en met dit nat wordt er dan een kaassaus (zie bladz. 14) over gemaakt.

VLEESCHSCHELPEN.

Restjes gebraden rund- of kalfsvleesch worden niet te fijn gehakt. Al roerende wordt daarvoor op het vuur een saus gemaakt van: een gehakt gefruit uitje, wat kerry, wat melk, wat jus of bouillon van maggi met wat bloem gebonden. In deze saus wordt het vleesch even gestoofd, tot het goed heet is. Is er geen oven warm, dan kunnen de met beschuit of paneermeel bestrooide vleeschschelpen met wat lichtbruin gesmolten boter overgoten worden. Anders gaan zij met een kluitje boter even ter bruining in den oven.

KERRYSCHOTEL VAN KALFSVLEESCH.

Na van een kalfstong en wat kalfspoulet (van de borst) soep te hebben getrokken, worden de tong en de kalfspoulet in groote stukken gesneden en van een ons kalfsgehakt wat balletjes gemaakt. Met een klein busje champignons en zoo men wil ook stukjes vooraf bereide zwezerik vermengd, gaat over dit alles een saus van: een deel van den bouillon en het champignonsap, wat citroensap, notemuskaat. vooraf met wat bouillon vermengde kerry, twee dooiers, vermengd met een lepel bloem en een goed stukje boter; dit alles tesamen wordt al roerende even doorgekookt tot een mooi gelijke saus. Het geheel wordt met een rijstrand opgediend. Deze schotel kan ook met tortuesaus (zie blz. 16) bereid worden en dan met halve maantjes worden opgediend.

VLEESCHBROOD.

Van een half casinobrood wordt de bovenkorst geheel afgesneden, al het wit er uit gehaald en de korst die overblijft zoowel als de deksel, van binnen en van buiten goed met boter besmeerd, in den oven flink hard gebakken. Gevuld met allerlei vleeschresten, liefst altijd met wat ham of rookvleesch erbij, gaat het dan met den deksel er op in den oven. Het kan warm, of, aan schijven gesneden, koud opgediend worden.

GARNALENBROODJES.

Anderhalf ons garnalen wordt in wat melk gebonden met twee dooiers van eieren, een klein lepeltje bloem, een achtste fleschje room, peper en zout naar smaak, een beetje peterselie, zeer fijn gehakt, en een stukje boter. Hiermede kunnen zoowel pasteitjes gevuld als uitgeholde dessertbroodjes, die na de vulling even met wat boter besmeerd, in den oven bruin bakken.

GARNALENCROQUETTEN.

Hiervoor dient ook de saus van garnalenpasteitjes, maar een halve kan melk en drie dooiers van eieren worden dan met anderhalven eetlepel bloem en een goed stuk boter tot een dikke saus gemengd, voor twee à drie ons garnalen, die met peper, zout, wat gehakte peterselie en een klein beetje geschrapte ui er goed doorheen worden geroerd. Dit croquettendeeg wordt nu den avond vóór het gebruik in den kelder gezet en den volgenden dag als gewone vleeschcroquetten gebakken en opgediend.

SAUSEN.

Oestersaus (zie bij Kabeljauwstaart).

Garnalensaus (zie bij Garnalenbroodjes).

KAASSAUS.

Een half ons geraspte gruyère en een half ons geraspte parmezaansche kaas wordt vermengd met een half ons bloem, wat melk, een stukje boter, peper en zout en wordt met twee dooiers van eieren tot een dikke saus geroerd, geschikt voor over bloemkool en zwezerikpotjes. In het laatste geval wordt in plaats van melk het nat van den zwezerik gebruikt.

MAYONAISESAUS VOOR VISCH.

Vier dooiers van eieren worden even geklutst en dan op een klein kooltje vuur of op een klein lichtje in een steenen pan met een houten vork geroerd, zoodat de saus wel flink heet wordt, maar slechts even sputtert. Druppelsgewijze gaat er dan een achtste liter olie bij, daarna ook druppelsgewijze azijn naar smaak, het sap van een halven citroen, een theelepeltje soja, wat zout, een klein stukje boter. Voeg er dan, terwijl het altijd nog op het kleine vuurtje staat, het niet te stijf geklopte wit van

twee eieren en een theelepel basterdsuiker bij. Neem de saus eerst van het vuur, als dit alles tot een mooi gelijke massa is geworden. Laat het dan in de pan zelf afkoelen. Deze saus kan den vorigen avond al gemaakt worden en bijv. gebruikt worden over filets van tong, waarover wat garnalen en waar wat sla omheen gaat.

MAYONAISESAUS VOOR VLEESCH

heeft eenzelfde bereiding, met ten slotte nog wat gehakte peterselie, wat kappertjes en een klein beetje cayennepeper erbij.

BÉARNAISESAUS.

Drie geklutste eierdooiers worden vermengd met een eetlepel bloem, een half theelepeltje suiker, een theelepeltje kerry, een dito mosterdpoeder, een dito zout, op de punt van een mes wat cayennepeper en een eetlepel soja. Als dit alles goed dooreen gemengd is, gaat er een half bierglas kruidenazijn of minder naar smaak en een half bierglas slaolie doorheen met drie kwart bierglas bijna kokend warm water. Dan wordt dit alles op een licht vuurtje al roerende even aan den kook gebracht. Als het daarna wat afgekoeld is, gaan er drie fijngehakte sjalotten en wat fijn gehakte peterselie doorheen.

RAVIGOTTE SAUS.

Van een hard gekookt ei wordt de dooier door een zeef gewreven en een rauwe dooier ermede vermengd. Al roerende wordt toegevoegd wat mosterd, zooveel olie, als er, zonder de saus te dun te maken, bij kan, azijn naar smaak; alles langzaam ingedruppeld. Daarbij wordt steeds geroerd, niet geklopt. Als de saus gereed is, gaat er een gehakte sjalot, wat dragon en peterselie door. Ook heel smakelijk zijn een paar gehakte ansjovis erdoor heen, die dan echter vooraf ontzout zijn, in water en melk.

SAUCIJZENSAUS.

In niet al te ruim water worden de saucijzen gekookt en dit nat daarna gebonden met meel en een eierdooier. Men giet deze saus over niet al te gare bloemkool, die met de saucijzen er om heen in een vuurvast schoteltje gelegd wordt, dat even in een heeten oven gaat.

TORTUESAUS.

Vermeng een blikje piquante saus met een kopje maggi, wat vleeschnat en een lepel gebrande bloem (d.w.z. met wat boter in de koekepan lichtbruin gebrand). Voeg er peper en zout aan toe naar smaak, voorts een lepel soja, een glaasje mader, een goed stuk boter en maak het geheel met wat bloem van meel aan tot een goede dikke saus.

KERRYSAUS.

Deze saus wordt gemaakt van bouillon, wat gefruite kerry en een dito gehakt uitje, terwijl ze wordt aangedikt met een eierdooier en wat maïzena.

ZURE EIERSAUS.

Kook water met een goed stuk boter. Kluts drie à vier eierdooiers en -voeg daar langzaam dat kokende water bij. Giet, als de saus op een matig vuur flink dik wordt, af en toe een scheutje azijn er bij naar smaak, doe er voor het opdoen wat kappertjes door en presenteer deze saus bijv. bij tarbot of schol met mierikswortel.

PETERSELIESAUS.

Laat fijngehakte peterselie in voldoende water heel even doorkoken, voeg er dan een goeden kluit boter bij, die door de bloem vooraf is fijn gewreven en ook een theelepeltje witte suiker. Door herhaalde toevoeging van in bloem gedraaide boter wordt de saus dik gemaakt en dan zout naar smaak toegevoegd. Dezelfde saus is zeer geschikt bij vischtong en ook bij fijne groene erwten.

MOUSSELIENSAUS.

Twee dooiers van eieren worden, goed geklutst, vermengd met wat room en een beetje citroensap. Ten slotte wat kalfsbouillon er door geroerd en met maïzena het geheel gebonden. Deze saus dient o.a. bij artisjokken, bij warme kreeft en bij forellen.

BOTERSAUS.

Eerst wordt de bloem goed met de boter vermengd en dan kokend water er door geroerd tot de saus de vereischte dikte heeft. Het best klutst men, om het klonten te voorkomen, de saus met twee vorken tegelijk.

RIJNWIJNSAUS.

Een restant rijnwijn, waarbij op een halve flesch een theekopje warm water wordt gevoegd, wordt met een stukje pijpkaneele en suiker naar smaak aan den kook gebracht. Zoo gauw de wijn kookt, worden er op een halve flesch twee eieren voorzichtig doorheen geroerd en wel te voren aldus bereid: de goed dooreen geklutste dooiers worden weer met het flink tot schuim geslagen wit vermengd met een houten vork. Deze saus kan met een weinig aardappelmeel gebonden worden.

PIKANTE SAUS.

Bij een deel van den bouillon van bereid vleesch of van jus wordt een busje pikante saus geroerd en nog een weinig soja. Met wat bloem kan de saus nog gebonden worden. Toegevoegd kunnen naar verkiezing: fijn gesneden champignons of dito goed gewasschen morilles, stukjes zwezerik, kleine balletjes gehakt en ronde saucijsjes.

VLEESCHSOORTEN.

ALGEMEENE WENKEN.

Het vleesch wordt niet in den oven gebraden. De regel zij, dat het vleesch bovenop het vuur, ongedekt, tot braden wordt gebracht.

Braadtijden :

Voor lamsbout en rundvleesch, een uur per kilo.

Voor kalfsvleesch $\frac{3}{4}$ uur per kilo.

Voor varkensvleesch $1 \frac{1}{2}$ uur per kilo

Een stuk kalfsvleesch wordt met een stuk boter opgezet, doch overigens wordt noch rund- noch varkensvleesch om te braden met boter of vet opgezet, doch met een kopje water, en als het vleesch daarbij te bruin begint te worden, wordt steeds wat water toegevoegd. Zoo alleen wordt lekkere jus verkregen. Altijd wordt de vette zij van het vleesch het eerst onder gelegd en zoo gauw die bruin begint te worden, gekeerd.

Trouwens, gestadig het vleesch keeren en bedruipen, hoe meer hoe liever, is het geheim van goed vleesch braden.

Het vleesch vooraf met kokend water overgieten, is te ontraden, omdat het bedruipen dan geen effect meer heeft.

Is het vleesch aan alle kanten goed bruin en komt er bij het prikken geen rauw bloed meer uit, dan eerst gaat er het deksel op, waardoor dan de wasem het vleesch vanzelf verder bedruipt.

Om de jus te maken, gaat het vleesch uit de pan en bij de nog kokende en op het vuur staande jus wordt langzaam zooveel water geroerd als noodig is.

OSSEHAAS

wordt in gebruide boter gerold en zoo in den oven gebraden, ook met telkens wat water toe te voegen en veel te bedruipen en evenals bij biefstuk er vaak met een vork in te prikken.

KALFSNIERSTUK

moet vooral in het begin heel zachtjes braden en iets langer dan een ander kalfsstuk, omdat de nier anders niet gaar wordt. De opening van het stuk wordt naar boven gezet, dat het bedruipsel er goed binnen indringt.

LAMSBOUT

wordt eerst goed afgewasschen en 's avonds te voren gezet in: een deel madera tegen twee deelen water en daarin bovendien wat laurierbladen, een uitje, in een lapje wat kokskruiden en een klein beetje azijn. Het geheel moet tot een derde van de hoogte van den bout reiken en deze af en toe er mee bedropen worden. De bout wordt den anderen dag gebraden met een goed stuk boter en steeds bedropen met het nat, waarin hij 's nachts gestaan heeft. Bij de jus gaat wat madera en een lepeltje bastaardsuiker en kan ook aangemaakt worden met wat maïzena.

GEVULDE LAMSCOTELETTEN.

Een uur of drie voor het eten worden de coteletten overlans middendoor gesneden en gevuld met: gehakte truffelstukjes gedrenkt in madera en wat bruine jus, peper en zout. De coteletten worden daarna toegeplakt met wat eiwit, dan tot tweemaal toe gehaald eerst door eiwit en dan door gestampte beschuit, daarna, aan het beentje ze vasthoudend, even geschroeid in de vetpan. Tegen het eten worden ze op de gewone wijze in kokende boter gebraden.

GEVULDE KALFSBIEFSTUK.

Een gevulde kalfsbiefstuk wordt door den slager tot halverwege overlans open gesneden en eenige uren voor het eten gevuld met: anderhalf ons varkens- en anderhalf ons kalfsgehakt, al of niet met truffelstukken vermengd. Later wordt het geheel in een zoogenaamd kalfsnet gebraden met vooraf bruingemaakte boter.

GEKOOKTE KALFSFRICANDEAU.

Een hooge fricandeau wordt flink gaar gekookt. Het nat geeft een bijzonder smakelijke hoeveelheid soep. Na de soep wordt de gesneden fricandeau dan met een eiersaus (van bouillon in plaats van water) overgoten en warm opgediend.

RUNDERLAPPEN.

Anderhalf à twee ons boter wordt in een ijzeren vleeschpan bruin gemaakt en daarin met een laurierblaadje, een uitje en wat kruidnagels de gezouten en gepeperde runderlappen gelegd, die in de gesloten pan dan twee à drie uur zachtjes stoven, terwijl telkens wat water wordt bijgegoten.

GESTOOFDE KALFSLAPPEN.

Kalfslappen worden eerst in beschuit gewikkeld, dan door de bruine boter gehaald en daarna voorzichtig, zoodat de beschuit er aan blijft, eerst aan den eenen en dan aan den anderen kant bruin gebraden. Dan gaat het deksel op de braadpan en wordt af en toe een beetje water bij gevoegd, dat altijd voor het bedruipen eerst goed met de jus vermengd moet zijn.

RUNDERROLLETJES.

Tusschen dunne lapjes rundvleesch wordt twee ons kalfsnierenvet verdeeld en met wat peper, zout, gehakte ui en peterselie in de lapjes gerold, die dan anderhalf uur in een goed heeten oven met water opgezet en onder gestadig bedruipen gebraden worden.

ZWEZERIKKEN

moeten, om goed blank te blijven, voor het koken een poosje in water en melk liggen. Worden ze gebraden, dan moeten ze vooraf door gestampde beschuit gerold en zoo zachtjes en onder gestadig bedruipen, braden in

boter met een beetje citroen erdoor. Gekookt worden ze opgediend bijv. met oestersaus, gebraden zwezerik met een randje doperwten.

HÂCHÉ VAN KALFS- OF RUNDERVLEESCHRESTEN.

Het vleesch wordt beter niet in hompjes maar in fijne lapjes (dwars op den draad natuurlijk) gesneden. De saus wordt gemaakt van wat jus, bloem, melk, peper en zout, wat kerry en een gefruit uitje. Als de saus goed kookt, wordt het vleesch er een kwartiertje in gestoofd.

JACHTSCHOTEL.

Het vleesch wordt gesneden als voor háché. Door een goed stukje boter en een gefruit uitje wordt gemengd wat jus, bouillon of maggi met water. Laat daarin het vleesch in gedekte pan even gaar smoren. Bedek het dan in een schoteltje met een laag van gekookte aardappelschijfjes, en daarover heen beschuit en kleine stukjes boter. Laat het zoo, het steeds bedruipend, een uurtje in den oven staan.

BLINDE VINKEN.

Van kalfs- of runderlappen met kalfsnier gevuld, worden ze gerold. Bij die vulling gaat ook wat peterselie, een uitje en wat peper en zout. De háchésaus kan ook hiervoor gebruikt worden.

SAUCIJZEN MET BLOEMKOOL.

De saucijzen worden gekookt in niet te ruim water. Dit nat wordt als bloemkoolsaus gebonden met meel en een eierdooier, over de niet al te gare bloemkool gegoten en dan in een vuurvast schoteltje gelegd met de saucijzen er omheen. Het geheel gaat dan nog slechts even in den oven.

KALFSGEHAKT (Voor vijf ons).

Een dikke sneê oud brood wordt met kokende melk overgoten tot een dik papje, met drie gestampte beschuiten en een geheel geklutst ei, notemuskaat en zout. Met het gehakt tot een goed gemengde bal dooreengerold, wordt die door de beschuit gehaald, dan zachtjes neergelegd in gebruinde boter en anderhalf uur in den oven, onder gestadig sprenkelend bedruipen, zóó dat de beschuit er

niet af gaat. Af en toe wordt bij de jus wat melk gedaan. Voor vulling in tomaten gaat er wat peterselie bij en in plaats van beschuit, oud brood in water geweekt. De bouillon is zeer geschikt voor erwtensoep. Het vet, dat er op komt, is juist toereikend om de rolpens later te braden. Men kan het vet zeer lang bewaren, door er als het koud is, goed kokend water op te gieten, waarbij de onzuiverheden omlaag zakken en na afkoeling het zuivere vet kan worden afgeschept.

FRICADEL.

Laat elf ons kalfslappen en een ons kalfsniervet fijn hakken, meng dit met een kwart broodje, geweekt in een halven liter lauwe melk en vier eerst goed dooreen geklutste eieren. Voeg er ook een groote eetlepel boter, wat zout en notemuskaat bij. Een goede vermenging is vooral hier noodig. Het gehakt gaat dan in een met boter besmeerd vuurvast schoteltje en wordt bovenop gepaneerd met beschuit en stukjes boter. Zoo staat het eerst een kwartier achter op de kachel en gaat dan in een matig warmen oven, waar het telkens met wat melk en het vet wat er uit komt, bedropen moet worden. Na anderhalf uur is het gereed.

ROLPENS.

Met een kopje water wordt door elkaar gekneed: drie pond ossegehakt, een pond versch, aan vierkante stukjes gesneden spek, zes gestampde beschuiten, een lood peper, een lood fijn gestampde kruidnagelen, een half ons zout. Er worden drie ballen van gemaakt, die tot den volgenden dag blijven staan. Dan worden ze in kokend water drie kwartier gekookt en staan dan weer een nacht droog. Ze worden, in plakken gesneden, bewaard in half water en azijn en kunnen wel een maand aldus goed blijven.

ROLPENSSCHOTEL.

In een vuurvast schoteltje worden vier houten vleeschpennen overkruis op den bodem gelegd en er tusschen, in het midden, een stukje rolpens vet en een stukje boter. Op de pennen komt een laag rolpensschijven en een laag rauwe appelschijfjes met schil. Daarover gaat wat suiker, en zoo laag om laag tot de schotel gevuld is, doch zóó dat de appels bovenop komen. Gedekt staat

dit schoteltje aldus een anderhalf uur achter op de kachel en wordt gestadig met het eigen vet bedropen, waarna het nog een klein uurtje in den oven gaat.

GEROOKTE OSSETONG.

Goed afgewasschen gaat de tong vier en twintig uur in koud water om den rookerigen smaak er af te krijgen. In schoon water wordt ze dan gekookt, tot de tongbeentjes er kunnen worden uitgetrokken. In hetzelfde water afgekoeld, kan ze daarna er dadelijk uitgenomen worden. Het kookwater is niet geschikt voor goeden bouillon.

GEPERST VLEESCH.

In zout water wordt 2 ½ KG. niet te vet klapstuk, dat een dag in het zout heeft gestaan, in kokend water met wat azijn opgezet, een anderhalf à twee uur niet te hard, bijna gaar gekookt, d. w. z. tot het bij aansnijding nog rose ziet, doch de beentjes loslaten. Het kookwater geeft een uitstekende soep. Het gekookte vleesch gaat warm in de vleeschpers, die flink aangeschroefd en met wat gelatine door het kookwater verder aangevuld wordt. Het blijft vier en twintig uur in de pers.

Van een gekneusden kalfspoot of knie wordt een gelei gemaakt met vijf cents kokskruiden, peper, zout en azijn naar smaak, wat maggi of cibils en een doosje gelatine. Na afkoeling wordt op een platte schaal die gelei fijn gehakt. Het geperste vleesch wordt bij het opdoen mooi vierkant gemaakt, met wat gelatine besmeerd, door de fijn gehakte stukjes gelei gerold en kan verder gemonteerd worden met uitgetande citroenschijfjes en halve maantjes van bouillon met roode gelatine. Het wordt met mayonaise saus gegeten, met dragon of gehakte peterselie, doch geen kappertjes er door.

GALANTINE

wordt op dezelfde wijze gemaakt van een afgekookte kalfsschijf, doch moet dan naar verhouding van het soort vleesch veel minder lang koken en gaat met augurken en truffels er tusschen in de pers. Van de bouillon wordt met eieren, bloem, champignons en truffels een saus gemaakt.

KALFSKOP.

Een halve kalfskop met de tong wordt na een goede afwassing drie uur flink gekookt, waarna de tong en de wangen in groote stukken worden gesneden. Voeg bij een deel van den bouillon een busje champignons, een busje bruine piquante saus, wat madera, een goed stuk boter en als men wil, een stukgesneden zwezerik. Dit alles wordt, tot een gelijkmatige saus geroerd, over het vleesch gegoten. Er om heen gaan halve maantjes van feuilleté-deeg.

KOUDE OSSEHAAS IN GELEI.

Een klein stukje ossehaas wordt na het braden in een steen en vorm gedaan en daarover heen de gelei gegoten, die bij geperst vleesch beschreven is.

IERSCHE HUTSPOT: I.

Lamsvleesch, dat een nacht in het water heeft gestaan, wordt, aan kleine stukjes gesneden, gaar gekookt met een ui, een grooten wortel en peterselie. Afzonderlijk worden de groenten gaar gekookt, die er bij gegeten worden, als: wortelen, doperwtten, heereboonen of witte boontjes, die dan met het vleesch even stoven. Van den bouillon kan een gebonden saus gemaakt worden met maggi of bruine jus.

IERSCHE HUTSPOT: II.

Witte boontjes, goed gaar gekookt en droog afgegoten, worden vermengd met een paar fijn gesneden tomaten zonder pitten. Tesamen wordt dit met vierkante stukjes spek gestoofd in een schoteltje.

KALFSOESTERS MET TOMATEN.

Op een grooten schotel worden de gebraden kalfsoesters opgediend, staande tegen een middenvak van puree en daaromheen gevulde tomaten (zie vroeger). Door de bruine gebonden saus wordt ook het uithoel van de tomaten geroerd.

V ISCH.

Visch wordt gekookt in water, zoo sterk gezouten, dat als het kookt, er de vingers zonder branden door gehaald kunnen worden. Gaar is visch, als een uitgetrokken vinnetje tegen steen opgegooid, daar niet aan blijft hangen.

SAUSEN BIJ GEKOOKTE VISCH.

Peterseliesaus, bij tong en poonen.

Zure eiersaus, bij tarbot of griet met geschrapte mierikswortel.

Zure eiersaus, ook bij schol en bot.

Boter- of eiersaus bij kabeljauwen schelvisch.

Gesmolten boter, bij paling.

Baars en forellen worden met gekookte bosjes peterselie in het kookwater opgedaan en boterhammetjes met zwart roggebrood er bij opgediend.

GARNALEN.

Voor pasteitjes of uitgeholde kleine dessertbroodjes, die na de vulling even met wat boter besmeerd in den oven worden gezet, wordt anderhalf ons garnalen gebruikt en een saus gemaakt van wat melk gebonden met twee dooiers van eieren, een klein lepeltje bloem, een achtste fleschje room, peper en zout naar smaak, een beetje zeer fijn gehakte peterselie en een stukje boter.

GESTOOFDE ZOUTEVISCH.

Een avond te voren in het water gezet, wordt ze in versch water gekookt tot ze gaar is. Dan gaat de visch laag om laag met jonge worteltjes en een laag in schijfjes gesneden gekookte aardappelen, met de aardappelen als bovenste laag, in een vuurvast schoteltje. Over dit alles heen gaat een dikke botersaus en daarop een weinig gestampte beschuit. Als het nu eerst bovenop de kachel wat gestoofd en bedropen is, gaat het eveneens onder bedruiping een half uurtje in een heeten oven.

VISCHSCHOTELTJE.

Gekookte kabeljauwen schelvisch of een van beide soorten wordt in kleine stukjes met schijfjes van gekookte aardappelen in een schoteltje gelegd en daarover een saus gegoten van een achtste kan room, boter, wat bloem en een ei. Over dit alles gaat wat paneermeel of beschuit en in den heeten oven wordt het even gebruid.

PALING IN GELEI.

Paling wordt in gezouten water niet al te gaar gekookt en dan direct met wat laurierblaadjes, Spaansche peper en foelie in een pot gedaan en aldus goed gesloten. Als de paling is afgekoeld, wordt ze overgoten met kokenden wijnazijn, waardoor wat nat van de paling en wat gelatine is gekookt. De visch moet geheel onder den azijn liggen. Na veertien dagen is deze gelei te gebruiken.

GEFARCEERDE SNOEK.

Anderhalf pond visch, half snoek half paling, wordt afzonderlijk gaar gekookt, daarna de graten er goed uit gezocht, de visch te samen fijn gehakt en met zes gestampte beschuiten, twee eierdooiers, een flink kommetje gesmolten boter en naar verkiezing wat gehakte uien of het sap van een hal ven citroen vermengd. Anderhalf uur moet dit nu te samen stoven in een vuurvast schoteltje.

VOL-AU-VENT VAN VISCH.

Hiervoor laten gerolde filets van tong of palingmooten zich het best gebruiken, en als saus dient een garnalensaus (zie blz. 14). Zie verder de hier bruikbare wenken bij vol-au-vent van kip.

KABELJAUW STAART MET OESTERSAUS.

De staart wordt niet te gaar gekookt en daarna op den vischschotel gelegd om uit te lekken en koud te worden.

De gelei, die er daarbij uitlekt, wordt weer warm gemaakt en vermengd met een goed stuk boter, wat citroensap, wat notemuskaat en ten slotte een paar geklutste dooiers van eieren met wat bloem er aan toegevoegd. Even voor het opdoen gaan de oesters bij de saus, die volstrekt niet mogen koken, doch slechts warm worden. Het best gaat de saus daarvoor op den wasem van den ketel en eerst het nat van de oesters er door; want de oesters worden voor deze wijze van gebruik besteld uit de schelpen en het nat er afzonderlijk bij.

Intusschen wordt de staart met de boven aangegeven saus in een diepen vuurvasten schotel in den oven gestoofd met wat beschuit en schijfjes citroen er bovenop.

Ook filets van tong kunnen met oestersaus worden opgediend al of niet in een pastei korst, of in kleine pasteitjes,

de oestersaus afzonderlijk met in elk pasteitje een of twee oesters.

SMODDERVISCH.

Een middelmatig groote snoek en paling worden in mooten gesneden en van groote gekookte baarzen alleen de ruggetjes gebruikt. Al deze stukken visch gaan met kleine gekookte zandaardappelen er om heen in een diepen vuurvasten schotel.

Over dit alles gaat een garnalensaus (zie blz. 14), met witte peper, een fijn gehakt uitje, een goed stuk boter en een achtste fleschje room. Tesamen stooft dit in den heeten oven met wat beschuit er boven op

WILD EN GEVOGELTE.

Wild of gevogelte moet nooit vooraf met kokend water begoten worden en bij het braden nooit omgekeerd.

GEVOGELTE.

Vooraf wordt de boter lichtgebruind en daarin het gevogelte met de borst omhoog op de kachel gezet om het zonder deksel daar te braden, terwijl af en toe een klein beetje warm water bij de boter wordt gegoten. Als het gevogelte goed lichtbruin ziet, gaat het, met een geboterd stuk papier er op, een half uur in den oven en onder het papier door wordt het dan telkens bedropen.

Braadtijden : een kip 5/4 uur.
 een eend 2 uur,
 een fazant 1 ½ uur,
 een patrijs 1 uur.

VINKEN

worden, als gebakken aardappelen, met een goed stukje boter in de koekepan gebraden en geroerd, tot ze flink krakend zijn.

SNIPPEN.

De borst met spek omwonden, worden ze een half uurtje boven op de kachel en daarna een half uur in den oven gebraden. Ze moeten van binnen rose zien en worden op een canapé van in boter gebakken brood opgediend.

HAAS (gelaardeerd).

Na het inzouten worden er twee gestampde beschuiten over heen gestrooid, dan de haas in minstens drie à vier ons lichtgebruinde boter gelegd, die ook over de beschuit heel voorzichtig gesprenkeld wordt. De braadtijd is ruim twee uur. Zoodra de haas bruin wordt, gaat er langzaam een half theekopje water en melk over heen, wat gestadig herhaald wordt. De haas is gaar, als met een lepel de rug van het been los te werken zou zijn. Dan gaat de haas uit den oven en op het groote gat van de kachel. De jus wordt aangemaakt door er het bloed, vooraf gemengd met wat zout en melk of room bij te voegen. Het bloed moet eerst goed geklopt worden, want zoolang er stukjes in zijn, bestaat er kans tot schiften. Is de saus door dit alles niet dik genoeg dan kan ze met een weinig bloem gebonden worden.

HAZEPEPER.

In een steenen pan worden de haasrestanten opgezet met: een kopje jus, bouillon of maggi, een versche ui in schijven gesneden, peper, zout, drie kruidnagels, een paar laurierblaadjes, azijn en suiker naar smaak en een goed stuk boter.

Dit alles moet een paar uurtjes achter op de kachel zachtjes stoven. Voor het opdoen gaat er een half bierglas roode wijn doorheen en wordt de saus vermengd met bloem en een lepel soja.

HAZEPASTEI.

Van vijf ons kalfsgehakt en twee en half ons varkensgehakt met drie eieren wordt een groote bal gemaakt en daar middenin de stukken ontbeende rauwe haas gelegd, zoodat die geheel door stukken gehakt omgeven zijn. Van twee kalfspooten en een gekneusde knie is intusschen met voor vijf cents kokskruiden in een neteldoeksch lapje, bouillon gemaakt, met een scheutje azijn en wat zout er bij. Als deze bouillon goed kookt, wordt de bal gehakt er zeer voorzichtig, zonder breken, in gedaan en kookt mee tot het vleesch niet meer aan de vork blijft hangen. De bal wordt dan voorzichtig in de pasteiterrien gelegd, de bouillon door een lapje geklaard en over het vleesch heen gegoten. Met een goede laag vet er op, kan deze pastei wel zes weken bewaard blijven. Dit alles kan ook

in twee of drie deelen voor kleinere potjes gereed gemaakt worden. Op dezelfde wijze wordt ook pastei gemaakt van dui ven, patrijzen, fazanten, enz. .

EEND.

Alvorens de eend in de lichtbruine boter op te zetten, wordt het vel met een stalen vork goed doorprikt, anders. dringt de boter er onvoldoende doorheen en wordt de eend nooit goed malsch. De eend is gaar, als het vleesch goed loslaat. De eend wordt nu gebraden met de borst naar boven in een gesloten pan onder gestadig bedruipen en gaat daarna in den oven, tot ze een goede bruine kleur krijgt, zonder dat het vel echter hard wordt. Dit laatste wordt het best voorkomen door tijdens het braden af en toe bij de boter wat water te doen, doch goed te zorgen, dat dit voor het bedruipen eerst goed met de boter vermengd is. De jus wordt gedeeltelijk op de schaal gedaan.

FAZANT

wordt vooraf gelardeerd, voorts gebraden als eend en gaat daarvoor niet meer dan tien à vijftien minuten in een niet te heeten oven. Ook hierbij gaat de jus voor een gedeelte op de schaal.

REEBOUT

wordt vierentwintig uur te voren in hetzelfde nat gelegd als lamsbout. Met een goed stuk boter wordt hij gebraden tot hij lichtbruin ziet en gestaag bedropen met het bovenvermelde nat, vermengd met wat soja en wat gefruit meel. Ten slotte gaat er ook wat madera bij.

OUDE PATRIJZEN IN KOOL.

Zet de patrijzen in een weinig kokend water op en kook ze tot de boutjes gemakkelijk loslaten, maar niet te gaar. Leg ze daarna in een vuurvast schoteltje met een goed stuk lichtbruin gefruite boter en wat van het kookwater.

De ontnerfde koolbladeren worden niet te gaar gekookt, waarna er met twee houten lepeltjes een soort kooltjes van gekneet worden, die, door een goed stuk boter gerold, in het kookwater om den patrijs heen gelegd worden, in een vuurvast schoteltje. Met het deksel erop wordt de

patrijs aldus boven op de kachel gestoofd en daarna een kwartier tot een half uur onder gestadige bedruiping in den oven gezet.

Oude en jonge patrijzen kunnen, gehalveerd, met de jus opgediend worden, in een rand van aardappelen en gestoofde zuurkool.

GESTOOFD KONIJN.

Het konijn wordt den vorigen avond na goede afwassching, in koud water gezet. Gekookt wordt het zachtjes aan in flink water, tot het gaar is, d. i. tot de rug loslaat, Het vleesch wordt dan direct uit de soep genomen, van de beentjes losgemaakt en de boutjes afgesneden. Het vleesch wordt nu na in paneermeel of beschuit gerold te zijn in een vuurvasten schotel met gefruite boter in den oven gebraden, of wordt op een assiette goed warm opgediend met een saus van den bouillon, gebonden met een eierdooier, wat bloem, wat citroensap en notemuskaat naar smaak en wordt omgeven door een rijstrand.

VOL-AU-VENT VAN KIP.

Een malsche kip wordt met zooveel water opgezet, dat ze er half onder ligt en zoo zachtjes gekookt tot ze gaar, maar vooral niet te gaar is. Een zwezerik wordt eveneens gekookt, en van een ons kalfsgehakt, bereid met een ei en twee gestampte beschuiten, kleine balletjes gemaakt. Intusschen worden twee eierdooiers met een beetje room, het sap van een halven citroen, wat notemuskaat en twee lepels bloem flink dooreen geklutst, en daarna voorzichtig geroerd door den kokenden bouillon van den zwezerik, het sap van een champignonbusje en wat kooknat van de kip. Bij het ingieten moet tegen het schiften met twee vorken gestadig geroerd worden en ten slotte een goed stuk boter door de saus gedaan, Dit moet alles even doorkoken. De kip gaat nu aan flinke stukken gesneden in een pasteikorst en wordt met de saus overgoten, waardoor ook de even gekookte balletjes gehakt en de champignons geroerd zijn. De pasteikorst wordt eerst in den oven goed warm gemaakt.

CHAUFROIX VAN KIP.

Een malsche poularde wordt gewoon lichtbruin gebraden

(niet in den oven). Als ze gaar is, gaan de vellen er af en wordt de kip in niet te kleine stukken gesneden. Als de braadjus koud is, wordt het vet afgeschept en van de rest een saus gemaakt met wat bouillon, een kopje room, een kwart kopje madera en een half pakje gelatine. Dit alles wordt tesamen goed aan den kook gebracht en dan voorzichtig met twee vorken, twee tot schuim geklutste eiwitten erdoor geslagen, om de saus luchtig te maken. Nu wordt stuk voor stuk de kip in de lauwe saus gedompeld, liefst meer dan eens, tot de stukken er goed mee omgeven zijn. In een steenen vorm worden er nu groote stukken truffels tusschen gelegd en over alles de rest van de saus gegoten, zóó dat de stukken goed onder liggen. De vorm wordt vooraf met beste slaolie besmeerd en daarna even onder de pomp gehouden. Deze chafroix wordt opgediend met blaadjes gekrulde peterselie of met stukjes foie gras.

ZUUR.

AUGURKEN IN HET ZUUR.

Een tweehonderd augurken staan tweemaal vier en twintig uur in een flesch azijn met een handvol zout en worden vervolgens zoo droog mogelijk afgeveegd. Ze worden dan in een flesch of pot geschikt en er tusschen: fenkelbloemen, vier Spaansche pepers en 10 cents mierikswortel aan schijfjes gesneden. Allerbeste wijnazijn wordt nu gekookt en gaat kokend op de augurken. Eerst als die goed afgekoeld is, wordt de pot gesloten. Drie weken later wordt de azijn er afgenomen en nog eens opgekookt om het kiemen te voorkomen. De flesch wordt nu met een natte blaas of hermetisch gesloten.

UITJES IN HET ZUUR.

St. Jans-uitjes zijn daarvoor de beste. Op de schoon-gemaakte uitjes (na vier en twintig uur in het zout staan, laat de schil gemakkelijk los) gaat koud de gekookte azijn, wat peperkorrels, als men wil ook andere kruiden en ten slotte een klein stukje aluin, voor het hard blijven.

MELOEN IN HET ZUUR.

De meloen moet hiervoor vooral niet te rijp zijn. Van de schil wordt het buitenste er heel dun afgesneden en in elk van de niet te klein gesneden stukjes een kruidnageltje en een stukje kaneel gestoken. In een Keulschen pot worden die dan geheel bedekt met koud en ongekookten wijnazijn en die pot goed afgesloten. Na twee of drie weken wordt de azijn ververscht en met, per flesch anderhalf ons witte suiker, de azijn en de stukjes meloen in een aarden pan ongeveer een uur lang zachtjes gekookt, totdat de stukjes glimmen.

KOMKOMMER IN HET ZUUR.

De komkommers worden overlangs in niet te groote stukken gesneden, het zaad met een lepel zorgvuldig verwijderd, dan de komkommers goed afgedroogd en een dag in de zon gezet. Met wat Spaansche peper er tusschen door, gaan ze dan in een Keulschen pot en kokend wordt erop gedaan: Twee flesschen wijnazijn, met een ruimen keukenlepel fijn zout twee lepels gestooten geel mosterdzaad, een lepel zwart mosterdzaad, niet te veel kurkuma en gemberpoeder voor de goede kleur. Ook hierbij wordt de pot niet gesloten, voor alles goed is afgekoeld.

JONGE GROENTEN IN HET ZUUR, of Duivelspot.

Anderhalve flesch wijnazijn wordt een uur gekookt met tien lood gekneusd mosterdzaad, zes lood knoflook, een half lood kurkuma, anderhalf lood Spaansche peper, een lood stukjes gember en wat mierikswortel.

De groenten, die er steeds bijgevoegd kunnen worden, gaan dan vooraf een vier en twintig uur in den pekkel en eerst als ze goed uitgelekt zijn in den pot. Ze kunnen ook vooraf even (doch vooral niet geheel gaar) worden opgekookt in plaats van in den pekkel te gaan.

GROENTEN.

Groente wordt over het algemeen (behalve asperges, bloemkool en doperwtten) in koud water opgezet en niet direct met zout gekookt, daar dit een bruine kleur aan de groente geeft.

ANDIJVIE.

Alleen het geel wordt gebruikt en in vingerlange stukken gesneden. Zoo uit het waschwater opgezet, wordt de andijvie met open deksel niet al te gaar gekookt en vaak gekeerd, omdat ze zoo licht aanbrandt. Lang lekt ze dan op een vergiet zonder deksel uit, en wordt daarna gestoofd in een aarden pan met een goed stuk boter en geroerd met een houten vork. Het laatste half uur stooft ze met wat room of melk, met een lepel bloem vermengd.

SUIKERIJLOF en BRUSSELSCH LOF

worden op dezelfde wijze bereid als andijvie. De bittere smaak kan verzwakt worden door eenmaal het kookwater te vernieuwen.

SPINAZIE

wordt goed gewasschen en met ruim water (liefst pompwater) opgezet. Ze blijft het mooiste groen, als ze telkens, wanneer ze opkomt, met een houten lepel wordt ondergedompeld, en ze is gaar, wanneer ze tusschen de vingers gemakkelijk, kan worden fijn gewreven. Lang vooruit moet ze afgekookt worden, zoodat ze ruim tijd heeft om uit te lekken. Daarna wordt ze fijn gehakt of gerold, zoo in een steenen pan even warm gemaakt en het dan opkomende water wordt er afgegoten. Zout naar smaak en wat bloem met melk of room gaat er bij, om het wat aan te maken. Spinazie kan ook in een schoteltje worden opgediend en wel met op de groente een paar kalfoogen (eieren, gekookt in azijn en water) en over alles heen een kaassaus (zie blz. 14).

POSTELEIN

wordt zonder water gesmolten en ook bijna al het water, dat er uitkookt, wordt er afgegoten. Met een houten vork wordt er nu een goed stuk boter door gemengd en een stuif je droge bloem er al roerende over heen gestrooid, waarna ze zonder deksel wordt gestoofd. Zout naar smaak.

Ze wordt opgedaan in een warme dekschaal, waarin vooraf een eierdooier geklutst is.

PEULEN

moeten zeer goed worden afgehaald, met het waschwater zoo vroeg mogelijk opgezet en later met een goeden lepel bastaardsuiker, wat zout en een goed stuk boter in een gedekten steenen pan twee of drie uur steeds ze omschuddend, gestoofd, tot ze lichtbruin zien.

WORTELTJES

worden flink onder water opgezet met wat zout en een eetlepel suiker en moeten goed doorkoken. Als ze gaar zijn, wordt een deel van het water afgegoten. Met een goed stukje boter, fijn gehakte peterselie en wat bloem stoven zo dan nog even.

DOPERWTEN

worden met een dessertlepel witte suiker liefst in kokend pompwater in een gesloten pan opgezet.

SELLERY AU JUS.

In niet te kleine stukken gesneden en ontdaan van de buitenste velletjes wordt de versche selderij goed gaar gekookt en daarna gestoofd met kalfsjus of bouillon en gebruide boter en gebonden met wat bloem. Deze selderij kan worden opgediend met een rand van mergbroodjes.

GROOTE BOONEN

worden met een goeden scheut melk door het water zonder deksel opgezet, en als ze gaar zijn, gestoofd met een stukje boter. Daarna gaat er een sausje bij van melk, bloem en gehakt boonenkruid. Een kwartier vóór het eten wordt eerst wat zout naar smaak toegevoegd, en als de saus er eenmaal bij is, worden ze verder zonder deksel warm gehouden.

CAPUCIJNERS

moeten met deksel, liefst in regenwater, gekookt worden.

SPRUITJES

moeten goed worden gewasschen en afgekookt in ruim water. Ze worden daarna goed lang gestoofd in een steenen

pan met een stukje boter en een paar lepeltjes bastaardsuiker, ze steeds omschuddend. In plaats van suiker kunnen er ook kastanjes bij gestoofd, waardoor er dan echter weer wat meer boter in gaat. De kastanjes mogen niet al te veel stuk koken.

KOOL (Groene- en Savoyekool).

De buitenste bladeren worden er afgedaan, de binnenste van de hoofdnerf ontdaan, het kleine kooltje binnenin wordt heel gelaten. Alles wordt goed afgewasschen en in koud water met zout vooral niet te gaar afgekookt. Als de kool daarna goed is uitgelekt, gaat ze weer even op het vuur, en het water, dat dan nog opkomt, wordt er nog weer afgegoten. Met een goed stuk boter wordt de kool gestoofd, terwijl ze herhaaldelijk wordt omgeschud tot ze even lichtbruin ziet. Dan wordt er voorzichtig wat melk met bloem bijgevoegd, waarmee ze nog even doorstooft. De kool moet niet worden fijn gehakt. Op dezelfde wijze kan groene kool bereid. Er kunnen ook met twee houten lepels, kooltjes van geperst worden, die dan in lichtbruine boter of kalfsjus gerold en zoo in een schoteltje met wat beschuit en boterstukjes erop even gestoofd worden, en wel boven op de kachel met een deksel erop. Ten slotte gaat dit schoteltje nog een half uurtje in den oven, waarbij het steeds goed bedropen wordt. Op dezelfde wijze kan sla bereid worden.

SAVOYEKOOL À LA BÉARNAISE.

Van een niet te groote Savoyekool wordt de stronk geheel uitgehold en de kool aldus gedurende een uur in heet water gelegd. Daarna wordt de holte gevuld met kalfsgehakt en de kool met een touwtje vastgebonden. Tusschen de losse blaren wordt ook wat gehakt gestrooid, en dit alles in bouillon goed gaar gekookt. Deze kool wordt opgediend op een ronden schotel met een rand van aardappelpuree er omheen.

KOOL MET AARDAPPELEN.

Met peper en boter wordt de kool gestoofd en tegelijkertijd de aardappelen opgezet, die na het schudden met wat melk en boter worden fijngemaakt. Voorzichtig worden dan de blaadjes kool erdoor geroerd, waarna ze samen in een groote pan, flink omgeroerd, op een zacht

vuurtje een uurtje stoven.

ROODE KOOL

wordt zoo uit het waschwater fijn gesneden, in een gesloten pan en in een beetje azijn een uurtje gesmeuld, waarna een goed stukje boter en bastaardsuiker naar smaak wordt toegevoegd en de kool nog drie-en-een-half uur stooft.

ZUURKOOLTAARTJE.

Onder in een vuurvast schoteltje worden saucijzen even gebraden en dan bedekt met een dikke laag zuurkool en daarop gewreven aardappelen Anderhalf uur stooft dit boven op de kachel en gaat dan met beschuit en boterstukjes een klein uurtje in den oven.

BLOEMKOOL

wordt in kokend water (liefst regenwater) met de bloem naar boven opgezet, nadat ze goed is uitgelekt. Als ze gaar is, gaat ze in een schoteltje met een stuk boter erop den oven in en wordt dan steeds bedropen. Bij het opdienen gaat er naar smaak wat notemuskaat op. Als saus gaat er wat melk over, een tien minuten met een goed stukje boter gekookt en daarna gebonden met bloem, waarbij voor de mooie kleur een eierdooier wordt toegevoegd.

BLOEMKOOL AU GRATIN.

Bij de bloemkoolsaus gaan twee dooiers van eieren en een ons geraspte versche parmezaansche kaas. Dit wordt over de bloemkool in het schoteltje gegoten en dan nog wat geraspte kaas er overheen gestrooid. Een minuut of tien gaat het schoteltje dan zoo in een gloeienden oven.

SCHORSENEEREN AU GRATIN

worden op dezelfde wijze als bloemkool bereid en om ze mooi blank te houden, gaat er wat azijn door het kookwater.

PREI.

In stukken gesneden, wordt ze in niet te weinig water gekookt, dan goed afgegoten en een tien minuten gestoofd met een goed stuk boter, maggi of jus. Er kan ook nog azijn bij gedaan en de saus gebonden worden met wat bloem.

GEFRUITE AARDAPPELEN.

Geheel rauwe aardappelen worden in snippers of in schijven gesneden, gaan dan in de vetpan, worden daarna op een vergiet gedaan, gezouten, en gaan dan opnieuw even in de vetpan.

RAAPSTEELEN.

Van jonge raapsteelen worden alleen de worteltjes afgetrokken en de steel en niet erg kort fijn gesneden. Zoo uit het waschwater opgezet, worden ze bij het opkomen telkens met een houten lepel weer onder water geduwd. Ze zijn gaar, als ze met den vinger kunnen worden fijn gewreven en gaan dan zonder deksel op het vergiet. Bij het stoven wordt er nu vooruit even, met een houten vork, gesmolten boter voorzichtig doorheen geroerd en tegen het opdoen wat melk en bloem er bijgevoegd.

SLEEPASPERGES

worden na het afkrabben in bosjes gebonden en in kokend water een uur in een toegedekte pan gekookt, zonder zout.

GESTOOFDE ASPERGES.

De asperges worden hiervoor geschild en in drie stukken gesneden. De kopjes worden nu apart gezet in koud water en eerst tegen het gaar worden bij de stukken gedaan. Is alles gaar, dan gaat het op het vergiet, en de volgende saus wordt er voorzichtig bij gedaan: een weinig van het kooknat (van de rest kan aspergesoep gemaakt worden) wordt vermengd met een goed stukje boter, wat bloem, wat citroensap, notemuskaat, wat zout en een of twee geklutste dooiers van eieren. Tegen het schiften wordt deze saus al roerende op den wasem warm gemaakt.

ZOETE APPELTJES (Zoete Veentjes)

worden in kwartjes gesneden en op elk partje het middenschilreepje er aan gelaten. Ze worden nu direct uit het wasch water opgezet met wat bastaardsuiker, een goed stukje boter en een dun citroenschilletje. Drie à vier uur worden ze dan in een steenen pan zachtjes gestoofd, met gestadig omschudden, tot ze bruin zien. Bij het opdoen gaat er een weinig gestooten kaneel overheen.

GESTOOFDE PEREN.

Heel gelaten worden ze met weinig water zoo goed als gaar gekookt, dan gaat er bij: een kwart fleschje bessensap, suiker en een stukje pijpkaneeel, waarmee ze dan twee à drie uur stoven. Ook dit sap kan worden aangemaakt met aardappelmeel.

GEDROOGDE ABRIKOZEN

worden goed afgewasschen, den avond te voren in zooveel water gezet, dat ze geheel onder staan, en dadelijk een paar lepels witte suiker erdoor gestrooid. Met dit water worden ze den volgenden dag een uurtje, met een paar stukjes citroenschil in niet te veel water, zachtjes doch niet stuk, gekookt. Met aardappelmeel kan de saus verdikt worden.

GEDROOGDE PRUIMEN.

In lauw water goed afgewasschen, worden ze opgezet met wat water, twee lepels stroop, een citroenschilletje en een goed stukje boter. Zoo staan ze in een overdekte pan een paar uur op een zacht vuur te stoven, waarbij gezorgd dient, dat ze niet boven het water uitkomen.

APPELMOES.

In heele fijne schijfjes gesneden, worden de appelen in weinig water opgezet en zonder omschudden op een zacht vuur gekookt. Als ze even gaar zijn, gaan ze door de zeef, waarna er suiker naar smaak en een citroen schilletje bij gaat. Van het vuur afgenomen, worden er dan twee tot schuim geslagen eiwitten met een houten vork flink doorheen geslagen.

APPELENGELEI.

Halve reinetten worden dwars doorgesneden en het klokhuis er uit genomen. In een overdekte steen en pan worden ze zoo gaar, maar niet stuk, gekookt, een kwart of een halve flesch rijnwijn wordt er aan toegevoegd en bij het opzetten flink suiker erover gestrooid, terwijl er ook een stukje pijpkaneeel en een heel dun schilletje citroen mee doorgekookt wordt.

Op de compoteschaal uitgegoten, gaat er, als ze koud geworden zijn, op elken appel een geconfijt kersje.

KERSENCOMPOTE.

Als de flesch met geconfijte kersjes even warm is gemaakt, wordt er een scheutje wijn en wat pijpkaneeel bij gedaan en met een beetje sago de compote dan verder aangemaakt.

GEDROOGDE APPELEN.

Ronde Amerikaansche appelen worden den vorigen avond in het water gezet en bij het gaarkoken met niet te veel versch koud water opgezet. Daarna wordt het water wat afgegoten. Met een kwart fleschje bessensap, een citroenschilletje, wat pijpkaneeel staan ze dan minstens een paar uur zachtjes te stoven bij voortdurend omschudden. Tegen het eten worden ze wat aangemaakt met sago.

TOESPIJZEN.

RIJSTEBRIJ.

Op een kan melk wordt nog geen ons rijst slechts zoo ver gaar gekookt, dat de rijst niet stuk is. Een stukje vanille kookt mee en verder wordt er daarna een dooier van een ei bijgevoegd en witte suiker naar smaak. Als het alles koud is, wordt er een kwart fleschje room doorheen geroerd. Bij het opdienen gaat de brij in een glazen schotel en wordt met geconfijte kersjee versierd.

GEMALEN RIJST.

Op een ons gemalen rijst wordt een liter melk met een stukje pijpkaneeel drie kwart uur zacht gekookt, waarna de kaneel er .wordt uitgenomen en twee à drie lepels suiker, een geklutst ei en een lepel boter er doorheen geroerd. Deze rijst wordt koud gegeten met bessensap.

RIJSTTAARTJE.

Een half pond rijst wordt in meer dan een kan melk gaar gekookt met anderhalf ons suiker en een stokje vanille. Als de rijst gaar is, gaat er anderhalf ons boter, het geklopte wit van twee eieren en wat succade doorheen. Zoo gaat het dan in den met boter besmeerden springvorm een uur in den oven.

FIJNER RIJSTTAARTJE.

Honderd gram rijst wordt gekookt met een halve kan melk en een stukje vanille; terwijl wordt tien gram boter tot room geroerd en daarbij drie dooiers van eieren met honderd gram suiker, een geraspte citroenschil en ten slotte ook twintig gram gemalen amandelen gevoegd. Als de rijst intusschen gaar is, wordt er een achtste kannetje room nog even mee doorgekookt. Daarna wordt ze van het vuur vermengd, met de bereide boter en eieren en het laatst met het stijf geklopte eiwit. Zoo gaat de rijst nu in een met boter besmeerden en met fijn gestampte beschuit bestrooiden springvorm en wordt in den oven lichtbruin gebakken.

RIJSTCROQUETTEN .

Een ons rijst wordt vijf minuten gekookt en dan na uitdruiping in melk nog eens gekookt, doch met zóó weinig melk, dat na het koken de rijst weer droog is. Daardoor gaan nu vijf of zes gekruimde bitterkoekjes of gestampte amandelen, een geschrapte citroenschil, een ons suiker, wat zout, een ons boter en vier eierdooiers. Tesamen wordt dit een minuut op het vuur geroerd, zonder te koken. Op een koud en schotel koelt het af en wordt verder behandeld als croquetten.

RIJSTKOEKJES.

Van vijf reinetten en een citroenschil wordt appelmoes gemaakt en die met droog, gaar gekookte rijst vermengd tot een niet te stijve massa, met suiker naar smaak. Als die massa, op een platten schotel uitgestreken, is afgekoeld, worden er met een omgekeerd drinkglas ronde vormpjes van ingedrukt. Die koekjes worden nu als griesmeelkoekjes (zie blz. 55) gebakken.

RIJSTKOP (riz glace).

Drie ons rijst wordt goed in water gaargekookt, drie ons suiker en het sap van vier citroenen er doorheen geroerd, waarna het in een puddingvorm gaat en koud met rijnwijnsaus (zie bl. 17) gegeten wordt.

RIJST À LA MARENGO.

Twee en half ons rijst wordt eerst in water gaar, en daarna met melk en een weinig zout tot een niet te dikke brij gekookt.

In de kokende rijst gaan dan twee en half ons, met een kopje water goed doorgekookte, witte suiker, terwijl steeds geroerd wordt en ook een lepel rum wordt bijgevoegd. Als het samen even doorgekookt is, gaat het in vorm of schotel en op de rijst het wit van vier eieren tot schuim geklopt met wat suiker en een geraspte citroenschil vermengd. In een heeten oven wordt nu het geheel van boven bruin.

ROOMRIJST MET BITTERKOEKJES.

Met vanille wordt niet te dikke rijstebrij gekookt, In een schotel gedaan en voor het opdoen bedekt met anderhalf ons fijngestampte bitterkoekjes, voor het stampen in den oven gelegd. Over alles heen kan ook slagroom.

MAÏZENAPUDDING.

Drie kwart liter melk wordt met suiker naar smaak en vanille gekookt, en met een half ons maïzena bereid, dan drie eiwitten er doorheen geklutst, waarna het, steeds geroerd, nog even doorkookt, en in den vorm koud wordt. Van de eierdooiers wordt met citroen- en frambozensap een sausje gemaakt.

PERETTE.

Een half pond aardappelmeel, een half pond witte suiker en een half pond boter wordt met een zeer fijn geknipt stokje vanille en drie dooiers van eieren lang en terdege dooreen gekneet en ten slotte het tot schuim geklopte wit er doorheen gewerkt. In een taartenpan, die vooruit met boter en beskuit besmeerd is, bakt het dan een half uur in een zachten oven.

ROOMPUDDING.

Een ons rijst wordt in een kan melk en met een gespouwd stukje vanille gekookt en als ze gaar is, worden er vier eetlepels witte suiker en een geklutst ei doorheen geroerd. In laagjes met anderhalf ons bitterkoekjes gaat de rijst nu in een steenen vorm, die in een bak ruw ijs wordt geplaatst. Bij het opdoen kan er een halve kan slagroom over heen gegoten worden. Alles wordt op zoo laag mogelijke temperatuur gehouden.

ROOMSCHOTEL TJE.

Een ons kinderbiscuits wordt met jam besmeerd in een vladekom gelegd en met de volgende saus begoten: Een kwart liter melk wordt met maïzena tot een dunne saus gekookt en daarna al roerende en liefst *au bain-marie*, vier goed met suiker vermengde eierdooiers daarmee tot een dikkere saus gebonden. Over het geheel gaat dan het met wat suiker flink stijf geklopte eiwit.

THEEGEBAK.

Twee ons boter wordt tot room geroerd, daarbij gaan drie met suiker geklutste eierdooiers, twee en half ons bloem, een ons krenten, een ons sultane-rozijnen en succade of snippers naar smaak. Als alles goed dooreen geroerd is, wordt het stijf geklopte eiwit er aan toegevoegd en in een platten springvorm gaat het gebak dan in den heeten oven tot het goed gaar is.

ENGELSCHE APPELPASTEL.

Beste zure appelen worden geschild en uitgeboord en de gaten gevuld met suiker en kaneel. In een vuurvast schoteltje staan ze zoo een uur in een zachten oven. Daarna gaat eerst het deeg er over, dat aldus wordt bereid: Een halve liter melk, twee en half ons bloem, twee en half ons boter, met een geraspte citroenschil alles samen gekookt. Als het goed gaar is, wordt het nog geroerd, tot het wat bekoeld is en dan drie geklopte dooiers van eieren en het tot schuim geklopte wit daarvan erdoor geroerd. Met dit beslag overdekt, bakken de appels nu nog een half uur in een niet te heeten oven. Zoo gauw het deeg begint op te vliegen moet het schoteltje eigenlijk worden opgediend.

TURFJES.

Dikke boterhammen worden overlans in drieën gesneden, goed geweekt in wentelteefmengsel (een geheel geklopt ei met een kwart liter melk, een kleinen lepel suiker, een half theelepeltje gestooten kaneel). Met een schuimspaan worden de blokjes daarna op een vergiet gelegd om goed uit te lekken. In flink kokend vet gebraden, worden ze ten slotte in een bord met suiker en kaneel gerold.

APPELSOUFFLEE.

Heele uitgeholde appelen, met jam in de plaats der klokhuizen, worden in een gedekt vuurvast schoteltje gaar gesmoord. De schotel wordt dan met omelet soufflee aangevuld en de schotel zoo in den oven wat gebruind.

BROODSCHOTELTJE.

Vetgesmeerde sneedjes brood zonder korsten worden overstrooid met gewasschen krenten en rozijnen zonder pitten, waarover een laagje bitterkoekjes en zoo laag om laag, tot de krenten en rozijnen de bovenlaag vormen, die bedekt wordt met gestampte beschuit en lichte bruine suiker, waarover wat gebruide boter wordt gegoten. Met een deksel op het vuurvast schoteltje wordt het een uur of anderhalf achter op de kachel gezet en gaat tegen het opdoen een half uur in den oven. Voor het opdoen kan het met rhum overgoten worden.

BROODSCHOTELTJE (met bitterkoekjes).

In een vuurvast schoteltje gaan vet gesmeerde sneetjes brood zonder korst. Deze laag wordt bestrooid met krenten, rozijnen zonder pitten en fijn gesneden succade en dit weer bedekt met een laagje bitterkoekjes, enz., met een laagje brood als bovenste. Het wordt bedekt door gestampte beschuit, nadat het geheel, bij kleine beetjes, overgoten is met melk, waardoor een ei is geklutst en wat gestooten kaneel. De schotel gaat eerst met een deksel op de niet te heete kachel en verder in den oven om lichtbruin te worden.

- (met appelmoes).

Door appelmoes wordt, als ze bijna gereed is, even wat krenten en rozijnen gekookt. De sneetjes brood, als boven, worden dan telkens met een dergelijke laag bedekt, waarbij het laatste laagje appelmoes moet zijn. Door de gestampte beschuit, die hierop komt, gaat wat basterdsuiker en dit schoteltje stooft en braadt met kleine stukjes boter er op.

GRIESMEELKOEKJES.

Als een kwart liter melk goed kookt, wordt er griesmeel bij gevoegd tot het dik is. Nadat het is afgekoeld, gaan er vier eierdooiers doorheen en daarna het stijfgeklopte

wit. In kleine ronde plakjes gaat dit nu in de koekepan,
na de koekjes vooraf in paneermeel gezet te hebben.

DRIE-IN -DE-PAN.

Anderhalf ons tarwe- en anderhalf ons gruttemeel worden
met voor twee centen gist en een of twee eieren goed
beslagen en dan een ons beste krenten en rozijnen zonder
pitten daardoor gekneed. In half reuzel en half boter
kunnen dan drie schepjes in een pan gebakken worden.
Ze worden gegeten met stroop of suiker.

PUDDING IN VERZEN (Kabinetpudding).

Besmeer den vorm met koude boter
Geheel in 't rond, zooals 't behoort;
Beplak denzelve met rozijnen
Van 't edelste en beste soort.
Gij moet die eerst in tweeën snijden,
En nemen er de pitten uit,
Want anders blijven zij niet zitten
En dan was 't heele spel verbruid.
Neem dan een laagje bitterkoekjes
En leg dezelve omgekeerd;
En dan weer dunne boterhammen,
Vooral niet à te vet gesmeerd,
De zoogenaamde zegelbrooden,
Die zijn daartoe het best geduld.
Ga zoo vervolgens laagje aan laagje,
Totdat de vorm goed is gevuld.
Klop nu vijf eieren al te zamen
Met zoete melk een halve pint,
Wat pijpkaneeel heel fijn gestooten,
Wat noot en suiker naar bevind,
Gooi dat gemengde in den vorm
Een kwart uur voor hij koken moet,
Opdat hij zachtjes uit kan dijen,
Dan wordt uw pudding zeker goed.
Het koken eindelijk moet geschieden
Niet langer als een half uur,
Doch open en in kokend water.
Neem dan een dekseltje met vuur
En laat dat nog een tien minuten
Op uwe pudding blijven staan
Terwijl hij blijft in den ketel

Al waar de spijs is ingedaan.
De saus, dat moet een wijnsaus wezen
Een lepel cognac kan geen kwaad
En een citroenschil voor de fraaiheid
En geur, O Stansje, dat 's probaat,
Hij moet vooral recht drillig trillen,
Niet waar? Welnu, wees slechts gerust:
Mijn pudding zal u vast bekoren,
Gij eet er van naar 's hartenlust.

L'ETERNELLE (Tutti-frutti).

Een ketelkoekblik wordt met slaolie bevochtigd en gaat dan even onder de kraan, waarna het water er weer uitgegoten wordt. De vorm wordt dan gevuld met twee ons biscuits, vooraf gedrenkt in marasquin of cognac en anderhalf ons bitterkoekjes met abrikozengelei tusschen de koekjes, telkens twee op elkaar gelegd. Nu wordt een halve kan room met wat melk, vanille en suiker gekookt, en dan een half doosje gelatine erdoor geroerd. Lepelsgewijze wordt de vorm hiermede nu aangevuld. Door den room kan ook stijf geklutst eiwit geroerd en er even mee doorkoken.

KOFFIEPUDDING.

Extract van drie lood koffie wordt met een kan melk aan den kook gebracht en suiker er doorgemengd naar smaak, voorts een stukje vanille, een stukje boter of wat room en de kleinste helft van een pakje maïzena. In de I vla-schaal kan het worden opgediend.

KOFFIEGELEI.

Vijf maatjes koffie worden met een half stokje vanille tot sterke koffie gefiltreerd en zooveel warm water toegevoegd, als noodig -is om den vorm te vullen. Dan wordt er suiker naar smaak en een half pakje gelatine doorheen geroerd en als het wat is afgekoeld, gaat het in den vorm en wordt met roomsaus (zie blz. 60), koud opgediend.

MOKKAVLA.

Een half pond goed dooreen geroerde, gesmolten boter wordt vermengd met zes lepels sterke koffie, zes eetlepels suiker, drie eierdooiers, en wel afwisselend een lepel koffie, suiker en eiergeel. Van een kristallen schaal wordt

nu de bodem met boter besmeerd, en bedekt met een laagje biscuitjes en dit weder met de koffievla, enz., tot de schaal vol is. De bovenlaag vla kan met zoete amandelen bestoken worden.

SINAASAPPEL VLA.

Twee geheele eieren worden vermengd met suiker naar smaak en een goeden anderhalven lepel maïzena. Hier doorheen wordt het sap geroerd van zes sinaasappelen, dat vooraf gezeefd is. Alles tesamen wordt *au bain-marie* geroerd, tot het dik is. Als het afgekoeld is, wordt het in een kristallen schaal gedaan en met wat stijf geklopt eiwit bedekt.

CITROENVLA.

Van zeven of acht eieren wordt het wit tot schuim geklopt, dat het stijf staat. Het sap van vijf citroenen en een groot bierglas rijnwijn of witte bessensap wordt, goed heet, vermengd met de geklopte eierdooiers, waardoor suiker naar smaak. Onder voortdurend kloppen wordt dit alles nu tegen den kook aan gebracht en dan wat afgekoeld, waarna het eiwit er doorheen wordt geroerd. Als de vla te dun dreigt te worden, kan wat aardappelmeel worden toegevoegd.

BLANC MANGER.

Een kan zoete room of een halve kan en dito melk wordt voorzichtig gekookt met drie lepels suiker en een heel stokje vanille. Daarna worden er negen blaadjes gelatine doorheen gesmolten. In een nat gemaakten vorm wordt het koud opgediend. Het best wordt het eerst in de pan geroerd tot het wat bekoeld is, opdat de gelatine niet gaat zakken. Allumetten of Wellingtons worden erbij gepresenteerd.

CHOCOLADERING.

Twee en half ons suiker, een dito hoeveelheid boter en chocolade wordt goed vermengd, gekookt en in een ringvorm gedaan. Het kan koud, met geslagen room, worden opgediend.

CHOCOLADESAUS (voor witte puddingen).

Op een zacht vuurtje wordt wat water en suiker gekookt,

vervolgens van het vuur af er een paar lepels
chocolade, vervolgens een stukje boter en voor elk persoon
een geheel ei zacht er doorheen geroerd.

BITTERKOEKJES MET SLAGROOM.

In den morgen wordt een laag bitterkoekjes goed met
jam besmeerd, twee aan twee opeen in de compoteschaal
gelegd en daarover een warme roomsaus gegoten,
d. i. half room en half melk, met een stukje boter, wat
vanille, een eierdooier en wat bloem vermengd en zachtjes
even doorgekookt. Tegen het opdoen gaat over den
schotel een kwart kannetje geslagen room en wat poedersuiker
met wat geschraapt vanillemerg.