

# De Hollandsche Tafel in Indië.

door

N. van Berkum



Gorinchem

J. Noorduyn & Zoon

# Hollandsche Tafel in Indië

DOOR

N. VAN BERKUM

Directrice van de Industrie- en Huishoudschool  
te Dordrecht.

---

VIERDE VERMEERDERDE DRUK.



GORINCHEM, J. NOORDUYN EN ZOON, 1921.

# VOORBERICHT.

Wetend, hoe dikwijls men in Indië voor feiten komt te staan, waarmede geen enkel der bestaande kookboeken rekening gehouden heeft, meende ik geen onnut werk te verrichten met de resultaten van ervaring, practische oefening en studie in druk te doen verschijnen.

Bij het samenstellen van dit boek is in de eerste plaats gedacht aan de jonge vrouwen, die pas uit Europa komen. Verder ook aan oud-onderwijzeressen e. a. die vóór haar huwelijk niet in de gelegenheid waren, de noodige kookkunst op te doen. Toch beschouwe men dit boek niet als een *leerboek*; 't is meer eene handleiding. Goed en smakelijk koken leert men òf door langdurige oefening, òf door het nemen van kooklessen. In beide gevallen echter zijn betrouwbare recepten onontbeerlijke hulpmiddelen.

Aan elke rubriek gaat eene algemeene bespreking vooraf, die men dient te lezen om het volgende te kunnen begrijpen. Natuurlijk wordt bij de recepten eenig begrip van koken bij de lezeres verondersteld.

Zooveel mogelijk zijn in het geheele boek de hoeveelheden genomen voor 6 volwassen personen; met name is dit het geval met de soepen, croquetten enz. en de vleezen.

Het samenstellen van dit boek in *Holland* had zijne eigenaardige moeilijkheden. Meermalen moest er raad en hulp gevraagd worden. Aan allen, die zoo welwillend waren hunne medewerking te verleen, mijn harte-lijken dank.

Opmerkingen, die tot practische verbeteringen van dit boek kunnen leiden, zullen steeds zéér welkom zijn.

*Breda*, 8 December 1899.

N. VAN BERKUM.

Op enkele veranderingen na is de Tweede druk vrij wel gelijk aan de vorige uitgaaf. Hier en daar zijn er nieuwe recepten bijgevoegd en sommige hoofdstukken omgewerkt en uitgebreid.

*Dordrecht*, Maart 1905.

N. VAN BERKUM.

Deze derde druk heeft eenige wijzigingen en uitbreiding ondergaan.

De gewoonte, de rijsttafel te vervangen door Europeesch eten, en 's avonds brood te eten met een of ander warm schoteltje wordt meer algemeen.

Tevens neemt de vegetarische leefwijze toe — of juister gezegd er wordt hoe langer hoe minder *vleesch* gegeten, zonder dat men tot het eigenlijke vegetarisme overgaat.

Men heeft mij verzocht met deze veranderingen rekening te houden, hiervoor wat recepten te geven en ook eenige aandacht te willen schenken aan zgn. ziekenvoeding.

Dit is geschied.

Allen die zoo goed waren hiervoor raad te geven mijn vriendelijken dank.

*Dordrecht*, April 1913.

N. VAN BERKUM.

Aan enkele verzoeken tot mij gericht, is in dezen 4<sup>den</sup> druk gevolg gegeven.

In verband met uit Indië ontvangen aanwijzingen, zijn hier en daar veranderingen en aanvullingen aangebracht.

*Dordrecht*, Augustus 1921.

N. VAN BERKUM.

# Keuken en Keukengereedschap.

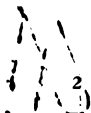
---

Eene smakelijke bereiding en eene goede samenstelling van de maaltijden zijn twee belangrijke factoren voor het behoud van onze gezondheid. Maar ook de plaats waar en de voorwerpen waarin gekookt wordt, kunnen een gunstigen of een nadeeligen invloed hierop uitoefenen. Het is daarom niet ongeschikt, als inleiding tot het eigenlijke „Kookboek”, eenige regelen te wijden aan Keuken en Keukengereedschap.

Een goede keuken moet zijn: licht, droog, ruim en koel; ze moet voorzien wezen van afvoerbuizen voor het vuile water en van een goed trekkenden schoorsteen, verder moet ze goed geventileerd en gemakkelijk schoon-gemaakt kunnen worden.

De meeste Indische keukens voldoen op verre na niet aan bovengenoemde eischen. Dikwijls zijn ze donker, vochtig en niet groot; schoorsteenen (tevens walmkappen) zijn onbekende zaken, evenals gootsteenen. Als ventilator doet alleen de deur, soms ook nog een getralied raam, dienst. De spleten in de slecht gelegde vloeren, de bogen onder vele fornuizen zijn prachtgelegenheden voor stof en vuil. — Vele verbeteringen zijn dus noodig.

Met weinig moeite en kosten kunnen o.i. eenige belangrijke veranderingen aangebracht worden. De algemeen heerschende duisternis in de keukens moet verdwijnen. Tegenover de betrekkelijke koelte, die ze schenkt, staan veel grootere nadeelen. Zij maakt de vertrekken vochtig en duf en belet eene goede contrôle op kokki's werken. Te veel zonneschijn zou men, door het aanbrengen van afdaken boven de ramen, toch wel buiten kunnen sluiten. Boven in de muren moeten openingen gemaakt worden,



bespannen met ~~groot~~ **gros** gaas voor de ventilatie. Dringend noodig zijn ook gemetselde goten (voor het vuile water) en vloeren van *goed* cement of baksteen, die niet voortdurend scheuren of afbrokkelen.

Schoorsteen en goed gemaakte fornuizen kunnen toch waarlijk ook geene overdreven eischen voor eene keuken worden genoemd.

Maar — pas als men algemeen overtuigd is van de hygiënische waarde van eene goed ingerichte keuken, zal men er meer dan tot dusver op gaan letten. Elke huisvrouw bedenke, dat de spijzen een deel van de keukenlucht in zich opnemen, hoe normaler van samenstelling deze dus is, en hoe minder stof ze bevat, des te beter. Al hebben gerechten, in eene slecht geventileerde omgeving gekookt, geene *directe* schadelijke gevolgen, op den duur kunnen ze toch niet anders dan een nadeeligen invloed uitoefenen.

't Is algemeen bekend, dat tengevolge van het gebruik van slecht keukengereedschap ongesteldheden kunnen ontstaan, die eene enkele maal zelfs den dood tengevolge hebben. Met name is dit het geval, wanneer er koper- of loodverbindingen in de spijzen voorkomen. Dit laatste kan gebeuren als men slecht email heeft en ook — als bij het soldeeren van pannen (b.v. bij het inzetten van blikken bodems) lood gebruikt is.

Koperen pannen, mits goed geschuurd, zijn onschadelijk voor het *koken* van de gerechten. Waar men voor zorgen moet is, dat zure of vette spijzen er niet in *blijven staan* en *afkoelen*. Dan worden vóór de gezondheid gevaarlijke verbindingen gevormd.

Het tegenwoordig veel gebruikte aluminium kan goed zijn. Men mag nooit soda of soortgelijke stoffen voor de reiniging gebruiken.

't Behoefte nauwelijks gezegd te worden dat bij keuken, keukengereedschap en kookster de uiterste zindelijkheid betracht moet worden. In Indië waar achtergebleven resten op tafel, vloer, hakbord enz. nog spoediger dan

in Holland tot bederf overgaan, waar de metalen gauwer roesten, zie men scherp toe, dat alles door kokki goed gereinigd wordt, liefst met kokend water, harde borstels en zand, dat het zooveel mogelijk buiten gelegd wordt te drogen en dat het verder eene goede bewaarplaats heeft.

Men kan van eene Inlandsche kokki niet dezelfde zorg eischen die men van eene Hollandsche keukenmeid verwacht. Wel moet men er op staan dat de voorwerpen flink schoon zijn (het blinken blijve desnoods achterwege) en dat zij bij het reinigen de noodige voorzichtigheid in acht neemt. Af te keuren b.v. is het schoonmaken van geëmailleerde pannen met een stuk steen. Tegen zulke krasse maatregelen is het beste email niet bestand. Is de pan erg vuil (b.v. van aangebrande etensresten) dan moet men ze eerst eenigen tijd met merangwater weg zetten en wanneer alles losgeweekt is, de pan schuren met een borsteltje of kurk met zand en vervolgens waschen in zeepsop.

Zooveel mogelijk moet men er den bedienden, aan gewennen alles, wat ze wasschen, direct met schoone doeken te drogen. Vrij algemeen bestaat de gewoonte dit maar door de heete buitenlucht te laten doen. Een gevolg van deze methode is: doffe glazen en verweerd aardewerk.

Elke huisvrouw bedenke dat — door goed onderhouden alles minstens twee maal zoo lang mee kan.

Hieronder volgt eene opgaaf van keukengereedschap, dat men noodig zal hebben, bij het uitvoeren van de recepten; men beschouwe het noch als een volledigen noch als een noodzakelijken keuken-inventaris. Ieder kan er zich datgene van aanschaffen, wat hij meent noodig te hebben.

petroleumstel of kachelkje.

bakblikken.

diverse geëmailleerde pannen.

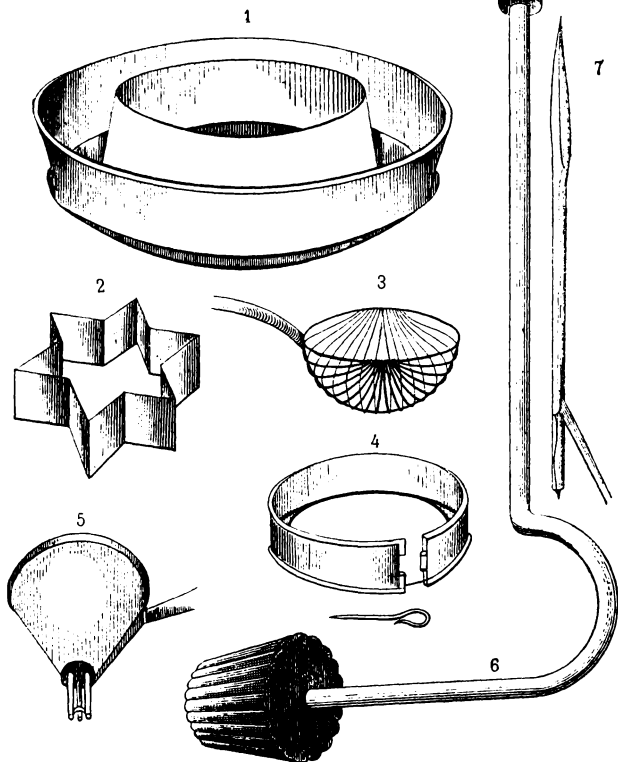
wadjans of andere ijzeren pannen voor het braden van vleesch.

waterketeltje.  
 ijzeren flensjespan.  
 hakbord met mes.  
 marmeren tafel of een steenen plaat voor het uitrollen  
 van deeg, enz.  
 1 zeef met verschillende bodems (blik).  
 1 zeef van paardehaar.  
 vergiet.  
 blikken vorm (warme puddingen).  
 blikken vormen (voor bavaois en macédoine).  
 steenen vormen (voor koude puddingen, saumon en  
 daube enz.)  
 rijstrand.  
 springvormen.  
 weegschaal.  
 kleine mesjes.  
 stalen vorken.  
 geëm. en houten roerlepels.  
 schuimspaan.  
 croquettenlepel.  
 kurkentrekker.  
 sambaltrekker.  
 eiwitklopper.  
 raspen.  
 vleeschklopper.  
 snijboonenmesje.  
 $\frac{1}{2}$  L. maat.  
 1 d.L. maat.  
 frituurijzer.  
 div. uitsteekvormpjes.  
 kl. taartvormen.  
 drabbelkoektrechter.  
 vuurvaste schoteltjes.  
 schelpen.  
 boterspuitje.  
 peperhuisvormig katoenen zakje.



## AFBEELDINGEN.

1. Rijstrand.
2. Uitsteekvormpje (voor koekjes).
3. Croquettenlepel.
4. Springvorm.
5. Drabbelkoektrechter.
6. Frituurijzer.
7. Lardeernaald.



# Provisiekamers.

---

Hoewel het door gebrek aan ruimte voorkomt, dat een goeding letterlijk eene „bewaarplaats van alles” is, en men levensmiddelen, brandstoffen en kisten met kleeren b.v. in één vertrek moet opbergen, willen wij toch liever een gunstiger geval nemen en veronderstellen dat men voor deze verschillende zaken twee of meer vertrekken disponibel heeft. Maar ook dan verschilt een Indische provisiekamer nog aanmerkelijk van een Hollandsche.

De vijanden waar men het meest tegen strijden moet, zijn: witte- en zwarte mieren, kakkerlakken en ander ongedierte en — vocht.

Witte mieren komen overal voor, met uitzondering van zeer hoog gelegen plaatsen en terreinen opgehoogd met zeezand. Een afdoend middel er tegen bestaat niet. 't Beste is kasten, rekken enz. te voorzien van tamelijk hoge pooten, ze steeds een eindje van den wand te plaatsen, te zorgen dat er minstens eens per dag onder geveegd wordt en de gaatjes waar de witte mieren uitkomen te overgieten met petroleum of sublimateoplossing.

Zwarte mieren richten niet zoozeer schade aan, maar toch is het hoogst onaangenaam wanneer zij in groote getale in kasten en provisie voorkomen. Om dit te beletten, zet men kasten en tafels met de pooten in bakjes met water en verder zorgt men er voor, zooveel mogelijk alles in goed sluitende bussen (beter nog stopflesschen) te bewaren. Zijn er niettegenstaande deze maatregelen toch nog mieren binnen gekropen b.v. in gedroogde

vruchten, dan moeten deze op eene tampa uitgespreid in de gloeiende zon gelegd worden. Dan verdwijnen de mieren.

Wat kakkerlakken enz. betreft, dit hangt sterk af van landstreek, moesson en — den ouderdom van huis en meubelen. 't Eenigste middel er tegen, is uiterste zindelijkheid.

De oorzaak van de vochtigheid van een vertrek kan zijn: vochtig weer, slecht gebouwde vloeren en muren, moerassige bodem of gebrek aan ventilatie en warmte.

Aan de drie eerstgenoemde zaken is door een bewoner weinig te veranderen — warmte en ventilatie, daarvoor kan in Indië op voldoende wijze gezorgd worden. Ook hier moeten wij nog eens waarschuwen voor te grooten angst voor licht en warmte.

In het algemeen is het waar, dat groote inkoop en aanmerkelijke finantiële voordeelen opleveren. Toch zijn ze voor Indië, met het oog op mogelijke overplaatsingen, slechte provisiekamers enz. niet onvoorwaardelijk aan te raden. Alleen voor afgelegen plaatsen is het soms noodzakelijk een grooten voorraad in huis te hebben. Toch zijn er dingen, die in elken goedang moeten voorkomen, reden waarom hieronder eenige korte aanwijzingen volgen voor het bewaren van de meest voorkomende dagelijksche levensmiddelen.

Alle soorten wijn, madera, enz. worden liggende (in flesschen) bewaard, bij sommige Grieksche wijnen moeten de flesschen staan.

Flesschen bier staande op eene koele plaats.

Blikjes verduurzaamde levensmiddelen moeten in papieren gewikkeld blijven en zóó worden opgestapeld, dat de ondersten niet te zwaar belast worden.

Rijst bewaren in voor muizen goed sluitende kisten of groote potten; er elken dag in roeren voor den zg. rijstworm.

Olie in goed gereinigde vierkante flesschen, afgesloten met proppen papier.

Boter uit het blik of vat nemen, ze doorwerken met

wat zout en in een Keulschen pot wegzetten. Voor het stof met een doekje bedekken.

Eene aangebroken ham weer in denzelfden zak met boekweitdoppen doen, waarin men haar gekocht heeft en op een droge plaats ophangen.

Suiker in blikken, waarvan de opening tusschen blik en deksel met papier beplakt is; voor dagelijksch gebruik in stopflesschen.

Vanille in stopflesch, met suiker.

Boonen, erwten enz. in trommels; gedroogde vruchten en grutterswaren in stopflesschen; de laatste af en toe flink dooreen schudden.

Kaas in een pot met zout.

Vleesch, wanneer het niet vochtig is, zóó ophangen; is het al met water in aanraking geweest dan het wikkelen in een doek met azijn nat gemaakt of — wat nog het allerbeste is — het in een ijskast bewaren.

Ijskasten zijn uitstekende voorwerpen voor Indië, speciaal die, waarvan de binnenwanden met glazen platen bekleed zijn en die een goed ventileersysteem hebben.

# Iets over het samenstellen van Menu's.

---

In het dagelijksch leven moet men bij het samenstellen van de maaltijden vóór alles letten op het beschikbare geld, meer dan op het aanwezig zijn in eene goede verhouding van de noodige voedingsstoffen en verder op eene smake-lijke bereiding, de verteerbaarheid en de afwisseling in smaak en uiterlijk van de gerechten.

Voor feestmaaltijden of uitgebreider menu's geldt ook wel in hoofdzaak het voorgaande. Toch treedt hierbij geheel op den voorgrond, dat het menu afwisselend en naar de eischen der heerschende *mode* ingericht is. Uit hygiënisch oogpunt is altijd de samenvoeging van al die heterogene bestanddeelen te veroordeelen. Maar — zoo lang het feestmaal blijft bestaan, is een Kookboek wel de plaats waar er eenige aandacht aan geschonken moet worden.

Het diner moet harmonisch zijn, d.w.z. tafellinnen, tafelzilver, servies, glaswerk, gerechten, wijnen en bediening moeten met elkander in overeenstemming wezen, niet b.v. prachtig porcelein en een grof keper tafellaken of fijne gerechten en ordinaire wijnen en slechte bediening. Is er niet eene voldoende som beschikbaar om *alles* schitterend te geven — dan schrappe men een of twee gerechten en wijnen van het menu en zorg er voor dat, *wat* men geeft, *goed* is.

Vaste voorschriften, die voor langen tijd geldig zijn, zijn niet te geven. Bovendien is men in dit opzicht in

Indië véél vrijer dan in Europa. Wij meenden dus onzen lezeressen den besten dienst te bewijzen door hier eenige schema's van diner- en lunch-menu's te laten volgen. Voor sommige gerechten kan men zooveel mogelijk geschikte surrogaten zoeken.

Groentensoep,  
nierbroodjes,  
ossetong met piquante saus,  
aardappelcroquetten,  
Fransche andijvie,  
kalfsoesters,  
gestoofde asperges,  
kreeft met mayonnaise,  
salade,  
kabinetpudding,  
vruchten,  
dessert.

Voorgerechten,  
schildpadsoep,  
kaassoufflés,  
gekookte visch met witte saus,  
prinsesseboonen,  
zwezerik met champignons,  
seldery met merg,  
gebraden snippen,  
ingelegde vruchten,  
zalm, ravigotte saus,  
kropsla,  
pudding met marasquinsaus,  
vruchten,  
nagerechten.

Als algemeene regel geldt, dat men zorgen moet voor niet te veel donker vleesch. In plaats van groot vleesch geeft men tegenwoordig ook veel diverse kleine vleezen.

soms zelfs 3 verschillende witte of alleen wild en gevogelte. Altijd de eenvoudigste soort het eerst.

Wat de wijnen betreft het volgende: na de soep wordt gepresenteerd vermouth, sherry of maderia; bij visch sauterne, malaga enz., vervolgens diverse roode wijnen, eerst de lichtere — en dan de zwaardere soorten; bij het wild en het dessert Rijnwijn en Champagne; bij het ijs marasquin; na de koffie, cognac en diverse likeuren.

Hoewel het betrekkelijk zelden voorkomt, volgt hier volledigheidshalve toch een dejeuner menu:

kop bouillon (met beschuit of geroosterd brood  
en citroen),  
pasteitjes of hors d'oeuvre,  
koude ossenhaas à la jardinière met piquante saus  
(deze afzonderlijk dienen),  
kreeft met sla en mayonnaise of koud gevogelte  
met sla,  
beschuit met kaas, vruchten, koffie.

Voor partijtjes met zgn. „wandeland souper”:

kop thee of koffie met koekjes,  
likeuren,  
wijn met gebak,  
croquetje,  
galantine met sla of kip met compôte,  
koude pudding of ijs,  
kop bouillon.

Is het avondje eenvoudiger, dan kan men sandwiches met ham, ossetong, getruffeerd gehakt of gerookte visch presenteren; eenvoudige pudding tot besluit.

Over het dekken en dienen van de tafel kunnen wij hier kort zijn. 't Eerste kan tegenwoordig elk naar eigen zin en smaak inrichten. *Mooi* is het om boven eene tafel met zilver, kristal en bloemen eene schitterende verlichting aan te brengen, *practisch* voor Indië is het,

muur- of staande lampen te hebben. 't Is dan koeler aan tafel en men heeft minder last van allerlei insecten. Deze laatste kunnen ook een bezwaar zijn voor het op de tafel plaatsen van de schalen met compôte, het dessert enz. In zoo'n geval moeten bloemen geheel de tafel vullen. Men moet er verder voor zorgen, dat de tafel niet te bont is, dat er geen te hooge vazen op zijn, dat de bloemen in kleur overeenkomen met de kleuren van het servies, en dergelijke kleinigheden meer.

Het dienen moet vlug en geregeld geschieden. De borden worden steeds rechts van de personen weggenomen, links worden de nieuwe neergezet. Ook de schotels worden aan de linkerzijde gepresenteerd. Is het aantal gasten groot (men rekent 10 personen voor één schotel), dan beginnen de bedienden aan twee of meer punten van de tafel en loopen zóó, dat zij elkander niet tegen komen. De verschillende wijnen worden soms door de bedienden, dikwijls ook door de heeren zelf ingeschonken. Buiten de karaf met gewone tafelwijn, worden telkens de aangebroken flesschen verwijderd en desverkiezend door nieuwe van eene andere soort vervangen. Bij den aanvang van het dessert verdwijnen in den regel de bedienden.

De koffie wordt òf aan tafel òf in een afzonderlijk vertrek gepresenteerd.



# Vegetarische maaltijden.

---

Deze kunnen dienen om de vroegere rijsttafel — de maaltijd op het midden van den dag — te vervangen. Er wordt verondersteld dat men dan 's avonds een broodmaaltijd gebruikt.

Groentensoep,  
gevulde tomaten,  
andijvie,  
aardappelen met botersaus,  
witte boonen met zure eiersaus,  
kropsla,  
flensjes,  
vruchten,  
dessert.

Spinasiesoep,  
snijboontjes met knikkervormige aardappelcroquetten,  
maïzenapudding met bessensap of terrong blanda saus,

Vegetarische erwtensoep,  
Sla met gebakken aardappelen,  
Griesmeelschoteltje of havermoutkoekjes.

Rijstrand, gevuld met aan stukjes gesneden  
harde eieren, waarover een witte ragoût-saus  
met champignons en citroen.

(Dit vulsel kan men ook voor gevulde  
broodjes gebruiken).

Slaboontjes met aardappelen en gewelde boter,  
pannekoekjes.

Tomatensoep,  
doperwten met aardappelpurée,  
macaroni met rozijnen.

Canapé's aux vermacellis,  
Spinazie met aardappelen en bruine boter,  
Griesmeelpudding met gestoofde abrikozen.

Macaroni met kaas,  
bieten met aardappel-purée,  
wentelteefjes.

Aardappelsoep,  
Gestoofde sla met aardappelen en gewelde boter,  
chocolade-pudding met vanillesaus.

Rijstrand met komkommers (half gaar gekookt)  
waarover tomaten-saus,  
Kool en aardappelen door elkâar gestoofd  
met melk en boter,  
Maizena-pudding met ananas-saus  
(volgens kookboek, maar citroen in plaats van rijnwijn).

Bruineboonensoep,  
Andijvie met aardappelen en gewelde boter,  
vruchtenpudding.

Spinazie-soep.  
Witte boonen met zure eiersaus in een  
aardappelrand.  
maizena-vla met bitterkoekjes.

Macaroni met bruine ragoût-saus (bouillon van groenten),  
Roode kool (imitatie) met aardappel-croquetjes,  
Gebakken turfjes.

Canapé's met roer-eieren met tomaten.  
Gestoofde komkommers met aardappelen en  
bruine boter.  
Riz glacé.

Bruine boonen met aardappelen en bruine boter,  
Groentensla met citroen in plaats van azijn,  
Sagoschoteltje.

Meer uitgebreide vegetarische menu's kunnen als volg  
samengesteld worden:

Voor hors d'oeuvres komen in aanmerking:

Tomatensla — radijs — gebombeerde eieren —  
kaasbroodjes.

Dan volgt:

Tomatensoep, macaronisoep, of witte ragoûtsoep  
met champignons.

Als tusschengerecht kunnen dienen:

Pasteitjes gevuld met eier-ragoût of bruine-ragoût  
met champignons.

Aigrettes de tomates met kaassaus,  
Bouquet d'omelette,  
Macaroni met kaas en tomaten,  
canapé's aux vermicellis,  
Oeufs sur le plat.

Dan volgt b.v.:

Céléris au jus met stukjes geroosterd brood of fleurons.

of: slierasperges,

of: een schotel van stoofasperges met bloemkoolsaus,

of: een schotel gehalveerde harde eieren met bloem-  
koolsaus met een rand van aardappelpurée  
en stoofasperges.

Vervolgens:

Macaroni-côteletten, omgeven door groenten en  
aardappelen met gewelde boter,  
sla met mayonaise en gebakken aardappelen,  
taart of pudding,  
vruchten,  
dessert.

# Het opdoen van eenige gerechten.

---

Is het bereiden van eene spijs goed gelukt, dan blijft nog de zorg, „ze er smakelijk uitzien”, op tafel te brengen. De kunst van *netjes opdoen* wordt bij het dagelijksche maal te veel verwaarloosd. Dikwijls ziet men een klein hoopje groente in een reusachtige schaal of — op een kleinen schotel een groot stuk vleesch, zoodat de randen vol jus zijn. En 't kost zoo weinig moeite, ook het oog het zijne te geven, als er aan de eischen van den smaak voldaan is.

Vóór alles zorg men voor schoon en netjes gevouwen tafellinnen. Verder kiese men de schotels altijd in overeenstemming met de hoeveelheid spijs die opgedaan moet worden. Bij natte groenten mag het vocht niet waterdun en evenmin papdik en nauwelijks zichtbaar wezen.

Bloemkool kan in zijn geheel bedekt met saus of in stukjes gesneden opgedaan worden, met een rand gebraden saucijsjes er om heen.

Snijboonen met witte boonen, de beide soorten boonen in het midden van den schotel, een rand aardappelpurée er om heen en schijfjes worst straalsgewijze in het midden. Op dezelfde wijze wordt zuurkool opgedaan.

Asperges op een ronden verwarmden schotel met de punten naar het midden, langs den rand partjes hardgekookte eieren; geweldige boter en nootmuskat er afzonderlijk bij presenteeren.

Spinazie wordt opgedaan met reepjes gefruit brood en partjes ei.

Sla moet zóó aangemaakt wezen dat de blaadjes niet te veel gekneusd zijn.

Croquetjes enz. worden opgedaan op een gevouwen vingerdoekje met franje en versierd met gefruite peterselie.

Vleesch en visch worden versierd met peterselie; koud vleesch met gelei, harde eieren, augurkjes of ander zuur; koude visch met ansjovis, olijven, kappertjes, garnalen, slablaadjes en mayonnaise.

Een speenvarkentje wordt opgedaan met een kleinen sinaasappel in den bek.

Klein wild krijgt een kraagje van uitgeknipt papier om den hals; ham en côteletten worden versierd met papieren manchetten. Côteletten worden opgezet tegen een bergje purée.

Ragout wordt gegarneerd met kreeftestaartjes, truffels en fleurons.

Snippen worden op een stukje gefruit brood gelegd en de schotel versierd met tuinkers.

Oeufs au jus worden opgedaan met een rand gehakt rookvleesch, kippelapjes met Rühreier, gebraden kip met macaroni.

In het algemeen lette men er op, dat klein vleesch opgedaan wordt met jus op den schotel, ook al wordt er afzonderlijk saus bij gepresenteerd.

Mangamoes enz. wordt versierd met ruitsgewijze er over gestrooide fijne kaneel; vla's met stijfgeklopt eiwit met poedersuiker.

Mangistans worden doorgesneden gelegd op vruchtenschalen tusschen bladeren die geen sterke geur hebben; ananas geschild en van de pitten ontdaan en de bovenste bladeren er weer opgezet; van pompelmoes wordt de schil op geregelde afstanden overlangs doorgesneden en halverwege van de vrucht afgetrokken, zoodat zij eenigszins den vorm van eene tulp krijgt. Ook de vrucht

wordt in partjes verdeeld, die ternauwernood aan elkan-  
der zitten, zoodat men er zich gemakkelijk van bedienen  
kan. Zuurzak wordt door eene zeef gewreven, vermengd  
met suiker en soms ook rooden wijn, in wijnglazen of  
ijsschoteltjes voorgediend; bij papaja worden suiker en  
partjes citroen of madera gepresenteerd. Europeesche  
meloen wordt in een kristallen schaal met suiker en  
madera of rijnwijn ijskoud gegeven; vruchten uit blik  
met hun eigen nat op kristallen schaaltes.

Een kop bouillon wordt gepresenteerd met partjes ci-  
troen en dunne sneedjes geroosterd brood, waterchocolade  
met droge beschuit.

---

# Gewichtstabel.

---

In dit boek is bij de recepten de gewoonte van de kookscholen gevolgd en zijn de hoeveelheden opgegeven in deci-liters, grammen, enz. 't Is voor de oud-leerlingen gemakkelijker, en — al moge de opgave in kopjes, lepeltjes, stukjes ter grootte van dit of dat eenvoudiger schijnen — feitelijk is deze wijze toch alleen maar geschikt voor echt ervaren kooksters. Voor haar, die geen oog voor hoeveelheden heeft, doordat zij zelden of nooit kookte, brengt deze manier telkens moeilijkheden, als: welke kopjes, welke grootte van lepels worden bedoeld? Eenheid is daarom zeer gewenscht en deze wordt het beste op de bovengenoemde wijze verkregen.

Maar — wegen neemt nog al wat tijd en om het werk te bespoedigen, volgen hier onder eenige opgaven van de meest voorkomende ingrediënten in lepels enz. Voor taarten, geleien, warme puddingen of andere recepten, waar *nauwkeurig afwegen* een eerste eisch voor het gelukken is, moet men altijd de schaal gebruiken. Ook voor *grootte* hoeveelheden is het natuurlijk ongeschikt.

|   |             |          |               |       |    |     |
|---|-------------|----------|---------------|-------|----|-----|
| 1 | afgestreken | eetlepel | boter         | weegt | 20 | gr. |
| 1 | "           | "        | vet           | "     | 20 | "   |
| 1 | "           | "        | gemalen rijst | "     | 16 | "   |
| 1 | "           | "        | suiker        | "     | 12 | "   |
| 1 | "           | "        | sago, maïzena | "     | 12 | "   |
| 1 | "           | "        | zout          | "     | 10 | "   |
| 1 | "           | "        | bloem         | "     | 10 | "   |

1 flesch is 7 à 8 d.L.

1 d.L. is een gewoon theekopje.

Als type van lepel is hier genomen de gewone geëmailleerde keukenlepel.

1 KG. = 1000 gram.

1 HG. = 100 gr. = 1 ons.

500 gr. = 1 pond.

1 kattie =  $1\frac{1}{5}$  pond = 600 gr.

1 pikol = 100 kattie = 60 KG.



# Hors d'oeuvre.

---

Hieronder verstaat men het opwekkend hapje, dat men, bij een uitgebreid menu vóór de soep, als inleiding tot het diner geeft.

Men gebruikt hiervoor oesters, ansjovis, sardines, olijven, tomaten, radijzen enz.

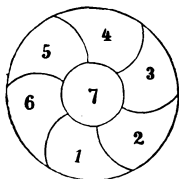
Er zijn afzonderlijke schotels te verkrijgen, in vakjes verdeeld, waarin men de verschillende ingrediënten plaatsen kan. Bezit men deze niet, dan kan men op de volgende wijze te werk gaan.

Men neemt een groot presenteerblad en bedekt dit met een mooi linnen kleedje met kant. Hierop plaatst men kleine schoteltjes met tomaten, visch- of eiergerechten, boterballetjes, enz. Het geroosterd brood legt men hier en daar tusschen de schoteltjes in en versiert het geheel met wat groen en bloemen in harmoniëerende tinten.

De boter moet zoo versch mogelijk en goed hard wezen. Anders kan men er geen balletjes van vormen. Het brood moet kort tevoren geroosterd en goed croquant zijn.

Verder komt het er op aan of men eene goede combinatie van smaken van de samenstellende bestanddeelen weet te kiezen en — of men oog voor kleuren heeft. Dit laatste is eene questie van smaak en daarvoor kan een kookboek weinig voorlichting geven.

## Hors d'oeuvre schotel.



Deze schotel is samengesteld uit de volgende bestanddeelen, waarvan de eerste 5 ieder afzonderlijk als hors d'oeuvre met geroosterd brood gegeven kunnen worden:

1. Garnalen met Spaansche peper en peterselie;
2. eieren met ansjovis;
3. tomatensla;
4. gevulde olijven;
5. komkommers;
6. stukjes harde boter;
7. halve maantjes geroosterd brood.

### Bereiding:

1. De garnalen wasschen in azijn met water. Ze als een bergje op het sambalschaaltje plaatsen, een weinig azijn er over gieten, een rand fijne peterselieblaadjes er om leggen en alles bestrooien met fijngehakte Spaansche peper.

2. De eieren (2 b.v.) 10 min. koken, de dooiers er uit nemen en deze vermengen met ansjovisboter (zie gev. olijven); dit mengsel in het midden van het schaalteje plaatsen, de filets van de ansjovis er over heen leggen en het afmaken met in stukjes gehakt eiwit.

3. De tomaten over de breedte in schijven snijden, deze voorzichtig met een lepel olie en een lepel azijn als sla aanmaken, ze daarna op het schaalteje leggen en bestrooien met gehakte peterselie.

4. Tien à twaalf olijven zoo schillen, dat de schil in zijn geheel blijft. Deze zooveel mogelijk in zijn vroegeren vorm terugbrengen en vullen met een stukje ansjovisboter.

5. Sambal (d.w.z. draden) van komkommers maken deze als sla met olie, azijn, peper en zout aanmaken en er een rand van fijngevreven Spaansche peper om leggen.

6. De boter een paar uren op ijs leggen en er dan met een lepeltje of een klein vormpje balletjes van maken en deze op elkaar gestapeld op het schaaltje plaatsen. Dit pas op het laatste moment doen in Indië, voor het spoedig zacht worden van de boter. In plaats van balletjes boter te maken, kan men ook gespoten boter nemen.

7. Halve maantje oud brood op de gewone wijze roosteren en netjes gearrangeerd op het middelste schaaltje plaatsen.

Een sambalbak leent zich uitstekend voor het opmaken van dezen schotel.

### **Oesters.**

Men rekent 6 oesters per persoon. Ze worden gepresenteerd met geroosterd brood en partjes citroen.

### **Kaviaar.**

Kaviaar wordt in de pot of het blikje waarin het geconserveerd is, gepresenteerd. Men vouwt er netjes een papieren vingerdoekje om en geeft er bij sneedjes geroosterd brood en partjes citroen.

### **Radijzen.**

De langwerpige radijzen zijn het meest geschikt. Zij worden van de lange wortel en de grootste blaadjes ontdaan. Een paar kleinere blijven er aan, om ze aan te vatten. Verder wast men ze goed — laat ze uitdruipen en schikt ze op een schoteltje.

### **Ansjovis.**

Eenige uren de ansjovis in telkens ververscht water laten uittrekken. Ze vervolgens van schubben en graten ontdoen, laten uitlekken en ruitsgewijze op een schaalte schikken.

### **Ansjovisbroodjes.**

- 8 dunne langwerpige reepjes oud brood.
- 2 hardgekookte eieren.
- 8 stuks ansjovis uit het zout.
- 1½ eetlepel dragonazijn.
- 1½ „ slaolie.
- fijngehakte peterselie.
- kappertjes of augurken.
- wat mosterd, peper en zout.

**Bereiding.** De eierdooiers door een fijne zeef wrijven en ze vermengen eerst met olie en daarna met azijn, mosterd, gehakte peterselie, peper en zout.

Het brood roosteren en zorgen dat de sneedjes gelijkmatig lichtbruin van kleur zijn.

De ansjovis weken in melk en ze vervolgens van de graat ontdoen.

De sneedjes brood bedekken met de saus, ze garneren met fijngehakt eiwit, kappertjes of stukjes augurk en op elk sneedje een opgerolde ansjovis plaatsen.

In plaats van ansjovis kan men sardines nemen, doch dan worden de sardines direct op het brood gelegd en met de saus bedekt en verder de bovenzijde gegarneerd.

### **Ansjovisbroodjes.**

- 6 stuks ansjovis.
- 50—80 gr. boter.
- wat cayennepeper.
- oud brood.

**Bereiding.** De ansjovis eenige uren in melk en water laten uittrekken. Vel en graten verwijderen en dan de visch met een deel van de boter door eene zeef wrijven. De rest van de boter tot room roeren en bij de gezeefde massa voegen. Dunne langwerpige reepjes geroosterd brood dik er mee besmeren en den bovenkant versieren met kappertjes, stukjes eigeel, Spaansche peper enz.

---

### **Oeufs farcis aux crevettes.**

5 hardgekookte eieren.  
 2 eetlepels gekookte garnalen.  
 2 rauwe eierdooiers.  
 1 d.L. slaolie.  
 1 lepel kruidenazijn.  
 wat mosterdpoeder, peper en zout.  
 peterselie.  
 oud brood.

**Bereiding.** De eieren 10 min. koken, ze daarna  $\pm$  15 min. in koud water leggen, schillen, in de lengte doormidden snijden en de dooiers er uit nemen.

Mayonnaise maken van de rauwe eierdooiers, slaolie, azijn, mosterd, peper en zout, hierbij voegen de garnalen en met deze farce de halve eieren gebombeerd vullen.

Op een ronden schotel in het midden een stuk brood plaatsen, in den vorm van een zeer sterk afgeknotten kegel. Hier en daar er stukjes uitsnijden zóó, dat de eieren er tegen aan kunnen liggen en men dus een torentje van gevulde eieren krijgt.

Het eigeel nu door eene zeef wrijven, zoodat men als 't ware eierversmeccelli krijgt (zijn de eieren te hard gekookt dan lukt dit niet, want dan worden het allemaal kruimels) en hiermee voorzichtig het brood tusschen de eieren bedekken.

De schotel met takjes peterselie versieren.

---

# Soepen.

---

De soepen worden verdeeld in bouillon — en magere of vastensoepen.

Voor de eerste soort is het hoofdbestanddeel bouillon -- in dit geval een aftreksel van vleesch. Goede bouillon wordt verkregen door zeer fijn gesneden (of gehakt) vleesch op te zetten met koud water en zout, het langzaam te verwarmen en 't minstens 2 uren in een goed gesloten pan zachtjes te koken. Om den smaak te verhoogen worden meegekookt 1 wortel, 1 lobak, 1 takje peterselie. In geen geval mag er tusschentijds water bijgegoten worden, men krijgt dan nooit den gewenschten geurigen smaak.

Voor lichte soepen gebruikt men kippen, voor andere schenkelvleesch, poulet of beenderen.

Dikwijls wordt de voedingswaarde van bouillonsoepen overschat. Een klein gedeelte van de voedzame bestanddeelen van het vleesch (de eiwitstoffen) is oplosbaar in koud water, maar ook deze stollen bij verhitting, evenals de in het vleesch achtergeblevene. Als het kookpunt bijna bereikt is, komen zij als het bekende „schuim”, aan de oppervlakte. Verwijdert men dit, dan ontnemt men aan den bouillon nog het voornaamste van de weinige voedende bestanddeelen, die hij bezit. De eigenlijke voedingswaarde, ook van deze soepen, wordt bepaald door hetgeen er in gegeten wordt, vleesch, rijst, vermicelli, enz.

Toch wordt bouillon zeer dikwijls aan zieken en herstellenden voorgeschreven, doch dit gebeurt hoofdzakelijk om de opwekkende werking, die de geurige en extractiefstoffen uitoefenen en die den eetlust bevorderen.

't Eenvoudigste is om, tegelijk met de soep, ook het vleesch op te eten. Maar — houdt men hiervan niet — dan is het toch zeer verkeerd om het uitgekookte soepvleesch weg te gooien. 't Bezit nog bijna al zijne voedingswaarde — geur en smaak heeft het echter verloren. Maar — met hulpmiddelen als uien, kerrie, soja e. a. kan men, zelfs van soepvleesch, nog een zeer goed smakend gerecht bereiden.

Beenderen bevatten veel lijm — en lijmstoffen hebben vrij groote voedingswaarde. Voor fijnere soepen kunnen nooit beenderen gebruikt worden.

Sommige soepen moeten ontvet worden. Heeft men een koele bewaarplaats en voldoende tijd er voor, dan kan men wachten tot het vet gestold is. 't Kan dan gemakkelijk verwijderd worden. De laatste sporen van vet worden door den Franschen kok met een vloeipapier van de warme soep opgenomen.

Voor soepen waarin niet de bouillonsmaak, maar de geur van diverse kruiden b.v. overheerschend is, kan uitstekend vleeschextract gebruikt worden; voor donkere soepen: Liebig (groote theelepels op  $\frac{1}{2}$  L. water), voor lichte-Cibils (2 eetlepels op  $\frac{1}{2}$  L. water). Liebig's vleeschextract is flauw — Cibils vrij zout.

Feitelijk zeer inconsequent behooren de vischsoepen tot de magere soepen. 't Komt waarschijnlijk, doordat ze in de vastendagen gegeten mogen worden. Van graten, vellen en vischresten wordt een bouillon gekookt, welke vele lijmstoffen bevat, en die het hoofdbestanddeel levert voor de diverse vischsoepen. Men moet er om denken, dat het water, waarin de visch gekookt is, vrij zout is.

Macaroni, sago, boonen, aardappelen, tomaten, wijn, bier en vruchten zijn verder eenige ingrediënten voor de magere soepen. Over 't algemeen vereischten deze

meer kooktalent dan de bouillonsoepen. Samengesteld uit stoffen, die dikwijls weinig of geen smaak hebben, krijgen ze geur en smaak door toevoeging van verschillende specerijen, kruiden en — boter. Nu moet men van deze smaakjes de juiste hoeveelheden nemen — zoowel het te veel als te weinig schaadt. Door het laten fruiten in boter van uien en kruiden wordt de geur zeer verhoogd. Het zoogenaamd „afmaken” met een stuk boter moet altijd op het laatste moment geschieden. Blijft de soep hierna nog eenigen tijd staan, of wordt ze weer opgewarmd, dan scheidt zich de boter af en komt als een laagje bovendrijven. Dit mag niet.

Vele magere soepen, met name de erwten- en boonsoepen, hebben eene vrij groote voedingswaarde.

Wijn, bier en vruchtensoepen worden als zoodanig weinig door Nederlanders gegeten. Bij wijze van toespijs worden ze nog wel eens gebruikt. Volledigheidshalve hebben wij een paar recepten opgenomen.

Men onderscheidt de soepen ook nog in heldere — en gebonden soepen. De eerste moeten geheel doorschijnend en niet (of zeer weinig met wat sago) gebonden zijn. Een dikwijls voorkomend bindmiddel voor de tweede soort is bloem, die met de gesmolten boter op het vuur vermengd wordt en waarbij langzamerhand de bouillon wordt gevoegd. Hierbij moet men er op letten nooit eerder weer vocht bij te doen vóórdat het weer eene geheel gelijke massa is geworden. Is eene bruine soep te licht van kleur, dan kan men dit verbeteren door toevoeging van wat caramel, soja of bruin van jus. Gebonden soepen mogen vooral niet te *dik* zijn.

Soep moet *warm* voorgediend worden. De borden moeten niet te vol wezen, de randen geheel schoon zijn. Men rekent  $1\frac{1}{2}$  L. voor 6 personen, ook wel 2 d.L. per hoofd.

*Bouillon* = water, waarin vleesch, visch, schaaldieren of groenten afgekookt zijn.



*Bouquet garni* = takje thijm, laurierblad, 1 takje peterselie.

*Caramel* = zwart gebrande suiker, vermengd met kokend water. Ook bruin gebrande suiker voor noga, enz.

*Vleeschextract* = sterk ingekookte bouillon, waaraan alle lijm- en eiwitstoffen ontnomen zijn. 't Heeft bijna geen voedingswaarde en kan alleen als opwekkend middel dienst doen.

### Bouillon (voor soepen).

#### I.

750 gr. schenkelvleesch of poulet.

2 L. water.

10 gr. zout.

**Bereiding.** Het vleesch wasschen, in kleine stukjes snijden, en opzetten met koud water en zout. Langzaam verwarmen en in een goed gesloten pan 3 à 4 uren rustig laten doorkoken. Zorgen dat er niet te véél verdampst: er moet  $1\frac{1}{2}$  L. soep overblijven.

Om een helderen bouillon te verkrijgen, giet men de massa door een goed uitgespoelden doek; de verkregen vloeistof moet volkomen doorschijnend wezen.

#### II.

2 kleine kippen.

2 L. water.

10 gr. zout.

**Bereiding.** De kippen wasschen en in stukken hakken. Verder op dezelfde wijze als in het vorige recept gezegd is.

Deze bouillon wordt gebruikt voor lichte soepen, vermicelli-soep, enz.

#### III.

Als vloeistof voor vegetarische soepen en sauzen.

Versche groenten als: 4 à 5 worteltjes,  $\frac{1}{2}$  eetlepel ge-

snipperde ui, weinig spinazie en postelein, 3 takjes peterselie, 1 takje selderij, 2 laurierbladeren, wat thijm, 1 stukje foelie.

25 gr. boter.

1½ à 2 L. water.

20 gr. rijst.

5 gr. zout.

**Bereiding.** De groenten wasschen en snijden en daarna in de boter licht fruiten met de gewasschen rijst. Na ± 20 min. het water en het zout toevoegen en alles een half uur in een goed sluitende pan koken. Dan de bouillon zeven en als grondstof voor soepen en sauzen gebruiken. Groenten en kruiden kan men naar smaak wijzigen. Van veel belang is het, ze lang in de boter te laten trekken.

Wil men de soep of saus *donker* hebben, dan fruit men groenten en rijst wat langer, waardoor het afkooksel gekleurd wordt.

### Groentensoep.

750 gr. rundvleesch.

2 L. water.

12 gr. zout.

60 gr. rijst.

prei of ui, worteltjes, postelein, peterselie, selderij.

**Bereiding.** Op de gewone wijze zorgen voor een geurigen bouillon. Hierin gedurende ½ uur de gewasschen rijst en de schoongemaakte en netjes gesneden ui, worteltjes enz. koken. Selderij en peterselie wasschen en zeer fijn hakken, deze even voor het opdoen toevoegen. Ter wille van de kleur mogen deze groenten nooit meekoken.

### Vermicellisoep.

- 2 kleine kippen.
- 2 L. water.
- 35 gr. vermicelli.
- 1 ei.
- 12 gr. zout, 1 klein stukje foelie.

**Bereiding.** Van de kippen de borststukken afsnijden en dit vleesch tot gehakt maken. Verder de kippen stuk hakken en op de gewone wijze bouillon maken. Als deze klaar is, hem zeven en in den bouillon de vermicelli ( $\frac{1}{2}$  uur) en de op de gewone wijze aangemaakte balletjes gehakt (10 min.) gaarkoken.

In de soepterrine een ei kloppen en hierbij onder voortdurend roeren, bij kleine gedeelten, de soep voegen.

---

### Sagosoep.

- $1\frac{3}{4}$  L. bouillon (van 750 gr. rundvleesch).
- 35 gr. Siamsago.

**Bereiding.** Den bouillon opzetten met de onaangemengde sago en zoo lang koken tot de korrels doorschijnend zijn.

---

### Tapiocosoep.

- $1\frac{3}{4}$  L. bouillon.
- 35 gr. tapioco.

**Bereiding.** Als sagosoep.

---

### Macaronisoep.

- $1\frac{3}{4}$  L. bouillon.
- 50 gr. macaroni.
- een klein stukje foelie.

**Bereiding.** De macaroni in kleine stukjes breken, wasschen en  $\pm \frac{1}{2}$  uur in den bouillon koken.

**Juliennesoep.**

750 gr. rundvleesch.

1 groote kip.

2½ L. water.

12 gr. zout.

6 kleine worteltjes.

1 lobak.

wat kleine erwtjes uit peulen of doperwtjes.

3 preitjes.

selderij.

**Bereiding.** Vleesch en kip fijnhakken, opzetten met koud water en zout en zóó lang koken tot men een zeer geurigen bouillon heeft. Vervolgens deze zeven. De soep moet lichtgeel van kleur en geheel doorschijnend zijn.

De groenten in kleine lange reepjes snijden en ze afzonderlijk in wat bouillon koken. Als ze gaar zijn, ze aan de soep toevoegen. 't Laatst de kleine heele blaadjes of zeer fijngehakte selderij er bij doen.

Men kan deze soep binden met een heel klein beetje sago.

**Kerrysoep.**

1½ L. bouillon (van kip of rundvleesch).

1½ d.L. melk.

2 eierdooiers.

1 stukje Spaansche peper.

1 ui.

1¼ eetlepel kerry.

50 gr. bloem.

50 gr. boter.

**Bereiding.** In een pan de boter smelten en hierin gedurende eenigen tijd ui, kerry en Spaansche peper zachtjes fruiten. Dan bloem toevoegen en langzamerhand den bouillon. De soep ± 10 min. goed laten doorkoken, vervolgens zeven en afmaken met de gekookte melk en de eierdooiers.

Bij deze soep kunnen gepresenteerd worden dobbelsteentjes gefruit brood, stukjes harde eieren of kleine balletjes gebraden kippengehakt.

---

### Londonderrysoep.

- 1 $\frac{3}{4}$  L. bouillon.
- 1 stukje foelie.
- 2 theelepels kerrypoeder.
- 4 eierdooiers.
- 1 d.L. melk.
- $\frac{1}{3}$  Spaansche peper.
- $\frac{1}{2}$  d.L. witte wijn (graves) of madera.
- $\frac{1}{2}$  blikje champignons.
- uien.
- 50 gr. bloem.
- 50 gr. boter.

**Bereiding.** Den bouillon trekken met de foelie. De boter smelten, hierin licht fruiten de fijngesnipperde ui, Spaansche peper en kerry en hierbij de bloem voegen. Langzamerhand den bouillon er bijgielen, de soep  $\pm$  15 min. goed laten doorkoken, ze ontvetten, zeven, weer opkoken en afmaken met melk, eierdooiers, wijn, champignons en champignon-nat.

---

### Witte ragoutsoep.

- 1 $\frac{1}{2}$  L. bouillon.
- 2 d.L. melk.
- 2 eierdooiers.
- $\frac{3}{4}$  d.L. witte wijn.
- $\frac{1}{2}$  blikje champignons.
- fijne peper.
- balletjes gehakt van 1 kip.
- 50 gr. bloem.
- 60 gr. boter.

**Bereiding.** Bloem en boter dooreenroeren, peper er in doen, hierbij langzamerhand den bouillon voegen, en de soep  $\pm$  10 min. laten koken.

Op de gewone wijze kleine balletjes gehakt en die afzonderlijk gaar koken. Ze dan in de soep doen en deze afmaken met melk, eierdooiers, wijn en champignons.

### Koolsoep.

Ruim  $1\frac{1}{2}$  L. heldere bouillon (van rundvleesch).  
 $\frac{1}{2}$  witte kool.  
 45 gr. Siamsago.  
 60 gr. boter.  
 zout, een weinig kerry.

**Bereiding.** De kool heel fijn snijden en met de kerry in de boter licht fruiten  $\pm$  15 min., dan een paar lepels bouillon er bijvoegen en hierin de kool gaar smoren. Vervolgens de rest van den bouillon er bij doen, de onaangemengde sago en de soep roerende, zoo lang koken tot de korrels doorschijnend zijn.

### Aspergesoep.

$1\frac{1}{2}$  L. geurige, heldere bouillon (van kip).  
 1 blikje stoofasperges.  
 30 gr. bloem.  
 100 gr. boter.  
 $1\frac{1}{2}$  d.L. melk.  
 1 of 2 eierdooiers.

**Bereiding.** De asperges uit het blik nemen en de punten ter lengte van 2 à 3 c.M. er afsnijden en afzonderlijk houden. Het overige met het aspergewater opzetten en goed laten koken, zoodat de asperges heel zacht geworden zijn, dan alles door eene fijne zeef (geen metalen) wrijven. In een pan 50 gr. boter en 40 gr. bloem dooreen roeren, hierbij voegen de asperge-purée, deze massa langzamerhand verdunnen met den bouillon. De soep  $\pm$  10 min. laten doorkoken, ze, als er klontjes in zijn, nog eens zeven, even voor het opdoen afmaken met melk, eierdooier, de overige ongesmolten boter en de aspergepunten, die afzonderlijk gewarmd zijn.

### Potage à la Jenny Lind.

- 1½ L. geurige, heldere bouillon (rundvleesch).
- 30 gr. crème de riz.
- 3 eierdooiers.
- 2½ d.L. gekookte melk.
- 1 theelepel suiker.
- 2 theelepels fijne witte peper.
- ½ geraspte muskaatnoot.
- 1 eetlepel zéér fijngehakte peterselie.
- zout.

**Bereiding.** Den gezeefden bouillon aan de kook brengen. De crème de riz aanmengen met wat koud water en hiermee den bouillon binden. Peper, suiker en notemuskaat toevoegen en de soep een paar minuten laten doorkoken. De eierdooiers zoolang kloppen tot ze er witachtig gaan uitzien, dan voorzichtig vermengen met de warme gekookte melk en met dit mengsel de soep afmaken. 't Laatst de fijngehakte peterselie toevoegen.

---

### Ossestaartsoep.

- 2½ L. bouillon (van 750 gr. rundvleesch).
- 1 ossestaart.
- worteltjes, ui, takje peterselie, thijm, laurierblad, peperkorrels.
- 60 gr. boter.
- 50 gr. bloem.
- 1 d.L. madera of roode wijn.
- cayennepeper.
- soja.

**Bereiding.** De staart wasschen en op de geledingen doorsnijden. Ze dan met de fijngesneden groenten en kruiden in een vrij grooten wadjang ± 20 min. langzaam bruin fruiten met 40 gr. boter. Dan ½ L. bouillon hierbij gieten en dit sterk laten inkoken tot b.v. 2 d.L. Vervolgens alles in eene grootere pan doen, den overigen

bouillon toevoegen en  $\pm$  2 uren de massa laten koken. De soep zeven en ontvetten. De 20 gr. boter en bloem in een wadjang bruin fruiten, een weinig bouillon hier bijvoegen en met dit mengsel de soep binden. Ze hierna nog  $\pm$  10 min. door laten koken en afmaken met madera, soja en cayennepeper.

Kleine stukjes vleesch van de staart kunnen in de soep gepresenteerd worden.

### Potage à la reine.

3 jonge kippen.

2 L. water.

2 worteltjes.

1 lobak.

zout.

20 gr. crème de riz.

3 eierdooiers.

1 d.L. melk.

Bereiding. De kippen roosteren, zóó dat ze licht goudbruin en gaar zijn. De borststukken er afnemen en bewaren om later in de soep te presenteeren. De rest in stukken hakken en opzetten met water, zout, in stukken gesneden wortel en lobak en alles minstens 2 uren in een goed gesloten pan koken. Er moet dan nog  $\pm$   $1\frac{1}{2}$  L. bouillon over zijn.

Den bouillon zeven.

Het vleesch van de kippen door een grove zeef tot purée wrijven, hierbij langzamerhand den bouillon en de melk voegen, alles onder voortdurend roeren aan de kook brengen, de met koud water aangemengde crème de riz toevoegen en de soep eenigen tijd zachtjes laten koken. Het schuim dat zich vormt verwijderen.

In de terrine de eierdooiers kloppen, bij kleine hoeveelheden al roerende de soep er bij gieten en het in kleine dobbelsteentjes gesneden wit vleesch van de borststukken er in presenteeren.



### Consommé aux oeufs pochés.

1½ L. heldere bouillon.

6 oeufs pochés.

**Bereiding.** Op de gewone wijze zorgen voor een helderen geurigen bouillon. In elk bord een netjes afgesneden oef poché (zie eiergerechten) presenteren.

### Erwtensoep.

$\frac{3}{4}$  L. spliterwten.

ruim 5 L. water.

600 gr. worst en spek of rundvleesch.

veel selderij, prei of ui.

zout.

**Bereiding.** De erwten wasschen en opzetten met koud water. Ze zoo lang koken tot de soep gebonden is, minstens 3 uren. De fijngehakte selderij en ui een paar uren in de soep meekoken, de stukken spek 1 uur, worst  $\frac{1}{2}$  uur. Heeft men een stuk rundvleesch dan dit direct met de erwten opzetten.

In plaats van verse groenten zijn ook uitstekend, de „groenten voor erwtensoep” uit blik, zooals ze door verschillende firma's in den handel worden gebracht.

### Schildpadsoep.

#### I.

2 L. bouillon (van rundvleesch of Liebig's).

50 gr. boter.

70 gr. bloem.

zout.

laurierblad, ui, 1 blikje truffelschillen, 50 gr.

rauwe ham.

$\frac{3}{4}$  d.L. roode port of madera.

cayennepeper.

**Bereiding.** De boter smelten en hierin fruiten fijn gesneden ham, ui, laurierblad en truffelschillen, dan de bloem toevoegen en als deze mooi bruin is, langza-

merhand den bouillon. De soep geruimen tijd zachtjes laten koken, ze dan zeven en afmaken met port en cayennepeper.

In deze soep kunnen vierkante stukjes kalfskop (uit blik) gepresenteerd worden.

## II.

$\frac{1}{2}$  blikje schildpadsoep.

$\frac{3}{4}$  L. bouillon (rundvleesch of van Liebig's extract).

1 blikje champignons.

2 hardgekookte eieren.

$\frac{1}{2}$  d.L. mader.

zout, peper.

maïzena.

**Bereiding.** De schildpadsoep uit blik verdunnen met den bouillon en het champignon-nat en even laten koken. Zoo noodig de soep binden met wat met koud water aangemengde maïzena, en ze afmaken met peper, champignons en mader. Stukjes hard gekookt ei er in presentieren.

### Bruine piquante soep.

$1\frac{3}{4}$  L. bouillon (van rundvleesch of Liebig's extract).

50 gr. boter.

60 gr. bloem.

1 stuk Spaansche peper.

uien.

laurierbladeren.

$\frac{3}{4}$  d.L. mader of roode wijn.

gehakt van 1 kip.

soja.

**Bereiding.** Uien, Spaansche peper en laurierbladeren eenigen tijd in de boter laten trekken, bloem toevoegen, alles bruin fruiten en langzamerhand den bouillon er bijgieten. De soep met de kruiden 20 min. laten koken, ze dan zeven en afmaken met de mader en de soja.

't Gehakt op de gewone wijze aanmaken, er balletjes van vormen, deze afzonderlijk gaarkoken en in de soep presentereen. Hierbij worden ook dobbelsteentjes gefruit brood gegeven.

---

### Bruine ragoutsoep.

- 1  $\frac{3}{4}$  L. bouillon (van tong of van Liebig's vleeschextract).
- 50 gr. boter.
- 60 gr. bloem.
- 1 uitje.
- 2 laurierbladeren.
- 4 kruidnagelen.
- 1 blikje champignons.
- $\frac{3}{4}$  d.L. mader.
- zout.
- soja.
- fijne peper.

**Bereiding.** De tong flink schoonmaken en gaarkoken in 2  $\frac{1}{2}$  L. water. Om den smaak van den bouillon te verhoogen kan hierin meegekookt worden een ui, worteltje, een paar takjes peterselie en wat thijm. Is het noodig, dan een weinig Liebig's extract er bijvoegen. Verder de soep op dezelfde wijze als de voorgaande maken.

In de soep worden gepresenteerd vierkante stukjes tong en als men wil — ook nog kleine balletjes kippengehakt.

---

### Jussoep.

- $\frac{3}{4}$  L. bruin van jus.
- 1 L. water.
- 2 uien.
- 20 gr. boter.
- 70 gr. rijst.
- foelie.
- kerry.
- gefruit brood.

**Bereiding.** Ui en kerry eenigen tijd in de boter fruiten, de ontvette jus en het water hierbij voegen met een stukje foelie. Hierin de gewasschen rijst gaar koken ( $\frac{1}{2}$  uur). De soep voordienen met dobbelsteentjes gefruit brood.

---

### Vischsoep.

- 2 ikan dorang of kakap ( $\pm$  800 gr.)
- 2 L. water.
- zout.
- foelie, peper.
- ui.
- kervel, peterselie.
- 3 eieren.
- 50 gr. bloem.
- 70 gr. boter.

**Bereiding.** De visch schoonmaken, wasschen en opzetten met koud water, foelie, zout en een uitje. Als de visch gaar is, het vleesch voor de helft er afnemen en hiervan vischgehakt maken, door het te vermengen met brood, 1 ui, fijngehakte peterselie en fijne peper. Van deze massa kleine balletjes vormen. De rest van het vleesch en de graten gebruiken om den bouillon te maken. Als deze goed van smaak is, hem zeven. De soep maken door 50 gr. boter en bloem dooreen te roeren en met den bouillon te vermengen. De balletjes er  $\pm$  5 min. in meekoken en de soep afmaken met de geklopte eierdooiers, de rest van de boter en de fijngehakte kervel en peterselie.

---

**Vischsoep.**

- 1½ L. vischbouillon.
- ¼ L. melk.
- 1 stukje foelie.
- fijne peper.
- 200 gr. garnalen.
- 50 gr. bloem.
- 100 gr. boter.
- citroensap.
- 3 eieren.

**Bereiding.** Op de gewone wijze zorgen voor vischbouillon (met foeliesmaak). Verder 60 gr. boter en 50 gr. bloem dooreenroeren en hierbij langzamerhand den bouillon en de melk voegen. De soep ± 10 min. koken en afmaken met de geklopte eierdooiers, peper, citroensap, de gekookte garnalen en boter.

---

**Spinaziesoep.**

- 1½ L. water of bouillon.
- 75—100 gr. spinazie.
- 60 gr. bloem.
- 65 boter.
- 1 à 2 eidooiers.
- 1 d.L. melk, zout, nootmuskaat.

**Bereiding.** De spinazie uitzoeken, wasschen en laten uitlekken. 20 gr. boter laten smelten, de spinazie er bij gedeelten in laten smoren. Dan het water en wat zout toevoegen en de spinazie hierin zachtjes zeer gaar laten koken. De spinazie door een zeef wrijven en weer vermengen met het nat. De overige boter en de bloem met iets nootmuskaat op het vuur dooreenroeren, hierbij langzamerhand het spinaziewater voegen, de soep laten doorkoken en ze bij het opdoen afmaken met melk en eidooier, goed dooreen geklopt.

---

**Posteleinsoep.**

$1\frac{1}{2}$  L. water, bouillon of posteleinnaat.  
 100—150 gr. postelein.  
 60 gr. bloem.  
 65 gr. boter.  
 1 à 2 eierdooiers.  
 1 d.L. melk.  
 zout.

Bereiding als spinaziesoep. De soep wordt echter niet gezeefd — de postelein blijft er, als blaadjes, in.

**Aardappelsoep.**

$1\frac{1}{2}$  L. water.  
 5 aardappelen.  
 50 gr. prei.  
 3 d.L. melk.  
 1 ei.  
 100 gr. boter.  
 zout, peper.

Bereiding. De prei fijnsnipperen en  $\pm$  10 min. heel licht in de boter fruiten, hierbij de aardappelen en het water met wat zout voegen en alles  $\frac{1}{2}$  uur koken. Dan de massa door eene zeef wrijven, bij de aardappel-purée het vocht en de melk voegen en de soep nog zoo lang koken tot ze gelijkmatig gebonden is.

De soep afmaken met eidooier, zout, peper, boter en als men wil — kervel of peterselie.

**Macaronisoep.**

50 gr. macaroni.  
 $1\frac{3}{4}$  L. water.  
 foelie.  
 zout.  
 20 gr. bloem.  
 60 gr. boter.  
 2 eieren.

**Bereiding.** De macaroni in stukjes breken, waschen en opzetten met koud water, foelie en zout. Als ze gaar is (na  $\pm \frac{1}{2}$  uur) de soep maken, door bij de dooreengeroerde bloem en 20 gr. boter, langzamerhand het macaroniwater te voegen, de massa 10 min. te koken en de soep af te maken met eierdooiers, de stukjes macaroni en de rest van de boter.

---

### **Bruine boonensoep.**

400 gr. bruine boonen.

$2\frac{1}{2}$  L. water.

1 ui.

1 stukje Spaansche peper.

zout.

$\pm$  30 gr. bloem.

$\pm$  30 gr. boter.

wat sago.

**Bereiding.** De boonen zeer gaar koken en door eene zeef wrijven. Deze purée verdunnen met het boonennat. Ui en Spaansche peper eenigen tijd in de boter laten trekken, bloem hierbij voegen en alles licht bruin fruiten, vervolgens de eerstgenoemde massa langzamerhand toevoegen en de soep nog eenigen tijd doorkoken en bij het opdoen even zeven.

---

### **Witte boonensoep.**

400 gr. witte boonen.

$2\frac{1}{2}$  L. water.

zout.

ui of prei.

fijne witte peper.

$\pm$  30 gr. bloem.

$\pm$  30 gr. boter.

1 d.L. melk.

**Bereiding.** Als bruine boonensoep, met dit verschil dat er voor gezorgd moet worden dat ui en bloem *licht* blijven bij het fruiten.

---

### Linzensoep.

1 $\frac{3}{4}$  L. water of bouillon.  
 ruim 100 gr. linzenmeel.  
 40 gr. boter.  
 zout.  
 wortel, selderij, enz.

**Bereiding.** De boter smelten, vermengen met het linzenmeel, hierbij voegen het water, zout, wortel, selderij enz. Alles te samen flink laten koken, de soep zeven en desverkiezend afmaken met wat melk.

---

### Tomatensoep.

1 Kg. rijpe tomaten.  
 60 gr. boter.  
 ruim 1 $\frac{1}{2}$  L. water.  
 4 lepels fijne tapioco.  
 3 lepels melk.  
 3 eierdooiers.  
 zout, peper, knoflook.

**Bereiding.** Mooie rijpe tomaten in tweeën of vieren snijden, even uitdrukken, zoodat het sap er uit loopt, ze vervolgens met de boter in een pan doen en  $\pm \frac{1}{2}$  uur hiermee zachtjes koken. Daarna water, zout, peper en 1 of 2 knoflookpitjes toevoegen en alles  $\frac{1}{4}$  uur koken. De massa door eene zeef gieten en (na de knoflookpitjes verwijderd te hebben) de tomaten als purée er doorwrijven. Alles weer aan de kook brengen, voorzichtig de tapioco er in strooien en als de soep weer kookt, ze zóó plaatsen dat zij het laatste kwartier beneden het kookpunt blijft. De eierdooiers kloppen, vermengen met



de melk en hiermee, en als het noodig is, zout en peper, op het vuur de soep afmaken; er voor zorgen dat de soep niet meer kookt.

---

### Melksoep.

1½ L. melk.  
2 eieren.  
± 20 gr. bloem.  
zout.  
suiker.

**Bereiding.** De eieren goed kloppen en met zoo-veel bloem vermengen, dat men een dik vloeibare massa krijgt. Deze door een zeefje in de kokende melk laten loopen en alles nog ¼ uur koken.

Afmaken met zout of suiker.

---

### Wijnsoep.

120 gr. Siamsago.  
1¼ L. water.  
± 100 gr. suiker.  
pijpkaneel, citroenschil.  
½ flesch roode wijn.  
150 gr. rozijnen.

**Bereiding.** De sago weeken en ze met hetzelfde water opzetten met de kaneel en citroenschil. De sago moet zóó lang koken, tot de korrels mooi opgezwollen en geheel doorschijnend zijn. Als ze bijna gaar zijn, de goed gewasschen rozijnen toevoegen en op het laatst de soep afmaken met wijn en suiker.

---

### Vruchtensoep.

Vruchtensoep wordt gemaakt door versche of geconserveerde vruchten te koken, ze daarna door eene fijne zeef te wrijven en de verkregen vruchtenpurée te ver-

dunnen met water of wijn. Voor den smaak kan men b.v. een stukje kaneel meekoken. De soep afmaken met suiker en citroensap naar smaak.

---

### Groentensoep.

1½ L. groentenbouillon (zie rec. bouillon III).

40 gr. rijst.

- versche groenten als: postelein, worteltjes, erwten, lobak, peterselie en selderij.

**Bereiding.** In den gezeefden bouillon de rijst en de gesneden groenten (met uitzondering van peterselie en selderie) ± ½ uur koken. Even voor het opdoen de fijn gehakte peterselie en selderie toevoegen.

---

### Bloemkoolsoep.

1½ L. water, waarin bloemkool gekookt heeft en dat niet te zout is.

80 gr. boter.

60 gr. bloem.

1 d.L. melk of room.

1 à 2 eierdooiers.

1 stukje foelie.

resten bloemkool.

**Bereiding.** Het bloemkoolnat even koken met het stukje foelie.

De mooie stukjes bloemkool bewaren en de overige tot purée wrijven.

60 gr. boter en 60 gr. bloem dooreen roeren, hierbij de bloemkoolpurée voegen en deze massa verdunnen met het bloemkoolnat en de melk. Alles ± 10 minuten laten koken. De stukjes bloemkool hierin verwarmen.

In de soepterrine eidooiers en boter goed dooreen mengen en er al roerende de warme soep bijgieten.

## Croquetten, ragoûts, schoteltjes, enz., die men na of in de plaats van soep geeft.

---

Zoowel voor diners als voor gewone maaltijden geven de volgende bladzijden recepten. Ook komen in deze rubriek voor, zoogenaamde restverwerkingen, omdat deze schoteltjes in den regel na — of in de plaats van soep gegeven worden. Vele kunnen ook met sla b.v. dienst doen als nagerecht van de rijsttafel.

Waar kaas gebruikt wordt, moet dit feitelijk zijn of Gruyère of Parmasaansche. Daar deze soorten echter nog niet geconserveerd naar Indië uitgevoerd worden, kan men als surrogaat altijd nemen *oude* zoetemelksche kaas.

In vele gerechten wordt gesproken van het vermengen van bloem en boter. Zie hiervoor hoofdstuk „Soepen”.

*Fruiten* — langen tijd kruiden enz. in boter laten trekken, zoodat de geur zich goed aan de boter meedeelt.

*Bruin of lichtbruin fruiten* — zóó lang fruiten tot de massa meer of minder donker getint is.

*Paneermeel* — gedroogd brood (of beschuit), dat fijn-gestampd en daarna gezeefd is.

*Paneeren* — iets eerst door geklopt ei en daarna door paneermeel halen. Om een korstje croquant te maken, voegt men een paar druppels slaolie aan het ei toe.

*Frituurvet* — olie, vet of boter of een mengsel van verschillende vetten, dat gebruikt wordt om croquetjes in te bakken. 't Is heet genoeg als er een blauwen damp af komt.

**Croquetten (6 à 8 stuks).**

- 1 kip  $\pm$  200 gr. gaar vleesch.
- 30 gr. boter.
- 15 gr. bloem.
- 2 eieren.
- 2 d.L. bouillon (met agar-agar  $2\frac{1}{2}$  d.L.)
- 3 bladen gelatine of  $\frac{1}{5}$  stang agar-agar.
- 3 gr. zout.
- (ui, laurierblad, 2 kruidnagelen, 1 tak peterselie,
- 1 klein stukje foelie, 1 worteltje).
- vet.
- paneermeel.
- peterselie.

**B e r e i d i n g.** De kip opzetten met kokend water, zout en de tusschen ( ) genoemde kruiden. Als ze gaar is, het vleesch er afnemen en dit in kleine stukjes hakken. Den bouillon, die lekker geurig moet zijn, zeven. Hiervan 2 d.L. nemen en er de gelatine in oplossen, of, als men agar-agar gebruikt,  $2\frac{1}{2}$  d.L. en hierin de gewasschen en in fijne stukjes getrokken agar-agar zóó lang koken tot ze geheel is opgelost. Boter en bloem in een pannetje dooreen roeren en hier langzamerhand den bouillon bijvoegen. De saus goed laten doorkoken, ze afmaken met 2 eierdooiers (het eiwit voor het paneeren bewaren) en het vleesch er in doen. Deze massa laten bekoelen. Vervolgens er langwerpige rolletjes van vormen, deze eerst door fijn paneermeel, vervolgens door eiwit met een paar druppels slaolie halen, daarna nog eens door paneermeel en ze bakken in kokend vet of een mengsel van olie en boter. De croquetten op een grof papier plaatsen om het overtollige vet er uit te laten trekken, ze in den vorm van een pyramide opstapelen op een schotel bedekt met een gevouwen vingerdoekje en den schotel versieren met gefruite peterselie.

Voor het fruiten van peterselie legt men eenige goed gedroogde takjes op den croquettenlepel en houdt ze even

in het warme vet. De peterselie moet dan mooi donkergroen van kleur en croquant wezen.

In plaats van kip kan men op dezelfde wijze croquetten van tong, hersens, garnalen of visch maken. Voor de laatste twee neemt men dan vischbouillon of alleen melk.

Resten van donker wild of eend b.v. kunnen uitstekend tot croquetten verwerkt worden. Men neemt dan altijd eene donkere saus. Ook is het typische van *wild*-croquetten, dat er champignons in moeten voorkomen.

### **Ham soufflé met madera-saus.**

200 gr. ham.  
 ± 100 gr. brood (oud).  
 1 ei.  
 $\frac{1}{2}$  lepel melk.  
 peper.

**Bereiding.** De ham tweemaal door den vleeschmolen malen. Het brood in kokend water weeken, daarna zeer droog uitdrukken en vermengen met de hammassa, het ei, de peper en de melk. Alles door eene fijne zeef wrijven. Een timbale-vorm met boter besmeren en met paneermeel bestrooien, en deze tot  $\frac{2}{3}$  van de hoogte met de massa vullen en de soufflé  $\frac{1}{2}$  à  $\frac{3}{4}$  uur au bain Marie koken. Als ze klaar is, de volgende saus er omheen gieten.

4 d.L. bouillon.  
 20 gr. bloem.  
 25 gr. boter.  
 1 lepel bruin van (kippe) jus.  
 soja.  
 $\frac{1}{2}$  d.L. madera.  
 ui, worteltje, peterselie.

**Aigrettes de tomates met kaassaus.**

10 gr. bloem.  
 10 gr. boter.  
 1 flesch tomatenpurée.  
 3 eierdooiers.  
 jus.  
 zout, cayennepeper.

**Bereiding.** Boter en bloem op het vuur dooreen roeren, tomatenpurée, jus, zout en peper toevoegen, de massa even laten doorkoken en vermengen met de flink geklopte eierdooiers. Hiermee kleine (gepaneerde) timbale vormpjes vullen en deze  $\pm$  15 min. au bain Marie koken.

15 gr. boter.  
 15 gr. bloem.  
 3 d.L. melk.  
 1 eidooier.  
 75 gr. oude geraspte kaas (\*).

**Bereiding.** Bloem en boter op het vuur dooreen roeren, hierbij voegen de melk en de kaas, alles flink laten doorkoken, afmaken met een eidooier en de saus door eene zeef over de aigrettes de tomates laten loopen.

**Cervelle à la Villeroy.**

$\pm$  250 gr. hersens.  
 2½ d.L. saus met gelatine of agar-agar als voor de croquetten, afgemaakt met een paar druppels citroensap.  
 paneermeel.  
 vet.

**Bereiding.** De hersenen ontdoen van het bloederige vel, ze een paar uren in koud water later staan en ze

---

(\*) De firma CROSSE en BLACKWELL brengt in flesschen in den handel geraspte Parmasaansche kaas, die waarschijnlijk ook wel in Indië verkrijgbaar zullen zijn.

vervolgens gaarkoken in water met zout en kruiden ( $\pm 20$  min.).

Op de gewone wijze de saus maken. Met de helft van de saus een schotel bedekken, dan hierop leggen stukjes hersens ( $3 \times 2$  c.M.) en deze weer met saus bedekken. Als de massa geheel stijf geworden is, er vierkante stukken uitsnijden ( $5 \times 2\frac{1}{2}$  c.M.), deze paneeren en als croquetten bakken en opdoen.

### Pasteitjes.

Feuilletédeeg uitrollen ter dikte van  $\frac{1}{2}$  c.M. Hiervan met een uitsteekvorm (of glas) het gewenschte aantal plakjes uitsteken en vervolgens evenveel, die iets kleiner moeten zijn, daar zij voor bedeksel moeten dienen. Een bakblik met bloem bestrooien, de beide plakjes deeg met water bestrijken en op elkander leggen, de bovenzijden met geklopt eigeel bestrijken en ze  $\pm 15$  min. bij vrij groote hitte bakken. Zijn ze mooi opgerezen en hebben zij de gewenschte kleur, dan het dekseltje er afnemen, het ongare deeg uit de binnenzijde van pasteitje en dekseltje schrappen en ze vullen met den een of anderen ragoût.

Vol au vent gaat op dezelfde wijze, alleen neemt men dan alles véél grooter.

### Fritures ( $\pm 16$ stuks.)

65 gr. bloem.

1 ei.

1 d.L. bier zonder schuim.

zout.

vet.

Bereiding. Het ei roeren met het zout, bloem er bij doen en langzamerhand, al roerende, het bier.

Het frituurijzer, dat altijd met vet ingesmeerd, moet opgeborgen zijn, eerst flink met grof papier afwrijven.

Het daarna in het pannetje met vet flink warm laten worden, het er uit nemen en omgekeerd houden voor het afdruipeu van het vet, het ijzer in het beslag (dat nu in een hoog potje moet gedaan zijn) dompelen en direct er weer uithalen. Door de hitte van het ijzer moet het beslag er direct op drogeu. Nu de frituur even in het warme vet houden en als ze mooi goudbruin is, er uitnemen en even op het papier laten uitdruipen.

Fritures kunnen gevuld worden met verschillende ragoûts.

### **Ragoût van tong, hersens of kip.**

1 tong.

gehakt van 1 kleine kip.

4 d.L. geurige bouillon.

2 d.L. melk.

2 eierdooiers.

$\frac{1}{2}$  d.L. witte wijn.

foelie, peterselie, peper, zout.

$\frac{1}{2}$  klein busje champignons.

40 gr. boter.

50 gr. bloem.

**Bereiding.** De tong flink schoonmaken en opzetten met kokend water, een stukje foelie, een takje peterselie en zout. Ze  $1\frac{1}{2}$  à 2 uur koken. (Tong is gaar als de huid gemakkelijk loslaat.) De tong schillen en in kleine vierkante stukjes snijden.

Het gehakt op de gewone wijze aanmaken, er knikker-groote balletjes van vormen en deze  $\pm$  10 min. in water of bouillon koken.

Den bouillon van de tong zeven en zoo noodig den smaak verbeteren met wat cibils. Verder op de gewone wijze een sausje maken van boter, bloem, bouillon, melk en champignon-nat, dit goed laten koken en het afmaken met de eierdooiers, de wijn, wat peper, de champignons, stukjes tong en balletjes gehakt.



### Bruine ragoût van tong.

- 1 tong.
- gehakt van 1 kleine kip.
- 6 d.L. geurige bouillon, iets bruin gekleurd door  
    Liebig's vleesch-extract of wat bruin van jus.
- 50 gr. boter.
- 60 gr. bloem.
- $\frac{1}{2}$  d.L. madera.
- $\frac{1}{2}$  busje champignons.
- 1 ui.
- peper.

**Bereiding.** Op de gewone wijze (zie vorig recept) de tong gaar koken. Voor deze ragoût de balletjes gehakt braden in plaats van koken.

De ui fruiten in de boter, bloem toevoegen en als deze mooi bruin is, den bouillon met het champignonnat. Verder de ragoût op de gewone wijze met de overige ingrediënten afmaken.

### Garnalen- of oester-ragoût.

- 40 gr. bloem.
- 50 gr. boter.
- 4 d.L. vischbouillon.
- 2 d.L. melk.
- 3 eierdooiers.
- foelie, zout, citroensap.
- 150 gr. gekookte garnalen.

**Bereiding.** Op de gewone wijze vischbouillon maken, en hierin een stukje foelie koken. Een sausje maken van boter, bloem, bouillon en melk, dit goed koken en afmaken met peper, eierdooiers en citroensap.

't Laatste de garnalen toevoegen. Deze niet meekoken.

Met deze ragoût fritures, schelpen of pasteitjes vullen.

**Kaaskanel met madera-saus.**

2 d.L. melk.  
 40 gr. bloem.  
 50 gr. boter.  
 3 eieren.  
 250 gr. oude geraspte kaas.

**Bereiding.** Van boter, bloem en melk eene dikke saus maken, hierbij voegen de geklopte eierdooiers, de geraspte kaas en het stijfgeklopte eiwit. Een puddingvorm of rijstrand met boter besmeren en hierin de massa ± 1 uur au bain Marie koken.

**Madera-saus.**

$\frac{1}{2}$  L. heldere, geurige bouillon.  
 25 gr. sago.  
 $\frac{1}{2}$  à  $\frac{3}{4}$  d.L. madera.

**Bereiding.** Met de koud aangemengde sago den kokenden bouillon binden en de saus afmaken met de madera.

**Kip of hersens in schelpen.**

400 gr. koude kip.  
 4 d.L. melk of bouillon.  
 20 gr. boter.  
 20 gr. bloem.  
 2 eieren.  
 1 eetlepel gehakte peterselie.  
 zout, peper, nootmuskaat.

**Bereiding.** Het vleesch fijnhakken. De boter smelten, hierin 20 min. de peterselie laten trekken en er vervolgens op de gewone manier met de overige ingrediënten een sausje van maken. Met deze massa de schelpen vullen, deze met wat paneermeel bestrooien en ze bij matige hitte bruin laten worden (± 20 min.).

**Rundvleesch in schelpen.**

- 400 gr. koud rundvleesch.
- 20 gr. boter.
- 2 d.L. bouillon met jus.
- ± 20 gram maïzena.
- 1 eetlepel fijngehakte peterselie, kerrie-poeder, ui, peper, notemuskaat.

**Bereiding.** Het vleesch fijnhakken. De ui en de opgegeven kruiden fruiten in de boter, vleesch, bouillon met jus toevoegen, alles samen ± 20 min. zachtjes stoven. Het nat binden met de aangemaakte maïzena en de schelpen met deze massa vullen.

**Visch in schelpen.**

- ± 300 gr. vischresten.
- 80 gr. boter.
- 5½ d.L. melk.
- 40 gr. bloem.
- ui, worteltje, sjalotje, wat peterselie, 2 kruidnagels, wat geraspte nootmuskaat.
- wat geraspte kaas.

**Bereiding.** In 20 gr. boter, ui, worteltje, sjalotje en peterselie licht fruiten ('t mag niet donker worden), hierbij de melk voegen en deze met de kruidnagelen, nootmuskaat en wat zout even doorkoken.

De saus maken door 30 gr. boter en 40 gr. bloem met de gezeefde melk dooreen te roeren — van het vuur af en de rest van de boter en de stukjes visch bijdoen en de massa over de schelpen verdeelen. De kaas er over raspen en de schelpen ± 15 min. met onder- en boven-vuur licht bruin laten worden.

**Pâte à frire.**

150 gr. bloem.

3 eieren.

2½ theelepel slaolie.

2¼ d.L. water.

6 gr. zout.

**Bereiding.** De bloem vermengen met de goed geklopte heele eieren, slaolie, water en zout; zorgen dat het eene gelijke massa is.

---

**Sole à l'Orly.**

2 tongen.

azijn, citroensap, peper, zout.

gehakte peterselie.

pâte à frire.

frituurvet.

**Bereiding.** De tongen fileeren. De filets oprollen en in dezen vorm 2 uren in eene marinade van azijn, citroensap, peper, zout en peterselie laten staan. Vervolgens ze even op eene zeef plaatsen, de rolletjes filet door een pâte à frire halen en ze als croquetten bakken en ook evenals deze opdoen met gefruite peterselie.

---

**Moëlle à l'Orly.**

3 mergpijpen.

pâte à frire.

frituurvet.

**Bereiding.** Voorzichtig het merg uit de pijpen nemen en het even laten opzwellen in kokend water. Ze verder door eene pâte à frire halen en als croquetten bakken en opdoen.

**Macaroni in schelpen.**

120 gr. fijne macaroni.  
 100 gr. ham.  
 120 gr. geraspte kaas.  
 1½ d.L. bouillon.  
 30 gr. boter.  
 paneermeel.

**Bereiding.** De macaroni gaarkoken in veel water met zout. Ze met de schuimspaan er uit nemen en vermengen met de geraspte kaas, de gehakte ham en den bouillon. Met deze massa de schelpen vullen, ze bestrooien met paneermeel, hier en daar een stukje boter plaatsen en op de gewone wijze bruin laten worden.

**Macaroni met ham en kaas.**

150 gr. macaroni.  
 100 gr. ham.  
 120 gr. geraspte oude kaas.  
 50 gr. boter.

**Bereiding.** De macaroni wasschen, in stukken breken, gaar koken in véél water met zout. In een vuurvast schoteltje de boter smelten, de macaroni met een schuimspaan uit het water nemen en bij de boter doen, de kaas er over strooien en, terwijl het schoteltje op eene warme plaats staat, met houten lepels de macaroni telkens oplichten, totdat de kaas gesmolten is. De gehakte ham toevoegen en zoo noodig, wat macaroni-water of bouillon. Het schoteltje bestrooien met paneermeel en het ± 15 à 20 min. bakken met onder en boven vuur.

### Macaroni met kip.

- 2 kippen.
- 250 gr. macaroni.
- citroensap, foelie, zout.
- 2 eieren.
- ± 5 gr. bloem.
- ± 10 gr. boter.

**Bereiding.** De kippen opzetten met ± 2 L. water en een stukje foelie. Als ze gaar zijn, de kippen er uit nemen en in den bouillon de macaroni gaarkoken.

De borststukken van de kippen in nette vierkante stukjes snijden, van het overige vleesch gehakt maken, hiervan kleine balletjes vormen en deze ± 2 min. koken.

Is de macaroni gaar en is er nog te veel nat op om alleen met eierdooier gebonden te worden, dan kan men wat bloem of sago door de dooiers doen.

### Kip met rijstrand en kerrysaus.

- 2 jonge kippen.
- 1 L. bouillon.
- zout.
- 100 gr. boter.
- 80 gr. bloem.
- 1 eetlepel kerrypoeder.
- 1 klein stukje Spaansche peper.
- 1 ui.
- 400 gr. rijst.

**Bereiding.** De pooten, borststukken en vleugels rauw van de kippen afnemen. De stukken inwrijven met citroen en wat zout en ze gaarsmoren in ± 50 gr. boter. De karkassen stuk hakken en hiervan bouillon koken; deze zeven. De boter die voor de kip gebruikt is en de rest van de boter smelten, hierin licht fruiten ui, Spaansche peper en kerry, bloem toevoegen en er op de gewone wijze met den bouillon eene saus van maken.

Deze flink laten koken en ze zoo noodig zeven. In de saus de stukken kip warmen.

Op de gewone manier droge rijst koken in bouillon of water, deze in een rijstrand drukken en storten. In het midden de stukken kip met saus plaatsen; de overige saus, die in eene sauskom er bij geïmpregeerd wordt, verdunnen met wat bouillon.

### Oeufs farcis à l'indienne.

6 eieren.

30 gr. boter.

300 gr. rijst.

$\frac{1}{2}$  L. kerrysaus (Zie rijstrand met poulet en kerrysaus).

zout, peper.

peterselie.

Bereiding. De eieren 10 min. koken, ze overlangs in tweeën snijden, de dooiers er uit nemen en deze fijnwrijven, met de boter, peper en wat zout. Met deze massa de eieren gebombeerd vullen.

De rijst koken in bouillon of water. Op het midden van den schotel een bergje van rijst maken, de gevulde eieren er netjes op rangschikken en de saus er rondom gieten. Als men wil, de schotel versieren met takjes peterselie.

### Vleeschkoekjes.

400 gr. koud vleesch.

3 eieren.

70 gr. oud brood.

1 ui, peterselie.

zout, nootmuskaat.

melk.

Bereiding. Het vleesch fijnhakken en vermengen

met het in melk geweekte brood en de overige ingrediënten. Ronde koekjes er van vormen, deze paneeren en in de koekepan aan beide zijden mooi bruin bakken.

### **Rijstrand of aardappel-purée met vleeschresten, met een bruine saus.**

500 gr. vleeschresten.

30 gr. boter.

50 gr. bloem.

uien.

8 d.L. jusresten met bouillon, kruidnagelen,  
laurierblad

1 lepel soja of Worcestershire-sauce.

**Bereiding.** Boter, ui en bloem mooi bruin fruiten, hierbij voegen den bouillon met jus. In deze saus het vleesch met de specerijen en de soja  $\pm \frac{1}{2}$  uur stoven, en opdoen met een rand rijst of aardappelpurée er om heen.

### **Filosoof.**

600 gr. vleeschresten (diverse soorten).

200 gr. uien.

2 d.L. bouillon of water en jus.

peper, zout.

30 gr. boter.

$\pm$  600 gr. aardappelpurée.

$1\frac{1}{2}$  d.L. melk.

paneermeel.

**Bereiding.** De ui fijnsnijden en gaarkoken in den bouillon, hierbij voegen het gesneden vleesch en wat peper en alles  $\pm$  15 min. stoven.

Op de gewone wijze purée maken, deze vermengen met melk, wat boter, zout en peper en ze laag om laag met de vleeschmassa in een vuurvast schoteltje plaatsen. De bovenste laag moet purée zijn. Hierop kleine stukjes boter leggen, er paneermeel overstrooien en het  $\pm \frac{1}{2}$  uur bij niet te groote hitte mooi bruin laten worden.



### Rijstrand met ragoût van champignons of gekookte eieren.

- 1 groot blik champignons.
- 6 d.L. champignonnat en melk of room.
- 50 gr. bloem.
- 80 gr. boter.
- $\frac{1}{2}$  d.L. witte wijn of wat citroensap.
- 2 eierdooiers, wat peper.

**Bereiding.** De champignons met het nat verwarmen.

Van boter, bloem, peper en champignonnat en melk op de gewone wijze eene saus maken en hierin de champignons  $\pm$  15 min. stoven. Op het laatst de geklopte eierdooiers toevoegen en wijn of citroensap.

Droge rijst of aardappel-purée in een rand doen — deze op den schotel storten en de ragoût in het midden plaatsen.

In plaats van champignons kan men b.v. nemen 5 of 6 hard gekookte eieren. Deze worden in partjes gesneden en  $\pm$  10 min. in eene saus gestoofd. Als vloeistof kan men dan gebruiken melk, waarin ui en kruiden gekookt zijn of bouillon van groenten.

---

### Navarin.

- 500 gr. rundvleesch.
- ui, lobak, witte kool.
- wortelen, selderij en peterselie.
- jus.
- kruidnagelen.
- sago.
- $\pm \frac{3}{4}$  L. water.
- 25 gr. boter.

**Bereiding.** De ui besteken met een paar kruidnagelen, de overige groenten in niet te kleine stukken snijden, ze, na het wasschen, goed laten uitdruipen en ze fruiten in de boter. Vervolgens hierbij voegen het in

stukken gesneden vleesch en water en alles gaar koken.  
 Wat jus toevoegen voor kleur en smaak en het vocht binden met wat sago.

---

### Bami.

- 4 stukken mi.
- 20 gr. reuzel.
- 250 gr. mager varkensvleesch.
- $\frac{1}{2}$  ui.
- 4 à 5 knoflookpitjes.
- $\frac{1}{2}$  theelepel gemberpoeder.
- $1\frac{1}{2}$  eetlepel soja.
- 8 à 10 takjes selderij.
- ± 30 peultjes.
- 2 sjalotten.
- 50 gr. garnalen.
- $\frac{1}{2}$  L. water.
- zout.
- 2 eieren.

**Bereiding.** De mi weeken, 2 à 3 uur. Het vleesch in kleine stukjes snijden en opzetten met kokend water en zout. Na een kwartier, mi, selderij, peulen en soja toevoegen.

Ui, sjalot, gemberpoeder en knoflook fruiten met de reuzel en vervolgens met het vorige mee laten koken.

Als alles gaar is, de gekookte garnalen toevoegen en de saus binden met wat sago.

Van de 2 eieren een Fransche omelet bakken, deze fijnhakken en er over strooien.

---

### Gevulde tomaten. 1.

- 6 tomaten.
- kippengehakt, 100 à 150 gr.
- 40 gr. boter.
- 1 sneetje brood.

fijngehakte peterselie en ui.

$\frac{3}{4}$  d.L. bouillon met jus.

2 eierdooiers.

zout, peper, paneermeel.

**Bereiding.** De tomaten even in kokend water laten staan en dan voorzichtig het huidje er af halen, vervolgens een kopje er afsnijden en de tomaten met een zilveren theelepeltje uithollen.

De farce maken door in  $\pm \frac{1}{3}$  van de boter de fijngesnipperde ui en peterselie zacht te fruiten en hierbij te voegen de bouillon. Het brood er in weeken en fijndrukken. Vervolgens deze massa vermengen met het gehakte vleesch, peper en zout, ze even laten stoven en van het vuur af nog een stukje boter ( $\frac{1}{3}$  deel) en de eierdooiers er doorroeren.

De tomaten met de farce vullen, zoodat deze bol er boven uitsteekt. De tomaten in een beboterd vuurvast schoteltje schikken, er wat paneermeel over strooien en de rest van de boter er gesmolten over gieten. Het schoteltje  $\pm 20$  min. bakken met onder en boven vuur. Bij het op tafel brengen er wat fijngehakte peterselie over strooien.

In plaats van tomaten kan men ook Bombay uien nemen, doch die moeten eerst vóór het vullen halfgaar gekookt worden.

## Gevulde tomaten. 2.

(koud gerecht.)

3 tamelijk groote tomaten.

6 oeufs pochés.

mayonnaise van 3 eierdooiers

met veel mosterd en kappertjes.

**Bereiding.** De tomaten doorsnijden en wat uithollen. In iedere halve tomaat een gepocheerd ei doen (zie rubriek eiergerechten) en dit bedekken met dikke mayon.

naise, waarin men vrij veel mosterd gedaan heeft (zie koude sausen).

Kappertjes er over strooien.

### Gevulde tomaten. 3.

8 tomaten.

50 gr. boter.

1½ sneedje brood.

fijngehakte peterselie en ui.

$\frac{3}{4}$  d.L. water.

1 ei.

2 eierdooiers.

zout, peper, citroensap, paneermeel.

**Bereiding.** De tomaten behandelen als in het vorige recept.

De farce maken door in  $\pm \frac{1}{3}$  deel van de boter de ui en peterselie te fruiten, hierbij het water voegen. Brood en het vruchtvleesch van 2 tomaten en hard gekookt ei en ui fijnmaken en verder het schoteltje afmaken als in het vorige recept.

### Gevulde komkommers.

4 komkommers.

250 gr. varkensgehakt.

250 gr. gehakt van kip.

ei, brood, peper, nootmuskaat, zout.

100 gr. boter.

**Bereiding.** Het gehakt op de gewone wijze aanmaken. De komkommers in de lengte doorsnijden, met een zilveren lepel voorzichtig het zaad er uitnemen en ze even opkoken in kokend water met wat azijn en zout. Dan de eene helft vullen met de gehaktmassa, de andere halve komkommer er over heen leggen en er draadjes omwinden om ze bij elkaar te houden. Van het overgebleven gehakt een bal vormen, deze in het midden van een vuurvast schoteltje plaatsen en de komkommers

er om heen schikken. Er wat paneermeel over strooien, ze telkens bedruipen, af en toe een klein beetje water toevoegen en ze  $1\frac{1}{4}$  à  $1\frac{1}{2}$  uur met onder en boven vuur bakken.

---

### Hamsoufflés.

125 gr. bloem.  
 50 gr. boter.  
 100 gr. magere ham.  
 75 gr. oude zoetemelksche kaas.  
 $2\frac{1}{2}$  d.L. water.  
 5 à 6 eieren.  
 peper, zout.

**B e r e i d i n g.** Water en boter verwarmen tot de boter gesmolten is. De bloem in eens er bij doen,  $\pm$  5 min. lang de massa op het vuur flink roeren tot de klontjes er uit zijn. Dan van het vuur af, kaas, peper, ham en zoo noodig zout toevoegen, dan weer de massa verwarmen, het deeg flink doorwerken om het zoo droog mogelijk te krijgen. Nu weer van het vuur af, een voor een de eieren er in werken, zooveel, tot het deeg als één massa van den lepel afvalt. De soufflés ter grootte van een duivenei in frituurvet bakken,  $\pm$  10 min. Als zij er in komen moet het vet lauw wezen en langzamerhand in temperatuur stijgen.

De soufflés opdoen op een gevouwen servetje, hoog opgestapeld en versierd met peterselie.

---

### Hambroodjes.

8 à 10 dunne sneedjes brood ( $3 \times 5$  c.M.)  
 zonder korst.  
 3 eieren.  
 150 gr. koude kip.  
 150 gr. ham.  
 10 gr. bloem.  
 10 gr. boter.  
 1 d.L. water of bouillon.

**Bereiding.** Een sausje maken van boter, bloem en bouillon, hierbij voegen het gehakte vleesch en de ham. Met deze massa de sneedjes brood beleggen en ze daarna weeken in de geklopte eieren, ze telkens bedruipen en zóó lang laten staan totdat al het vocht er in getrokken is. Daarna de broodjes door paneermeel halen en als croquetten bakken.

### Nierbroodjes.

- $\frac{1}{2}$  varkensnier.
- 150 gr. koude kip.
- $\frac{1}{2}$  eetlepel gehakte peterselie.
- 1 d.L. bouillon.
- ui.
- 2 eierdooiers.
- peper, zout, nootmuskaat.
- 12 reepjes oud brood.

**Bereiding.** Het brood fruiten of roosteren.

De nier opzetten met koud water, als dit kookt, het er afgieten en door nieuw vervangen. Hierin ook de ui gaarkoken. Vervolgens nier, vleesch en ui fijnhakken, vermengen met peterselie, bouillon en specerijen, de massa  $\pm$  10 min. stoven, het vocht binden met de eierdooiers en de sneedjes brood er mee bedekken.

### Garnalen côteletten.

- 500 gr. garnalen.
- 2 eieren.
- 4 d.L. melk of room.
- zout, peper, nootmuskaat.
- paneermeel.
- 100 gr. boter.
- 40 gr. bloem.

**Bereiding.** Van 50 gr. boter, 40 gr. bloem, specerijen, 4 d.L. melk op de gewone wijze een sausje maken.

De geklopte eierdooiers en de garnalen toevoegen. Van deze massa platte koekjes vormen, deze paneeren en in de rest van de boter bakken.

Een stukje macaroni — bij wijze van côtelet beentje er in steken.

### Kaas côteletten.

Als garnalen côteletten. In plaats van 500 gr. garnalen neemt men 350 gr. oude kaas, die men in kleine dobbelsteentjes snijdt.

### Kip met rijst.

- 2 kleine kippen.
- 80 gr. boter.
- 2 uien.
- 2 eetlepels soja.
- cayennepeper.
- beschuit.
- 300 gr. rijst.
- 2 eieren.

Bereiding. De kippen gaarkoken in water met zout. Als ze gaar zijn, ze trancheeren en stoven met  $\frac{2}{3}$  van de boter, soja en cayennepeper. Het nat binden met wat beschuitkruimels.

De rijst koken in den bouillon van de kippen ( $\pm 7$  d.L.) en vermengen met de geklopte eieren en de rest van de boter.

Dan onder in een vuurvast schoteltje de stukjes kip met de saus leggen, en dit bedekken met de rijst. Het schoteltje  $\pm 20$  min. bakken met onder en boven vuur.

# Vleeschsoorten.

---

Tengevolge van klimaat, voeding, wijze van slachten en afhouwen van de dieren, laat de kwaliteit van het vleesch menigmaal, vooral wat malschheid en smaak betreft, véél te wenschen over. De keus is zeer beperkt en men moet, daar vleesch om vele redenen een onmisbaar bestanddeel van de maaltijden uitmaakt, door smakelijke en variëerende bereidingen aan de genoemde gebreken tegemoet komen. Vóór alles moet men zorgen voor *goed* vleesch.

Goed vleesch moet voldoen aan de volgende eischen: het moet eene frissche, helderroode kleur en nagenoeg geen geur hebben, niet kleverig wezen en veerkrachtig zijn, d. w. z. drukt men er stevig met een vinger op, dan moet de indruk spoedig verdwijnen.

Vleesch kan schadelijk voor de gezondheid zijn, als het afkomstig is van zieke dieren, als het bedorven is of als het voor den mensch schadelijke parasieten bevat (blaaswormen, trichinen).

Voor het eerste gevaar kan alleen eene keuring van deskundigen, gevolgd door eene vernietiging van het afgekeurde vleesch, den verbruiker behoeden; het tweede en laatste kan door de huisvrouw zelf afgewend worden, als zij het vleesch goed keurt en bewaart en zorgt, dat vooral varkensvleesch goed gaar op tafel komt, daar reeds bij kookhitte de trichinen gedood worden.

Groot gevaar voor meer of minder ernstige vergiftigingen leveren de in blikken geconserveerde vleezen, met name de worstsoorten, op. Men keure deze scherp



of ze ook een eenigszins verdachten reuk hebben. Het buitenste laagje vet, dat in directe aanraking met het blik is geweest, moet verwijderd worden (zie conserveeren).

Vleesch is taai, als het nog niet „bestorven” is, d. w. z. wanneer het te spoedig na het slachten is afgehouden en zich uit het in het vleesch aanwezige clycogeen nog geen vleeschmelkzuur gevormd heeft. Ook is het taai als het sterk ontwikkeld bindweefsel bevat. Vandaar dat kloppen, waarbij het bindweefsel verscheurd en marineren, waardoor het een weinig opgelost wordt, krachtige hulpmiddelen zijn, benevens eene langere of kortere bereiding, om malscher vleesch te krijgen.

Door het braden worden in het vleesch de geurige stoffen ontwikkeld, die er den lekkeren smaak aan geven. De moeilijkheid van vleeschbraden is: te zorgen, dat het vleesch sappig blijft en dat er toch mooie jus gemaakt wordt. Men kan dit verkrijgen door het vormen van een gestolde laag eiwit aan de buitenzijde van het vleesch (het rondwentelen in heet vet), het te braden bij eene hooge temperatuur en het voortdurend met vet te bedruipen.

Jus is, in water opgelost, ontleed vet met bouillon.

Als het vleesch eenigen tijd gebraden heeft, zetten zich in het vet kleine, bruine stukjes af. Voegt men nu onder het braden telkens water toe, dan lossen deze hierin op, en krijgt men de bruingekleurde vloeistof onder en bovenop de laag vet.

Vleesch is gaar als men er gemakkelijk met de vork in en uit kan gaan en er, als het op een schotel geplaatst is, geen rood vocht meer uitloopt. Rundvleesch mag van binnen een weinig rauw zijn, varkensvleesch moet altijd volkomen gaar wezen.

Klein vleesch wordt dikwijls gepaneerd. Is het echter vet, dan is het beter om dit na te laten. Door de panade smelt het vet van het vleesch niet uit en al de brood-

kruimeltjes nemen vrij veel vet op, zoodat het dan moeilijk verteerbaar wordt.

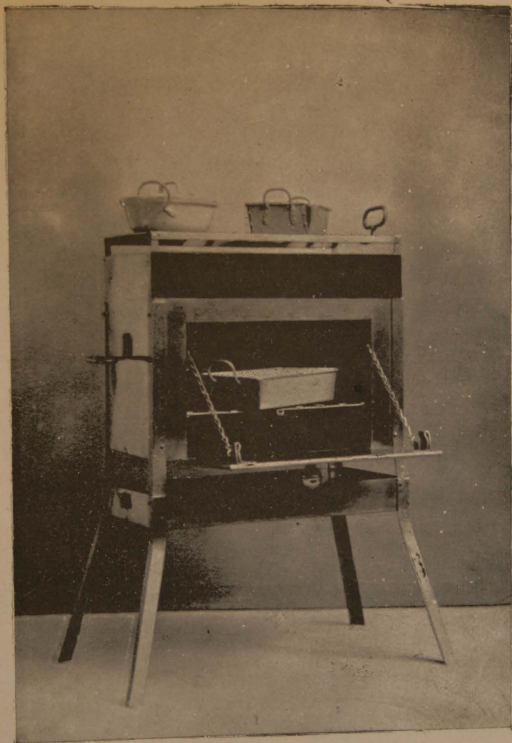
Vleesch wordt het beste bewaard in een ijskast of in een met azijn vochtig gemaakten doek. Pekel of azijn is een uitstekend conserveermiddel, maar uit het oogpunt van voedingswaarde niet aan te raden, daar er op deze wijze vrij wat voedzame bestanddeelen verloren gaan.

Rund- en varkensvleesch zijn wel de meest voorkomende vleeschsoorten. Daar echter tegenwoordig ook hier en daar kalfsvleesch te verkrijgen is, hebben wij volledigheidshalve ook daarvoor recepten opgenomen.

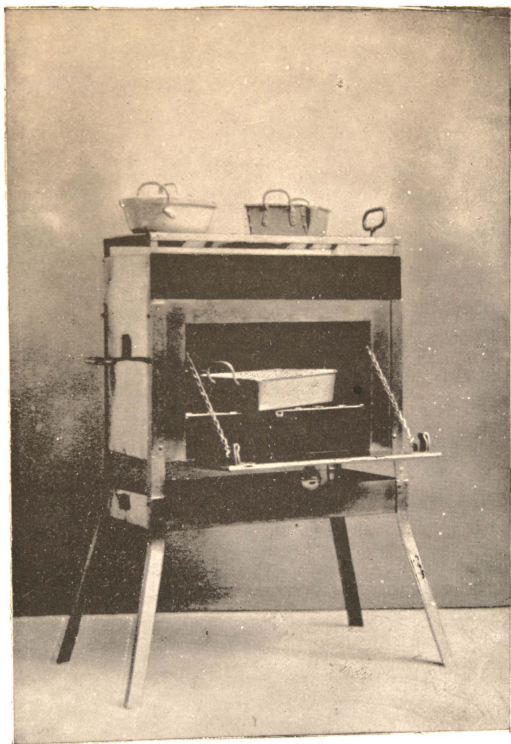
*Marineeren* — het vleesch eenigen tijd in eene zure vloeistof zetten, soms met verschillende kruiden. De marinade kan zijn — karnemelk, azijn met water of wijn met wat ui, peperkorrels, peterselie, thijm, laurierblad, Spaansche peper, dragon, sjalotten, zout. Men kan de marinade eerst koken met de verschillende kruiden, maar ze ook ongekoekt gebruiken. Men neemt er voor een goed sluitende pot en zorgt dat het vleesch geheel onder ligt.

In plaats van het te marineeren, kan men vleesch ook inwrijven met citroensap of tamarinde.

*Lardeeren* is het doorrijgen met reepjes spek. Men doet het bij mager vleesch. 't Is voor Indië zeer aan te bevelen. Het spek, dat men gebruikt, moet zéér vast wezen. Heeft men geen tijd er met eene lardeernaald kleine reepjes door te halen, dan neemt men een puntig, scherp mes en steekt dit vrij diep in het vleesch. In de gemaakte opening wordt dan een wigvormig stukje spek geduwd en deze bewerking op geregelde afstand herhaald. Nog eenvoudiger is om bij het braden stukjes spek of ham over en onder het vleesch te leggen.



*Houtskoolfornuis „Insulinde”.*



*Houtskoolfornuís „Insulinde“.*

# Vleesch braden.

---

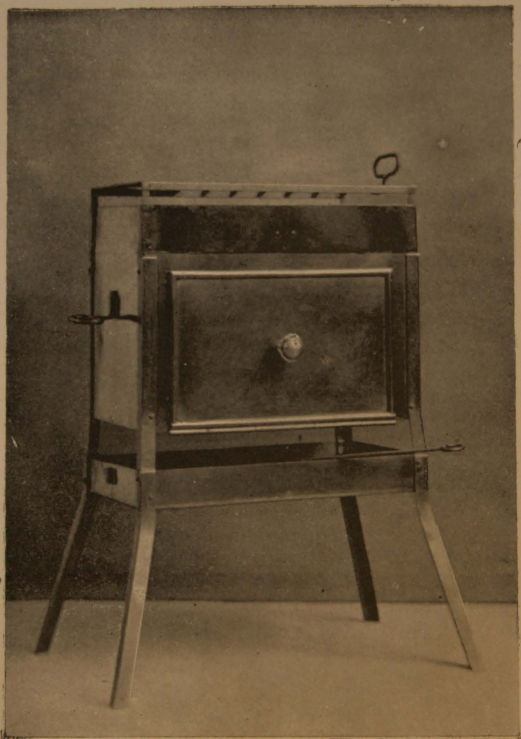
Het braden van vleesch kan boven op het vuur en in een oven geschieden. Om vele redenen verdient de laatste wijze de voorkeur. In de eerste plaats houdt men sappiger vleesch, doordat de groote hitte, die het vleesch aan alle zijden omgeeft, de buitenzijde doet stollen en verder is het economischer omdat, terwijl het vleesch in den oven braadt, voor andere gerechten van hetzelfde vuur kan worden geprofiteerd. Dit is met Hollandsche kachels het geval en ook met het Houtskoolfornuis „Insulinde”. Hieronder volgt de beschrijving, voorkomend in „In en om de Keuken” van Maart 1899.

— Door de firma Wed. J. T. Hunck en Zn. te Amsterdam, is in den handel gebracht het houtskoolfornuis „Insulinde”, ontworpen door mej. N. van Berkum, leerares aan de Haagsche Kook- en Huishoudschool. Het fornuis is speciaal ingericht voor Indië.

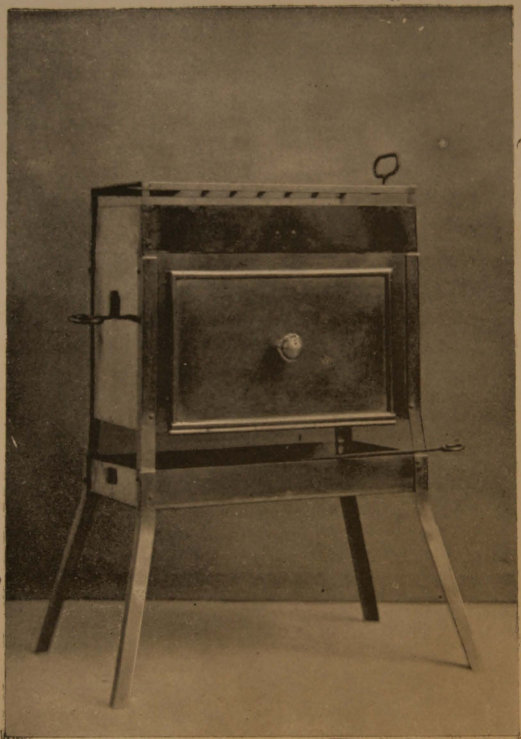
Het bestaat uit:

A. Een ijzeren *bak* op pooten. Hierin ligt een rooster voor de houtskool.

B. Een *oven*. Dit is een langwerpige vierkante trommel, die op pooten in bak A staat. Aan de voorzijde



*Houtskoolfornuis „Insuline“.*



*Houtskoolfornuis „Insuline“.*

is eene deur met veersluiting, zoodat zij geheel of gedeeltelijk gesloten kan worden. Voor de ventilatie is aan de achterzijde eene verstelbare schuif aangebracht. Bij den oven behooren een rooster en bakblik, die op verschillende hoogten ingeschoven kunnen worden.

C. Een *bovenrooster*. Aan den oven is aan de bovenzijde een opstaande rand, zoodat er een bak gevormd wordt. Hierin is weer een rooster aangebracht voor de houtskool, die den oven van boven verwarmen moet. Om nu van deze warmte meer partij te trekken, kan boven op het fornuis gezet worden een rooster op pooten van  $\pm 10$  c.M. hoogte. Hierin bevindt zich eene ronde opening voor een wadjan — aan de andere zijde kunnen 3 à 4 pannetjes geplaatst worden.

Geheel opgesteld heeft het fornuisje eene hoogte van  $\pm 90$  c.M. (zie afbeelding).

Uit elkander genomen wordt het verpakt in een kistje van  $60 \times 48 \times 36$  c.M.

De oven is heet genoeg om er vleesch in te braden, als na 5 min. een stukje wit papier goed bruin is.

Vóór het braden zorgt men dat eerst het vet *goed* warm is, legt dan het vleesch in de braadslee, overgiet het aan alle kanten met heet vet en schuift het in den oven. Om mooi vleesch en goeden jus te krijgen moet men voortdurend het vleesch bedruipen, pas water toevoegen als het vet bruin begint te worden, en dit alleen dan doen, als het vet zoo heet is, dat het goed sist als er water bij gedaan wordt.

Is het vleesch gaar en de jus nog te vet, dan zet men deze op het fornuisje, zoodat alle water verdampt en men weer vet met een hooge temperatuur verkrijgt. Dan weer al roerende er water bij doen.

Te licht gekleurde jus kan verbeterd worden, door toevoeging van wat Liebig's vleeschextract, Worcestershire of dergelijke saus.



Het braden van alle stukken groot vleesch gaat op dezelfde wijze, alleen de bereidingsduur verschilt.

### **Braadvleesch, ribstuk of rollade.**

1½ Kg. vleesch.  
150 gr. vet of boter.  
15 gr. zout.

**Bereiding.** Het vleesch goed afwrijven met een vochtigen doek en het daarna zouten. Het vet uitsmelten en goed warm laten worden. Het vleesch er in leggen en het omkeeren, zoodat het aan alle zijden met het heete vet in aanraking is geweest. Zoodra het in den oven staat, het geregeld bedruipen en — als het vet bruin begint te worden — telkens kleine hoeveelheden water er bij doen.

Men rekent voor een rollade b.v. 15 of 20 min. braadtijd voor elke 500 gr. vleesch, voor ribstuk en soortgelijke, niet dikke stukken 12 min. per 500 gr. Bij den geheelen braadtijd telt men dan 10 of 15 minuten op voor het afkoelen van den oven.

Braadt men het vleesch niet in den oven, dan laat men het eerst aan alle zijden flink bruin worden, voegt dan eene vrij groote hoeveelheid water toe en laat het vleesch hierin gaar koken. Voor „boven op” braden rekent men iets langer braadtijd dan voor in den oven.

Om rollade te maken, bestelt men bij den slager een lendestuk van de achterste ribben en een stukje haas. Het stuk vleesch moet ongeveer 2 X zoo lang als breed zijn. Nadat het met een doek afgewreven is, wordt er wat zout en fijne peper over gestrooid; het stukje haas wordt op eene der uiteinden gelegd en zoo de lap vleesch er om heen gerold. Voor de stevigheid steekt men er houten of metalen pennen door en bindt, om den vorm te behouden, touw er om heen.

### Gesmoord vleesch.

- 1½ Kg. braadvleesch.
- eenige schijfjes spek.
- 100 gr. rundvet.
- 12 gr. zout.
- peperkorrels.
- 2 kruidnagelen.
- 1 stukje gedroogde gember.
- 1 groote ui.
- 2 schijfjes citroen.
- roode wijn.
- aardappelmeel.
- water.

**Bereiding.** Het vleesch wasschen, afdrogen met een schoonen doek, flink kloppen, zouten en in bloem wentelen.

Op den bodem van een ijzeren pot eenige schijven spek leggen, hierbij voegen het uitgesmolten rundvet. Is dit warm genoeg geworden, dan het vleesch er in plaatsen en het, onder voortdurend bedruipen, aan alle zijden mooi bruin bakken met een croquant korstje. Vervolgens zooveel wijn en water toevoegen, dat het vleesch er halverwege in ligt, de opgenoemde specerijen er in doen en met een goed sluitend deksel het vleesch hierin gaar laten worden. Af en toe het eens keeren of bedruipen.

Op het laatst de saus ontvetten en zoo noodig binden met wat aardappelmeel.

Bij het opdoen, het gesneden vleesch bedekken met saus en de rest afzonderlijk in een sauskom presenteren.

Kleine heele gebakken aardappeltjes er bij presenteren.

### Runderlappen.

- 1½ Kg. braadvleesch.  
 100 gr. boter.  
     marinade van half azijn en  
     half water met kruiden.  
     ei, zout.  
     paneermeel.  
 ½ L. bouillon met jus.  
 1 d.L. marinade.

**Bereiding.** Van een stuk vleesch 3 c.M. dikke lappen snijden, deze wasschen en 5 à 6 uren marineeren. Ze vervolgens goed afdrogen, zouten, door eiwit en paneermeel halen en in een wadjan of koekepan aan beide zijden mooi donkerbruin bakken. Ze vervolgens 1½ à 2 uren stoven met de gemaakte jus, bouillon en een beetje van de gebruikte marinade.

### Biefstuk.

- 1½ Kg. biefstuk.  
 200 gr. boter.  
 15 gr. zout.  
     melk en water.

**Bereiding.** Den biefstuk schrappen, kloppen en zouten.

Wadjan of koekepan goed heet maken,  $\frac{2}{3}$  van de boter bruin laten worden, den biefstuk er in plaatsen en deze eerst aan den eenen en dan aan den anderen kant mooi bruin bakken. Onder het braden telkens kleine stukjes koude boter toevoegen om het te donker worden van de jus te voorkomen.

Als de biefstuk uit de pan is, de jus maken door eerst melk en daarna water bij de bruine boter te doen en de jus al roerende even laten koken. Biefstukjus moet mooi gebonden zijn.

Bij biefstuk worden gepresenteerd gebakken aardappelen.

### Duitsche biefstuk.

- 1 Kg. mager rundvleesch.
- 20 gr. zout.
- peper.
- 3 lepels melk.
- 200 gr. boter.

**Bereiding.** Het vleesch zonder vellen of vet zoo fijn mogelijk hakken, vermengen met zout, peper en melk, er ronde koekjes van vormen ( $\pm$  125 gr.) en met een lichten druk van het mes er ruitjes op vormen. De pan goed warm laten worden en als de boter bruin is, de biefstukjes er in leggen en ze aan beide zijden mooi bruin bakken. De jus afmaken als bij gewonen biefstuk en elk biefstukje garneeren met gefruite uien.

### Ossehaas.

Haas of filet is de spier, die aan de binnenzijde aan weerszijden van den wervelkolom ligt. 't Is zeer malsch vleesch, wanneer men het van alle vellen ontdaan heeft. Aan goeden haas moeten altijd de indrukken van de lendenbeentjes zichtbaar zijn.

- 1½ Kg. haas.
- 150 gr. boter.
- 12 gr. zout.
- 150 gr. hard spek.
- roode wijn of mader.

**Bereiding.** Den haas ontdoen van de vellen, overgieten met kokend water, zouten en lardeeren. Vervolgens als groot vleesch braden. Braadtijd  $\frac{1}{2}$  à  $\frac{3}{4}$  uur. De jus wordt onder het braden alleen met water afgemaakt en op het laatst nog gebonden met wijn of mader. Gebraden ossehaas moet van binnen licht rood gekleurd wezen en wordt in dikke schijven gesneden voorgediend.

Als saus kan er bij gegeven worden de jus, waarmee

hij gebraden is, of de een of andere donker gekleurde warme piquante saus.

Koude ossehaas wordt gegeven met mayonnaise, ravigotte saus e. a.

---

### **Filet à la Jardinière.**

gebraden ossehaas met jus.  
doperwten.  
worteltjes.  
stukjes bloemkool.  
aspergepunten, enz.

**Bereiding.** Een mooi gebraden ossehaas in schijven gesneden in het midden van een schotel leggen, zoo, dat hij zijn oorspronkelijken vorm weer heeft. Hierom de opgenoemde gestoofde groenten schikken, den ossehaas met wat (gebonden) saus bedekken en de overige jus er in een sauskom met aardappelen bij presentieren.

---

### **Filet à la Renaissance.**

1½ Kg. ossehaas.  
1 blikje artisjokken.  
doperwten.  
jonge prinsesseboontjes.  
1 flesch bloemkool.  
olie, azijn, peper, zout.  
gehakte peterselie.  
remoulade saus.  
bruine aspic.

**Bereiding.** Een koude gebraden ossehaas bedekken met een laag gehakte aspic en op het midden van een schotel plaatsen.

Artisjokken, doperwten, prinsesseboonen en bloemkool marineeren in olie, azijn, peper en zout. De artisjokken om den ossehaas leggen en op iederen stronk een hoopje

van eene der groenten leggen. Deze bestrooien met fijn-gehakte peterselie en de leemten tusschen de stronken aanvullen met gehakte aspic.

Er remoulade-saus bij presentereen.

---

### **Filet à la Quirinale.**

1½ Kg. ossehaas.

200 gr. boter.

6 à 7 sneedjes brood.

merg.

sauce aux fines herbes.

**Bereiding.** Den ossehaas in  $\pm$  2 c.M. dikke schijven snijden, deze kloppen, zouten en bakken. Ronde schijven brood van gelijke grootte uitsteken, deze mooi fruiten, in het midden uithollen en vullen met merg, dat uit de pijpen genomen en even in kokend water gekookt is.

Eene sauce aux fines herbes er bij presentereen.

---

### **Filet à la Portugaise.**

1½ Kg. ossehaas.

150 gr. spek (om te lardeeren).

12 tomaten.

1 blik champignons.

brood.

2 eieren.

peterselie.

200 gr. boter.

zout.

1 d.L. witte wijn.

**Bereiding.** De kopjes van de tomaten afsnijden en ze uithollen. Eene farce maken van brood, eieren, peper, zout en gehakte champignons en hiermee de tomaten vullen.

Den ossehaas lardeeren en braden met de kopjes van de tomaten, de jus afmaken met het nat van de champignons en witten wijn.

Als het vleesch klaar is, de gevulde tomaten  $\pm$  10 min. in de saus braden en ze rondom het vleesch op den schotel schikken. De jus zeven, zoo noodig een weinig binden met wat sago, en het vleesch er mee bedekken.

### Filet à la Clermont.

- 1½ Kg. gebraden ossehaas met piquante saus.  
 gebakken uitjes.  
 witte boonen.  
 tomatensaus.  
 worteltjes.

Bereiding. De gebraden ossehaas met saus bedekt op het midden van den schotel plaatsen.

De gekookte witte boonen bedekken met tomatensaus en met de gefruite heele uitjes en de worteltjes rondom het vleesch schikken.

### Filet à la Royale.

- 1½ Kg. ossehaas.  
 200 gr. boter.  
 eiergelei (van 3 eieren).  
 oud brood.  
 1 flesch truffels.  
 1 d.L. mader.

Bereiding. Den ossehaas in dikke ronde schijven ( $\pm$  7 c.M. middellijn) snijden, deze flink kloppen, zouten en op de gewone wijze in ruim boter bakken.

Even groote stukken brood nemen en deze mooi bruin bakken.

### **Blinde vinken van rundvleesch.**

1 K.G malsch rundvleesch.

150 à 200 gr. varkensgehakt.

zout, peper, kruidnagelen.

nootmuskaat gehakte peterselie.

3 d.L. bouillon.

eiwit.

paneermeel.

150 gr. boter.

**Bereiding.** Van het vleesch 1 c.M. dikke lappen snijden en deze in kleinere stukken ( $10 \times 5$  c.M.) verdeelen, ze vervolgens flink kloppen en wat zouten en in elk lapje vleesch een weinig sterk gekruid gehakt rollen. Een stukje dun touw er om binden, de rolletjes paneeren en met boter in de koekepan of wadjan mooi bruin bakken. De jus afmaken en in deze vermengd met den bouillon, de blinde vinken  $1\frac{1}{2}$  à 2 uren stoven.

### **Filet de boeuf à la Nivernaise.**

ossehaas met jus.

gestoofde kropjes sla.

gestoofde jonge worteltjes.

**Bereiding.** Als voor filet à la Jardinière den ossehaas braden. De groenten stoven. Aan beide zijden de kropjes sla leggen en aan de twee uiteinden een hoopje gestoofde worteltjes.

### **Ossetong.**

1 à 2 tongen.

saus.

**Bereiding.** De tongen flink schoonmaken met grof zout, ze vervolgens afspoelen in water en opzetten met kokend water en zout en ze 2 à  $2\frac{1}{2}$  uur koken. Tong



is gaar wanneer de huid gemakkelijk verwijderd kan worden. Tong kan met eene der volgende sauzen voorgediend worden: zure eiersaus, piquante-, ragoût-, champignons-, tomaten- en soubise-saus.

Koude tong wordt gegeven met mayonnaise- of ravigotte-saus. Bedekt men de tong op den schotel met saus, dan kan men deze vermengen met wat gesmolten aspic, dan glimt ze mooi.

Gerookte ossetong wordt evenals versche gekookt en gepresenteerd met eene madera-saus.

### Gehakt.

500 gr. rundvleesch.

250 gr. varkensvleesch.

80 gr. oud brood.

2 eieren.

zout, peper, nootmuskaat,

fijne kruidnagelen.

60 gr. boter.

Bereiding. Het vleesch afschrappen, van vellen ontdoen, in stukken snijden en 1 of 2 keeren door den vleeschmolen malen.

De korsten van het brood snijden, dit kruimelen en met een weinig gesmolten boter en wat water of melk warm maken tot men een dik papje heeft. Dit vermengen met 1 ei en 1 eidooier, zout en specerijen en deze massa goed met het gemalen vleesch dooreenwerken. Vervolgens er twee ballen van vormen, deze met het eiwit bestrijken en met paneermeel bestrooien en ze in den wadjan of in den oven braden als groot vleesch. De jus afmaken met water.

Braadtijd  $\pm \frac{3}{4}$  uur.

**Hâché.**

- 500 gr. vleeschresten.  
 2 d.L. bruin van jus.  
 3 d.L. water of bouillon.  
 $\frac{1}{2}$  d.L. azijn.  
 1 theelepel suiker.  
 4 uien.  
 1 lepel soja.  
 laurierblad, peper, kruidnagelen.  
 ± 15 gr. sago of aardappelmeel.

**Bereiding.** Het vleesch in stukjes snijden, de uien snipperen en opzetten met al de opgenoemde ingrediënten. Zóó lang alles zachtjes laten koken tot het vleesch matsch is en een geurigen smaak gekregen heeft.

Even voor het opdoen de saus binden met wat aardappelmeel of sago.

**Chateaubriands.**

- 2 K.G. ossehaas.  
 250 gr. boter.  
 20 gr. zout.

**Bereiding.** Uit een ossehaas 3 c.M. dikke ronde schijven snijden, deze flink kloppen, zouten en als kleine biefstukjes bakken. De jus als biefstukjus behandelen.

**Ossehaas in geleï.**

- $1\frac{1}{4}$  K.G. gebraden ossehaas.  
 ±  $\frac{3}{4}$  L. donkerbruine, doorschijnende aspic  
 (minstens 50 gr. gelatine per L. vocht).  
 hardgekookte eieren.  
 truffels, enz.

**Bereiding.** Een gebraden ossehaas eenige uren laten staan in een met veel kruiden gekookte marinade (weinig azijn). Dan de marinade zeven, er aan toevoegen

Liebig's extract, zoo noodig wat caramel, gelatine en eiwit en er op de gewone wijze aspic van maken. Hiermee den bodem van een langwerpigen vorm (model broodvorm) 1 c.M. mee bedekken. Als deze laag gestold is, er den ossehaas op leggen met de mooie zijde naar beneden. Vervolgens er voorzichtig zooveel gesmolten (niet warme) aspic bijgieten, dat zich aan iederen kant een geleilaag vormen kan. Alles zoo mogelijk op ijs laten bekoelen. Als de gelei stijf is, den vorm keeren en den schotel garneeren met gehakt ei, truffels, enz.

---

### Geperst vleesch.

- 1½ K.G. rundvleesch (lendestuk).  
 pekels met salpeter (pekels is goed, als  
 een aardappel er op drijven kan).  
 ½ L. geurige bouillon.  
 1 d.L. kruidenazijn.  
 20 gr. gelatine.  
 aspic.

**Bereiding.** Het vleesch 4 dagen pekelen. Er voor zorgen dat het telkens gekeerd wordt.

Den bouillon koken met allerlei kruiden, azijn toevoegen, de gelatine er in oplossen, de massa zeven.

Het vleesch in een vorm plaatsen, den bouillon er over gieten, een zwaar voorwerp op het vleesch zetten, het zoo 2 uren au bain Marie koken.

Als het een weinig bekoeld is, het gewicht er afnemen. Is de massa geheel koud geworden, dan het vet verwijderen, den vorm keeren en garneeren met gehakte aspic.

Om aspic er op te laten houden, doopt men een mes in warm water en drukt met dit warme mes de aspic tegen het vleesch aan. Hierdoor smelt er een weinig van, dat direct weer stolt zoodra het met het koude vleesch in aanraking komt. Op deze wijze blijft het aan het vleesch vastkleven.

---

## Hoofdkaa.

1 varkenskop.

1 K.g. mager rundvleesch of  $\frac{1}{2}$  runderkop.

1 kip.

500 gr. mager varkensvleesch.

$1\frac{1}{2}$  à 2 stang agar-agar.

40 gr. zout.

peper, gemalen kruidnagelen, nootmuskaat.

± 1 d.L. sterke azijn.

**Bereiding.** Den kop opzetten met ruim kokend water en zoo lang koken, totdat het vleesch gemakkelijk van de beenderen los laat. Het vleesch er warm afnemen. In den bouillon van den kop vleesch en kip gaarkoken. Vervolgens al het vleesch fijn hakken en het vermengen met de opgenoemde specerijen, den azijn en de in wat bouillon ( $\pm 1\frac{1}{2}$  d.L.) opgelosten agar-agar. De massa vervolgens ongeveer 20 min. stoven, zoodat ze door en door heet geworden is. Voor het stoven gave pannen gebruiken. In met koud water omgespoelde vormen de massa snel laten bekoelen. Wil men ze spoedig gebruiken ze dan bedekken met een laagje azijn. Wil men ze eenigen tijd bewaren, ze dan direct stoven met meer azijn en afsluiten met een laag rundvet.

## Rolpens.

1 Kg. varkensvleesch.

1 Kg. rundvleesch.

20 gr. zout.

1 nootmuskaat, 10 kruidnagelen.

8 gr. peper.

runderpens.

**Bereiding.** Het vleesch grof hakken, vermengen met de opgenoemde ingrediënten en zoo een paar uur laten staan.

De pens (die een nacht in kalkwater moet staan) nog eens goed uitspoelen, er kleine zakjes van naaien en

hierin de vleeschmassa stoppen en ze dichtnaaien. Al naar de grootte de rolpens  $1\frac{1}{2}$  à 2 uren in ruim water koken. Ze vervolgens laten bekoelen op een vergiet en ze bewaren in  $\frac{1}{3}$  water en  $\frac{2}{3}$  azijn dat eerst gekookt is.

In plaats van pens kan men ook zakjes nemen van stevig katoen.

Voor het gebruik de rolpens in 1 c.M. dikke schijven snijden en deze aan beide zijden mooi bruin bakken. Afzonderlijk plakken ananas bakken, die op de rolpens gepresenteerd worden.

Rolpens wordt gegeten bij roode kool en zoete appelen (pisang) en aardappelen.

Het nat waarin de rolpens kookte is zeer geschikt voor groentensoep.

### Leverworst.

1 varkenslever.

hart.

long.

evenveel buikspek als het overige tezamen.

zout, peper, fijne kruidnagelen.

$1\frac{1}{2}$  nootmuskaat, piment, marjolijn.

darmen.

**Bereiding.** Lever, long en hart goed schoonmaken, met kokend water overgieten en met zout afwrijven. Long en hart opzetten met kokend water en zout. De lever zoo goed mogelijk laten afdruipen.

De darmen schoonmaken en in water leggen.

De lever hakken met  $\frac{1}{3}$  van het spek, de rest koken met het vleesch. Zorgen dat het niet te zacht wordt.

Vervolgens eene gekookte ui fijnhakken, ook hart, long en spek en dit vermengen met lever, spek en specerijen.

De massa in de darmen stoppen en de worst  $\pm \frac{3}{4}$  uur laten koken.

### Worst of Saucijsjes.

- 3 Kg. varkensvleesch ( $\frac{2}{3}$  mager,  $\frac{1}{3}$  vet).  
 12 gr. peper.  
 5 gr. kruidnagelen.  
 35 gr. zout.

**Bereiding.** Het vleesch niet al te fijn hakken voor worst, voor saucijsjes wel; het vermengen met zout en specerijen, zoo eenige uren laten staan en vervolgens de darmen er mee stoppen.

Men gebruikt voor het stoppen een worsthorentje, waarop de darm geschoven wordt. Bij het stoppen af en toe met een stopnaald in den darm prikken.

De worst kan gedroogd, gerookt en versch gebruikt worden.

Worst of saucijsjes kunnen in de koekepan en in den oven gebraden worden. De jus op de gewone wijze afmaken met water.

Worst en saucijsjes worden gegeven bij diverse koolsoorten en stampotten.

### Galantine.

- 300 gr. kippevleesch of kalfsvleesch.  
 300 gr. varkensbiefstuk.  
 100 gr. gerookte ossetong.  
 75 gr. versch spek.  
 10 gr. zout.  
 $\frac{1}{2}$  fleschje truffels.  
 1 ei.  
 $\frac{1}{2}$  d.L. madera.  
 60 gr. oud brood.  
 $\frac{1}{2}$  varkensnet.  
 nootmuskaat, peper.

**Bereiding.** Het vleesch in kleine stukken snijden, ontdoen van de velletjes en 5 à 6 keeren door den vleeschmolen malen. Vervolgens op de wijze van gehakt de

vleeschmassa vermengen met brood, ei, madera, gehakte truffels en kruiden. Als alles goed dooreengewerkt is, er langwerpige rollen van vormen, deze in uitgespoeld varkensnet wikkelen en hieromheen een doek rollen. Aan beide einden van de galantine een touw binden, zoodat men een stevigen worst krijgt. De galantine al naar de grootte, 1 à 1½ uur koken in ruim water met zout. Op den bodem van de pan een bord leggen om het aanbranden te voorkomen.

Na het koken de galantine 24 uur onder een zwaar voorwerp zetten, dan den doek er afnemen en ze garneren met gehakte aspic, peterselie, ei, enz.

### **Ham.**

Ham keuren door er met eene lardeernaald in te steken tot op het been en dan ruiken of er ook eene bedorven lucht aan is.

De ham afboenen met een harden borstel en heet water, opzetten met kokend water en 15 min. per 500 gr. koken.

Het zwaard er aftrekken als de ham nog warm is.

### **Versche ham braden.**

Ham, zout, peper en kruidnagelen.

Bereiding. In het zwaard van de ham vierkante ruitjes snijden, ze inwrijven met zout en een weinig peper en hier en daar een kruidnagel steken.

In de braadslee of pan een weinig reuzel of boter uitsmelten, de ham er in plaatsen en gewoon als groot vleesch braden.

Braadtijd voor den oven ½ uur per 500 gr., 40 min. voor bovenop het vuur.

Op dezelfde wijze wordt alle groot varkensvleesch gebraden.

**Varkenskarbonade.**

2 K.g. karbonade.  
 25 gr. zout.  
 vet.

**Bereiding.** De karbonade schrappen, kloppen en zouten. Is zij vet, dan dit er afsnijden, het afzonderlijk uitbraden en hierin de karbonade langzaam bakken, ze voortdurend keeren en de jus afmaken met water.

---

**Getruffeerde varkenspooten.**

3 varkenspooten.  
 225 gr. kippegehakt of kalfsgehakt.  
 75 gr. brood.  
 12 gr. zout.  
 nootmuskaat, peper.  
 1 fleschje truffels.  
 paneermeel.  
 eiwit.  
 varkensnet.  
 frituurvet.

**Bereiding.** De pooten wasschen, opzetten met kokend water en  $\pm$  2 uren koken. Het vleesch moet gemakkelijk van het been loslaten. Het vleesch heel fijn hakken en vermengen met gehakt, fijn brood, specerijen en de in niet te kleine stukjes gesneden truffels. Van deze massa groote, dikke croquetten vormen, deze in net wikkelen, ze paneeren en in frituurvet bakken. Op het midden van den schotel een stuk gefruit brood plaatsen, hier de varkenspooten tegen op zetten en versieren met gefruite peterselie.

---



**Gestoofde varkenshaas.**

- 4½ Kg. varkenshaas.  
 marinade.  
 2 d.L. roode of witte wijn.  
 50 gr. boter.  
 2 theelepels soja.  
 piquante saus.

**Bereiding.** Den varkenshaas 36 uren marineeren met veel kruiden.

In een wadjan de boter bruin laten worden en aan alle zijden het vleesch bruin braden. Vervolgens in een goed sluitende pan  $\pm$  2 uren het vleesch stoven met water, wijn, kruiden, 1 d.L. marinade en soja.

Als het vleesch gaar is, de ontvette jus gebruiken voor het maken van piquante saus, die er bij gepresenteerd wordt.

**Varkensnier.**

- 2 nieren.  
 100 gr. boter.  
 20 gr. bloem.  
 4 d.L. bouillon.  
 1 d.L. madera.  
 ¼ d.L. soja.  
 1 ui.  
 zout, peper.

**Bereiding.** De nieren wasschen, ze in de breedte eerst in tweeën, en vervolgens in dunne schijfjes snijden; het vet verwijderen. Met zout en peper bestrooid de schijfjes  $\pm$  20 min. laten staan.

In een koekepan of wadjan de gesnipperde ui in boter licht fruiten, hierin de plakjes nier aan beide zijden mooi bruin bakken, ze er dan uitnemen, bloem bij de boter voegen en met den bouillon en de soja hiervan eene saus maken en in deze de stukjes nier  $\pm$  ½ uur

zachtjes stoven. Op het laatst de saus afmaken met maderà en den schotel presentereen met halve maantjes gefruit brood of fleurons.

Om den ragoût fijner te maken kan men er een blikje champignons doorroeren.

Varkenslever kan geheel op dezelfde wijze bereid worden.

### **Gekookte rund-, kalfs- of varkenslever.**

**Bereiding.** De lever wasschen, opzetten met kokend water en zout en  $\pm 2\frac{1}{2}$  uur koken. In het nat laten bekoelen.

### **Varkensbiefstuk.**

$1\frac{1}{2}$  Kg. biefstuk.

200 gr. boter.

20 gr. zout.

**Bereiding.** Den biefstuk schrappen, kloppen en zouten. De boter ( $\frac{2}{3}$  deel) in de pan licht bruin laten worden, het vleesch er in plaatsen en het onder voortdurend keeren mooi bruin en geheel gaar bakken (20 à 30 min.). Onder het bakken telkens koude boter toevoegen en de jus als bij runderbiefstuk afmaken met melk en water. De kleur moet lichtbruin zijn.

### **Gestooftde runderhersens.**

$\pm$  600 gr. hersens.

4 d.L. bouillon.

20 gr. bloem.

40 gr. boter.

zout.

citroensap.

2 eierdooiers.

**Bereiding.** De hersens eenige uren in koud water, dat telkens ververscht moet worden, laten staan. Ze opzetten met ruim koud water, dit door nieuw vervangen als het kookt. Als de hersens gaar zijn, het vel verwijderen, ze in stukjes snijden en ze  $\pm$  5 min. stoven in een sausje van boter, bloem, bouillon en citroensap. Op het laatst de eidooiers toevoegen.

---

### Kalfsvleesch.

Kalfsvleesch moet een lichte kleur hebben. Dit is een bewijs, dat het dier met melk gevoed is.

Het braden van groot vleesch gaat precies als bij rundvleesch, alleen moet de jus altijd lichter van kleur wezen en het vleesch gaar. Vandaar dat men voor den braadtijd 5 min. per 500 gr. méér rekent. Men neemt voor het braden kalfsvet of boter.

Kalfsvleesch wordt gegeven bij lichte groenten.

---

### Kalfslappen.

1½ Kg. kalfslappen.  
200 gr. boter.  
3 d.L. bouillon.  
zout.  
schijfjes citroen.  
paneermeel.  
ei.

**Bereiding.** De lappen kloppen, schrappen, zouten en paneeren. Ze dan met de boter aan beide zijden lichtbruin bakken en met bouillon, jus en citroen  $\frac{3}{4}$  à 1 uur stoven.

### Kalfsoesters.

1½ Kg. kalfsoesters.  
200 gr. boter.  
zout, paneermeel, ei.

**Bereiding.** De oesters schrappen, kloppen, zouten en paneeren. Ze in de boter onder voortdurend keeren gelijkmatig lichtbruin bakken (15 à 20 min.) en de jus afmaken met water.

---

### Wiener Schnitzel.

1½ Kg. Wiener schnitzel (stukjes kalfsvleesch iets grooter dan kalfsoesters).  
150 gr. boter.  
frituurvet.  
ansjovis uit het zout.  
Rühreier.  
kappertjes.  
paneermeel, ei.

**Bereiding.** Den schnitzel schrappen, kloppen en zouten. Vervolgens sauteeren in de boter, zoodat zij gaar en niet bruin wordt. Dan de stukjes vleesch eerst door bloem, daarna door eiwit en paneermeel halen en ze vervolgens in frituurvet bakken. Den schotel afmaken met Rühreier, opgerolde ansjovis en kappertjes.

---

### Kalfsbiefstuk.

Geheel als varkensbiefstuk. Men presenteert er jonge groenten bij.

---

### Fricandeau.

Heeft men fricandeau met beenderen, dan kan men deze er uit verwijderen, ze afzonderlijk koken en den verkregen bouillon gebruiken om de jus af te maken.

De bouillon bevat veel lijmstof, zoodat dan bij het stollen de jus mooi drillig wordt.

't Braden gaat op de gewone wijze, altijd zorgen dat in den oven het vel boven ligt.

---

### **Kalfscôteletten.**

Deze worden evenals varkenscôteletten behandeld, alleen, wanneer zij niet te groot zijn, altijd gepaneerd en in ruim boter gebakken.

# Wild en gevogelte.

---

Het vleesch van wild en gevogelte verschilt in samenstelling weinig van dat der slachtdieren. 't Bestaat uit zeer fijne vezels. Hierdoor en door den staat van geringe ontbinding waarin het dikwijls genuttigd wordt, is het malscher en daardoor gemakkelijker te verteren. Men zij evenwel op zijne hoede het wild niet te adellijk te gebruiken, daar het dan vergiftige stoffen bevat, die hoogst nadeelig voor de gezondheid zijn.

Het vleesch van gemeste dieren is door zijn vetgehalte moeilijker te verteren, dan dat van wilde.

Het „wild” dat in Indië voorkomt en gegeten wordt, bepaalt zich hoofdzakelijk tot een paar soorten van herten en wilde zwijnen. Zeer inconsequent wordt het speenvarken ook tot deze rubriek gerekend.

Voor gevogelte heeft men pauwen en snippen — verder ganzen, eenden, kalkoenen, duiven en kippen. Het vleesch van jonge dieren is het malschte; daarom keurt men het gevogelte hoofdzakelijk op den ouderdom van het dier. Jonge dieren hebben niet sterk ontwikkelde beenderen en gewrichten, het borstbeen is gedeeltelijk nog zacht, de schubben aan de pooten zijn nog niet hard, de sporen (bij hanen) nog klein.

Met uitzondering van de gemeste dieren is gevogelte in den regel mager en moet dus met veel boter, liefst in een gesloten pan gebraden worden. 't Wordt altijd op het eind van den maaltijd gegeven met compôte of salade

en gepresenteerd met de jus waarmee het gebraden is of met de een of andere saus.

Herte vleesch is taai en moet altijd gemarineerd worden.

---

### Het schoonmaken en opzetten van gevogelte.

Kippen enz. worden gedood door ze eene snede in den hals te geven. Deze moet goed worden aangebracht, zoodat het dier na een paar seconden dood is. Als het mogelijk is, den vogel nog warm plukken in de richting van den staart naar den kop. Er voor zorgen dat het vel niet scheurt. Dan het dier eenige uren of langer laten besterven. Vervolgens eerst eene snede in den hals maken en den krop uithalen en daarna eene onder den staart om de ingewanden er uit te nemen. Van binnen den vogel uitnemen met een vochtigen doek. De pooten tot op het eerste gelid afhakken. Om de laatste veertjes en stoppels te verwijderen, het dier boven een vlam (spiritusvlam) houden.

Bij het opzetten gaat men op de volgende wijze te werk.

In den regel hakt men den kop er af en duwt den hals binnen in het lichaam voor den mooien vorm.

Het dier nu op den rug leggen, de pooten met de linkerhand zooveel mogelijk naar voren duwen, met de rechterhand door de gewrichten heen met een dresseernaald een touw halen, de halsopening door het kropvel bedekken, hierover, op de rugzijde leggen de omgeslagen vleugels, het touw hier ook door halen en vastknoopen.

Verder een touw halen door de onderste gewrichten van de pooten en deze onder het staartgedeelte bevestigen.

Gevogelte altijd braden met de borst naar boven.

Het „*désosseeren*” van gevogelte is — het van de beenen ontdoen.

Men gaat hierbij in onderstaande volgorde te werk:

1°. eene insnijding maken over den geheelen ruggegraat:

2°. aan eene zijde (met de hand) voorzichtig het vel losmaken;

3°. naar voren het vel lossnijden (voorzichtig den krop er uit nemen);

4°. den vleugel losmaken (op het lid doorsnijden);

5°. het vleesch op den poot van het been afschuiven (de poot op het gelid doorsnijden).

6°. met den vinger voorzichtig overal het vleesch losmaken, tot over het borstbeen heen.

Op deze wijze vervolgen tot men niets dan het geraamte overheeft.

Het „*trancheeren*” van wild en gevogelte is — het in nette stukken snijden, zooals het voorgediend moet worden.

Bij een speenvarken snijdt men eerst den kop er af en legt de goede stukken hiervan op den schotel. Dan maakt men eerst langs den ruggegraat en vervolgens op eenigen afstand aan weerszijden hiervan een snede overlangs. Daarna snijdt men in eenigszins schuine richting hier doorheen, zoodat er // gevormde stukjes komen. Achter en van de pooten worden nu nog eenige stukken afgenomen en alles zooveel mogelijk in zijn vorig verband op den schotel gelegd.

Van gevogelte snijdt men eerst de pooten en de vleugels op het gewricht af en vervolgens worden van de borst zooveel mogelijk mooie schijven vleesch gesneden.

Duiven worden in den regel gehalveerd.

### Biefstuk van wilde zwijnen.

Hoeveelheden en bereiding als bij gewonen varkensbiefstuk.



## Karbonade of côteletten van wilde zwijnen.

Als gewone varkenskarbonade.

---

### Speenvarken.

1 speenvarken.  
brood.

4 eieren.  
mangamoës.  
zout, peper.

100 gr. rozijnen.  
slaolie.

**Bereiding.** Het speenvarken schoonmaken en — als men wil — vullen met een mengsel van brood, eierdooiers, mangamoës, zout, peper en rozijnen. Het aan de buitenzijde bestrijken met slaolie, en vervolgens 3 à 4 uren in een warmen oven braden. Om het croquant te maken, af en toe eens bestrijken met olie.

Bij speenvarken wordt gepresenteerd bruine piquante- of bruine ragoût-saus, enz.

---

### Rug van een jong hert.

1 herterug.  
marinade van slapen azijn met kruiden.  
zout.

2 lepels bessensap.  
1 theelepel suiker.  
150 à 200 gr. boter.

**Bereiding.** Den rug minstens 24 uren marineeren. De boter in eene braadslee lichtbruin laten worden en in een warmen oven  $\frac{1}{2}$  à  $\frac{3}{4}$  uur het vleesch braden. 't Moet mooi bruin, maar niet geheel gaar wezen. Onder het braden de jus afmaken met wat van de marinade, de bessensap en de suiker.

Bij herte (ree) rug worden gepresenteerd aardappel-croquetten, kersengelei en, als men het heeft, kastanje-purée.

### Herte-côteletten.

**Bereiding.** De côteletten van vellen enz. ontdoen kloppen, schrappen, zouten en paneeren. Ze in de koekepan op de gewone wijze in boter bakken.

Ze worden gewoonlijk „à la St. Hubert” gegeven, d. w. z. dat men er de saus van den naam bij presenteert.

---

### Pauwbiefstuk.

De achterbouten van den vogel braden als kalfsbiefstuk. De jus afmaken met wijn of maderà, in plaats van melk.

---

### Kip braden.

2 à 3 kippen.  
200 gr. boter.  
zout.

**Bereiding.** De kippen slachten, plukken, ze eenige uren laten besterven en schoonmaken. Ze van binnen en van buiten afwrijven met een vochtigen doek, zouten en ze in een gesloten pan in den oven braden,  $\pm$  1 uur. Vogels zijn gaar, als aan de pooten het vel geheel wegtrekt. De kleur van kippen en jus moet lichtbruin zijn. Onder het braden de jus met water afmaken.

Heeft men geen braadpan met deksel, dan kan men over de kippen een beboterd stuk papier leggen.

**Poulet à la bonne femme.**

- 2 à 3 jonge kippen.
- 5 worteltjes.
- 1 ui.
- 200 gr. boter.
- zout, peper, nootmuskaat.
- 20 à 25 gr. bloem.
- 3 d.L. bouillon.
- 1 d.L. sherry.
- 1 lepel fijngehakte peterselie.
- 3 lepels tomaten-purée.
- 1 blikje champignons.

**Bereiding.** De kippen schoonmaken en inwrijven met zout, peper en nootmuskaat. In een braadpan de boter smelten, hierin snipperen ui en worteltjes, hierop de kippen leggen en deze  $\pm \frac{1}{2}$  uur in den oven braden. Als ze bruin zijn, de mooie stukken er afnemen, de karkassen opzetten met water en verschillende kruiden en ze zoolang koken tot men een geurigen bouillon heeft. Dan de ui en wortelen uit de boter, waarin de kippen gebraden zijn, verwijderen. Een gedeelte van de boter in een gewoon pannetje doen, er bloem bijvoegen en met den bouillon, de tomaten-purée, den wijn en het champignon-nat er eene saus van maken. Deze  $\frac{1}{4}$  uur laten koken, ze vervolgens zeven, de stukken kip er in leggen en alles zóólang koken tot de kip warm en de saus zóó gebonden is, dat ze op de stukken kip blijft liggen. Op het laatst de champignons en gehakte peterselie er doorroeren.

**Poulet à la diable.**

- 2 jonge kippen.
- 4 sjalotten.
- 2 knoflookpitjes.
- 40 gr. boter.
- 40 gr. bloem.
- 1 schijfje ham.
- cayennepeper, wortel, ui, peperkorrels,  
laurierblad, peper.
- 4 d.L. bouillon.
- $\frac{1}{4}$  d.L. witte wijn.
- $\frac{1}{4}$  d.L. madera.
- 1 d.L. roode wijn.
- $\frac{1}{2}$  flesch tomaten-purée.
- 1 klein blikje champignons.
- eiwit.
- paneermeel.
- frituurvet.

**Bereiding.** De kippen rauw trancheeren en de stukken in de koekepan sauteeren tot ze gaar zijn.

De karkassen met al de opgenoemde kruiden koken, tot men een geurigen bouillon heeft. Boter, ham en bloem bruin fruiten, hierbij voegen peper, tomaten-purée, den bouillon, champignon-nat en den wijn. De saus 20 min. laten koken, zeven en afmaken met champignons en zoo noodig peper.

De stukken kip paneeren en in frituurvet bakken. De saus in het midden van den schotel leggen en de stukken kip er om heen.

**Poulet à la Marengo.**

- 2 kippen.
- 1 d.L. slaolie.
- 1 flesch tomaten-purée of 4 à 5 tomaten.
- 1 d.L. madera.
- $\frac{1}{2}$  L. espagnole (van den bouillon van de karkassen).
- $\frac{1}{2}$  blikje champignons.

**Bereiding.** De kippen trancheeren en sauteeren in de olie. Als de stukken gaar zijn, deze er uit nemen, tomaten-purée bij de olie voegen, dan  $\frac{1}{2}$  L. espagnole er bij doen, de saus zeven en de stukken kip er  $\pm$  20 min. in stoven.

Langs den rand van dezen schotel fleurons leggen.

### **Kippenpastei.**

- 2 groote kippen.
- 750 gr. kalfs- of kippengehakt.
- 500 gr. versch spek.
- 2 fleschjes truffels.
- zout.
- nootmuskaat.
- 2 eieren.
- 1 d.L. madera.
- truffel-nat.

**Bereiding.** Gehakt en spek door den vleeschmolen malen en vermengen met ei, truffel-nat, madera, zout en nootmuskaat.

De beenderen uit de kip nemen en het vleesch in mooie stukken snijden en deze met zout inwrijven.

In een pasteipot eerst een laag gehakt leggen, daarop de stukken kip en de truffels, weer gehakt en zoo door-gaan tot alles op is. De laatste laag moet gehakt wezen.

Het deksel op den pot dichtplakken met deeg (bloem en water) en de pastei 2 uren in den oven laten koken.

### **Poulet à la demi-deuil.**

- 2 kapoenen.
- 2 fleschjes truffels.
- 1 blik groote champignons.
- 60 gr. boter.
- 40 gr. bloem.
- $\frac{1}{4}$  L. melk.
- 2 eierdooiers.

**Bereiding.** De kapoenen zouten, in ieder 1 fleschje gesneden truffels doen en ze met  $\frac{1}{2}$  L. water in een gesloten pan  $\pm$  1 à  $1\frac{1}{4}$  uur gaar stoomen. Vervolgens de kapoenen trancheeren. Boter en bloem dooreenroeren en hiervan met het kooknat, champignons- en truffel-nat, melk en eierdooiers eene saus maken. Deze na het koken, zeven en afmaken met de stukjes truffel en de heele champignons.

Op het midden van een schotel een bergje maken van de karkassen, de mooie stukken vogel hiertegen plaatsen en alles bedekken met de saus.

### Gevulde kip.

- 3 kippen.
- 150 gr. varkensgehakt.
- 2 eieren.
- 2 gekookte eieren.
- 50 gr. ham.
- 2 sneedjes oud brood.
- 150 gr. boter.
- peper, zout, nootmuskaat.
- 1 flesch truffels.

**Bereiding.** De pooten en vleugels onder het vel losmaken en dan dit in zijn geheel er afnemen. Vervolgens het vleesch van de beenderen nemen, fijnhakken en vermengen met het varkensgehakt, de gemalen ham, hart en levertjes, de rauwe en gekookte eieren, zout, specerijen, het geweekte brood en de truffels met het nat. Alles flink dooreenroeren en met deze massa het vel van twee kippen vullen. De opening toenaaien, het geheel zooveel mogelijk een kipvorm geven en in den oven op de gewone wijze braden.

**Poulet à la Villeroy.**

- 2 kippen.
- 6 d.L. bouillon.
- 40 gr. bloem.
- 50 gr. boter.
- 2 eieren.\*
- citroensap.
- $\frac{1}{2}$  eetlepel fijngehakte peterselie.
- $\frac{1}{2}$  stang agar-agar.
- eiwit, paneermeel, frituurvet.
- doperwtjes of gestoofde asperges.

**Bereiding.** De kippen koken en trancheeren. In den bouillon de agar-agar oplossen, hem daarna zeven. Boter en bloem dooreenroeren, hierbij voegen den bouillon, het citroensap, peterselie en de eierdooiers. Met deze warme saus de stukken kip aan alle zijden bedekken, ze dan laten bekoelen, vervolgens paneeren en in frituurvet bakken.

De gebakken stukken op het midden van den schotel schikken en voordienen met gestoofde doperwtjes of asperges.

**Côtelettes de poulet à la Reine.**

- 2 kleine kippen.
- 75 gr. gerookte tong.
- $\frac{1}{2}$  busje champignons.
- $\frac{1}{2}$  fleschje truffels.
- 2 eieren.
- zout, peper, nootmuskaat.
- $\frac{1}{2}$  L. bouillon.
- 60 gr. bloem.
- 50 gr. boter.
- paneermeel, frituurvet.
- macaroni.
- gestoofde asperges.

**Bereiding.** De kippen koken. Het vleesch in stukken snijden. Eene saus maken van boter, bloem, bouillon, eierdooiers, zout, peper en nootmuskaat. Hierbij voegen het gesneden vleesch en tong, champignons en truffels. Als de massa bekoeld is, er stukken in côteletvorm van snijden, deze paneeren en in frituurvet bakken. In ieder côtelet een stukje macaroni steken bij wijze van beentje, dit van een manchetje voorzien, de côteletten om den schotel leggen en de gestoofde asperges in het midden.

---

### **Kippelapjes in witten wijn gestoofd.**

2 kippen.  
 50 gr. boter.  
 1 d.L. bouillon.  
 1 d.L. witte wijn (Graves).  
 bloem.  
 zout.  
 peper.  
 peterselie, sjalotten.  
 $\frac{1}{4}$  busje champignons.

**Bereiding.** Van de borststukken en de pooten lapjes maken, deze zouten, in bloem wentelen en met de boter lichtbruin bakken. Ze vervolgens 20 min. stoven met den bouillon van de karkassen, den wijn en de fijngehakte peterselie.

Even voor het opdoen de champignons toevoegen.

---

### **Duif braden.**

De duif schoonmaken, zouten en evenals kip braden. Braadtijd  $\pm \frac{1}{2}$  uur. Op het laatst de jus met een weinig madera afmaken.



**Gevulde (getruffeerde) duif.**

Op 1 duif, 20 gr. kippen- en 20 gr. varkensgehakt.

2 ingemaakte truffels.

1 lepel maderà.

50 gr. boter.

brood, zout, peper, nootmuskaat.

**Bereiding.** De truffels hakken, weeken in maderà, vermengen met brood, gehakt en kruiden. Met deze farce de duif over de borst, tusschen vel en vleesch vullen. Het vel zoo ver trekken, dat het door de omgelegde vleugeltjes vastgehouden wordt en de duif op de gewone wijze braden.

---

**Eend braden.**

Eend wordt op dezelfde wijze als kip gebraden. De jus mag iets donkerder wezen en wordt afgemaakt met wijn of maderà. De braadtijd is 20 min. per 500 gr.

---

**Zwart zuur van eendvogel.**

1 gebraden eend (of resten van donker gevogelte).

2 eetlepels gehakte uien.

30 gr. bloem.

40 gr. boter.

5 kruidnagelen.

cayennepeper.

3 à 4 d.L. roode wijn.

3 d.L. bouillon.

$\frac{1}{2}$  d.L. jus (zonder vet).

$\frac{1}{2}$  d.L. azijn.

12 gr. witte suiker.

**Bereiding.** Den eend in mooie, niet te kleine stukken snijden. Ui en bloem in de boter lichtbruin fruiten en hiervan met de opgegeven ingrediënten eene saus maken. De stukken eend  $\pm \frac{1}{2}$  uur hierin stoven.

---

## Canard farci à l'Espagnole.

- 1 eend.
- 200 gr. kalfs- of kippengehakt.
- 100 gr. varkensgehakt.
- 200 gr. lever.
- 80 gr. boter.
- uitje, peterselie, peper, nootmuskaat.
- zout.
- 1 flesch truffels.
- 1 sneedje brood.
- 1 blik champignons.
- gefruit brood.

**Bereiding.** Den eend op den rug in tweeën snijden, desosseeren, beentjes van pooten en vleugels er in laten.

De gesnipperde ui en peterselie fruiten met wat boter, hierbij voegen het in wat melk geweekte brood, het gehakt, de gehakte lever, truffels en de specerijen. Deze massa goed dooreenwerken en hiermee den eend vullen. Het vel dichtnaaien. Vervolgens den eend in den oven braden met boter, ui en peterselie.

De champignons stoven met boter, peper en veel zout.

Op het midden van den schotel den eend plaatsen, de champignons er om heen en aan den buitenrand, halve maantjes gefruit brood leggen.

### Snippen.

De snippen minstens één dag laten liggen voor men ze braadt. Na het plukken ze afwrijven met een vochtigen doek. Ze behooren feitelijk *niet* uitgehaald te worden.

Ze worden gebraden bedekt met een lapje spek in een heeten oven,  $\pm \frac{1}{2}$  uur. Ze moeten zéér croquant zijn.

Haalt men ze wel uit, dan kan men van de hartjes en levertjes purée wrijven, deze in boter gaar fruiten en presenteeren met sneedjes gebakken brood.

**Gans.**

De gans schoonmaken, achter aan het lichaam de traanklieren er afsnijden, zouten en de lichaamsholte vullen met gesneden wortelen of manga. Ze verder op de gewone wijze als kip in den oven braden.

Braadtijd  $2\frac{1}{2}$  à 3 uur.

---

**Kalkoen.**

Den kalkoen schoonmaken, inwrijven met zout en peper en hem op de gewone wijze in den oven braden.

Braadtijd  $\pm 1\frac{1}{2}$  uur, eene hen 1 uur.

---

**Gevulde kalkoen.**

1 kalkoen.

$\pm 700$  gr. varkensgehakt.

2 fleschjes truffels.

2 eieren.

80 gr. brood.

1 d.L. madera.

zout.

peper, nootmuskaat.

100 gram boter.

**Bereiding.** Het brood weeken in truffel-nat en madera en vermengen met gehakt, truffels, eidooiers, zout, specerijen en stijfgeklopt eiwit.

Met deze farce eerst de holte van den krop vullen, deze dichtnaaien en met de rest de lichaamsholte vullen. De buitenzijde inwrijven met boter en zout en de kalkoen in een gesloten pan met  $\pm \frac{1}{2}$  L. water op het vuur zetten, telkens bedruipen en zoo gaar laten worden (2 à 3 uren).

De kalkoen mag niet bruin worden.

# Visch.

---

Niet te vette visch is een uitstekend, licht verteerbaar voedingsmiddel. Evenals alle vleesch is visch dan voor de consumptie geschikt, als het dier gedood is te midden van zijn volle levensfuncties. Met visch, die na gevangen te zijn, een langzamen dood sterft, is dit niet het geval. Zeer sterke aanbeveling verdient het daarom bij het vangen de visch direct met een slag op den kop te dooden. Goede visch moet geen onaangename reuk hebben, de oogen moeten helder en niet ingezonken zijn, de kieuwen rood en het vleesch veerkrachtig wezen. Zoo spoedig mogelijk moet visch altijd schoongemaakt worden. Zijn er schubben dan schraapt men deze er af in de richting van de staart naar den kop, vervolgens maakt men eene opening aan de buikzijde en haalt de ingewanden er uit. Hierbij moet men zorgen dat de galblaas heel blijft, daar de visch anders bitter smaakt.

Daarna de visch in ruim water wasschen.

Visch kan men korten tijd bewaren op ijs of gewikkeld in een met azijn natgemaakten doek.

Gekookte en gestoofde visch wordt altijd aan het begin van den maaltijd gegeven, gebakken visch met sla als tweede of derde gerecht of aan den lunch.

De meest voorkomende door Europeanen gebruikte vischsoorten zijn: goerami, paling, kakap, ikan dorang, tong, bandeng; verder zijn geconserveerd te krijgen:

schelvisch, zalm, stokvisch, zoutevisch, haring benevens gerookte paling, sardines enz.

Gekookte visch wordt altijd met eene saus gegeven.

Men geeft:

|                         |                                           |
|-------------------------|-------------------------------------------|
| bij paling . . . . .    | zure eiersaus.                            |
| „ kakap . . . . .       | „ boter „                                 |
| „ schelvisch . . . . .  | „ mosterd „                               |
| „ tong . . . . .        | peterselie, boter, tomaten- of garnalen „ |
| „ ikan dorang . . . . . | „ zure eier „                             |
| „ stokvisch . . . . .   | „ boter, mosterd en uien „                |
| „ zoutevisch . . . . .  | „ boter „                                 |

goerami wordt opgedaan met het water waarin hij kookte en wat bosjes peterselie.

Stokvisch en zoutevisch moeten minstens 24 uren ge-weekt worden voor het koken.

Bij de in blikken geconserveerde soorten keurt men eerst uiterlijk goed het blik (zie conserveeren) en daarna den inhoud. Altijd zoo spoedig mogelijk deze in een porseleinen of glazen schaalje overbrengen.

Stokvisch moet licht gekleurd zijn en mag geene roode vlekken hebben, zoutevisch mag niet ranzig rieken en moet gemakkelijk brokkelen.

*Fileeren* is — het afnemen van de filets van de visch. Om dit te doen van tong b.v. haalt men eerst de huid er af. Dan geeft men eene snede in de lengte op de graat langs en begint bij den kop voorzichtig het vleesch van de graten af te halen, zóó doorgaande tot aan den staart. Als het goed gebeurt moet men volmaakt schoone graten overhouden. Soms worden ook na het koken (zie recepten) de filets van de tong afgenomen. Dit is gemakkelijker.

---

### Visch koken.

Voor het koken van visch gebruikt men een vischketel of een gewone pan met eene vischplaat.

Visch wordt gaargekookt in ruim kokend water met véél zout ( $\pm 30$  gr. p. L.). De kooktijd hangt af van grootte en soort, maar is altijd eene questie van minuten. 5 min. is zoo wat het gemiddelde. Visch is gaar wanneer het vleesch geheel ondoorschijnend is geworden en men gemakkelijk een vin er uittrekken kan. Na het koken laat men de visch een paar minuten in het warme water liggen en dient ze voor op een verwarmden vischschotel of op een servet. Men kan takjes peterselie als versiering er om heen leggen.

---

### **Stokvisch koken.**

De stokvisch weeken, van de schubben ontdoen, in reepen snijden en hiervan rolletjes maken (het vel aan den buitenkant). Deze met lauw water en zout opzetten en  $\pm 3$  uren heel zachtjes laten koken.

---

### **Zoutevisch koken.**

De zoutevisch weeken en opzetten met lauw water en ze  $\pm \frac{1}{2}$  uur koken.

Zoutevisch wordt gegeten met gestoofde worteltjes.

---

### **Visch uit blik.**

De visch uit het blik nemen, ze op een paardeharen zeef leggen en deze op een pan met kokend water plaatsen, zóólang tot de visch goed warm is.

---

### **Gestoofde visch.**

Gekookte visch van de graten ontdoen, in een vuurvast schoteltje schikken met wat vischbouillon, een goed stuk boter en een paar schijfjes citroen; wat paneermeel er over strooien en het schoteltje in den oven lichtbruin laten worden.

**Soles au fromage.**

- 3 tongen.
- 80 gr. oude kaas.
- 70 gr. boter.
- zout, peper.
- 2 d.L. vischbouillon.
- 1 d.L. melk.
- 20 gr. boter.
- 15 gr. bloem.

**Bereiding.** De tongen schoonmaken, wasschen en goed afdrogen. Vervolgens ze in  $\pm$  30 gr. boter gaarsmoren (5 min. aan elken kant), dan de filets er afnemen en deze in een met boter besmeerden vuurvasten schotel leggen.

Van de graten met wat kruiden bouillon koken. Deze zeven. Eene saus maken van 20 gr. boter, 15 gr. bloem, den bouillon, de melk, de geraspte kaas, peper en zout, de rest van de boter er doorroeren en deze over de filets gieten. Wat fijn paneermeel er over strooien en het schoteltje  $\pm$  15 min. in den oven lichtbruin laten worden.

**Soles au vin blanc.**

- 3 tongen.
- 60 gr. boter.
- 15 gr. bloem.
- 3 d.L. witte wijn (Graves).
- peper, zout.

**Bereiding.** De tongen rauw fileeren. De filets in een gesloten pan gaarsmoren met 20 gr. boter en den wijn, ze daarna in een vuurvast schoteltje leggen. Eene saus maken van 20 gr. boter, 15 gr. bloem, den wijn van de filets, peper en zout, deze over de filets gieten en het schoteltje  $\pm$  10 min. in den oven zetten.

**Vischgehakt.**

500 gr. visch.

70 gr. boter.

50 gr. brood.

3 eieren.

zout, peper, citroensap, nootmuskaat.

**Bereiding.** De gekookte visch van de graten ontdoen, fijnhakken en op de gewone wijze als gehakt de ingrediënten vermengen. Aan de massa den vorm van een visch geven, en ze met boter in den oven bakken,  $\frac{1}{2}$  à  $\frac{3}{4}$  uur, onder voortdurend bedruipen en toevoeging van kleine hoeveelheden water.

---

**Soles au vin rouge.**

3 tongen.

sjalotten.

 $\frac{3}{4}$  fl. roode wijn.

15 gr. bloem.

20 gr. boter.

peper, zout.

**Bereiding.** De tongen schoonmaken, wasschen, afdrogen en inwrijven met peper en zout. Den bodem van een vuurvast schoteltje bedekken met een flinke laag gesnipperde sjalotten, hierop de tongen plaatsen en den wijn er over gieten. Het schoteltje in een warmen oven zetten. Als de wijn tot  $\pm$  de helft is verkookt, zijn de tongen zoo wat gaar. De filets nu van de graat nemen, de wijn doorzeven en hiervan met bloem, boter, peper en zout op de gewone wijze eene saus maken en deze over de filets gieten.

---



### **Tong-filets met peterselie-saus.**

De tong rauw fileeren. De filets oprollen (de zijde waarop het vel gezeten heeft naar binnen) en ze met een bord bedekt, gaarkoken,  $\pm$  3 min. Ze presenteren met eene peterselie-saus.

---

### **Visch bakken.**

Hiervoor leenen zich het best kleine, platte visschen, tong b.v.

De visch eerst schoonmaken, wasschen, een paar insnijdingen over de breedte van den rug geven en 20 min. met zout bestrooid laten staan. Vervolgens ze met een schoonen doek flink afdrogen, door bloem halen (of door eiwit en paneermeel) en ze in versche heete klapperolie aan beide zijden mooi goud-bruin bakken ( $\pm$  3 min aan elken kant).

Na het bakken de visch op een stuk grof papier leggen voor het uittrekken van het vet.

---

### **Visch roosteren.**

Hiervoor leent zich het best de bandeng.

De visch wordt over den rug opengespuwen, van de ingewanden ontdaan, eerst met citroensap en daarna met zout en peper ingewreven en vervolgens  $\pm$  15 min. in een schotel gelegd met soja en citroensap. Daarna de visch roosteren boven houtskool met suikerriet.

Als de visch gaar is, ze nog eens aan alle zijden met boter inwrijven en even boven het vuur houden.

**Stokvischschotel.**

|                      |                                                   |
|----------------------|---------------------------------------------------|
| 400 gr. stokvisch    |                                                   |
| 150 gr. rijst.       |                                                   |
| 200 gr. aardappelen. |                                                   |
| 125 gr. boter        | } of restanten<br>saus van<br>den vorigen<br>dag. |
| 2 uien               |                                                   |
| mosterd, peper       |                                                   |
| zout                 |                                                   |

**Bereiding.** De gekookte stokvisch van de graten ontdoen, fijnmaken, en met de in vischwater gekookte rijst, de aardappelpurée, gebakken uien, gesmolten boter en mosterd (of restanten saus) vermengen. De massa moet niet te droog wezen. Alles in een vuurvast schoteltje doen, dit bestrooien met paneermeel en het  $\frac{1}{2}$  uur in den oven bakken.

---

## Warme en koude sausen bij vleesch, wild en gevogelte.

De echte Hollandsche keuken is arm aan recepten voor sausen, doordat vrij algemeen vleesch en wild gegeten wordt met den daarbij gemaakten jus, en visch in de meeste gevallen met boter. Wij moeten dus van onze naburen overnemen wat wij zelf niet bezitten.

Engeland is ook in dit opzich slecht voorzien en levert in hoofdzaak de typische mint-sauce (azijn, suiker, water, kruizemunt) en bread-sauce (brood in bouillon gekookt met foelie, ui, Spaansche peper, daarna door eene zeef gewreven en vermengd met room en bessen-gelei). Beide soorten worden zelden door niet-Engelschen lekker gevonden. Smakelijke producten om diverse sausen geuriger en lekkerder te maken, levert de Engelsche firma Crosse en Blackwell, in de overal bekende en gebruikte currie-powder, Worcester-sauce, Yorkshire relish, enz.

Duitschland geeft op dit gebied wel iets meer — doch dit verdient lang niet in alle opzichten navolging. In de meeste gevallen bevatten de sausen véél te veel vet, en zijn dientengevolge zwaar te verteren. Dit komt, doordat b.v. het vleesch eerst bruin gebraden en daarna dikwijls met eene hoeveelheid water en kruiden gekookt wordt. Even voor het opdoen wordt dan de saus met wat aardappelmeel of iets dergelijks gebonden — zonder dat het vet er afgenomen is.

't Beste en de grootste verscheidenheid in dit opzicht

levert de Fransche keuken. Maar — om eene Fransche saus naar eisch klaar te maken, daarvoor zijn noodig — uitstekende grondstoffen, tijd, kookkennis en een fijne smaak. Zonder deze krijgt men een surrogaat, wat misschien alleen den naam met het eigenlijke gerecht gemeen heeft. Wij laten hier eene algemeene beschrijving van eene saus volgen — men kan zich dan naar omstandigheden meer of minder nauwkeurig aan de gegeven voorschriften houden.

Vóór alles heeft men noodig — geurigen bouillon. De Fransche kok betreft deze uit zijn „pot au feu”.

In een ijzeren pan worden een paar schijven spekzwond gelegd, hierop versche groenten, als: peterselie, ui, wortelen, knollen, selderij en verder peperkorrels, thijm, laurierblad, 1 à 2 kruidnagelen en 1 knoflookpitje. Dan wordt er bijgedaan rund- of kalfsschenkel, een stuk rundvleesch en zooveel karkassen en resten van wild en gevogelte als men maar heeft. Is het voor eene bruine soep of saus, dan wordt dit alles even lichtbruin gebraden. Daarna komt er koud water en een weinig zout bij. De massa moet langzaam verwarmd en voortdurend geschuimd worden. De bouillon moet 5 à 6 uren zachtjes doorkoken. Daarna wordt hij gezeefd door een doek en ontvet.

Om het zoogenaamde „glace de viande” te verkrijgen, laat men de massa inkoken tot ze zóó dik is, dat de lepel, die men er in steekt, met een dikke geleachtige laag bedekt is. Dit moet men in voorraad maken, daar de bewerking te kostbaar en omslachtig is, om ze telkens te herhalen.

Heeft men op eerstgenoemde wijze een lekkeren bouillon verkregen, dan worden in een pannetje op de kachel boter en bloem dooreengeroerd of gefruit en er langzamerhand den bouillon bijgedaan. Dan moet de saus langer of korter inkoken, wordt op het laatst nog eens gezeefd en soms afgemaakt met een stuk koude boter.

Tenzij het voorgeschreven is, mag eene saus nooit een overheerschenden smaak van een der bijgevoegde kruiden hebben. In het bijzonder moet men spaarzaam omgaan met laurierblad, thijm en kruidnagelen.

Voor sausen bij visch neemt men *altijd* vischbouillon. Deze wordt verkregen door graten en vischresten te koken met water, een stukje foelie, peterselie en ui.

Alle warme sausen bestaan uit eene der drie grond-sausen met toevoegingen van wijn, kruiden, enz.

Die drie grondsausen zijn:

1. *espagnole*: bloem, boter, bouillon (bruin).
2. *velouté*: bloem, boter, bouillon (wit).
3. *béchamel*: bloem, boter, melk en soms uien (wit).

Zie verder recepten.

Sausen, die *over* een stuk vleesch gedaan worden, moeten zóó dik zijn, dat zij er op blijven liggen en het goed overdekken; die afzonderlijk in eene sauskom gepresenteerd worden zoo dun, dat men er een aardappel of brood bij kan eten.

Moet men Liebig's of Cibils vleeschextract als surrogaat voor getrokken bouillon gebruiken, dan moet men deze eerst geruimen tijd met verschillende kruiden laten koken.

Voor wijn gebruikt men de gewone soorten Bordeaux en Rijnwijn. Azijn neemt men altijd van de beste kwaliteit, bij voorkeur kruidenazijn.

De hoofdbestanddeelen voor koude sausen zijn eidooiers en olie — twee ingrediënten, die zich moeilijk laten vermengen. Zijn de eieren goed dik, dan bij niet te groote hoeveelheden de olie toevoegen. Eieren, olie en azijn moeten steeds voor deze sausen van uitstekende kwaliteit zijn.

Koude sausen worden gegeven bij koud vleesch koude visch, kreeft en sla.

Goede diensten kunnen de bovengenoemde Engelsche

sausens, enz. bewijzen, wanneer de piquante en andere sausens niet geurig genoeg geworden zijn.

Is de kleur niet mooi bruin, dan kan dit nog wat verbeterd worden door toevoeging van een weinig jus of caramel.

## W A R M E S A U S E N.

### Sauce espagnole.

- 50 gr. boter.
- 50 gr. bloem.
- 25 gr. gerookte ham.
- 1 lepel tomatenpurée.
- peperkorrels, thijm, laurierblad, ui, worteltje.
- 1 d.L. mader.
- 1 L. geurige bouillon.

**Bereiding.** Gehakte ham, kruiden en groenten in de boter laten trekken, bloem toevoegen en onder voortdurend roeren de massa bruin laten worden, dan tomatenpurée, den bouillon en mader er bij doen en de saus minstens  $\frac{1}{2}$  uur zachtjes laten koken. Ze daarna zeven en gebruiken om andere sausens te maken.

### Sauce veloutée.

- 50 gr. boter.
- 50 gr. bloem.
- 1 L. geurige bouillon.
- 1 d.L. room of 50 gr. boter.

**Bereiding.** Boter en bloem op de kachel dooreenroeren. Er voor zorgen dat alles licht blijft. Bij kleine hoeveelheden den bouillon toevoegen, de saus  $\frac{1}{2}$  uur laten koken, zeven en afmaken met room of koude boter.

**Sauce béchamelle.**

50 gr. boter.

50 gr. bloem.

1 L. melk of room (of half bouillon).

2 uien.

**Bereiding.** De melk koken met de uien. Boter en bloem dooreenroeren, langzamerhand de melk toevoegen, de saus  $\frac{1}{2}$  uur laten koken en zeven.

**Sauce piquante.**

(bij donker vleesch en wild),

1 d.L. sauce espagnole.

1 d.L. bouillon getrokken met vele kruiden.

20 gr. boter.

10 gr. bloem.

1 stukje Spaansche peper.

2 theelepels soja.

 $\frac{1}{2}$  d.L. mader.

**Bereiding.** De boter fruiten met de Spaansche peper en de bloem tot alles eene mooie bruine kleur heeft, dan den bouillon toevoegen, de sauce espagnole, de saus 20 min. goed laten koken, ze zeven en afmaken met mader.

**Sauce périgieux.**

(bij donker vleesch en wild).

 $\frac{1}{2}$  L. sauce espagnole.

2 fleschjes truffels.

150 gr. ham.

20 gr. boter.

10 gr. bloem.

1 d.L. bouillon.

1 d.L. mader.

1 sjalotje.

**Bereiding.** De truffels fijnhakken;  $\frac{1}{3}$  deel er van in een goed gesloten pan koken met het truffel-nat, den bouillon en de mader,  $\pm \frac{1}{2}$  uur. Ham, sjalotje en bloem in de boter fruiten, de truffel-essence hierbij doen, verder de sauce espagnole en alles  $\pm \frac{1}{2}$  uur laten koken. De saus zeven, ontvetten als het noodig is, en de rest van de gehakte truffels toevoegen.

### **Sauce bordelaise.**

(bij donker vleesch en wild).

$\frac{1}{2}$  L. sauce piquante.

3 sjalotten.

$1\frac{1}{2}$  d.L. roode wijn.

peterselie.

thijm.

laurierblad.

100 gr. boter.

**Bereiding.** De sjalotjes zeer fijnhakken en met peterselie, thijm en laurierblad koken in den wijn tot deze op  $\frac{1}{3}$  verkookt is. Dit extract toevoegen aan de  $\frac{1}{2}$  L. sauce piquante, van het vuur af de 100 gr. boter er doorroeren en de saus zeven.

### **Sauce aux tomates.**

$\frac{1}{2}$  L. geurige bouillon.

30 gr. bloem.

30 gr. boter.

1 flesch tomaten-purée.

2 uien.

1 paar druppels citroensap.

$\frac{1}{2}$  theelepel cayennepeper.

**Bereiding.** Ui en cayennepeper fruiten in de boter, bloem toevoegen, bouillon, en de saus 20 min. laten koken, citroensap er bij doen en de saus zeven.



Donkergekleurde tomatensaus wordt gegeven bij donker vleesch en wild, lichte bij kip, kalfsvleesch en tong (visch).

### **Madera-saus.**

(bij timbales, kaassoufflés, donker vleesch, wild en ham).

$\frac{1}{2}$  L. sauce piquante.  
2 d.L. mader.

### **Sauce à la soubise.**

(donkere soubise-saus bij donker vleesch en wild — lichte speciaal bij lamsvleesch).

$\frac{1}{2}$  L. espagnole of bechamel.  
6 à 7 uien.  
2 d.L. bouillon.  
100 gr. boter.

Bereiding. De uien gaarkoken in bouillon, door eene zeef wrijven en dan de purée voegen bij de espagnole of bechamel-saus. Alles nog  $\pm$  15 min. laten koken, van het vuur af de boter er doorroeren en de saus zeven.

### **Sauce poivrade.**

(bij donker vleesch en wild).

$\frac{1}{2}$  L. sauce espagnole.  
3 gr. peperkorrels.  
1 d.L. azijn.  
10 gr. boter.  
10 gr. bloem.  
3 uien.  
 $1\frac{1}{2}$  d.L. bouillon.

**Bereiding.** De peperkorrels stampen (niet al te fijn), ze zoo lang koken met den azijn tot deze tot op de helft verkookt is.

Ui en bloem fruiten met de boter, als dit bruin is, bouillon, azijn en sauce espagnole toevoegen, alles  $\pm$  20 min. laten koken en zeven.

### Sauce à la diable.

$\frac{1}{2}$  L. sauce piquante met véél spaansche peper.

1 d.L. mader.

2 theelepels mosterd.

2 lepels tomaten-purée.

### Sauce Genevoise.

(bij visch).

wortel.

ui.

peterselie.

sjalotten.

thijm.

laurierblad.

peperkorrels.

champignons.

vischresten en graten.

20 gr. boter.

$\frac{1}{2}$  flesch roode wijn.

$\frac{1}{4}$  L. " " "

1 eetlepel sauce espagnole.

$\frac{1}{4}$  L vischbouillon.

• cayennepeper.

125 gr. boter.

$\pm$  20 gr. ansjovisboter.

**Bereiding.** De negen eerstgenoemde ingrediënten in de boter fruiten; dan  $\frac{1}{2}$  flesch roode wijn toevoegen

en het zoo lang koken tot het op de helft verkookt is.

Dan de lepel espagnole er bij doen, de saus 1 uur laten koken, telkens ontvetten, vervolgens zeven en er de  $\frac{1}{4}$  L. wijn en vischbouillon bijvoegen. Nu de saus weer  $1\frac{1}{2}$  uur laten koken en onder de hand telkens vischbouillon bijgieten. Op het laatst de saus nog eens zeven en afmaken met de 125 gr. boter en de ansjovisboter.

N.B. Ansjovis-, kreeften- en garnalen-boter wordt gemaakt door in een mortier ansjovis, kreeftenschalen of garnalen met boter fijn te wrijven en dit te zeven.

In plaats van boter kan men voor de sausen ook gebruiken ansjovis-essence, in den handel te verkrijgen.

### Sauce à la St. Hubert.

(bij wild, speciaal bij ree-côteletten).

50 gr. boter.

30 gr. bloem.

een weing glace de viande.

2 d.L. wijn (Bordeaux).

$\frac{1}{2}$  d.L. kalfsjus (kippen).

$\frac{1}{2}$  d.L. soja.

2 lepels bessengelei.

$\frac{1}{2}$  L. bouillon.

zout, peper, peterselie, ui, selderij, véél thijm, laurierblad, worteltje, kokskruiden, enz.

Bereiding. Karkassen en resten van gevogelte of afval van ree-côteletten opzetten met de laatstgenoemde kruiden en water. Ze  $\pm$  2 uren koken en daarna zeven.

Uitje, selderij, worteltje en bloem fruiten in de boter. Als dit bruin is, langzamerhand den bouillon toevoegen, den wijn, soja, jus, glace de viande, zout, peper en bessengelei. De saus 20 min. laten koken en zeven.

**Sauce piquante blanche.**

(bij licht vleesch).

25 gr. boter.

25 gr. bloem.

 $\frac{1}{2}$  L. bouillon.

Spaansche peper, ui, thijm, laurierblad, peterselie.

50 gr. boter.

**Bereiding.** De opgegeven kruiden met den bouillon koken. Boter en bloem dooreenroeren, den bouillon er bijdoen, de saus 20 min. laten koken, van het vuur af de 50 gr. boter er doorroeren en ze door eene zeef gieten.

**Sauce aux champignons.**

(bij kalfskop, kalkoen, kip, enz.).

 $\frac{1}{2}$  L. velouté.het sap van  $\frac{1}{2}$  citroen.

fijne peper.

1 blikje mooie champignons met het nat.

2 eierdooiers.

**Bereiding.** Gewoon.**Sauce béarnaise.**

(bij chateaubriands).

**I.** $\pm$  150 gr. boter.

15 gr. bloem.

2 eierdooiers.

1 d.L. kruidenazijn.

zout, peper.

gehakte peterselie en dragon.

**Bereiding.** 30 gr. boter en 15 gr. bloem, peper en zout op de kachel dooreenroeren, de azijn toevoegen

en één eierdooier. Al kloppende, de massa op het vuur laten binden. Daarna de helft van de boter er bijdoen, de pan onder voortdurend kloppen op het vuur zetten (of au bain Marie), als de boter min of meer uitgesmolten is den anderen dooier er bij doen, de massa weer laten binden en op het laatst de rest van de boter toevoegen en de fijngehakte peterselie en dragon.

De saus moet de dikte van mayonnaise hebben.

## II.

4 eierdooiers.  
150 gr. boter.  
10 gr peperkorrels.  
 $\frac{3}{4}$  d.L. dragonazijn.  
zout.

**B e r e i d i n g.** De peperkorrels fijnstooten en met den azijn koken zóó lang tot  $\frac{2}{3}$  verdampt is. De eierdooiers kloppen, het zout er bij doen en onder goed roeren den gezeefden azijn. Deze massa op het vuur laten binden. Van het vuur af  $\frac{1}{5}$  van de boter er doorroeren, het pannetje op de kachel zetten, daarna weer koude boter toevoegen en zoo doorgaan tot alle boter verbruikt is en de saus de dikte van mayonnaise heeft.

---

## Kerry-saus.

(bij rijst met kip, kalfsvleesch of hardgekookte eieren).

50 gr. boter.  
30 gr. bloem.  
 $\frac{1}{2}$  L. bouillon.  
1 lepel kerrypoeder.  
1 ui.  
1 klein stukje Spaansche peper.  
 $\frac{1}{2}$  d.L. melk.  
1 eierdooier.

**Bereiding.** Ui, kerry en Spaansche peper laten trekken in de boter, bloem toevoegen en langzamerhand bouillon en melk. De saus 20 min. laten koken, afmaken met een eierdooier en zeven.

---

### **Garnalen-saus.**

(bij visch).

$\frac{1}{2}$  L. velouté (van vischbouillon).  
 100 gr. garnalen.  
 2 eierdooiers.  
 zout, citroensap, peper.

**Bereiding.** Gewoon.

---

### **Oester-saus.**

(bij visch).

Op dezelfde wijze als garnalen-saus. Vóórdat ze in de saus gedaan worden, worden de oesters gaargekookt in water met rijnwijn, 1 schijfje citroen, 1 takje peterselie en fijne peper.

---

### **Citroen-saus.**

(bij artisjokken en champignons).

$\frac{1}{2}$  L. velouté.  
 3 eierdooiers.  
 citroensap.  
 zout, peper.  
 50 gr. boter.

**Bereiding.** Gewoon — op het laatst de saus afmaken met de 50 gr. boter.

**Mosterd-saus.**

(bij schelvisch en stokvisch).

 $\frac{1}{2}$  L. velouté.

1 à 2 lepels mosterd.

50 gr. boter.

**Bereiding.** Bij de velouté de mosterd en de koude boter voegen en daarna de saus niet meer koken.

**Gewelde boter.**

(bij asperges).

**I.**

100 gr. boter.

 $\pm \frac{1}{2}$  d.L. warm water

**Bereiding.** De boter tot room roeren en langzaam, onder voortdurend roeren, het water toevoegen.

**II.**

200 gr. boter.

**Bereiding.** Ongeveer 50 gr. boter smelten van het vuur af, hierbij in gedeelten de 150 gr. koude boter voegen en zo lang roeren tot het eene gelijke massa is geworden.

**Boter-saus.**

(bij visch, vleesch, aardappelen en groenten).

**I.**

300 gr. boter.

**Bereiding.** Ongeveer 100 gr. boter smelten en hierbij de overige boter voegen, er voor zorgen dat het eene gladde, gebonden saus wordt.

**II.**

50 gr. boter.

30 gr. bloem.

 $\frac{1}{2}$  L. kokend water.

50—75 gr. boter.

**Bereiding.** Op de gewone wijze eene saus maken van boter, bloem, water en zout. Als deze goed gekookt heeft er van het vuur af de koude boter doorroeren — zooveel, tot de saus mooi gebonden en geel van kleur is.

### **Peterselie-saus.**

**Bereiding.** Op eene van de twee manieren botersaus maken en hier op het laatst zéér fijn gehakte peterselie doorroeren.

Voor visch, gedeeltelijk vischwater gebruiken voor de saus.

### **Kappertjes-saus.**

(bij tong en visch).

$\frac{1}{2}$  L. velouté.

50 gr. boter.

1 à 2 eierdooiers.

citroensap.

2 eetlepels kappertjes.

**Bereiding.** Gewoon.

### **Eier-saus.**

(bij tong, kalfskop, visch).

4 eieren.

50 gr. boter.

$1\frac{1}{2}$  d.L. water.

$\pm \frac{3}{4}$  d.L. kruidenazijn.

zout.

**Bereiding.** De eieren kloppen met het zout, water en azijn er bij doen en de massa onder goed roeren op het vuur laten binden. Van het vuur af de ongesmolten boter er doorroeren.



**KOUDE SAUSEN.****Mayonnaise.**

(bij koud vleesch, visch en sla).

4 eierdooiers.

2 d.L. olijfolie.

$\pm \frac{1}{2}$  d.L. kruidenazijn.

zout, peper, mosterd.

**Bereiding.** Een vrij groote kom omspoelen met kokend water en daarna flink uitdrogen. De kom vervolgens plaatsen op een pan met heet water en de eierdooiers met een garde er in dik kloppen. Bij kleine scheutjes de olie toevoegen en het laatst den azijn, zout, peper en mosterd. Mayonnaise behoort zoo dik te zijn dat ze op een omgekeerden lepel blijft liggen.

Op deze wijze is in 15 minuten de saus klaar.

Mayonnaise kan vrij lang bewaard worden in glazen fleschjes onder eene laag olie en afgesloten met perkamentpapier. Voor het gebruik giet men de (meestal ranzig geworden) olie er af.

Om glimmende mayonnaise te krijgen roert men er een paar lepels lauwe, gesmolten aspic door.

**Sauce ravigotte.**

(bij koud vleesch, geperst vleesch en koude visch.)

mayonnaise.

ravigotte kruiden = gelijke hoeveelheden  
pimpernel, dragon en sjalotten.

**Bereiding.** De groenten zéér fijn hakken en door de mayonnaise roeren.

Ravigotte kruiden kan men conserveeren, door ze eerst flink te wasschen, ze daarna tusschen schoone doeken te drogen, vervolgens fijn te hakken en te vermengen met uitstekende olijfolie, wat zout en mosterd.

**Sauce remoulade.**

- mayonnaise (4 eieren).
- 6 augurken.
- sjalotten.
- 1 lepel kappertjes.
- 2 theelepels mosterdpoeder.

**Bereiding.** Mayonnaise vermengen met mosterdpoeder, gehakte augurken en sjalotten.

**Sauce Tartare.**

- mayonnaise.
- 1 lepel ravigotte kruiden.
- 1 „ mosterdpoeder.
- 4 gehakte augurkjes.
- 4 „ sjalotjes.
- cayennepeper.

**Bereiding.** De opgenoemde ingrediënten door de mayonnaise roeren.

**Sauce Cumberland.**

(bij (vet) varkensvleesch.)

- de schil van 1 djerok manis.
- 1 d.L. water.
- ½ potje bessengelei.
- 1 d.L. roode wijn.
- 1 d.L. port.
- 2 lepels mosterdpoeder.
- peper, zout.

**Bereiding.** De djerokschil raspen of zeer fijn hakken en daarna gaarkoken in water. Vervolgens mosterdpoeder, zout, bessengelei, wijn, madera en als men wil, peper toevoegen en de massa, van het vuur af zoolang roeren tot het eene gelijke saus is.

Deze saus kan eenigen tijd bewaard worden.

# Aardappelgerechten.

---

## Aardappelen koken.

De aardappelen dun schillen, goed van de putjes ontdoen en — zijn ze eenigszins taai — ze een paar uren in water laten staan.

De aardappelen opzetten met kokend water en zout ( $\pm$  10 gr. zout p. L. water) en ze vlug gaarkoken. De kooktijd hangt af van de soort en grootte (van 20—30 min.). Er voor zorgen dat zooveel mogelijk aardappelen van gelijke grootte gekookt worden. De aardappelen zijn gaar — als men er met een vork gemakkelijk door heen kan gaan. Dan wordt het water er afgegoten en de pan zonder deksel weer op het vuur gezet. De aardappelen een paar malen schudden om ze goed droog en mooi kruimig te krijgen.

---

## Gebakken aardappelen.

Gekookte aardappelen in rijksdaalderdikke schijven snijden. Een weinig reuzel of rundvet in een koekepan lichtbruin laten worden en hierin de plakjes aan beide zijden mooi bruin en croquant bakken. Direct na het bakken een weinig fijn zout over de aardappelen strooien.

---

**Gebakken aardappelen.**

(Pommes de terre frites).

Rauwe aardappelen in reepjes snijden en deze met een schoonen doek droogwrijven. Frituurvet niet te heet laten worden, ze hierin doen, zóó lang tot de stukjes boven komen drijven. Dan met de croquetlepel ze er uitnemen, op een stuk papier laten uitdruipen en ze daarna in *zeer heet* vet even bruin bakken. Na het bakken er direct fijn zout over strooien.

Pommes de terres soufflés worden precies op dezelfde wijze bereid, alleen neemt men dan schijfjes in plaats van reepjes.

**Aardappelpurée.**

± 500 gr. gekookte aardappelen.

30 gr. boter.

2½ à 3 d.L. melk.

1 ei.

zout, nootmuskaat.

Bereiding. De aardappelen in een amandelmolen of door eene zeef fijnwrijven. Deze purée vermengen met de melk, gesmolten boter, zout, nootmuskaat, geklopte eidooier en stijfgeslagen eiwit. Deze massa in een met boter ingesmeerd vuurvast schoteltje doen, paneermeel er over strooien, stukjes boter er op leggen en het schoteltje ± 15 minuten in den oven zetten.

**Gestoofte aardappelen.**

± 500 gr. gekookte aardappelen.

3 à 4 d.L. melk.

50 gr. boter.

zout, nootmuskaat.

Bereiding. Melk en boter aan de kook brengen met zout en nootmuskaat, hierin strooien de purée en de massa zoo lang roeren of met een garde kloppen tot ze er wit schuimig uitziet.

Deze purée wordt gebruikt rondom vleeschshotels, zuurkool, enz.

Ze kan voor de kleur ook met 1 of 2 eierdooiers afgemaakt worden.

---

### **Aardappelen met peterselie-saus.**

Op de gewone wijze van bouillon, peterselie-saus maken en hierin de schijfjes gekookte aardappelen  $\pm$  15 min. stoven.

---

### **Aardappel-croquetten.**

- $\pm$  500 gr. aardappelen.
- 40 gr. boter.
- 2 eieren.
- zout, nootmuskaat.
- eiwit.
- paneermeel.
- frituurvet.

Bereiding. Van de aardappelen purée maken en deze vermengen met gesmolten boter, eierdooiers en stijfgeklopt eiwit, zout en nootmuskaat. Van deze massa kleine ronde balletjes maken, deze paneeren en in frituurvet bakken.

Na het bakken ze op een stuk papier plaatsen, om het vet er uit te laten trekken.

---

### **Gevulde aardappelen.**

- 8 groote aardappelen.
- $\pm$  50 gr. boter.
- 10 gr. zout.
- peper.
- kleine ui (geraspt).
- nootmuskaat.
- 1 d.L. melk of bouillon.
- 1 eierdooier.
- 1 heel ei.

**Bereiding.** De aardappelen, die zooveel mogelijk van gelijke grootte en regelmatig van vorm moeten zijn, met een borsteltje flink afboenen en in ruim water zóó lang koken, dat ze gemakkelijk met een lardeernaald te doorsteken zijn. De aardappelen afgieten en nu van elken aardappel aan een der uiteinden een dekseltje afsnijden, dat aan een kant met het schilletje bevestigd moet blijven. Den aardappel met een klein lepeltje voorzichtig en zoo ver mogelijk uithollen. Het kruim warm houden en ten slotte door eene zeef wrijven, vermengen met de kruiden en de helft der boter, de massa op het vuur flink kloppen, gaandeweg de rest der boter, de warme melk en de eieren toevoegen. Met dit mengsel de aardappelen vullen, ze naast elkaar in een vuurvast schoteltje plaatsen, wat gesmolten boter er over gieten en het schoteltje  $\pm$  20 min. in een vrij warmen oven zetten.

Men kan ze in het schoteltje voordienen of op een gevouwen vingerdoekje.

---

### **Aardappelen in de schil gekookt.**

De aardappelen goed wasschen en afborstelen en opzetten met koud water en zout. De aardappelen moeten niet geheel onder water staan.

Niet te groote aardappelen zijn na  $\pm$  20 minuten gaar.

Dan het water er afgieten en voorzichtig de aardappelen schudden bij het laten uitdampen. Ze mogen niet barsten.

Ze worden opgedaan in open schaal bedekt met een vingerdoekje.

Er bij presenteeren ongesmolten boter en dobbelsteentjes kaas.

# Koude schotels.

---

Onder dezen naam zijn samengevat eenige vleesch- en vischgerechten, en verschillende soorten sla.

Zij worden meest als souper- en lunchgerechten gegeven — enkele zooals chauxfroid, saumon en daube zijn ook op hunne plaats op het einde van een dinermenu.

't Is in de meeste gevallen ondoenlijk eene zoo juiste beschrijving van het uiterlijk van een schotel te geven, dat hij direct kan gemaakt worden, wanneer men geene kooklessen gevolgd heeft. Maar — men behoeft in dit opzicht ook niet zoo slaafsch *de mode* op dit gebied te volgen, dat men een schotel niet geheel naar eigen smaak zou mogen garneeren. In het algemeen moet men, bij het versieren van gerechten, er op letten, dat de kleuren die men kiest, harmoniëeren, dat de garnceering in overeenstemming is met het gerecht, de lijnen den vorm van den schotel volgen (geen *ronde* figuren b.v. op ovale borden), de randen van het assiëtte altijd vrij blijven en dat het geheel *nooit* overladen is. Peterselie, die men gebruikt moet frisch, groen en jong zijn, aspic mooi helder, mayonnaise zóó dik, dat zij ook volkomen *bedekt* wat er onder zit, enz. enz.

**Huzarensla.**

- 300 gr. vleeschresten.  
 200 gr. gemalen aardappelen.  
     uien, augurken, bieten (in het zuur).  
 2 hardgekookte eieren, azijn, olie, zout  
     en peper of mayonnaise.

**Bereiding.** Vleesch, augurken, uien en bieten allen afzonderlijk fijnhakken. Van deze ingrediënten, evenals van de aardappelen, kleine hoeveelheden apart houden. De rest met mayonnaise of eieren enz. flink dooreenwerken, in slabak of op assiëtte de massa gelijk maken en de bovenzijde garneren met de bewaarde ingrediënten.

**Halve gedraaide.**

- 300 gr. koud vleesch.  
 400 gr. koude aardappelen.  
     wat veldsla (geene kroppen).  
 1½ lepel olie.  
 2 à 3 eieren.  
 2 à 3 lepels azijn.  
     sjalotten en bieten in het zuur.  
     zout, mosterd, peper.

**Bereiding.** Het vleesch in dunne schijven snijden, de aardappelen in plakjes. Hierbij in de slabak voegen de goed gewasschen sla, de stukken biet en sjalotten. Alles op de gewone wijze aanmaken met eene saus gemaakt van 1 rauw ei, 1 à 2 gekookte eieren, olie, azijn, mosterd, peper en zout.



### Gewone sla.

- 4 à 5 kroppen sla.
- 2 hardgekookte eieren.
- 1 rauw ei.
- 1½ à 2 lepels slaolie of gesmolten boter.
- 2 lepels azijn.
- 1 lepel soja.
- 1 theelepel suiker.
- zout, peper, mosterd.

**B e r e i d i n g.** De sla van de buitenste leelijke bladeren ontdoen, ze eenige keeren in ruim water wasschen en daarna zorgen dat ze goed droog wordt.

Het ei kloppen, hierin de gekookte eieren fijnmaken, langzamerhand de olie en verdere ingrediënten toevoegen en met deze saus de sla aanmaken, d.w.z. met de slalepel en vork alles even dooreenwerken, zoodat de saus gelijk verdeeld is en de blaadjes niet gekneusd zijn.

Altijd even voor het gebruik de sla gereed maken.

### Komkommersla.

De komkommers schillen, in schijven snijden of er met den sambaltrekker draden van trekken, ze daarna ± 1 uur met zout wegzetten op een vergiet. Is er voldoende vocht uit geloopen, dan de komkommers aanmaken met een slausje (zie vorig recept) of alleen met olie, azijn en peper.

### Tomatensla.

Rijpe, groote tomaten in schijven snijden en van de pitten ontdoen. Ze ½ uur met zout wegzetten en daarna voorzichtig aanmaken met wat olie, azijn, peper en finge-hakte peterselie.

**Andijviesla.**

De andijvie uiterst fijnsnijden. Verder geheel als kropsla.

**Sla van prinsesseboonen.**

De boonen bijna gaarkoken en aanmaken als komkommersla.

**Aardappelensla.**

12 à 15 gekookte aardappelen (warme).

1½ eetlepel gehakte selderij.

2 lepels olie.

1 lepel azijn.

zout, peper.

**Bereiding.** De aardappelen in schijven snijden en met bovengenoemde ingrediënten vermengen.

± 1 uur voor het gebruik gereed maken.

**Fransche salade.**

1 klein blikje Fransche selderij.

1 kleine flesch ingemaakte bloemkool.

1 bosje worteltjes.

5 à 6 gekookte aardappelen.

1 lepel fijngehakte peterselie.

soja, augurken.

mayonnaise (3 eieren).

vleeschgelei (aspic).

peper, zout.

1 à 2 eieren.

**Bereiding.** De worteltjes schrappen, in stukken snijden en halfgaar koken. De Fransche selderij en de aardappelen snijden. Vervolgens bloemkool, selderij, peterselie, aardappelen, worteltjes en augurken aanmaken met een paar lepels mayonnaise. De massa een paar uren laten staan en dan de bovenzijde garneren met mayonnaise, gehakte aspic, augurken, hardgekookte eieren, enz.

**Salade St. Claire.**

- 2 blikken stoofasperges.
- 500 gr. gekookte aardappelen.
- 3 fleschjes truffels.
- 100 gr. ham.
- 1½ d.L. slaolie.
- 1½ d.L. kruidenazijn.
- peper.
- mayonnaise (van 3 eieren).
- ± ½ L. aspic.

**Bereiding.** De asperges op gelijke lengte afsnijden en marineeren in olie, kruidenazijn en peper, 1 à 2 uren. Aardappelen in schijven snijden, ham en 2 fleschjes truffels hakken; over deze ingrediënten een weinig olie en azijn gieten.

Op de gewone wijze aspic en mayonnaise maken.

Vervolgens in een slabak laag om laag schikken asperges, aardappelen, ham truffels en mayonnaise. De bovenste laag moet uit asperges bestaan, die allen met de punten naar het midden gelegd zijn. Deze bedekken met dikke mayonnaise, hierover strooien gehakte truffels (1 flesch) en alles weer bedekken met een dunne laag helderen aspic.

**Haringsla.**

- 4 haringen.
- 1 ananas.
- 100 gr. gekookte aardappelen.
- 4 eieren.
- wat koud vleesch (kip).
- bieten.
- 1½ lepel olie.
- 1 à 2 lepels azijn.
- zout, peper.

**Bereiding.** De haringen een nacht in water weeken, van de graten enz. ontdoen, hakken of in langwerpige stukken snijden en verder geheel behandelen als huzarensla.

---

### Aspic de Saumon.

1 blikje zalm.  
 $\frac{1}{2}$  à  $\frac{3}{4}$  L. aspic.  
 hard gekookte eieren.  
 peterselie.  
 kappertjes.

**Bereiding.** Van een aspicrand of anderen vorm den bodem bedekken met een laagje aspic ( $\frac{1}{2}$  c.M.) en dit op ijs laten bekoelen. Als dit stijf is er op leggen stukjes uitgestoken eiwit, takjes peterselie, kappertjes, enz., hierop voorzichtig weer aspic doen, er voor zorgen dat alles op zijne plaats blijft. Dit weer laten bekoelen.

De zalm intusschen uit het blik nemen, eerst op een vergiet en daarna op grof papier plaatsen om het vet er uit te laten trekken, daar anders de aspic troebel wordt.

Is de laatste laag aspic stijf geworden dan de stukken zalm er voorzichtig op leggen, ze bedekken met aspic, deze laten bekoelen; daarna weer zalm enz. er in doen, zóó lang tot men alles verbruikt heeft en de vorm gevuld is. Er steeds om denken, dat men bij dergelijke gerechten den vorm nooit geheel vult, altijd bijv.  $\frac{1}{2}$  c.M. onder den rand. Voor het keeren den vorm met inhoud en al even onder warm water houden.

Deze schotel wordt gepresenteerd met mayonnaise of ravigotte saus, kropsla of groentensalade.

Op dezelfde wijze kan men paling, kreeft, garnalen enz. en aspic maken.

### Mayonnaise de soles.

2 tongen.

mayonnaise.

± ¼ à 1 L. aspic.

1 blikje macédoine de légumes.

**Bereiding.** De tongen koken, de filets er afnemen. Als deze bekoeld zijn, ze in gelijke stukken snijden.

Op de gewone wijze dikke mayonnaise maken en deze vermengen met 2 à 3 lepels aspic.

De stukken tong op een schotel leggen, ze bedekken met mayonnaise en laten bekoelen. Ze daarna omgekeerd op een schotel leggen, waarop men een weinig aspic gedaan heeft en ze ook aan de andere zijde met mayonnaise bedekken.

Intusschen een randvorm bedekken met aspic en hierin de verschillende groenten netjes arrangeeren, hem vullen met aspic en laten bekoelen.

Daarna den rand storten. In het midden de stukjes tong opstapelen en de openingen aanvullen met gehakten aspic.

### Vischsalade.

koude visch.

gekookte worteltjes.

doperwten.

snijboonen.

augurken.

kappertjes.

olie, azijn.

mayonnaise of gewone sla-saus.

**Bereiding.** Visch, worteltjes en augurken in stukken snijden, vermengen met snijboonen, doperwten en

kappertjes. Olie, azijn, zout en peper er over doen en alles zoo  $\pm$  1 uur laten staan, dan de sla afmaken met mayonnaise of eieren, enz.

### Chaufroid van kip.

- 2 kippen.
- 1 klein blikje pâté.
- 50 gr. bloem.
- 80 gr. boter.
- 6 bladen gelatine.
- 2 eierdooiers.
- $\frac{3}{4}$  L. bouillon van het karkas.
- $\pm$  1 L. aspic.
- ui, truffel, enz.

**Bereiding.** De kippen heel licht braden en trancheeren. De mooie stukken (6 van 1 kip) bewaren, van de rest bouillon koken.

Van een ronden vorm (timbaalvorm of b.v. oud blik van groenten) den bodem garneeren met stukjes ei, truffel enz. en hem verder vullen met aspic (zie saumon en aspic).

Den bouillon zeven en hierin de gelatine oplossen. De saus maken door bloem en boter dooreen te roeren en hierbij langzamerhand den bouillon te voegen. De saus flink laten koken en ze dan afmaken met eidooiers en zoo noodig zout en peper. Is ze niet onberispelijk glad, dan de saus zeven.

Met deze saus de stukken kip (waarvan het vel afgenomen en den achterkant met pâté bestreken moet zijn) aan de pâtézijde bedekken en ze laten bekoelen. Zorgen dat de overige saus warm blijft. Een weinig aspic op een schotel stijf laten worden, hierop omgekeerd de stukken kip leggen en deze nu aan den bovenkant met saus bedekken.

Den timbaalvorm met aspic op het midden van een schotel keeren. Hieromheen de stukken kip schikken. Op ieder stukje kip in het midden een schijfje truffel leggen en alles bestrijken met een penseel met gesmolten aspic voor het glimmen. De openingen tusschen de stukken bedekken met gehakten aspic.

Op dezelfde wijze kan men chauffroid van duiven enz. maken, doch dan neemt men bruinen aspic en bruine saus.

---

### **Russische salade. (12 pers.)**

- 1 kip.
- blikje kreeft.
- fleschje ansjovis.
- 1 verse truffel of een fleschje truffels.
- klein blikje snijboonen.
- "      "      puntasperges.
- "      "      doperwten.
- wat kappertjes, aspic.
- mayonnaise (van 4 eidooiers).

**Bereiding.** De gebraden kip en de kreeft in reepjes snijden en de truffel in kleine vierkantjes. Van alle bovengenoemde ingrediënten een gedeelte afzonderlijk houden en de rest met eenige lepels mayonnaise door elkaar werken. Een uur laten staan en dan op een glazen schaal doen en de bovenzijde garneren met de mooiste stukken kreeft, kip, groenten, mayonnaise en gehakte aspic.

In de plaats van op deze manier, kan de schotel ook zoo gemaakt worden, dat de verschillende ingrediënten afzonderlijk in kleine schaaltjes gelegd worden en zoo met de mayonnaise gepresenteerd. De stukjes kip en kreeft worden dan glimmend gemaakt met wat aspic. Dan wordt hij als hors d'oeuvre gegeven.

De groenten voor de garnering gebruikt, moeten even gemarineerd zijn in olie en kruidenazijn.

---

**Asperges.**

- 1 groot blik asperges.  
mayonnaise van 3 eieren  
(of ravigotte), (zie sauzen).  
ijs.  
peterselie.

**B e r e i d i n g.** De asperges uit het blik nemen en op een vergiet laten uitdruipen.

Het leege blik sterk verwarmen en op een blok ijs zetten, zoodat hierin een holte uitsmelt. Hierin de asperges schikken. De ijsrand met peterselie versieren. Het blok ijs op een gevouwen servet op een schotel plaatsen.

De mayonnaise of ravigotte saus in een sauskom er bij presenteren.



# Groenten.

Groenten zijn voor den Hollander een onmisbaar bestanddeel van den avonddich.

Groenten zijn het best zoo versch geplukt, met name geldt dit voor alle bladgroenten. Krijgt men dus eens of tweemaal per week een mand groenten uit het gebergte gezonden, dan doet men het beste met sla, andijvie en dergelijke het eerst te gebruiken; kool, bieten enz. kunnen wel een paar dagen liggen.

Met het schoonmaken van de groenten moet men niet te zuinig zijn — alles wat eenigszins rottig, verlept of taai is, moet weggedaan worden. Men kan de groenten in 3 groepen verdeelen:

1. Die in ruim water zoogenaamd „afgekookt” worden. Hiertoe behooren bijna alle kool- en knolsoorten, verder schorseneeren, enz.

2. Die met zooveel water opgezet worden, als noodig is, om ze gaar te maken, zooals snijboonen, worteltjes, hutspot, roode kool, peultjes, enz.

3. Die gaar worden in het vocht dat uit de groenten trekt tijdens het verwarmen, zooals postelein, spinazie, appelen.

De eerstgenoemde manier is sterk af te raden, omdat hierdoor nog een voornaam deel van de weinige voedingswaarde, die de meeste groenten bezitten, verloren gaat. Men doet het, omdat over het algemeen de sterke

smaak van diverse kool- en knolsoorten niet lekker gevonden wordt.

Fijngesneden groenten moeten minstens 15 minuten stoven voor het intrekken van de boter — heele, zooals worteltjes, maar kort.

In Indië, waar op vele plaatsen de melk zoo duur is, kan men deze bij sommige groenten uitstekend vervangen door bouillon.

Geconserveerde groenten kunnen goed wezen, wanneer zij door een soliede firma geleverd en — niet te oud zijn. Vooral voor Indië verdient het aanbeveling groenten uit goed gevernist blik te nemen. Een *goed* blik moet *ingetrokken* bodem en deksel hebben; zoodra een van deze *bol* staat, is de inhoud aan het gisten. Nadat men de groenten eerst in het inmaakwater of op eene zeef verwarmd heeft, worden ze geheel behandeld als versche.

Het wasschen van groenten moet zeer nauwkeurig geschieden. Meestal laat men ze  $\pm$  10 minuten in ruim water staan, om zand enz. te laten bezinken, daarna worden zij nog 2 à 3 keeren in ruim frisch water gewasschen en er voor gezorgd, dat slakken enz. verwijderd worden.

### Witte kool.

De kool van de leelijke bladeren ontdoen, ze in vieren snijden, de stronk en de dikke nerven van de groote bladeren verwijderen, ze wasschen en opzetten met ruim kokend water met zout. Als de kool gaar is, ze op een vergiet laten uitlekken. Ze vervolgens héél fijnhakken en onder het hakken er telkens een weinig bloem over strooien. Daarna de kool 20 à 25 minuten stoven met wat melk of bouillon, een stuk boter, en als men wil, nog wat zout en nootmuskaat.

### **Gevulde kool.**

2 à 3 koolen.  
 250 gr. rundergehakt.  
 150 gr. varkensgehakt.  
 40 gr. brood.  
 1 ei.  
 zout, peper, nootmuskaat.

**Bereiding.** De koolen voorzichtig blad voor blad uit elkander nemen en deze bladeren  $\pm$  10 min. koken in ruim kokend water met zout.

Op de gewone wijze gehakt maken.

Een servet uitspoelen en in een ronden kom leggen, hierop koolbladeren, daarop gehakt, dan weer bladeren, weer gehakt en zoo doorgaan totdat alles gebruikt is. Dan het servet dichtbinden, en het koken in kokend water,  $\pm$  1½ uur. Een bord op den bodem leggen, om aanbranden te voorkomen.

Bij het opdoen het servet er afnemen en de kool presenteren met piquante saus.

---

### **Groene kool.**

De kool van de leelijke bladeren en dikke nerven ontdoen, ze wasschen en opzetten met ruim kokend water en zout. Als ze gaar is, ze op een vergiet laten uitdruipen, ze daarna fijnhakken en stoven met wat bruin van jus, boter of vet en wat melk.

---

### **Kool en aardappelen.**

Kool gaarkoken en hakken. Vervolgens er gekookte aardappelen bijdoen en alles flink dooreen stampen en stoven met boter of jus met vet.

Men kan ook kool en aardappelen tegelijk koken, doch men heeft dan een zeer sterken koolsmaak, en 't is lastig om eene juiste hoeveelheid vocht te nemen. 't Brandt bovendien dan heel licht aan.

---

### Groene boerenkool met aardappelen.

Dit wordt evenals het vorige recept gekookt — alleen met dit verschil dat het gestoofd wordt met worstenat, melk en boter en dat er gekookte rookworst bij gepresenteerd wordt.

### Knolrapen.

Knolrapen (voor  $\pm$  6 personen).

4 d.L. melk.

20 gr. bloem.

30 gr. boter.

suiker.

nootmuskaat.

zout.

**Bereiding.** De knollen in schijven snijden, heel dik schillen en vervolgens in reepen snijden. Deze koken in ruim kokend water met zout, als ze gaar zijn laten uitdruipen op een vergiet en ze vervolgens  $\pm$  20 min-stoven in een sausje van boter, bloem, melk, suiker en nootmuskaat.

### Lobak.

Op dezelfde wijze als knolraap.

### Asperges.

Deze of op stoom of in heet water verwarmen, daarna op een schotel leggen en presenteren met partjes hard gekookt ei, gewelde boter en geraspte nootmuskaat.]

### Gestoofde Asperges.

De stoofasperges verwarmen en  $\pm$  10 minuten stoven in een sausje gemaakt van boter, bloem, melk of bouillon en zout, op elke d.L. vocht  $7\frac{1}{2}$  gr. bloem en 10 gr. boter.

### **Jonge maïskolven** (djagong.)

Men neemt hiervoor zeer jonge maïs, waar ternauwer-nood de vrucht zich van gezet heeft. De kolven worden met de bladeren er om gekookt in ruim water en zout, men probeert met een vork in het benedenste gedeelte of ze gaar zijn. Ze worden als asperges voorgediend met gewelde boter en hardgekookte eieren.

### **Maïskorrels.**

Van een malsch soort maïs de korrels koken op de manier van doperwten. Ze stoven met wat boter of kippenjus.

---

### **Doperwten.**

Doperwten of oude peulen even voor het gebruik uitdoppen en de erwtjes koken in ruim water zonder zout. Als ze gaar zijn, ze op een vergiet laten uitdruipen en stoven met zout, boter, fijne peterselie en — als het noodig is een beetje suiker.

In plaats van te stoven worden de doperwten zoo uit het water gelegd op een verwarmden schotel, waarop een stuk koude boter is gedaan. Ze worden dan bestrooid met fijn zout en fijne peterselie.

---

### **Gestoofde uien.**

De uien schillen, wasschen en koken in ruim water met zout, als ze gaar zijn het water er afgieten en ze stoven met een goed stuk boter, wat suiker, een beetje azijn, zout en nootmuskaat. Even voor het opdoen de massa binden met een weinig aangemaakte sago.

---

## Ui of prei.

De uien schillen en opzetten met koud water en wat zout. Als dit kookt, het water er afgieten en er nieuw op doen. Zijn de uien gaar ze dan met een schuimspaan er uit nemen — op een schaal leggen en ze bedekken met een zure eiersaus.

## Gestoofde bieten.

### I.

De bieten eerst flink afspoelen, desnoods afborstelen met water. Ze daarna met koud water opzetten en zoo lang koken tot de schil gemakkelijk loslaat. Dan zijn ze gaar. Na bekoeling de schil met de handen er afstroopen, de bieten afspoelen, in zeer dunne schijven snijden en stoven in een sausje gemaakt van boter, bloem, water azijn, suiker en een weinig peper.

Op eene hoeveelheid bieten voor 6 personen neemt men  $\pm$  30 gr. boter, 25 gr. bloem, 4 d.L. water,  $\frac{1}{2}$  d.L. azijn, 1 lepel suiker,  $\frac{1}{2}$  theelepel peper.

## Gestoofde bieten.

### II.

De bieten rauw schillen en wasschen. Ze daarna met de komkommerschaaf of met een mes in dunne schijven snijden. Deze opzetten met alle ingrediënten en zoo op de manier van roode kool koken en stoven,  $\pm$   $1\frac{1}{2}$  à 2 uur.

Op eene hoeveelheid van 6 personen zal ongeveer noodig zijn  $\frac{3}{4}$  L. water,  $\frac{1}{2}$  d.L. azijn, 30 gr. boter, 15 gr. suiker,  $7\frac{1}{2}$  gr. zout,  $\frac{1}{2}$  theelepel peper.

Is niet al het nat verkookt, dan kan dit met aange-  
maakte sago gebonden worden.

### Gestoofde sla.

De sla van de leelijke bladeren ontdoen, ze flink wasschen en afkoken in ruim kokend water met veel zout, als ze gaar is ze op een vergiet leggen, de kropjes daarna in een vuurvast schoteltje schikken en bouillon of jus met water er overgieten, een stukje boter er op leggen, paneermeel er over strooien en het schoteltje  $\pm 20$  min. in den oven zetten. De kropjes een paar malen bedruipen om uitdrogen te beletten.

De kropjes sla kan men ook vullen met balletjes gehakt. Hiervoor neemt men  $\frac{2}{3}$  varkens- en  $\frac{1}{3}$  kippengehakt, maakt het op de gewone wijze aan en vormt er kleine balletjes van. Deze worden dan met boter in koekepan of wadjan bruin en gaar gebakken  $\pm 10$  min.

In elk kropje wordt dan een balletje gehakt gedaan, de afgemaakte gehaktjus er overgegoten en het schoteltje in den oven gezet.

Sla kan ook gestoofd worden als andijvie met een sausje.

### Gestoofde komkommers.

5 komkommers.

$2\frac{1}{2}$  d.L. bouillon of koemelk.

60 gr. boter.

30 gr. bloem.

zout, peper, nootmuskaat.

**Bereiding.** De komkommers schillen, overlans doorsnijden, het zaad er uitnemen, er dunne reepen van maken en deze in  $\parallel$  stukjes snijden, 5 c.M. lang. Ze 20 minuten à  $\frac{1}{2}$  uur koken in ruim water met zout, ze daarna op een vergiet laten uitlekken en ze stoven in een sausje gemaakt van 30 gr. boter, 30 gr. bloem enz.

Vlak voor het opdoen de rest van de boter toevoegen en deze even door de massa roeren.

### Bloemkool.

De bloemkool schoonmaken en in water met zout laten staan,  $\pm$  1 uur. Ze gaarkoken in ruim kokend water met zout met de bloem naar boven. Ze is gaar wanneer de bloem zacht en de stronk niet te hard meer is.

Bloemkool wordt gepresenteerd met eene béchamelsaus. Voor 5 à 6 personen neemt men de volgende verhoudingen: 40 à 45 gr. bloem, 50 gr. boter, 1 d.L. bloemkoolwater, 3 d.L. koemelk of bouillon, 1 eidooier. Bereiding gewoon.

Bloemkool uit de flesch wordt verwarmd, daarna in den vorm van een bloemkool op de schaal gelegd en de saus er over gedaan.

### Andijvie.

De struiken andijvie van de leelijke bladeren ontdoen, ze in 4 c.M. lange stukken snijden, eenige malen wasschen en opzetten zonder of met heel weinig water met zout. De andijvie heel snel gaarkoken, op een vergiet doen als ze gaar is en stoven in een dik sausje, b. v. 30 gr. boter, 30 gr. bloem en 1 d.L. melk, bouillon of andijviewater.

---

### Fransche andijvie.

De mooie, gele gedeelten van de andijvie aan vingerlange stukken snijden, ze wasschen en tusschen een schoonen doek drogen.

In een ruime stoofpan een goed stuk boter lichtbruin laten worden, hierbij een gedeelte der andijvie voegen en zoo lang roeren tot ze geslonken is. Er dan weer nieuwe bijdoen. Zoo doorgaan tot alle andijvie in de pan is. Er dan wat zout over strooien, een paar lepels jus er bij doen en de andijvie in een goed gesloten pan  $\pm$  1 uur smoren.



Even voor het opdoen het nat binden met sago of aardappelmeel.

Op dezelfde wijze kunnen bereid worden groene savoye kool en kropsalade. Beide moeten dan fijngesneden worden.

---

### Gestoofde worteltjes.

De worteltjes niet lang van te voren schrappen, ze goed wasschen en opzetten met weinig water ( $\frac{1}{4}$  of  $\frac{1}{3}$  ter hoogte van de hoeveelheid worteltjes), wat zout, een stukje boter en wat suiker. Ze zoo zachtjes gaar laten koken,  $\frac{1}{2}$  à  $\frac{3}{4}$  uur. Als ze gaar zijn, nog een stukje boter er bijdoen, vrij veel fijngehakte peterselie en het nat binden met wat sago.

---

### Hutspot.

1 Kg. wortelen.

750 gr. aardappelen.

2 à 3 Bombay-uien.

300 gr. rund- of varkensvleesch.

zout, peper.

$\pm 3\frac{1}{2}$  d.L. water.

Bereiding. Rund- of varkensvleesch opzetten met het kokend water, zout of peper. Als dit 15 min. gekookt heeft, de gesneden wortelen, aardappelen en uien toevoegen. Alles op een zacht vuur laten koken — af en toe roeren om aanbranden te voorkomen. Na 1 uur is het meestal gaar.

Is het vleesch niet vet geweest, dan de hutspot stoven met wat vet of boter.

Even voor het opdoen alles flink dooreenstampen.

Hutspot kan uitstekend in de hooikist gekookt worden, men neemt dan dezelfde verhoudingen, alleen  $\frac{1}{4}$  van de hoeveelheid vocht. Kook alles  $\pm 15$  min. voor en zet het dan in de kist. Vóór het opdoen dan alles dooreenstampen.

### Roode kool.

Als men roode kool, die in Indië zeldzaam is, niet kan krijgen, dan neemt men witte en kleurt deze òf met roode rijst òf met kembang sepatoe.

In 't eerste geval kookt men gewoon de rijst mee — in 't laatste kookt men de bloembladeren met water en voegt op het laatst eenige druppels citroensap toe, waarna eene roode kleur ontstaat. In dit water wordt de fijngesneden witte kool gaargekookt. Tegelijk bij het opzetten voegt men er bij  $\frac{1}{2}$  fijngesneden ananas, 4 kruidnagelen, wat boter, wat roode wijn of bessensap en suiker. Zal roode kool lekker wezen, dan moet ze zeker 2 à 3 uren zachtjes stoven.

### Pisang en aardappelen.

(surrogaat zoete appelen en aardappelen.)

1 Kg. pisang.

500 gr. aardappelen.

250 gr. varkenscarbonade.

$\pm$  3 d.L. water.

20 gr. boter.

**Bereiding.** De carbonade opzetten met het kokend water en wat zout, als deze 15 minuten gekookt heeft de in schijven gesneden aardappelen en pisang toevoegen en alles zoo lang koken tot het gaar is,  $\pm$   $\frac{3}{4}$  uur. Daarna het flink dooreenstampen en even stoven met de boter.

### Prinsesseboonen.

De boontjes flink afhalen, breken, wasschen en opzetten met weinig water en zout. Ze zoo vlug gaarkoken en daarna stoven met boter.

Zijn het oude taaie boontjes, dan is het beter om ze in ruim kokend water af te koken en daarna te stoven.

### Snijboonen.

Snijboonen of groote prinsesseboonen afhaken, wasschen en snijden, zoo fijn mogelijk. Ze opzetten met weinig water, wat zout, suiker, boter en héél weinig peper. Ze zachtjes laten koken, tot ze gaar zijn. ( $\pm \frac{3}{4}$  uur).

Het water moet er dan geheel op verkookt wezen.

### Spinasie.

Is het mooie, jonge spinasie ze dan flink wasschen en opzetten *zonder* water en snel laten gaarkoken in een open pan. Is de spinasie oud, dan wat water er bij doen om ze beter gaar te krijgen.

Is ze gaar, ze dan op een vergiet laten uitlekken, héél fijn hakken, of beter nog, door eene gewone zeef wrijven, er wat droge bloem tusschen strooien en stoven met boter.

Er bij presenteeren reepjes gefruit brood en partjes hardgekookt ei.

### Aubergines farcies. (terrong)

6—8 terrong.

1 klein blikje champignons.

1 dun sneedje brood.

1 eierdooier.

1 uitje.

3 lepels slaolie (of boter).

zout, peper, gehakte peterselie,

wat kokskruiden.

paneermeel.

**Bereiding.** De vruchten afwasschen en doorsnijden. Met een zilveren lepel het vruchtvleesch er uitnemen.

Het brood weeken in het nat van de champignons. Het vruchtvleesch even opbraden in olie en dan het geweekte brood, gehakte champignons, gehakte ui, peterselie, de specerijen en eidooier er mee vermengen.

De uitgeholde aubergines in de olie even braden, ze

daarna met de farce vullen, in een vuurvast schoteltje schikken, bestrooien met paneermeel en 20—30 minuten in den oven zetten.

In plaats van champignons kan men ook voor vulsel gehakt koud vleesch gebruiken.

### **Gestoofde tomaten.**

De tomaten wasschen en in dikke schijven snijden. Den bodem van een vuurvasten schotel hiermee beleggen, dan wat zout en fijne peper er over strooien en wat klontjes boter er op leggen. Hierop weer schijven tomaten leggen en zoo den schotel vullen. Het gerecht ongeveer 20 minuten in den oven zetten. Bij het opdoen er fijn-gehakte peterselie over strooien.

Er bij presenteeren rijst of macaroni.

### **Purée van groenten.**

Om eens eenige verandering te brengen in smaak en uiterlijk van de groenten, kan men deze af en toe in puréevorm in een vuurvast schoteltje geven.

De groenten worden eerst in bouillon (of water) gaar gekookt, daarna door eene zeef gewreven en vermengd met een dikke saus van boter, bloem en melk of bouillon. De massa wordt met paneermeel bestrooid, 20 minuten in den oven gezet.

### **Zuurkool.**

1 Kg. zuurkool.

$\frac{1}{2}$  L. water.

50 gr. boter.

**Bereiding.** Als het noodig is, de zuurkool wasschen en ze daarna gaarkoken. Is er dan nog water op, dat er afgieten en de zuurkool stoven met de boter.

Deze schotel wordt voorgediend met een rand gespoten aardappelpurée (zie aardappelgerechten) er om heen en rookworst in stukken in het midden.

Stampot wordt gemaakt door de zuurkool te vermengen òf met afzonderlijk gaargekookte aardappelen òf met witte boonen.

### **Snijboonen met witte boonen en rookworst.**

1 K.g. snijboonen.

$\frac{1}{4}$  L. witte boonen.

30 gr. boter of vet.  
rookworst.

**Bereiding.** De snijboonen evenals *alle* groenten uit het zout zoo uit de pekel met nog wat water opzetten en ze hierin gaar koken. Ze dan in een groote bak met *koud* water doen en eenigen tijd hierin laten staan.

In den regel zijn op deze wijze de groenten geheel ontzout.

De witte boonen afzonderlijk zéér gaar koken.

Snijboonen, witte boonen, boter en worstenat vermengen en alles samen minstens  $\frac{3}{4}$  uur zachtjes laten stoven.

### **Erwten en boonen.**

De erwten of boonen wasschen en ze te weeken zetten in gekookt water, 24 uren. Ze daarna met hetzelfde water opzetten, langzaam aan de kook brengen en al naar de qualiteit en ouderdom van 1—3 uur laten koken. Zijn de schillen erg hard, dan kan men een klein stukje soda in het water doen, om ze zachter te krijgen.

### **Busgroenten.**

Deze worden geheel bereid als versche, nadat ze verwarmd zijn. Voor enkele, die onder de vorige recepten niet voorkomen, volgen eenige aanwijzingen.

**Spruitjes.**

Na het verwarmen even stoven met wat boter.

**Brusselsch lof.**

Als gestoofde sla in een schoteltje in den oven.

**Schorseneeren.**

Als knolrapen, alleen komt in het sausje geen suiker.

**Tuinboonen.**

Met een sausje van boter, bloem en melk, met wat fijngehakt boonenkruid of peterselie.

Na het koken gedroogde tuinboonen op dezelfde wijze.

**Céleri au jus.**

1 blik Fransche selderij.

3 d.L. nat van de selderij met bouillon.

1 d.L. bruin van kippenjus.

citroensap.

30 gr. bloem.

40 gr. boter.

takje peterselie, worteltje, ui.

**B e r e i d i n g.** Laatstgenoemde kruiden licht fruiten in de boter, bloem toevoegen en met den bouillon enz. eene saus hiervan maken.

De céleri-struiken in de lengte doorsnijden, de gezeefde saus er over gieten en ze hierin  $\pm$  20 minuten laten stoven.

**Gedroogde groenten.**

Hierop kokend water gieten en ze een paar uren er in laten staan. Ze dan wasschen en met nieuw kokend water opzetten. Als ze gaar zijn, behandelen als versche.

**Groenten uit het zout.**

De groenten ontzouten (zie snijboonen) en daarna stoven als versche.

# Vruchten.

---

## Versche vruchten.

Vele Indische vruchten leenen zich slecht om aan tafel in hun gewonen toestand gepresenteerd te worden.

Men kan ten opzichte van enkelen, dit bezwaar ondergaan door op de volgende wijze te werk te gaan.

**Papaja.** Mooie gave vruchten met een zilveren lepel uitscheppen. De massa door een paardenharen zeef wrijven en vermengen met suiker en wat citroensap. Op ijs laten bekoelen en vervolgens op ijsschaaltjes of in wijnglazen presentereen.

**Ramboetan.** De vruchten met een scherp mes open snijden en dit na iedere vrucht flink afwrijven, voor men het voor de volgende gebruikt. Dan, op de manier waarop men ingemaakte olijven schilt, met een fruitmesje de vruchten van de pit schillen. Ze vervolgens in een kristallen schaalje doen en dit op ijs zetten, zoodat de vruchten erg koud worden. Dit verhoogt den smaak.

**Zuurzak.** De zuurzak door een paardenharen zeef wrijven, vermengen met suiker en *ijskoud* in glazen of ijs-schoteltjes presentereen.

Bij koken en stoven van verse en gedroogde vruchten trachte men zooveel mogelijk den eigenlijken vruchtensmaak te behouden. Men kookt ze daarom in niet meer vocht dan noodig is om ze goed gaar te krijgen, met een weinig nat er om heen.

Er voor zorgen, dat de vruchten heel blijven. Ze nooit in ijzeren of blikken pannen koken.

Voor het zeven eene afzonderlijke zeef houden, nooit dezelfde gebruiken die misschien al eens voor soep, groente of visch heeft dienst gedaan. Dit is altijd te proeven.

Versche en gedroogde vruchten kunnen zoowel als groente, als voor compôte gegeten worden.

Met griesmeel of rijstrand geven gestoofde pruimen, abrikozen enz. eene uitstekende toespijs.

---

### Gestoofde djamboe-biedjie.

± 15 djamboe's.

$\frac{1}{2}$  liter water.

2 $\frac{1}{2}$  d.L. wijn of bessensap.

1 stuk pijp Kaneel.

1 „ Citroenschil.

suiker.

sago of arrowroot.

**Bereiding.** De vruchten schillen, in vieren snijden en van de pitten ontdoen. Ze wasschen en opzetten met water, wijn, kaneel, citroenschil en suiker. Ze zachtjes laten koken, zoodat de vruchten heel blijven. Even voor het opdoen het nat binden met een weinig sago of arrowroot.

---

### Gestoofde pisang.

De pisang schillen en in vingerlange stukjes snijden. Ze stoven als djamboe — in den regel neemt men wat minder vocht omdat ze gauwer gaar zijn.



### Gestoofde zuurzak.

De zuurzak door eene zeef wrijven en de massa verdunnen met water. Ze dan aan de kook brengen met een stuk pijpkaneeel. Op het laatst het moes afmaken met wat rooden wijn, suiker en — als het noodig is, wat aangemaakte sago.

### Gestoofde jonge manga.

6 à 8 manga moeda.

water.

1 à 2 eieren.

suiker.

kaneel.

sago.

Bereiding. De manga's schillen, in stukken snijden en opzetten met ruim water en kaneel. Ze zoo lang koken tot de vruchten zich tot moes laten maken. Dan de massa door eene zeef wrijven en weer aan de kook brengen. Is het erg zuur dan een halve theelepel dubbel koolzure soda toevoegen om suiker uit te sparen. Dooiers en wit van de eieren afzonderlijk kloppen. De mangamoës afmaken met suiker, de geklopte eidooiers en het stijfgeklopte eiwit. Dit laatste er doorroeren als de massa flink heet is.

Als regel zijn de eieren voldoende voor het binden — is het moes erg dun, dan eerst een weinig aangemaakte sago toevoegen.

### Gestoofde annanas (compôte).

1 groote annanas.

± 2 d.L. Rijnwijn.

± 2 d.L. water.

citroenschil.

suiker.

sago.

**Bereiding.** De annanas schillen — eerst in schijven en daarna in kleine stukjes snijden. Deze koken in water en Rijnwijn met wat citroenschil. Als de stukjes zacht zijn, suiker toevoegen en het nat binden met wat sago (niet te dik).

---

### **Annanasmoes.**

2 annanassen.  
 ± 4 d.L. water.  
 suiker.  
 1 à 2 eieren.  
 kaneel of citroenschil.  
 sago.

**Bereiding.** Annanas schillen, in stukken snijden en hard koken. Daarna door eene zeef wrijven. Verder als mangamoos.

---

### **Terong-blanda.**

Deze vrucht kan op verschillende manieren bereid worden :

*a.* De vruchten schillen, doorsnijden en de pitten met het sap verwijderen ; het vruchtvleesch met water, een stukje pijpkaneeel en suiker zachtjes koken en voor het opdoen het nat binden met wat sago.

Men kan de pittenmassa eerst afzonderlijk in water koken en dan dit roode vocht gebruiken om het vruchtvleesch in te koken, waardoor dit mooi rood gekleurd wordt.

*b.* De doorgesneden vruchten koken met water. Als ze gaar zijn alles door een zeef wrijven en de verkregen purée met suiker inkoken tot moes — of met meer suiker tot jam, om op het brood te eten.

---

**Gedroogde appels.**

- 500 gr. gedroogde appels.  
 2 d.L. bessensap.  
 ± 12 d.L. water.  
     citroenschil.  
     pijpkaneel.  
 ± 60 gr. suiker.  
     sago.  
 10 gr. boter.

**Bereiding.** De appeltjes eenige malen flink waschen, ze dan eenige uren weeken en met datzelfde water, de bessensap, citroenschil, boter, pijpkaneel en suiker koken. Er voor zorgen dat de stukjes heel blijven en niet aanbranden. Even voor het opdoen het nat binden met wat sago.

---

**Gedroogde peren.**

Als gedroogde appeltjes. Men neemt wat meer vocht (vooral meer bessensap) en laat ze langer koken. In peren wordt geen boter gedaan.

---

**Gedroogde pruimen.**

- 500 gr. gedroogde pruimen.  
 1½ d.L. bessensap.  
 ¾ à 1 L. water.  
     pijpkaneel.  
 75 à 100 gr. suiker,  
     sago.

**Bereiding.** De pruimen wasschen, weeken en opzetten met water, bessensap en kaneel. Als ze gaar zijn, de suiker toevoegen en het nat binden met wat sago.

---

### **Compôte royale.**

- 1 blik annanas.
- 1 flesch reine-claudes au jus.
- 1 flesch moerbeziën au jus.
- 1 flesch peren au jus.

**Bereiding.** Annanas, peren en reine-claudes op een zeef (geen blikken) leggen. De moerbeziën of aardbeien afzonderlijk.

Een weinig van het doorgelooopen vruchtennat koken met suiker tot eene dikke stroop en hiermede den bodem van een kristallen schaal bedekken.

De annanas in schijven snijden en in zijn vroegeren vorm op het midden van den schotel plaatsen. Hier-tegen de overige vruchten arrangeeren — zooveel soorten als men verkiest.

Het overige vruchtennat koken, wat citroensap toevoegen en wat kirsch of marasquin. Het nat met wat sago binden en kleuren met wat carmijn. Dit er om heen gieten.

### **Vruchtensalade.**

Allerlei soorten van vruchten in stukken snijden en met suiker bestrooid, 15 minuten laten staan. Er dan wat citroensap en wat wijn of likeur over gieten en ze een paar malen omkeeren met twee houten lepels.

### **Vruchten uit blik.**

Deze worden zoo uit blik gegeven als compôte of het nat wordt even opgekookt en gebonden met wat sago.

't Is meermalen gebleken, dat bovengenoemde blikken verre van onschadelijk waren. Bij het gebruik lette men er dus goed op of de blikken niet te oud en van binnen niet te erg aangetast zijn. Zieken geve men bij voorkeur vruchten uit flesschen.

# Eiergerechten.

---

Eiergerechten als zoodanig zijn voor Indië eene zeer geschikte aanvulling voor het ontbijt — ook kunnen zij tot slot van de rijsttafel en als uitbreiding van het avondeten gegeven worden.

Men kan verschillende eierschotels maken door hardgekookte of gevulde eieren te geven met sauzen, als: tomaten-, kaas-, bechamel- of kerrysaus, mayonnaise, remoulade enz.

Behalve brood, kan men rijst of aardappelen bij de warme gerechten presentereen — bij de koude, brood of salade.

Goede omeletten bakken is eene handigheid, die alleen door dikwijls doen verkregen wordt. De beste omeletpannen zijn de vertind koperen — daarna volgen dikke, gewone ijzeren koekepannen. Een omeletpan moet met vet ingewreven weggezet — en voor het gebruik goed met grof papier uitgewreven worden.

't Is een eisch, dat alleen uitstekend verse eieren voor deze gerechten gebruikt worden.

---

## Eiergelei.

2 eieren.

$\frac{1}{2}$  d.L. bouillon.

zout.

**Bereiding.** De eieren goed kloppen met het zout, den bouillon toevoegen en het kommetje au bain Marie

op het vuur zetten, om de massa te laten stollen. Het water moet ternauwernood koken. Zijn de eieren gestold, er dan eerst schijven en later figuurtjes van snijden en deze in een helderen bouillon presenteeran.

---

### **Oeufs pochés.**

Om oeufs pochés te maken, neemt men een klein, hoog pannetje met water en een weinig azijn en zorgt, dat dit goed kookt. Dan breekt men het ei voorzichtig boven de kokende vloeistof, laat het  $\pm$  3 minuten er in blijven en neemt het er dan voorzichtig met een schuimspaan uit.

Als het goed gelukt is, moet de dooier geheel omgeven zijn met gestold eiwit en mogen er geene stukken eiwit aan hangen.

Oeufs pochés worden gegeven in een helderen bouillon of als afzonderlijke schotel. In het laatste geval presenteert men er een bechamel saus bij.

---

### **Rühreier (oeufs brouillés).**

2 eieren.

1 lepel melk.

zout, peper.

10 gr. boter.

**Bereiding.** De eieren kloppen met zout en peper, de melk toevoegen. De boter smelten in een koekepan, de massa er op gieten en ze onder voortdurend roeren gelijkmatig laten stollen.

Rühreier worden als afzonderlijk gerecht gegeten (bij brood), maar meest gebruikt ter garnering van vleesch- en groenteschotels.

**Fransche omelet.**

3 eieren.  
 2 lepels water.  
 zout.  
 boter.

**Bereiding.** Eieren kloppen met zout en water. De boter in de omelet of koekepan uitsmelten en de massa hierop gieten. Er voortdurend met een mes in steken. Zoodra ze gaar en aan den onderkant lichtbruin is, ze toevouwen, na er eerst òf marmelade, òf een farce van vleesch, visch, garnalen, kruiden enz. tusschen gelegd te hebben.

**Omelet soufflée.**

3 eieren.  
 2 lepels suiker.  
 boter.

**Bereiding.** De eierdooiers en de suiker zoo lang kloppen, tot het dik is, dan vlug het stijfgeslagen eiwit er doorroeren en de massa bakken in de omeletpan. Deze moet goed warm staan. Als regel is de omelet gaar, als men er boven damp uit ziet komen.

Voorzichtig de omelet op een verwarmden schotel schuiven en ze dan dubbelslaan.

Deze omelet kan ook in een vuurvast schoteltje in den oven gebakken worden.

Om ze steviger te maken, kan er een beetje maïzena of bloem aan toegevoegd worden, om ze meer smaak te geven wat citroenschil, vanille-poeder of rum.

**Nier met Rühreier.**

$\frac{1}{2}$  varkensnier.  
 3 eieren.  
 3 lepels tomaten-purée.  
 60 gr. boter.  
 10 gr. bloem.  
 1 d.L. bouillon.

**Bereiding.** De nier wasschen, in dobbelsteentjes snijden, bestrooien met zout en peper en sauteeren in 30 gr. boter. Als ze gaar zijn, de stukjes nier uit de pan nemen, de bloem bij de bruine boter voegen en hiervan met den bouillon een sausje maken. Hiermee de nier bedekken. Er rondom Rühreier leggen (van de 3 eieren en de boter) en tusschen nier en eieren een streep tomaten-purée.

### Oeufs sur le plat.

Hieronder worden verstaan eieren, gebakken in hetzelfde schoteltje, waarin ze op tafel komen. De kleine porceleinen vormpjes er voor zijn bijna overal te krijgen. Als regel gaat in een schoteltje maar één ei. Ze kunnen zonder veel moeite gevarieerd worden en zijn eene gemakkelijke uitbreiding van het menu. Ze worden gegeven na de soep.

Oeufs sur le plat à la Turquie. Een schoteltje insmeren met boter, en hierin het ei bakken. Er een randje om leggen van gehakte kippenlevers met een piquante saus met cayenne-peper.

*au gratin* — met kaas bestrooid.

*à la tomate* — met tomatenpurée.

*à l'indienne* — met kerrysaus, enz.

### Bouquet d'omelettes.

9 eieren.

3 eetlepels geraspte kaas.

2 à 3 eetlepels tomatenpurée.

1 eetlepel fijngehakte peterselie.

zout.

boter.

**Bereiding.** Van de 9 opgegeven eieren worden 4 omeletten gebakken — één van 3, de overige van 2 eieren, elk verschillend van smaak en uiterlijk. Van de eerste (grootste) maakt men een omelet-soufflée m e



zout, door de massa van de tweede (ook omelet-soufflée) roert men vóór het bakken de tomaten-purée, voor de derde klopt men de heele eieren en mengt er zéér fijn-gehakte peterselie door en aan de laatste voegt men voor het bakken kaas toe.

Men zorgt een verwarmden schotel gereed te hebben, schuift hierop successievelijk de omeletten en maakt het gerecht af met takjes peterselie of schijven verse tomaat.

### Oeufs en aspic.

6 eieren.

$\frac{3}{4}$  L. geurige aspic.

mayonnaise.

truffels.

Bereiding. De eieren  $\pm$  4 minuten koken, laten bekoelen en pellen. Kleine timbaalvormpjes (of theekopjes) voor  $\frac{1}{3}$  vullen met de gelei, als deze bekoeld is, het ei er op plaatsen en het vormpje verder vullen met aspic. Als de gelei stijf is, de vormen keeren op een gevouwen vingerdoekje en er mayonnaise met gehakte truffels bij presenteeren.

### Gekookte eieren.

De eieren  $3\frac{1}{2}$  à 4 min. in flink kokend water leggen. Harde eieren, die voor het garneren van schotels gebruikt moeten worden -- moeten 10 min. koken.

### Spiegeleieren.

De boter in de pan goed warm (niet bruin) laten worden. Het ei boven de pan breken, zoodat de dooier in het midden komt en het zachtjes bakken, zoodat dooier en wit gestold zijn, zonder hard te wezen. Voor het opdoen er fijne peper en zout over strooien.

### **Spiegeleieren met ham.**

De stukjes ham eerst aan beide zijden een weinig bakken, dan de eieren er boven breken, zoodat precies op elk stukje ham een ei komt, en ze verder op de gewone wijze bakken.

---

### **Asperges en roereieren.**

1 klein blikje stoofasperges.

3 d.L. sauce béchamelle (zie sausen).

3 roereieren.

**Bereiding.** De asperges verwarmen en bedekken met een béchamelle saus, gemaakt van boter, bloem, aspergenat en melk met wat nootmuskaat.

Van 3 eieren roereieren maken en hiermede de bovenzijde garneeren of er egaal mee bedekken.

# Aspic of vleeschgelei.

- 1 L. bouillon.
- 1 d.L. rijnwijn.
- ± 1 d.L. beste azijn.
- worteltje.
- peterselie.
- peperkorrels.
- laurierblad.
- thijm.
- ± 7½ gr. zout.
- ¼ citroenschil.
- citroensap.
- 2 kruidnagelen.
- 2 à 3 eiwitten.
- eierschalen.
- 50 à 60 gr. gelatine.

**Bereiding.** Voor een zeer geurigen aspic neemt men bouillon van kip of rundvleesch, die vooraf ontvet is. In plaats van dezen kan men gebruiken Cibils of Liebig's vleeschextract, al naar dat eene lichte of donkere kleur gewenscht wordt. Is de aspic uitsluitend voor versiering bestemd (b.v. middenstuk voor chauffroid) dan kan hij alleen van water gemaakt worden.

De verlangde gele kleur kan dan verkregen worden door een weinig caramel.

Den bouillon ± 1 uur laten koken met al de opgegeven kruiden en daarna koud laten worden. Dan weer opzetten met de gewasschen gelatine, het even geklopte

eiwit, de gewasschen en gekneusde eierschalen en den azijn. Onder voortdurend roeren de massa aan de kook brengen en zóó lang laten koken tot het eiwit heel gelijkmatig fijn verdeeld gestold is en de vloeistof geklaard heeft. Dan een dikke flanellen doek uitspoelen in heet water en om de 4 pooten van een omgekeerden stoel binden. Hieronder een kom zetten. Eerst nog een weinig heet water door den doek gieten en dit opvangen in een klein kommetje, daarna den aspic, waarbij men eerst den wijn heeft gevoegd.

Den eersten aspic ook weer in een klein schaalkje opvangen om te keuren of hij mooi helder is. Is dit het geval, dan rustig de massa laten doorzeven, nooit roeren in hetgeen boven op den doek ligt.

Als deze gelei stijf is geworden, kan hij voor al de in de recepten genoemde doeleinden gebruikt worden. Voor saumon en aspic enz. neemt men in Indië minstens 60 gr. gelatine op 1 L. vocht.

Aspic mag slechts een algemeen geurigen smaak hebben, vandaar dat men van elke kruiderij niet te veel moet nemen.

Roode gelei krijgt men door er vóór het zeven carmijn aan toe te voegen.

Voor vischgerechten enz. neemt men vischbouillon voor aspic. Bereiding als boven.

### Zoete gelei.

(voor macedoine aux fruits, het garneeren van puddingen enz.)

1 L. water.

4 d.L. marasquin of andere likeuren.  
het sap van 1 citroen.

60 gr. gelatine.

3 eiwitten.

300 gr. witte suiker.

**Bereiding.** Koud water, het een weinig geklopte eiwit, de suiker, het citroensap en de gewasschen gelatine samen in een pan doen en de massa, onder voortdurend roeren aan de kook brengen en ze  $\pm$  10 minuten laten koken. Als dan het eiwit de massa geklaard heeft, ze op de in het vorig recept beschreven wijze door een flanellen doek laten loopen en er dan marasquin bijvoegen. De gelei moet geheel doorschijnend wezen.

Er voor zorgen, dat de gelei, terwijl zij doorloopt, op eene warme plaats staat.

Deze gelei kan met carmijn, rum, enz. gekleurd worden.

# Toespijzen.

Eenvoudige toespijzen bestaan veelal uit verschillende grutterswaren, brood, enz. in water of melk gekookt met verschillende ingrediënten om den smaak te wijzigen.

Grutterswaren blijven (in niet te groote hoeveelheid) ook in Indië goed, als men zorgt voor eene droge bewaarplaats en men ze van tijd tot tijd eens omschudt. In de recepten is meestal de hoeveelheid per L. vocht opgegeven — men kan dan zelf vermeerderen of verminderen. Of dit soort gerechten smakelijk zal zijn, hangt voor het grootste deel van den kooktijd af. De meesten moeten zéér lang koken wat mede eene oorzaak van aanbranden kan zijn. Om die reden kan de hooikist of zelfkoker uitstekende diensten bewijzen voor het bereiden van allerlei papsoorten.

Wordt brood opgegeven, dan altijd oud brood gebruiken, dat neemt veel beter vocht op.

Gerechten in schoteltjes zijn alleen dan lekker, als zij lang genoeg in den oven geweest en niet uitgedroogd zijn; melk en eieren moeten gestold wezen. Altijd eerst de vuurvaste schoteltjes met boter insmeren en na het vullen den rand goed schoonmaken.

Ook daar, waar het niet afzonderlijk vermeld is, *altijd* een weinig zout in melkspijzen doen. Dat verhoogt den smaak.

In plaats van koemelk kan voor toespijzen uitstekend geconserveerde melk gebruikt worden, men verdunt

deze dan met 5 of 6 maal zooveel water, men heeft dan minder suiker noodig. In de recepten is hiermee rekening gehouden — de laatste hoeveelheid is voor koemelk.

Voor *koude puddingen* gebruikt men als bindmiddel maïzena (of soortgelijk zetmeel), griesmeel, gemalen rijst, enz. — gelatine en agar-agar.

Volgt men voor de eerste soorten precies de recepten en laat men het lang genoeg koken, dan is men zeker van een goed succes.

De puddingen met gelatine en agar-agar zijn lastiger.

Agar-agar en gelatine zijn beide lijmstoffen. Deze stollen bij afkoeling en maken daardoor eene massa stijf. In een warmer klimaat heeft men meer noodig dan in een koeler; heeft men ijs of een ijskast tot zijne beschikking dan ook weer minder. Verder komt er nog bij, dat de lijmstoffen in combinatie met de verschillende ingrediënten, zooals melk, alcohol, zuren en eiwit zeer ongelijk binden, zoodat eene vaste verhouding niet is op te geven. Ook zijn de qualiteiten, vooral van agar-agar, zeer uiteenlopend. Gold vroeger algemeen — hoogstens 1 stang agar-agar op 1 flesch vloeistof — dit gaat niet meer altijd op. „Onfeilbare” recepten samen te stellen, was dus eene onmogelijkheid. Waarschijnlijk echter zullen de hier volgende goed zijn, omdat zij op proefnemingen berusten, en er met de Indische temperatuur rekening gehouden is. Faalt er eene enkele, dan ontbreekt er nooit zooveel aan, of eene handige kookster kan het met eene kleinigheid verhelpen.

Gelatine is betrouwbaarder dan agar-agar. 't Is thans meer algemeen dan vroeger in Indië te verkrijgen, zoodat men het geregeld opgegeven vindt. Gelatine wordt verkregen door lijmhoudende stoffen met zuren te koken. Iets van het zuur blijft er soms op achter. Daarom gelatine altijd eerst wasschen met *koud* water en ze nooit direct bij melk doen, daar deze dan schiften kan.

Goede gelatine moet geen doffe vlekken hebben en gemakkelijk door te scheuren zijn.

Vormen voor koude puddingen altijd goed met koud water omspoelen. Ze nooit geheel tot den rand vullen — dat is gemakkelijker bij het keeren.

Het bord, waarop de pudding gekeerd wordt, natmaken met water, dan kan hij gemakkelijk naar het midden geschoven worden als het noodig is.

Puddingen met gelatine en agar-agar even voor het keeren in warm water houden.

Vermicelli, macaroni, enz. moeten eerst geblancheerd worden, d. w. z. dat zij met koud water opgezet worden; kookt dit, dan wordt dit er afgegoten en worden ze verder in melk gaargekookt. Dit gebeurt, omdat het zetmeel dat ze bevatten, soms een weinig zuur geworden is, wat de melk zou kunnen doen schiften.

Door zoogenaamde „keukenkleursels” kan men de puddingen kleuren. Die door het Maison Breton, Parijs, in den handel gebracht worden, zijn onschadelijk. Om eene pudding in lagen te maken, laat men eerst een gedeelte in den vorm stijf worden. Hierop doet men dan eene laag van eene andere kleur. De hiervoor gebruikte massa moet vloeibaar — niet warm wezen. Is deze stijf, dan weer eene andere, enz. enz.

*Warme puddingen* zijn voor de diners uit de mode. Volledigheidshalve volgen hier eenige recepten.

Bij warme puddingen moet men er op letten :

1. dat de vorm goed glad is en een flink sluitend deksel heeft ;
2. dat men de massa tot de juiste dikte laat inkoken ;
3. dat de vorm niet meer dan tot  $\frac{2}{3}$ , hoogstens tot  $\frac{3}{4}$  moet gevuld worden ;
4. dat het water rondom den pudding *blijft* koken en geregeld *kokend* water bijgevuld wordt ;
5. dat bij het keeren de pudding niet neerslaat, doordat er koude lucht bij komt.



Den puddingvorm altijd goed met boter insmeren (ook het deksel) en met fijn paneermeel of bloem bestrooien. Vóór het keeren den vorm even open in den oven zetten.

Vla's kunnen in plaats van koude puddingen gegeven worden. Zij worden gepresenteerd met biscuits, vanille-wafeltjes, enz.

Bij koude puddingen worden koude — bij warme puddingen warme, meest wijnsausen, gediend.

### **Broodpap.**

Melk (blikkenmelk) aan de kook brengen met wat kaneel, vanille of citroenschil. Er oud brood in brokkelen en nog 20 minuten zachtjes laten koken; er voor zorgen dat het niet te droog wordt.

't Wordt gegeten met boter en suiker.

### **Broodsoep (voor kinderen of zieken).**

Een dikke snede oud brood zonder korst met  $\frac{1}{2}$  L. water en wat zout of suiker heel langzaam verwarmen,  $\pm$  1 uur. Het brood moet dan geheel uit elkander wezen en gemakkelijk door de zeef te wrijven zijn. Als dit gebeurd is, de soep afmaken met een stukje boter en een geklopt eidooier.

### **Brood met manga, annanas of terong-blanda.**

Op de gewone wijze van deze vruchten moes maken zonder eieren.

De sneedjes brood (zonder korst) met boter besmeren en ze weeken in suikerwater. Ze dan laag om laag met vruchtensaus in een vuurvast schoteltje doen, de bovenste laag (brood) bestrooien met kaneel en suiker en het schoteltje 20 à 30 minuten in den oven zetten.

### Broodschoteltje.

12 à 15 sneedjes brood zonder korst.

$\frac{1}{2}$  L. melk.

2 eieren.

20 50 gr. suiker.

geraspte citroenschil of kaneel.

50 gr. krenten.

50 gr. rozijnen.

iets zout.

50 gr. boter.

**Bereiding.** De eieren kloppen met de suiker, hierbij voegen het zout, citroenschil en de melk. In deze vloeistof het brood weeken.

Het schoteltje insmeren met boter.

De krenten en rozijnen uitzoeken en wasschen.

Een gedeelte van de boter bewaren om er bovenop te leggen en de rest door de broodmassa roeren.

Als het brood goed geweekt is, het dan laag om laag met de krenten en rozijnen in het schoteltje doen. Er paneermeel of kaneel en suiker over strooien, een stukje boter er op leggen en  $\pm \frac{3}{4}$  uur in een niet te heeten oven zetten.

### Broodstruif (stekelvarken).

1 broodje van 10 ct.

$\frac{1}{2}$  L. melk.

4 eieren.

50 gr. amandelen.

de geraspte schil van 3 citroenen.

50-75 gr. suiker.

**Bereiding.** Van het brood zonder korst lange reepen snijden en deze ruitsgewijze opstapelen in een vuurvast schoteltje.

De melk koken met de citroenschil. De eierdooiers kloppen met de suiker en bij de kokende melk voegen.

Het stijfgeklopte eiwit er bij doen en alles over het brood gieten. Dit minstens  $\frac{1}{2}$  uur laten weeken.

De amandelen pellen, overlans doorsnijden en op de bovenzijde in het brood steken.

Het schoteltje 1 uur in den niet te heeten oven zetten. De bovenzijde moet lichtbruin wezen.

### Wentelteefjes.

12 dunne sneedjes brood of 14 beschuiten.

$\frac{1}{2}$  L. melk.

2 eieren.

20 50 gr. suiker.

60 gr. boter.

wat zout.

fijne kaneel of geraspte citroenschil.

Bereiding. De eieren kloppen met de suiker, kaneel en melk hier bij voegen en in dit mengsel de sneedjes brood laten weeken. Als ze goed doortrokken zijn, ze even laten uitdruipen en dan in de koekepan met boter aan beide zijden mooi lichtbruin bakken.

### Broodbollen.

Kleine cadetjes in vieren snijden en ze in hetzelfde mengsel als wentelteefjes (alleen 4 eieren op  $\frac{1}{2}$  L. melk) weeken. Ze daarna op eene zeef goed laten uitlekken en dan in heet frituurvet bakken.

Deze bollen worden gepresenteerd met warme roode wijn-saus.

### Brood met gestoofde (gedroogde vruchten).

Pruimen of andere vruchten koken met iets meer vocht dan gewoonlijk en een stuk boter. Als de vruchten gaar zijn, deze er uitnemen, in het vruchtennat zooveel brood

brokkelen, dat al het vocht opgenomen is. Dan het brood op het midden van de schaal leggen, de vruchten er over heen en alles bestrooien met witte suiker en kaneel.

### **Brood in bessensap.**

Bessensap en water koken met kaneel en suiker en er dan zooveel brood in brokkelen tot het niet meer te nat is.

### **Besluit met bessensap.**

Beschuiten in een bakje opstapelen, hierover de met suiker ingekookte bessensap gieten en dit koud laten worden.

### **Pain aux fruits.**

- ± 30 abrikozen.
- 300 gr. oud brood.
- 100—175 gr. suiker.
- 60 gr. boter.
- 2½ d.L. melk.
- 6 eieren.
- ½ stokje vanille.
- zout.

**Bereiding.** Dé abrikozen stoven met wat suiker en een weinig water. Als ze gaar zijn, ze in een vuurvast schoteltje leggen.

De eierdooiers kloppen met de suiker, hierbij de melk voegen, de gestampde vanille en de gesmolten boter. In deze vloeistof het gekruimelde brood weeken, dan het stijfgeklopte eiwit er doorroeren en de massa op de vruchten leggen.

Het schoteltje ½ uur in den oven zetten.

### Rijst.

Wordt de rijst niet in de koekoesan of hooikist gekookt, dan doet men het 't beste op de volgende wijze.

De rijst flink wasschen en op elke d.L. rijst 2 d.L. water nemen en ze hierin eenige uren laten weeken. Dan dit water er afgieten en het aan de kook brengen met wat zout. Als het kookt, de rijst er in strooien en deze vervolgens op eene niet te heete plaats gaar laten worden. Er nooit in roeren.

Voor de hooikist neemt men  $1\frac{1}{2} \times$  zooveel water als rijst, brengt dit aan de kook, laat het 1 à 2 minuten koken en zet het dan in de kist.

### Rijst met krenten.

Men kan op de gewone manier droge rijst koken en deze vermengen met de afzonderlijk gaargekookte krenten.

Men kan ook alles tesamen koken, doch neemt dan  $2\frac{1}{2}$  à 3 maal zooveel water als rijst en voegt de krenten toe als de rijst half gaar is.

De verhouding is: 40 gr. krenten op 100 gr. rijst.

### Rijstebrij.

1 L. melk.

100 gr. rijst.

zout.

Bereiding. De melk aan de kook brengen, de gewasschen rijst er in strooien en alles 2 à 3 uren heel zachtjes laten koken. Er niet in roeren.

### Vanillerijst.

1 L. melk.

125 gr. rijst.

2 eieren.

$\frac{1}{2}$  stokje vanille.

40—80 gr. suiker.

**Bereiding.** Op de gewone wijze rijstebrij koken met vanille. Als deze gaar is, er vlug doorheen roeren de met suiker geklopte eidooiers en het stijfgeklopte eiwit.

Dit gerecht kan koud of warm gegeten worden.

### **Rijstschotel met bitterkoekjes.**

1 L. melk.  
100 gr. rijst.  
150 gr. bitterkoekjes.  
30 gr. boter.  
2 eieren.  
20—50 gr. suiker.

**Bereiding.** Rijstebrij koken, deze vermengen met boter, eieren en suiker. De massa laag om laag met de bitterkoekjes in een vuurvast schoteltje doen en het  $\pm$  20 minuten in den oven zetten.

### **Rijst met annanas en jam.**

Op de gewone manier rijstebrij koken met veel vanille en deze laten bekoelen.

Dan in een kristallen of serviesschoteltje eerst een laag rijstebrij leggen, dan een laag annanas gestoofd in Rijnwijn, hierover aardbeien-jam, dan weer rijstebrij, enz.

De bovenste laag moet rijstebrij wezen. Deze garneren met stukjes annanas en jam.

### **Warme riz à la Condé.**

1 L. melk.  
100 gr. rijst.  
vanille.  
1 blik abrikozen.  
3 eieren.  
sherry.  
 $\pm$  100 gr. suiker.

**Bereiding.** Rijstebrij koken met vanille. Deze vermengen met de drie geklopte dooiers, wat suiker en het stijfgeklopte eiwit.

Een rijstrand insmeren met boter en bestrooien met paneermeel.

Hierin het bovengenoemde mengsel in den oven bakken,  $\pm \frac{1}{2}$  uur. Ruim de helft van de abrikozen stoven met sherry, suiker, enz.

De bovenzijde van den gestorten rand garneeren met de niet gestoofde vruchten en de overige in het midden van den rand plaatsen.

### **Rijstkoekjes.**

150 gr. rijst.

1 L. melk.

2 eieren.

boter.

suiker.

geraspte citroenschil of fijne kaneel.

**Bereiding.** Dikke rijstebrij koken of overgeschoten van den vorigen dag nemen. De eidooiers kloppen met de suiker en vermengen met de rijst en de kaneel. Het laatst het stijfgeklopte eiwit er doorroeren. Van deze massa in de koekenpan kleine ronde koekjes bakken, die aan beide zijden lichtbruin moeten zijn.

### **Rijst met manga.**

Op de gewone wijze rijst koken met citroenschil en deze vermengen met mangamoos met boter en suiker.

### **Gortebrij.**

$1\frac{1}{4}$  L. melk.

$\frac{1}{4}$  L. water.

100 gr. parelgort.

wat zout.

**Bereiding.** De gort wasschen en weeken met de  $\frac{1}{4}$  L. water, dan de melk er bijvoegen, alles langzaam aan de kook brengen en minstens 2 uren rustig laten koken.

### **Gort met rozijnen.**

100 gr. Alkmaarsche gort.

5 à 6 d.L. water.

50 gr. rozijnen.

zout.

**Bereiding.** De gort wasschen, weeken en met hetzelfde water opzetten. Na  $\pm$  2 uren de goed gewasschen rozijnen toevoegen.

### **Watergruel of gezondheidsbrij.**

100 gr. parelgort of Siam-sago.

1 stukje pijpkaneeel.

$1\frac{1}{2}$  L. water.

$2\frac{1}{2}$  d.L. bessensap of wijn.

150 gr. krenten.

$\pm$  100 gr. suiker.

**Bereiding.** De gort wasschen en weeken. Met dat water en de kaneeel ze opzetten en rustig laten koken. Na  $1\frac{1}{2}$  uur de gewasschen krenten toevoegen en even voor het opdoen de bessensap en de suiker.

### **Havermout.**

$\frac{3}{4}$  L. melk.

$\frac{1}{4}$  L. water.

50--100 gr. havermout.

zout.

**Bereiding.** De melk aan de kook brengen en dan de havermout er instrooien en 15 à 20 minuten laten koken. Al naar men de pap dikker of dunner wil hebben, neemt men meer of minder havermout.



**Boekweitengrutjes.**

1 L. melk.  
150—200 gr. grutjes.  
zout.

**Bereiding.** De melk aan de kook brengen, de grutjes er in strooien en nog 20 minuten laten koken.

**Gebakken grutjes.**

Koude stijf geworden grutten in stukjes snijden en in de koekepan met boter bruin bakken.

**Zoete macaroni.**

1 L. melk.  
200 gr. macaroni.  
50—80 gr. suiker.  
60 gr. boter.

**Bereiding.** De macaroni eerst blancheeren en daarna gaarkoken in de melk. Als ze gaar is, boter en suiker er doorroeren.

**Griesmeelschoteltje.**

1 L. melk.  
80 gr. griesmeel.  
30—60 gr. suiker.  
30 gr. boter.  
citroenschil.  
1 à 2 eieren.  
40 gr. amandelen.

**Bereiding.** De melk aan de kook brengen met kaneel of citroenschil, dan de griesmeel er in strooien en de massa laten inkoken. Ze dan vermengen met dooiers met suiker, gemalen amandelen, boter en stijfgeklopt eiwit.

Het schoteltje 20 min. in een niet te heeten oven zetten.

**Vermicellischoteltje.**

- 1 L. melk.
- 125 gr. vermicelli (Fransche).
- 1 à 2 eieren.
- 30—60 gr. suiker.
- 30 gr. boter.
- amandelen of vanille of citroenschil.

**Bereiding.** De vermicelli blancheeren en daarna gaarkoken in de melk.

Bereiding verder als griesmeelschoteltje.

**Sagoschoteltje.**

- 1 L. melk.
- 75 · 100 gr. Siam-sago of tapioca.
- 2 à 3 eieren.
- 30 gr. boter.
- 40 gr. amandelen.
- 30 · 60 gr. suiker.

**Bereiding.** Sago gaarkoken in de melk. De boter tot room roeren, een voor een de heele eieren er bijvoegen, de suiker, de amandelen en de sagomassa. Het schoteltje  $\pm \frac{1}{2}$  uur in den oven zetten en onder een verwarmd deksel naar tafel brengen.

---

**Flensjes I.**

- 100 gr. bloem.
- 3 eieren.
- $\frac{1}{2}$  L. melk.
- $\pm$  80 gr. boter om te bakken.
- zout.

**Bereiding.** De eieren kloppen met het zout, hierbij de bloem en langzamerhand de melk voegen. Er voor zorgen dat er geen klontjes in komen.

Van dit beslag dunne pannekoekjes bakken.

---

**Flensjes II.**

$\frac{1}{2}$  L. melk.  
 30 gr. havermout.  
 wat zout.  
 $\frac{1}{2}$  L. melk.  
 3 eieren.  
 150 gr. bloem.  
 100—120 gr. boter om te bakken.

**Bereiding.** De melk met de havermout koken en daarna zeven. Met deze gezeefde havermout en de overige ingrediënten het beslag maken en er op de gewone wijze flensjes van bakken.

De toevoeging van havermout heeft het voordeel dat de flensjes niet hard worden, als ze eenigen tijd moeten staan.

---

**Flensjesschotel.**

Telkens tusschen 2 of 3 flensjes een weinig jam of mangamoës strijken. Ze opstapelen op een eenigszins diepen schotel. Over alles een dikke vanille-vla gieten en zoo een paar uren laten staan.

Het gerecht als een taart snijden.

---

**Drie in de pan. (± 18).**

100 gr. bloem.  
 2 d.L. melk.  
 1 à 2 eieren.  
 2 gr. gistpoeder  
 25 gr. krenten.  
 25 gr. rozijnen.  
 zout.  
 boter om te bakken.

**Bereiding.** Bloem en gistpoeder droog vermengen, dan er zout, ei en melk bijdoen en er een beslag

van maken. De krenten en rozijnen toevoegen en *direct* gaan bakken.

Voor het bakken in de heete pan wat boter doen en 2 of 3 koekjes van het beslag. Als de koekjes aan de eene zijde bruin en gaar zijn, ze dan omkeeren en aan den anderen kant bakken.

### Pannekoeken.

250 gr. bloem.  
5 gr. gistpoeder  
2 eieren.  
 $\frac{1}{2}$  L. melk.  
zout.  
boter of reuzel om te bakken.

**Bereiding.** Bloem en gistpoeder droog vermengen en er met de eieren en de melk een beslag van maken. *Direct* gaan bakken.

Wil men spekpannekoeken maken, dan legt men een paar stukjes gerookt spek in de pan, braadt deze uit en doet er dan een lepel beslag over.

### Krentenbrood of tulband.

250 gr. bloem.  
5 gr. gistpoeder.  
100 gr. krenten.  
75 gr. rozijnen.  
75 gr. boter.  
25 gr. sucade.  
zout.  
2 d.L. melk.  
2 eieren.  
geraspte citroenschil.  
fijne kaneel.

**Bereiding.** Bloem en gistpoeder droog vermengen en er met de geklopte eidooiers, gesmolten (niet warme) boter en de melk een beslag van maken. De gewaschen en gedroogde krenten en rozijnen, de sucade en citroenschil toevoegen. Snel het stijfgeklopte eiwit er doorroeren en de massa in een brood- of tulbandvorm, in een heeten oven bakken.

Bakt men er brood van, dan dit, tegen dat het gaar is, aan de bovenzijde met koud water bestrijken, om het te laten glimmen.

---

### **Rijst met citroen (6 personen).**

250 gr. rijst.  
 $\frac{3}{4}$  L. water.  
 $\pm$  275 gr. suiker.  
 $\pm$   $1\frac{1}{2}$  d.L. citroensap.  
 3 lepels rum.

**Bereiding.** De rijst gaar en droog koken op de gewone wijze, met wat zout. Dadelijk van het vuur rum, citroensap en suiker doorroeren en blijven roeren tot de laatste gesmolten is. De massa wat laten bekoelen en daarna in een steenen puddingvorm geheel koud laten worden.

---

### **Griesmeelpudding (6 personen).**

1 L. melk.  
 100 gr. griesmeel.  
 1 ei.  
 20 gr. boter.  
 20—60 gr. suiker.  
 vanille, kaneel, citroenschil of amandelen.

**Bereiding.** De melk met de vanille aan de kook brengen.

Griesmeel en suiker droog vermengen en in de ko-

kende melk strooien. De massa laten koken tot ze dik is en ze afmaken met het geklopte ei en een stukje boter. De pudding in een steenen vorm laten bekoelen.

### **Maïzenapudding (6 personen).**

- 1 L. melk.
- 80 gr. Speisenmehl of maïzena.
- 2 eieren.
- 10 gr. boter.
- vanille of citroenschil.
- 50-60 gr. suiker.

**Bereiding.** Melk met vanille aan de kook brengen.

De maïzena aanmengen met wat afgehouden koude melk en de met suiker geklopte eieren. Bij deze massa langzamerhand een groot deel van de kokende melk voegen. Dan alles in het pannetje terug doen en het flink laten doorkoken. De massa afmaken met boter en in een vorm laten bekoelen.

### **Sneeuwpudding (8 personen).**

- 1 L. melk.
- 110 gr. maïzena.
- 25-100 gr. suiker.
- 8 eiwitten.
- oranjebloesemwater.

**Bereiding.** De maïzena aanmengen met wat koude melk. De rest aan de kook brengen en de maïzena er bijvoegen. De massa goed laten koken en nog op het vuur het stijfgeklopte eiwit er doorroeren. Dan het oranjebloesemwater er bijdoen en de massa in den vorm laten bekoelen.

**Chocoladepudding.****I.**

- 1 L. melk.
- 80 gr. poederchocolade. —
- 80 150 gr. suiker.
- 70 gr. maïzena.

**Bereiding.** De maïzena aanmengen met wat koude melk. De rest aan de kook brengen.

Cacao en suiker droog dooreenroeren en bij de kokende melk voegen. Als dit doorgekookt heeft, de maïzena er bij doen en onder flink roeren de massa laten inkoken tot de vereischte dikte en ze in een vorm laten bekoelen.

**II.**

- $\frac{3}{4}$  L. melk.
- 5 eidooiers.
- $\frac{1}{2}$  stokje vanille.
- 30 80 gr. suiker.
- ± 50 gr. cacao.
- 25 30 gr. gelatine.

**Bereiding.** De melk héél lang laten trekken met de vanille. De eidooiers kloppen met de suiker, vermengen met de cacao en alles voorzichtig bij de kokende melk voegen. De massa een paar minuten laten koken. De afzonderlijk opgeloste gelatine toevoegen, alles door eene fijne zeef zeven en in den vorm laten bekoelen.

**Hopjespudding.**

- 1 L. melk.
- 6 eidooiers.
- ± 175 gr. suiker.
- $\frac{1}{2}$  d.L. sterk koffie-extract.
- 30 gr. gelatine of
- $1\frac{1}{4}$  stang agar-agar.
- 1 stokje vanille.

**Bereiding.** De melk koken met de vanille. De eidooiers kloppen met de suiker en bij de kokende melk voegen.

Van 125 gr. suiker caramel maken in een ijzeren pan. Is de suiker flink bruin, dan onder goed roeren de vanille-saus er bijdoen.

De opgeloste gelatine of agar-agar toevoegen en het koffie-extract.

De massa eerst wat laten bekoelen eer men ze in den vorm doet.

---

### **Blanc manger (6 personen).**

#### **I.**

- 8 d.L. melk.
- 1½ d.L. orgeade.
- 1½ d.L. vanillestroop.
- 1¼ stang agar-agar.

**Bereiding.** De agar-agar geheel laten oplossen in zoo weinig water als mogelijk is.

Melk, orgeade en vanillestroop laten koken en de opgeloste agar-agar er bijvoegen. De massa laten bekoelen voor ze in den vorm gaat. Een uur voor het gebruik den vorm op ijs zetten.

#### **II.**

- 8 d.L. melk.
- 15 bitterkoekjes.
- 1 stokje vanille.
- 10—30 gr. suiker.
- 20 gr. gelatine.

**Bereiding.** De melk laten trekken met de bitterkoekjes en de vanille. Als ze kookt, de melk zeven en de opgeloste gelatine toevoegen. De massa eerst wat laten bekoelen, dan den vorm vullen en op ijs zetten.



**Kabinetpudding (8 personen).**

- { 8 d.L. melk.
- { 25- 30 gr. gelatine of
- { 6 d.L. melk.
- { 1 $\frac{1}{4}$  stang agar-agar opgelost in 2 d.L. water.
- 70 125 gr. suiker.
- $\frac{1}{2}$  stokje vanille.
- 3 eieren.
- 60 gr. krenten.
- 60 gr. rozijnen.
- $\frac{3}{4}$  d.L. rum, kirsch of marasquin.

**Bereiding.** De melk laten trekken met vanille en als ze kookt, de met suiker geklopte eidooiers toevoegen. De massa iets laten bekoelen.

De krenten en rozijnen òf even in water opkoken òf, wat veel lekkerder is, ze lang in rum laten weeken. Zijn ze opgezwollen, ze dan bij het vorige doen, evenals de gelatine of agar-agar.

Het eiwit in een groote kom stijfkloppen. Is de bovengenoemde massa bekoeld, maar toch nog goed vloeibaar, ze dan onder flink roeren bij het eiwit doen. Den vorm gaan vullen, als de massa stijf begint te worden.

Lekkerder en fijner wordt de pudding, wanneer men geconfijte of ingemaakte vruchten neemt, in plaats van krenten en rozijnen.

**Rijstpudding (8 personen).**

- 160 gr. rijst.
- 8 d.L. melk.
- 60 gr. boter.
- 60---120 gr. suiker.
- $\frac{1}{2}$  stokje vanille.
- 80 gr. amandelen.
- 4 eieren.
- 20 gr. gelatine.

**Bereiding.** Rijst gaarkoken in de melk met vanille. De rijstebrij vermengen met de boter, geklopte eidooiers met suiker, gemalen amandelen, stijfgeklopt eiwit en opgeloste gelatine. Als de rijstkorrels niet meer zakken, den vorm vullen.

### **Annanaspudding.**

- |  $\frac{1}{2}$  L. melk.
- | 25—30 gr. gelatine of
- | 3 d.L. melk.
- | 2—2 $\frac{1}{4}$  stang agar-agar opgelost in 2 d.L. water.
- 6 eidooiers.
- 40—80 gr. suiker.
- $\frac{1}{2}$  d.L. marasquin.
- $\frac{1}{2}$  stokje vanille.
- 1 klein blik annanas.

**Bereiding.** De melk koken met de vanille, en binden met de eidooiers en suiker.

Gelatine of agar-agar goed oplossen in water en hierbij voegen het annanassap. Dit met de vorige massa vermengen.

De annanas in stukjes snijden en er doorroeren.

Den vorm vullen als de stukjes annanas niet meer zakken.

Men kan allerlei variatie's van deze pudding maken, door in plaats van annanas andere vruchten te nemen, of den vorm te vullen met lagen puddingmassa en biscuits met gember, abrikozenjam, enz. enz.

### **Citroenpudding.**

- 6 eieren.
- 200 gr. suiker.
- 1 $\frac{1}{4}$  d.L. citroensap.
- 20 gr. gelatine of 1 stang agar-agar,
- opgelost in ruim 1 d.L. water.
- $\frac{1}{2}$  d.L. Rijnwijn.

**Bereiding.** De eidooiers en suiker zoolang kloppen tot ze lichtgeel zien, het citroensap, den wijn en wat geraspte schil toevoegen en de massa op het vuur laten binden. De opgeloste gelatine er daarna bijdoen.

Het eiwit stijfkloppen en de vorige massa onder flink roeren hierbij voegen. Den vorm vullen als het eiwit niet meer komt bovendrijven.

Rumpudding wordt op dezelfde wijze gemaakt. Men neemt dan rum in plaats van citroensap.

---

### Nesselrodepudding (6 personen).

2 d.L. melk.

20—40 gr. suiker.

5 eieren.

$\frac{1}{2}$  stokje vanille.

20 gr. gelatine.

150 gr. amandelen.

60 gr. suiker.

1 d.L. marasquin.

100 gr. geconfijte of vruchten op brandewijn.

**Bereiding.** De melk koken met de vanille en binden met de met suiker geklopte eidooiers. Van 60 gr. suiker caramel maken en hierbij het vorige voegen. Deze massa verder vermengen met de opgeloste gelatine, de marasquin, de gemalen amandelen en de vruchten. Ten slotte alles bij het zeer stijfgeklopte eiwit voegen.

Deze pudding behoort in een daartoe geschikten vorm te bevriezen. Er wordt eene marasquin-saus bij gepresenteerd.

---

**Timbale Pompadour.**

- 1½ d.L. bessensap.
- 1½ d.L. frambozensap.
- 3 lepels suiker.
- 20 gr. gelatine.
- ½ L. melk.
- 5 eidooiers.
- 30—80 gr. suiker.
- 25—30 gr. gelatine.
- 80 gr. vruchten op brandewijn of  
geweekt in kirsch.
- ½ d.L. kirsch of marasquin.

**B e r e i d i n g.** Bessensap en frambozensap verwarmen met de suiker en de gelatine er in oplossen. Met dit mengsel  $\frac{3}{4}$  c.M. hoog den bodem van een timbalevorm bedekken en hem op ijs zetten. Zoodra deze laag stijf geworden is, den vorm op zij leggen en er een paar lepels vloeistof in doen; is dit stijf, dan den vorm draaien, er weer wat naast leggen en zoo doorgaan tot de vorm geheel met de roode gelei bekleed is.

Op de gewone wijze van de overige ingrediënten het binnenste maken en dit pas er in doen, wanneer het geheel koud, maar nog niet stijf is.

Rijstpudding met vruchten is ook een geschikt vulsel.

Op deze wijze kan men allerlei combinatie's maken, b.v. Rijnwijngelei aan den buitenkant en citroenpudding of annanaspudding van binnen, koffie- of chocoladegelei buiten, vanillepudding binnen, enz.

**Rumgelei (5 personen).**

- 2½ d.L. rum.
- 2½ d.L. madera.
- 1 d.L. limonadestroop.
- 30 gr. gelatine of 1 stang agar-agar.

**Bereiding.** Gelatine of agar-agar goed oplossen.

Rum, maderà en limonadestroop verwarmen, zoo noodig wat suiker er bij doen, maar dan door schuimen zorgen dat het helder blijft. De gelatine er bij doen en de massa in een vorm laten bekoelen.

### **Broodpudding (5 personen).**

$\frac{3}{4}$  klein brood (van 10 cent).

100 gr. boter.

100 gr. suiker.

50 gr. rozijnen.

50 gr. krenten.

2 eieren.

1 d.L. rum.

**Bereiding.** De eieren flink kloppen met de suiker, de rum en de gesmolten boter er bij doen en hierin het gekruimelde brood weeken. De krenten en rozijnen toevoegen.

Een puddingvorm met boter besmeren en met paneermeel bestrooien en de pudding 2 uren au bain Marie koken.

### **Broodpudding (6 personen).**

200 gr. oud brood.

85 gr. boter.

40—85 gr. suiker.

5 eieren.

citroenschil.

25 gr. amandelen.

6 d.L. melk.

**Bereiding.** De boter tot room roeren, hier bijvoegen eidooiers, suiker, gemalen amandelen en geraspte citroenschil.

Het brood koken met de melk, zoodat het geheel fijn is en vermengen met de vorige massa. Het stijfgeklopt eiwit er het laatst doorroeren.

Een puddingvorm met boter besmeren en met paneermeel bestrooien, hem voor  $\frac{2}{3}$  vullen en den pudding 2 uren au bain Marie koken.

### **Beschuitpudding (6 personen).**

10 groote beschuiten.

4 eieren.

$\frac{1}{2}$  L. melk.

fijne kaneel.

150 gr. boter.

100 gr. krenten.

30 - 50 gr. suiker.

50 gr. amandelen of 100 gr. bitterkoekjes.

**Bereiding.** De eieren kloppen met de suiker en kaneel, de melk er bijvoegen en hierin de met boter besmeerde beschuiten, krenten en amandelen laten weeken,  $\pm \frac{1}{2}$  uur.

Op de gewone wijze den vorm vullen en den pudding  $\frac{3}{4}$  uur koken.

### **Vermicellipudding (8 personen).**

1 L. melk.

150 gr. Fransche vermicelli.

70 gr. boter.

35 - 70 gr. suiker.

50 gr. amandelen.

6 eieren.

citroenschil.

**Bereiding.** De vermicelli blancheeren. De melk aan de kook brengen en de vermicelli hierin gaarkoken. Dan suiker, boter, amandelen en een voor een de heele eieren toevoegen. Flink roeren.

Op de gewone wijze den vorm vullen en 2 uur, au bain Marie, den pudding koken.

**Griesmeelpudding (6 à 7 personen).**

6 d.L. melk.  
 80 gr. griesmeel.  
 75 gr. rozijnen.  
 100 gr. boter.  
 100 gr. suiker.  
 5 eieren.  
 geraspte citroenschil.

**Bereiding.** De melk koken met de geraspte citroenschil en de boter, de rozijnen er in doen, de griesmeel met de suiker er in strooien en dik laten inkoken. Dan van het vuur af er dooroeren 2 heele eieren, 3 eidooiers en het stijfgeklopte wit van 3 eieren.

Den pudding  $1\frac{1}{2}$  uur koken.

**Zwampudding (4 à 5 personen).**

75 gr. bloem.  $\frac{1}{2}$   
 75 gr. boter.  $< 4$   
 60 gr. poedersuiker.  
 $1\frac{1}{2}$  d.L. melk.  
 3 eieren.  
 wat zout.  
 wat gestampde vanille.

**Bereiding.** De bloem zeven en op het vuur zetten met de helft van de boter en  $\pm \frac{3}{4}$  van de poedersuiker. Deze drie ingrediënten dooreenroeren en bij kleine lepel-tjes de lauwe melk toevoegen. Zoo lang roeren tot de massa dik en gelijk is.

Dan van het vuur af, een voor een de eidooiers, de rest van de boter en de poedersuiker met gestampde vanille toevoegen en  $\pm 4$  minuten flink kloppen.

Met een paar slagen vlug het stijfgeslagen eiwit er doorroeren.

Een puddingvorm met boter besmeren en met bloem bestrooien en tot op  $\frac{3}{4}$  met de massa vullen.

Den pudding 1 $\frac{1}{4}$  uur koken in niet te hard kokend water.

### Kabinetpudding (5—6 personen).

± 120 gr. biscuits of bitterkoekjes.

80 gr. boter.

kirsch of marasquin.

abrikozenjam.

4 d.L. melk.

5 eidooiers.

vanille.

± 20 gr. suiker.

**Bereiding.** De biscuits besmeren met boter en jam en ze weeken in kirsch. Daarna den vorm, die met boter besmeerd en met bloem of heel licht en fijn paneermeel bestrooid moet zijn, er mee vullen, bijna vol.

Op de gewone wijze van de andere ingrediënten eene vla maken en deze er over gieten.

Den pudding  $\frac{3}{4}$  uur koken.

### Citroenvla.

6 eieren.

1 d.L. citroensap.

2 d.L. Rijnwijn.

± 180 gr. suiker.

**Bereiding.** Eidooiers lang kloppen met de suiker, citroensap en wijn toevoegen en de massa op het vuur laten binden. Zoo heet mogelijk ze door het stijfklopte eiwit roeren.



**Bessenvla.**

- 6 eieren.
- 1½ d.L. bessensap.
- 1½ d.L. frambozensap.
- ± 60 gr. suiker.
- wat roode kleurstof.

Bereiding. Als citroenvla.

**Vanillevla met bitterkoekjes.**

- ½ L. melk.
- 5 eidooiers.
- 15—30 gr. suiker.
- 5 gr. maïzena of bloem.
- vanille.
- ± 20 bitterkoekjes.

Bereiding. De melk lang laten trekken met de vanille. De eidooiers kloppen met de suiker; de bloem aanmengen met wat koude melk. Dit eerst in de kokende melk gieten en even door laten koken en daarna de vla op de gewone wijze met de eidooiers binden.

In een schaalte de bitterkoekjes arrangeeren en de warme vla er overgieten. Zoo eenige uren laten staan.

**Vanillevla met sneeuwbergen.**

- ½ L. melk.
- vanille.
- 5 eieren.
- 15—30 gr. suiker.
- 5 gr. bloem.
- amandelen.

Bereiding. Op de boven aangegeven wijze vanillevla maken.

Het eiwit stijfkloppen met poedersuiker en even opkoken met kokend water.

Daarna de vlokken eiwit op de vla leggen en over het geheel gesnipperde amandelen strooien.

---

### **Crème au caramel.**

- $\frac{1}{2}$  L. melk.
- 4 eidooiers.
- vanille.
- 5 gr. maïzena.
- 125 gr. suiker.
- 10—50 gr. suiker.

Bereiding. Op de gewone wijze eene vanillevla maken van melk, eidooiers, suiker en maïzena. Van de 125 gr. suiker tamelijk donkere caramel maken en onder flink roeren de vla hier bij gieten. De massa even laten koken.

---

### **Chocoladevla.**

- 4 d.L. melk.
- 65 gr. chocoladepoeder.
- 2 eieren.
- vanille.
- 10—25 gr. suiker.

Bereiding. De melk met de vanille aan de kook brengen. Suiker en cacao droog vermengen en in de kokende melk strooien. De eidooiers kloppen met wat suiker en vermengen met het afzonderlijk stijfgeklopte eiwit. Hier bijvoegen de melk met de chocolade. Dan alles weer op het vuur zetten, langzaam aan de kook brengen en even door laten koken.

# Puddingsausen.

## KOUDE SAUSEN.

### Bessensapsaus.

(bij maïzena- en griesmeelpudding, rijst).

2½ d.L. bessensap of half frambozensap.

1 d.L. water.

60 gr. suiker.

12 gr. sago of arrowroot.

kaneel.

Bereiding. Bessensap, suiker en kaneel aan de kook brengen, de met koud water aangemengde sago toevoegen en de saus even laten doorkoken.

### Roode wijnsaus.

(bij maïzena- en griesmeelpudding, rijst).

2 d.L. roode wijn.

1 d.L. water.

kaneel, citroenschil.

10 gr. sago.

een paar druppels citroensap.

± 50 gr. suiker.

Bereiding. Als bessensap.

**Citroensaus.**

(bij maïzena- en griesmeelpudding, rijst).

- ruim  $\frac{1}{2}$  L. water.  
 $\pm$  4 citroenen.  
 $\pm$  50 gr. suiker.  
 $\pm$  15 gr. sago of arrowroot.

**Bereiding.** De citroenen wasschen, de schil raspen en dit koken met water, zoolang tot de stukjes gaar zijn. Dan citroensap en suiker toevoegen en de saus binden met de sago.

Deze saus kan men kleuren met kembang sepatôe of carmijn.

**Vruchtensaus.**

Eene flesch vruchten au jus, b.v. aardbeien, door eene zeef tot purée wrijven en deze verdunnen met het nat tot eene gebonden saus. Om den te zoeten smaak weg te nemen, er een paar druppels citroensap doorroeren.

**Annanassaus.**

(bij rijstpudding, maïzena- en griesmeelpudding en timbale à la Pompadour).

- 1 kleine annanas.  
 $1\frac{1}{2}$  d.L. Rijnwijn.  
 1 d.L. water.  
 $\pm$  30 gr. suiker.  
 10 gr. arrowroot of sago.

**Bereiding.** De annanas zeer fijnhakken en koken met water. Als ze gaar is, Rijnwijn en suiker toevoegen en de saus binden met arrowroot.

**Kirschsaus.**

(bij roompudding).

- 2 d.L. water.
- 200 gr. suiker.
- 2 d.L. kirsch.
- 1 eiwit.

**Bereiding.** Suiker en water tot een stroop koken en deze klaren- met 1 eiwit. Daarna de kirsch toevoegen. Deze saus kan zoowel warm als koud gegeten worden.

**Vanillesaus.**

(bij chocolade- hopjespudding, rödgröd riz glacé).

- $\frac{1}{2}$  L. melk
- 6 eidooiers of 2 eidooiers en  $7\frac{1}{2}$  gr. bloem.
- 10—40 gr. suiker.
- vanille.

**Bereiding.** De melk laten trekken met vanille en als ze kookt binden met de met suiker geklopte eidooiers.

**WARMESAUSEN.****Roode wijnsaus.**

(bij warme puddingen).

- 2 d.L. roode wijn.
- 1 d.L. water.
- 1 schijfje citroen.
- 3 kruidnagelen.
- 1 stukje kaneel.
- 30 gr. suiker.
- 10 gr. sago.

**Bereiding.** De kruiden lang in den wijn laten trekken.

Bereiding als koude wijnsaus.

**Rijnwijnsaus.**

(bij warme puddingen).

2 heele eieren.

2 eidooiers.

50 gr. suiker.

2 d.L. Rijnwijn.

citroensap.

wat geraspte citroenschil.

**Bereiding.** De eieren flink kloppen met de suiker; wijn, citroensap en schil toevoegen en onder voortdurend kloppen de saus op het vuur laten binden.

Wil men geen alcohol gebruiken dan kan men den Rijnwijn vervangen door citroensap, sinaasappelsap en water, in het geheel 1½ d.L.

**Rumsaus.**

(bij warme puddingen).

1 d.L. rum.

2 d.L. water.

2 eieren.

2 eidooiers.

30 gr. suiker.

**Bereiding.** Als warme Rijnwijnsaus.

**Marasquin of kirschsaus.**

(bij warme puddingen).

3 eidooiers.

60 gr. poedersuiker.

1 d.L. kirsch of marasquin.

1 d.L. water.

**Bereiding.** Als wijnsaus.

**Saus van Javaansche suiker.**

250 gr. Javaansche suiker.

‡ stokje vanille.

1 à 2 d.L. water.

20 gr. boter.

**Bereiding.** Suiker, vanille en water langzaam verwarmen. Als het geurig en dik genoeg is, van het vuur af de boter er doorroeren.

# Taarten en gebak.

---

Zullen taarten lekker zijn, dan moeten de hoofdbestanddeelen — eieren en boter — van uitstekende kwaliteit wezen. Ook moet een taart, zal ze goed gelukken — vlug afgewerkt worden.

Precies den baktijd op te geven is onmogelijk -- daar veel ook afhangt van de grootte van den vorm. 't Beste is, niet te groote vormen te nemen voor de keeren dat men voor een groot gezelschap bakken moet, kan men er twee gebruiken, of wel, men besmeert een stuk papier aan beide zijden met boter en zet dat binnen tegen den opstaanden rand, zoodat het er 1 à 2 c.M. boven uitsteekt. De gemiddelde ovenwarmte voor taarten is die, waarbij een stukje wit papier na 5 minuten licht-bruin wordt. Is het donker, dan is de temperatuur voor de meeste taarten te hoog. Eene uitzondering maken, behalve feuilletée, zulke, waarin krenten en rozijnen voorkomen. Is voor deze gebakken de oven te lauw, dan zakken die ingrediënten.

Eene taart is gaar, wanneer zij van den kant loslaat en er volstrekt geen deeg meer aan de ingestoken lardeerpen blijft zitten.

Is eene taart bruin en nog niet gaar, ze dan met een beboterd papier of blikken deksel bedekken of boven op het fornuis de houtskool verminderen. Tijdens het bakken er voor zorgen, dat zoo weinig mogelijk koude lucht in den oven komt.



Voor het gemakkelijk loslaten den vorm goed met boter besmeren en met poedersuiker bestrooien (geprepareerden vorm).

Poedersuiker is zéér fijngewreven, gezeefde witte suiker. Waar het in de recepten opgegeven wordt, kan het niet, zonder nadeel voor het baksel, door gewone vervangen worden.

Het tot „room” roeren van boter is feitelijk eene onjuiste uitdrukking — het wil zeggen, de boter zóó lang roeren tot ze gelijkmatig zacht, *niet* gesmolten en crème van kleur is.

# Brood.

---

Brood wordt luchtiger, en daardoor gemakkelijker te verteren gemaakt door het deeg te laten rijzen. In Holland maakt men hiervoor gebruik van gist. Door de gistcellen wordt in het deeg alcohol en koolzuur ontwikkeld. Het koolzuur tracht te ontwijken en drijft daardoor de deeglagen uit elkaar. Wordt nu het brood gebakken, dan wordt het in dien stand gaar en vertoont het de gewenschte holten.

Hetzelfde effect verkrijgt men door toevoeging van zoo- genaamde gist- of bakpoeders, die ook koolzuur leveren. Zoodra deze er bij gedaan zijn, moet echter het deeg *direct* in den oven.

Hetzelfde gistingsproces als het eerstgenoemde, kan men in Indië teweeg brengen met behulp van legèn. 't Heeft echter nog al bezwaren om hiervan gebruik te maken. Ook is zij niet overal te verkrijgen.

Woont men niet te ver van eene hoofdplaats, dan kan men een gerezen brood van den bakker laten komen en dit gebruiken.

Voor alle drie gevallen volgen hier recepten.

---

## Brood.

### I.

- 1 Kg. bloem.
- ± 1 fl. legèn.
- 2 eieren.
- 20 gr. zout.

**Bereiding.** De versche legèn, die 's nachts opgevangen is, op eene warme plaats laten staan tot b. v. 5 uren 's middags. Dan de bloem in een kom doen, een kuiltje er in maken, hierin de ongeklopte eieren en wat legèn gieten. Vervolgens van binnen uit roerend een dik beslag maken — telkens een weinig legèn toevoegen, het laatst het zout. Is het een deeg geworden — dan een tafel met bloem bestrooien en de lap deeg telkens er op neer gooien, zoo lang, tot het van zelf van de vingers loslaat en niet meer op de tafel kleeft. Het dan op eene warme plaats  $1\frac{1}{2}$  uur laten rijzen. Het vervolgens weer kneden, er den gewenschten vorm aan geven, het nog  $\frac{1}{2}$  à  $\frac{3}{4}$  uur laten rijzen en dan in den oven, die flink regelmatig heet moet zijn, bakken. Den bovenkant, als het bijna gaar is, met koud water bestrijken, voor het glimmen.

## II.

2 ongebakken broodjes.

750 gr. bloem.

1 à 2 eieren.

15 gr. zout.

$\frac{1}{2}$  L. lauwe melk.

**Bereiding.** Op de boven aangegeven wijze een deeg maken. Dit  $1\frac{1}{2}$  à 2 uren laten rijzen. Het vervolgens weer kneden, den vorm geven,  $\frac{1}{2}$  à  $\frac{3}{4}$  uur laten rijzen en in den oven bakken.

Bewaart men telkens een gedeelte van dit en het eerste recept deeg op een goede koele plaats, dan kan dit na 2 of 3 dagen weer gebruikt worden om nieuw deeg te laten rijzen.

## III.

1 Kg. bloem.

20 gr. gistpoeder.

± 7 d.L. melk.

2 eieren.

**Bereiding.** Bloem en gistpoeder droog vermengen en er met eidooiers en *koude* melk vlug een beslag van maken. Dan het stijfgeklopte eiwit er doorroeren, het brood den gewenschten vorm geven en het in een warmen oven bakken.

Men kan brood tijdelijk versch maken, door het in een koekoestan op stoom te leggen of even in een warmen oven.

### **Rijstetaart.**

- 1 L. melk.
- 150 gr. rijst.
- citroenschil of vanille.
- 3 eieren.
- 80 gr. boter.
- 25—80 gr. suiker.
- 50 gr. amandelen.

**Bereiding.** Op de gewone wijze dikke rijstebrij koken met vanille of citroenschil.

Van het vuur af de geklopte eidooiers met de suiker, de boter, de gemalen amandelen en het stijfgeklopte eiwit er doorroeren.

Een springvorm besmeren met boter en met paneermeel bestrooien, en hierin de taart ruim 1 uur in een niet te heeten oven bakken.

### **Annanastaart.**

- ± 800 gr. zeer fijngehakte annanas.
- 250 gr. bloem.
- 250 gr. suiker.
- 40 gr. boter.
- 1 ei.
- fijne kaneel.
- citroenschil. (geraspt).
- 250 gr. blauwe rozijnen.

**Bereiding.** De annanas zeer fijnhakken en in een kom vermengen met de suiker, de gesmolten boter, het ongeklopte ei, de bloem, de kaneel en de citroenschil. De massa is goed, wanneer de bloem zich geheel met de andere ingrediënten gemengd heeft.

Een springvorm met boter insmeren en met paneermeel bestrooien en hierin de taart 1½ uur in een matig heeten oven bakken.

Als de taart bekoeld is, er wat poedersuiker over strooien.

### **Amandeltaart.**

6 eieren.

150 gr. suiker.

50 gr. aardappelmeel of arrowroot.

150 gr. amandelen.

2 lepels Fransche brandewijn.

**Bereiding.** De eidooiers zoo lang kloppen met de suiker tot de massa wit ziet. Dan het gezeefde aardappelmeel, den brandewijn en de fijngestampde amandelen toevoegen. Op het laatst vlug het stijfgeklopte eiwit er doorroeren en de taart bij matige hitte, ongeveer  $\frac{3}{4}$  uur, bakken, in een springvorm besmeerd met boter en bestrooid met poedersuiker.

Deze taart wordt gegarneerd met een gewoon of chocoladeglazuur en gesnipperde amandelen.

---

### **Gateau Henriëtte.**

250 gr. Heckers zelfrijzend meel.

150 gr. suiker.

250 gr. rozijnen.

100 gr. boter.

± 1 d.L. melk.

4 eieren.

zout.

geraspte citroenschil.

**Bereiding.** De rozijnen wasschen en drogen.

De boter roeren tot ze erg zacht is en vermengen met de eieren en de melk.

Meel en suiker droog dooreen roeren en met de rozijnen bij de vorige massa voegen.

Alles in den gereedstaanden vorm doen (met boter besmeerd) en de taart in een vrij heeten oven bakken  $\pm \frac{3}{4}$  uur.

### **Zandtaart.**

300 gr. bloem. *3/4*  
 300 gr. boter. *2/3*  
 120 gr. poedersuiker. *1/2*  
 wat zout.

**Bereiding.** De boter roeren tot ze gelijkmatig zacht is. Bij gedeelten, gezeefde bloem en suiker toevoegen en zoolang kneden, tot de massa er mooi, witschuimig uitziet.

Deze massa in een springvorm, in een niet te heeten oven bakken,  $\pm 1$  uur.

---

### **Roomtaart.**

#### **I.**

200 gr. bloem.  
 125 gr. boter.  
 60 gr. suiker.  
 1 ei.  
 wat gestampde vanille.  
 iets zout.

**Bereiding.** Boter, bloem, suiker, ei en gestampde vanille, vlug tot een deeg kneden. Het laten bekoelen. Is het niet te zacht meer, dan het uitrollen en den bodem van een platten vuurvasten schotel er mee bekleeden. Een dikkere rand er om leggen en deze met geklopt ei bestrijken. De korst  $\pm \frac{1}{2}$  uur in den oven bakken. Er

voor zorgen dat ze niet te bruin wordt. De korst vullen met roomvla.

## II.

5 eieren.

50 gr. aardappelmeel of arrowroot.

40 gr. suiker.

**Bereiding.** De eidooiers kloppen met de suiker, tot het wit ziet, het aardappelmeel toevoegen en het laatst het zeer stijfgeklopte eiwit.

De taart in een niet te heeten oven in een geprepareerden springvorm bakken,  $\pm \frac{3}{4}$  uur.

Deze taart kan gegarneerd worden met glazuur en geconfijte vruchten.

Als de taart bekoeld is, ze doorsnijden en tusschen de lagen roomvla leggen.

---

### Roomvla.

2 d.L. melk.

2 eidooiers.

10—40 gr. suiker.

20 gr. bloem.

$\frac{1}{2}$  stokje vanille.

**Bereiding.** Gewoon, als vanillesaus.

---

### Glazuur.

$\frac{1}{2}$  eiwit.

$\pm$  50 gram poedersuiker.

een paar druppels marasquin of citroensap.

**Bereiding.** Al de klontjes uit de poedersuiker wrijven, het ongeklopte eiwit er bij doen en zoo lang roeren in een vijzel, tot de massa gaat glimmen.

Het glazuur moet zóó dik zijn, dat het met een mes er op gestreken kan worden als het nog vochtig is, de taart met vruchten enz. garneren en ze daarna even in de gloeiende zon zetten te drogen.

---

**Chocolade glazuur.**

125 gr. poederchocolade.

125 gr. poedersuiker.

 $\frac{1}{2}$  d.L. water.

Bereiding. Water en suiker tot stroop koken, de cacao er in strooien, even mee laten koken en dan het glazuur over de taart strijken.

**Moscovisch gebak.**

100 gr. boter.

120 gr. bloem.

100 gr. suiker.

5 eieren.

geraspte citroenschil.

100 gr. krenten, rozijnen en sucade.

Bereiding. Boter en bloem dooreen hakken tot het er uitziet als broodkruimels.

De eidooiers kloppen met de suiker, vermengen met het eiwit en ten slotte de gehakte boter en bloem en de gewasschen en gedroogde rozijnen enz. toevoegen.

De massa in een geprepareerden tulbandvorm in een heeten oven bakken,  $\frac{1}{2}$  à  $\frac{3}{4}$  uur.

**Mokkataart.**

125 gr. suiker.

80 gr. bloem.

20 gr. aardappelmeel.

5 eieren.

geraspte citroenschil.

voor de vla:

125 gr. boter.

3 eidooiers.

30 gr. suiker.

10 gr. arrowroot.

1 d.L. zwart koffie-extract.



**Bereiding.** De eidooiers kloppen met de suiker en de citroenschil tot de massa wit begint te zien. Dan beurtelings een lepel bloem en stijfgeslagen eiwit toevoegen en daarna de massa in een geprepareerden vorm, in een niet te heeten oven bakken,  $\pm \frac{3}{4}$  uur.

Als de taart gaar en wat bekoeld is, ze in tweeën of drieën snijden en de vla er tusschen leggen.

De taart kan versierd worden met een koffieglaazuur.

Voor de crème eerst de boter kneden in koud water, om ze te ontzouten.

De eidooiers kloppen met de suiker. De koffie en de aangemaakte arrowroot toevoegen en alles tesamen aan de kook brengen. Als de saus wat bekoeld is, de stukken boter toevoegen en ze verder op ijs geheel koud en dik laten worden.

Men kan deze taart op alle mogelijke wijzen variëeren, b.v. door de doorgesneden stukken te besprenkelen met rum, marasquin of iets dergelijks en tusschen de lagen den een of anderen jam of eene room-, chocolade- of citroenvla te plaatsen. In overeenstemming hiermede moet natuurlijk het glazuur en de garnering zijn.

### Opgerolde koek.

6 eieren.

100 gr. suiker.

80 gr. bloem.

marmelade.

**Bereiding.** De eidooiers lang kloppen met de suiker, de bloem (gezeefd) toevoegen en het laatst het stijfgeklopte eiwit.

Een stuk grof papier inwrijven met boter, het op een bakblik leggen en hierop de massa uitspreiden en in den oven bakken,  $\pm 10$  minuten. Als de koek gaar is, er snel marmelade overstrijken en hem vlug oprollen. Is hij koud geworden, dan de kanten gelijk snijden en

de bovenzijde bedekken met glazuur en garneeren met vruchten.

Voor dezen koek is het 't beste, te zorgen, dat de oven heel heet is en dan, zoodra de taart er ingezet wordt, onder en boven wat houtskool weg te nemen.

### Kruidtaart.

- 125 gr. bloem.
- 125 gr. boter.
- 125 gr. krenten.
- 125 gr. rozijnen.
- 125 gr. moscovado.
- 1 theelepel fijne kaneel.
- 1 „ gestampde kruidnagel.
- 1 „ nootmuskaat.
- 3 eieren.
- zout.

**Bereiding.** Krenten en rozijnen uitzoeken, waschen en drogen.

De boter tot room roeren, een voor een de ongeklopte eieren, de suiker, de bloem en de kruiden toevoegen. Op het laatst de krenten en rozijnen er bijdoen en de taart in een vrij heeten oven bakken  $\pm \frac{3}{4}$  uur.

### Kanarietaart.

- 250 gr. bloem.
- 250 gr. suiker.
- 250 gr. boter.
- 4 eieren.
- 200 gr. kanariezaad.
- 1 theelepel kaneel.
- 1 „ kruidnagelen.
- zout.

**Bereiding.** De boter tot room roeren, een voor een de eidooiers, dan de suiker, de gezeefde bloem en het fijngehakke of gestampde kanariezaad en de kruiden toevoegen. Op het laatst het stijfgeklopte eiwit er doorroeren en de massa in een geprepareerden springvorm in den oven bakken,  $\pm \frac{3}{4}$  uur.

### Soufflé de Bananes.

100 gr. suiker.  
 30 gr. crème de riz.  
 $2\frac{1}{2}$  d.L. koude melk.  
 4 à 5 rijpe pisang.  
 3 eidooiers.  
 6 eiwitten.  
 zout.  
 wat citroensap.  
 $\frac{1}{2}$  d.L. rum.

**Bereiding.** De eidooiers en suiker flink kloppen, de crème de riz en langzamerhand de koude melk toevoegen. Alles aan de kook brengen onder voortdurend roeren. Het een paar minuten laten koken. Van het vuur af citroensap en rum er bij doen, en zoo lang blijven roeren tot de massa geheel koud is.

Van de geschildte pisang purée wrijven en deze bij het vorige voegen.

Het eiwit zeer stijf kloppen. De helft er van met eerstgenoemde massa vermengen en dan dit weer bij de rest van het eiwit doen. Een hoog, vuurvast schoeltje met boter besmeren en hierin de massa in een warmen oven (veel onderwarmte) bakken, 20–25 minuten.

Bij het opdoen er poedersuiker over strooien.

Dit gerecht wordt warm gegeten.

**Spekkoek.**

125 gr. bloem.  
 250 gr. boter.  
 250 gr. suiker.  
 8 eieren.  
 nagelgruis.  
 kaneel.  
 gardamon.  
 nootmuskaat.

**Bereiding.** 200 gr. boter tot room roeren (de rest gebruiken om vorm en lagen te bestrijken), dan een voor een de eidooiers ongeklopt er bij doen, vervolgens de suiker en de gezeefde bloem met fijngestampde specerijen. Het laatst het zeer stijfgeklopte eiwit er doorroeren. Van deze massa eerst een  $\frac{1}{2}$  c.M. hoog laagje in een springvorm bakken, is dit bruin, dan den bovenkant met boter bestrijken, er weer eene gelijke hoeveelheid beslag op doen en dit weer bakken. Zoo doorgaan tot de massa op is.

Na het eerste laagje den vorm hoog in den oven zetten, zoodat er veel bovenwarmte is voor de taart.

**Ontbijtkoek.**

6 eieren.  
 200 gr. bloem.  
 250 geraspte goela djawa.  
 1 theelepel nootmuskaat.  
 1 „ kruidnagel.  
 1 „ peper.  
 2 „ kaneel.  
 wat snippers en sucade.

**Bereiding.** Een broodvorm besmeren met boter en met zeer fijn paneermeel bestrooien.

De eidooiers kloppen tot ze dik zijn, de specerijen en geraspte suiker toevoegen, en beurtelings een lepel bloem (gezeefd) en een lepel stijfgeslagen eiwit, snippers en

sucade en de massa in een warmen oven bakken,  
 $\pm \frac{3}{4}$  uur.

### Abrikozentaart.

200 gr. bloem.  
 125 gr. boter.  
 60 gr. suiker.  
 1 ei.  
 geraspte citroenschil.

$\pm$  250 gr. gestoofde abrikozen.

Bereiding. Van boter, bloem, suiker en ei een deeg kneden. Dit een paar uur op een koele plaats laten rusten, het daarna uitrollen en bodem en wand van een springvorm er mee bekleeden. Dit vullen met de gestoofde abrikozen. Van het overgebleven deeg reepjes maken en die ruitsgewijze over de abrikozen

leggen  $\frac{///}{///}$ . De uiteinden met wat eiwit op den op-  
 $\frac{///}{///}$

staanden rand bevestigen. De bovenzijde (voor het glimmen) met geklopt ei bestrijken en de taart bij matige hitte in den oven bakken,  $\pm$  1 uur.

In plaats van abrikozen kan men de taart vullen met manga- of annanasmoes, gestoofde pruimen, enz.

### Citroentaart.

200 gr. bloem.  
 75 gr. boter.  
 $1\frac{1}{2}$  d.L. water.  
 30 gr. suiker.  
 vulsel:  
 75 gr. boter.  
 150 gr. suiker.  
 4 eieren.  
 wat geraspte citroenschil.  
 $\frac{1}{4}$  d.L. citroensap.  
 20 gr. bloem.

**Bereiding.** Op de gewone wijze van de 4 eerste ingrediënten een deeg maken en hiermee een vuurvasten schotel bekleeden.

Voor het vulsel, eerst de boter tot room roeren, dan een voor een de eidooiers toevoegen, de suiker, de bloem, citroensap, citroenschil en het stijfgeklopte eiwit. Met deze massa het deeg bedekken en de taart  $\pm \frac{3}{4}$  uur in een matig heeten oven (vrij veel onderwarmte) bakken.

Bij het opdoen de taart met poedersuiker bestrooien.

### Vruchtentaart.

250 gr. bloem.

125 gr. boter.

40 gr. suiker.

$\frac{3}{4}$  d.L. water.

vruchtenmoes, gestoofde pruimen, schijven  
annanas met rijnwijn of iets dergelijks.

**Bereiding.** Van bloem, boter, suiker en water een deeg maken. Is dit wat zacht geworden, het dan, liefst op ijs, laten bekoelen.

Een vuurvasten schotel vullen met de koude (gestoofde) vruchten.

Is het deeg bekoeld, het dan een paar malen uitrollen, de laatste keer tot op rijksdaalderdikte. Er dan eene lange reep (30 c.M. breed) afsnijden. Den rand van den schotel vochtig maken en hierop de reep leggen. De bovenzijde van deze met water bestrijken en over het geheele schoteltje een lap deeg leggen, bij wijze van deksel. De kanten afsnijden. Van de resten deeg bloemen of figuren vormen en hiermee de bovenzijde en rand garneren. Er om denken, dat waar een bloem of blad gelegd wordt, het deeg met water bestreken moet worden voor het hechten.

### Feuilletée.

Feuilletée is een van de lastigste dingen om in Indië goed te maken. Men heeft er voor noodig *koude* boter — dus boter die minstens 12 uren in een ijskast heeft gelegen. In plaats van boter gebruikt men ook wel uitgesmolten kalfsvet. De beste methode voor Indië is de volgende:

200 gr. boter of kalfsvet.

200 gr. bloem.

$\frac{3}{4}$  d.L. water.

**Bereiding.** De opgenoemde ingrediënten vlug met elkander vermengen tot een deeg. Dit een  $\frac{1}{2}$  uur in de ijskast leggen. Daarna een plank of tafel met bloem bestrooien het deeg uitrollen, toeslaan, weer uitrollen enz., tot het souple is. Het dan weer  $\pm$  1 uur in de ijskast laten rusten en het daarna op de vereischte dikte uitrollen. Men kan dan van dit deeg maken: groote en kleine taarten, roomhorens, banketletters, enz. Voor het bakken een bakplaat met bloem bestrooien — na het vormen het deeg weer stijf laten worden, en dan  $\pm$  10 minuten in een zéér heeten oven zetten.

### Confituurtaart.

feuilletée van 150 gr. boter en bloem.  
jam.

**Bereiding.** Van feuilletéedeeg,  $\frac{1}{2}$  c.M. dik, een taartvorm uitsteken en op een bakblik leggen. Met een kleiner vormpje halve maantjes uitsteken en deze op de punten leggen. Er om denken de verschillende lagen met water of eiwit te bestrijken. Door reepjes deeg de taart verder in vakjes verdeelen. In het binnenste gedeelte met een mes steken, om het rijzen te beletten. De bovenzijden van punten en reepen bestrijken met ei voor het glimmen. De taart bakken en de vakjes vullen met jams, vruchten of voor de helft met vanillevla.

**Roomhorens.**

Van feuilletée  $2\frac{1}{2}$  c.M. breede reepen snijden en deze winden om de vormpjes. De uiteinden bevestigen met eiwit of water. De bovenzijde met ei bestrijken, ze op de gewone wijze bakken en na bekoeling vullen met roomvla.

---

**Banketletters.**

feuilletée.

(voor 1 letter) 150 gr. amandelen.

150 gr. suiker.

1 ei.

geraspte citroenschil.

**Bereiding.** De amandelen fijnmalen en vermengen met de suiker, geraspte citroenschil en ei.

Van feuilletéedeeg reepen snijden, in het midden er bovengenoemd mengsel opleggen, de einden met eiwit op elkaar plakken en de reep omgekeerd op het bakblik leggen en er den gewenschten vorm aan geven.

Altijd zorgen dat uiteinden en aanhechtingspunten goed met eiwit bestreken zijn.

De bovenzijde met geklopt ei bestrijken.

De letters in een heeten oven bakken.



# Conserveeren.

Alle groenten en vruchten zijn vatbaar voor bederf, d. i. ze gaan rotten, schimmelen of gisten. De oorzaak van deze verschijnselen is altijd een bepaalde bacteriesoort. Zullen echter genoemde organismen hun werk kunnen verrichten, dan moeten zij in de levensmiddelen vinden: de noodige voedingsstoffen, vocht en eene bepaalde temperatuur. Gelukt het nu een of meer van deze levensvoorwaarden voor onbepaalden tijd aan de spijzen te ontnemen, zonder dat samenstelling en smaak aanmerkelijk gewijzigd worden, dan heeft men het ideaal van conserveeren bereikt.

Men conserveert voor langer- of korter tijd op verschillende manieren:

1°. Door koude. Toepassingen hiervan zijn het transport van vleesch, visch en vruchten in ijs, de ijskasten in de huishouding, enz.

Koude is echter slechts een zeer tijdelijk conserveermiddel, daar de bacteriën er niet door gedood, maar slechts in latenten toestand worden gebracht. Zoodra ze in gunstiger omstandigheden komen, hervatten zij hare functie's.

2°. Door drogen en het onttrekken van water door zout, suiker, azijn en alcohol.

De bacteriën hebben vocht noodig — ontnemen wij dit aan de levensmiddelen, dan hebben wij haar bestaan onmogelijk gemaakt. Toepassingen: gedroogde visch, vleesch, groenten en vruchten.

Zout, suiker, enz. zijn „wateraantrekkelijk”. In aanraking met onze levensmiddelen gebracht, ontnemen zij hieraan het vocht. Vandaar het vooraf pekelen van augurken, komkommers, enz. Bovendien kunnen bacteriën in eene verzadigde zout- en suikeroplossing, in sterken azijn en alcohol niet leven. Zoodra echter deze vloeistoffen te dun of te slap worden, begint ook het schimmelen, enz.

3°. Door lang toegepaste hitte en afsluiting van de lucht. Deze methode wordt aangewend bij het conserveren in bussen en flesschen. Door de groote warmte worden de kiemen gedood en de hermetische sluiting belet het toetreden van nieuwe.

Is er nu door de een of andere oorzaak toch in de bussen bederf gekomen, dan kan men dit aan den buitenkant zien, doordat bodem en deksel bol gaan staan, en zich niet meer in laten drukken. In de bus heeft dan gisting plaats en de gassen drukken tegen de wanden van het blik.

Voor het vertinnen en soldeeren van de blikken wordt meermalen loodhoudend materiaal gebruikt. Komt nu de inhoud met lood of tin in aanraking, dan kan dit er in oplossen en kunnen schadelijke verbindingen ontstaan. Om deze reden zijn lunchtong e. a. ook meestal omgeven met een laag vet, die voor de consumptie onge-schikt is. Om dezelfde reden moeten sardines, zalm, enz. nooit in een aangebroken blik, maar in schaal-tjes be-waard worden.

Heeft men maar een gedeelte van truffels of champignons noodig, dan de rest in glazen stopfleschjes onder maderà bewaren. Bij champignons scherp toezien of het vocht goed helder is.

4°. Door antiseptische middelen. De ontwikkeling van de bacteriën kan belet worden door stoffen die voor haar nadeelig en voor den mensch onschadelijk zijn. Hierbij behooren, behalve de sub. 2 genoemde, zwaveligzuur, rook en salicylzuur. Ook worden nog

gebruikt borax en boorzuur, waarvan echter de onschadelijkheid nog niet is aangetoond.

Kent men nu eenmaal de oorzaken van bederf, dan is „inmaken” volstrekt niet moeilijk meer.

't Komt vooral aan op goede grondstoffen, geschikt materiaal, uiterste zindelijkheid, handigheid en vlugheid van koken en denken.

Heeft men zich van het voorafgaande goed rekenschap gegeven, dan zal het gemakkelijk vallen de volgende recepten met succes uit te voeren.

Hoewel het waarschijnlijk zelden zal voorkomen in Indië, zijn er toch algemeene voorschriften voor het inmaken in flesschen opgenomen voor het geval, men van uit Holland eens iets terug wilde nemen naar Indië en omgekeerd.

Voor het inmaken van zuren moet men altijd eene geurige soort azijn nemen — bij voorkeur *niet* azijn van essence.

Zuur enz. kan afgesloten worden met perkamentpapier. Dit maakt men een weinig vochtig en trekt het goed strak over pot of flesch en bindt er dan een touwtje omheen.

Geleien enz. moeten altijd eerst bedekt worden met een stukje papier in brandewijn gedrenkt, daarna met glazen stoppen en dan met perkamentpapier.

---

### Het conserveeren in Weck's sterilisator.

Het geheele apparaat bestaat uit:

1. een groote ketel, waarin de glazen met groenten, vruchten enz. gekookt worden;
2. een flesschendrager, d.i. een ronde plaat op pootjes met een stang (met handvat), waaraan een beweegbare schijf met openingen voor de dekselveeren verbonden is;
3. inmaakglazen met deksel en caoutchouc ringen;
4. stalen veeren;
5. thermometer in blikken buis.

Verder kan men nog allerlei zaken die het werk vergemakkelijken er bij krijgen, zooals groentesnijders, flesschenborstels e. a. De prijscourant geeft hiervoor de noodige inlichtingen.

In hoofdzaak gelden de voorschriften op pagina 228 reeds gegeven.

Flesschen, deksels en ringen in heet sodawater waschen, met kokend water naspoelen en *niet* uitdrogen.

Versch geplukte groenten uitzoeken en schoonmaken, in kokend water eenige minuten voorkoken (bladgroenten totdat ze geslonken zijn) dan ze met kokend water overgieten en de glazen er mee vullen. Deze dan met kokend water, waarin 5 gr. zout per L. water is gedaan, bijvullen, — ring en deksel er op doen. De flesschen dan in den houder zetten en de veeren aanschroeven zóó dat de flesschen stevig staan.

De kooktijden zijn nog al ver uiteenlopend voor de verschillende groenten enz., doch daar ieder, die zich een Weck's sterilisator aanschafft er een boekje met voorschriften bij ontvangt, is het onnoodig hier afzonderlijk recepten te geven.

Is de kooktijd verstreken dan neemt men den houder met flesschen uit het water om ze te laten bekoelen. Pas als de inhoud goed koud is, neemt men de glazen onder de veeren weg. De deksels moeten dan flink sluiten.

Zijn de glazen door het koken in kalkhoudend water dof aangeslagen dan moet men ze even afwrijven met azijn — dan zijn ze heel gauw helder.

Weck's sterilisator leent zich verder ook bijzonder goed voor het pasteuriseeren van vruchten — d. i. het  $\pm \frac{3}{4}$  uur verwarmen er van bij eene temperatuur van 70—80 graden. Hierdoor worden smaak en uiterlijk veel beter bewaard dan het met het koken het geval is.

Meer dan vroeger wordt tegenwoordig aan groenten en vruchten groote waarde toegekend, als bestanddeel van onze maaltijden. Ook in Indië is de voorraad niet

altijd overal groot. Ook daar zijn streken waar b. v. vruchten zéér schaars zijn. Van groot belang is het dus, als er goede conserven te krijgen zijn. Wij kunnen op grond van ervaring, Weck's sterilisator gerust aanbevelen. De bewerking is uiterst eenvoudig en gelukt haast altijd. Vruchten, in Indië ingemaakt waren na maanden nog geurig en frisch van smaak.

### Het innaken van vruchten au jus, b. v. kersen.

Men neemt hiervoor als materiaal gewone wijnflesschen met wijde halsopeningen.

De flesschen worden eerst flink schoongemaakt, daarna houdt men een aangestoken zwavellint in de flesch en keert deze ondersteboven, om het ontstane zwaveligzuur er wat uit te laten trekken.

Mooie, gave vruchten uitzoeken, de kersen pitten en in de flesch doen. Deze bijvullen met het opgevangen kersennat, wat water of bessensap en ze geopend,  $\pm \frac{1}{2}$  uur, in water koken. Ze dan zoo heet mogelijk kurken (de kurken vooraf in kokend water leggen), de kurk na bekoeling met den hals der flesch gelijk snijden en daarna nauwkeurig lakken.

Waarschijnlijk zullen op deze wijze in Indië kunnen geconserveerd worden: mangistans, fijngewreven zuurzak en tjerme.

---

### Postelein in flesschen.

Mooie, jonge postelein wasschen en gaarkoken. Ze op een vergiet laten bekoelen. Daarna goed gereinigde flesschen er mee vullen, wat zout er boven opstrooien, wat gesmolten rundvet er op doen en de flesschen kurken en lakken.

### Zuurkool maken.

- 1 Kg. kool.
- 50 gr. zout.
- wat peperkorrels.

Bereiding. Mooie, stevige witte koolen van de leelijke bladeren ontdoen en zeer fijn snijden. Men rekent op  $\pm$  1 Kg. kool, 50 gr. zout.

Op den bodem van pot of stopflesch een weinig zout strooien — dan  $\pm$  5 c.M. hoog eene laag kool. Deze stevig aanstampen. Er weer wat zout en peperkorrels tusschen strooien en zoo doorgaan tot de stopflesch gevuld is.

Dan de kool bedekken met een oud servet b. v., en een plankje met zwaar voorwerp er op plaatsen. Zoo de kool laten staan op eene luchtige plaats. Ze is in Indië spoedig voor gebruik geschikt. Geregeld doekje, plankje en steen met zuiver water schoonmaken.

### Kraï in het zuur.

- $\pm$  100 kleine kraï.
- $\pm$  1 flesch geurige azijn.
- 2 Spaansche pepers.
- wat peperkorrels.
- 1 stukje gedroogde gember.
- 5 daon poeroet.
- als men het krijgen kan, wat venkel en dragon.

Bereiding. Mooie, kleine kraï uitzoeken, zoo wat alle van gelijke groote. Ze wasschen, zoo noodig afborstelen, en met zout bestrooid op een vergiet 24 uren laten staan. Ze dan tusschen een doek drogen en in een stopflesch of Keulschen pot schikken.

Den azijn koken met de opgegeven kruiden en kokend met de kruiden op de kraï gieten. Flesch of pot goed van de lucht afsluiten.

**Komkommerzuur.**

- 8 komkommers.
- 6 d.L. azijn.
- 5 gr. peperkorrels.
- 1½ Spaansche peper.
- 5 gr. witte suiker.
- 5 gr. mosterdzaad.

**Bereiding.** De komkommers schillen, met den sambaltrekker er draden van trekken en ze ½ uur met zout bestrooid wegzetten op een vergiet. Ze dan tusschen een schoonen doek drogen en in een stopflesch doen. Den met de kruiden gekookten azijn er *koud* opgieten. De flesch goed afsluiten.

Dit zuur kan niet lang bewaard worden.

**Mixed-pickles.**

- komkommers.
- kraï.
- onrijpe djagong.
- worteltjes.
- sjalotjes.
- kleine prinsesseboontjes.
- 1 flesch azijn.
- ½ blikje Colmans mosterdpoeder.
- 1 Spaansche peper.
- ½ theelepel fijne peper.
- 8 gr. zout.
- 5 gr. kurkuma.
- 5 gr. gemberpoeder.

**Bereiding.** De komkommers schillen, van het zaad ontdoen, in nette stukjes snijden en met de kraï met zout bestrooid 24 uren laten staan.

Worteltjes, djagong, sjalotjes en prinsesseboontjes even in water met wat zout opkoken, zoodat het rauwe er af is.

Mosterd, zout, kurkuma, peper en gemberpoeder aanmengen met wat kouden azijn. De rest van den azijn aan de kook brengen, bovengenoemd mengsel er bijvoegen en alles zoo lang laten koken tot het eene gebonden saus is. Dan de groenten (die niet nat mogen wezen) toevoegen en de massa warm in de flesschen doen. Deze goed afsluiten.

---

### Atjar tjampoer-adoek.

- 1 flesch azijn.
- 6 sjalotten.
- 50 gr. mosterdzaad.
- 25 gr. gemberwortel.
- wat zout.
- 3 gr. kurkuma.
- 1 knoflook.
- 1 Spaansche peper.
- dezelfde groenten als voor mixed-pickles.

**Bereiding.** Met de groenten handelen als in voorgaand recept.

Den azijn koken met de opgegeven kruiden, uitgezonderd de knoflook.

De groenten netjes in een fleschje schikken en er den azijn kokend op gieten.

De knoflook fruiten in een weinig klapperolie en die er bovenop gieten.

De flesch op de gewone wijze afsluiten.

---

### Uitjes en sjalotten in het zuur.

- 500 gr. uitjes.
- 10 gr. peperkorrels.
- 2 Spaansche pepers.
- 50 gr. witte suiker.
- 10 gr. zout.
- ± 1½ L. azijn.



- 1 Kg. sjalotten.  
 100 gr. suiker.  
 1 klein stukje foelie.  
 2 Spaansche pepers.  
 10 gr. zout.  
 ± 1½ L. azijn.

Bereiding. De uitjes schillen met een zilveren mesje en ze *direct* zetten in water en azijn. Den azijn koken met de genoemde ingrediënten en koud op de uitjes gieten.

---

### Chutny.

- 30 onrijpe manga's.  
 750 gr. arèn suiker.  
 375 gr. zout.  
 ¼ knoflook.  
 125 gr. uien.  
 375 gr. gemberpoeder.  
 375 gr. rozijnen.  
 2 flesschen azijn.  
 100 gr. versche Spaansche peper.

Bereiding. Knoflook, uien en gember fijnwrijven. Eene dikke suikerstroop maken, door de suiker met weinig water te laten smelten.

Het mosterdzaad in azijn wasschen en in de zon drogen.

De manga's schillen, snijden en gaar koken in 1½ flesch azijn. Vervolgens dit mangamoës, de suikerstroop, de rozijnen, de Spaansche peper, de gemberpoeder enz. en de overige ½ flesch azijn te zamen nog 20 à 30 minuten laten koken tot het de vereischte dikte heeft.

---

### Bieten in het zuur.

Mooie, gave gekookte bieten schillen en daarna in dikke schijven snijden. Ze met wat peperkorrels en gesnipperde uien in stopflesch of Keulschen pot schikken en er kokende azijn op gieten.

### Zoetzuur van meloenschil.

500 gr. meloenschil (Europeesche meloen).

$\frac{1}{2}$  L. azijn.

gemberwortel.

pijpkaneeel.

kruidnagelen.

peperkorrels.

50 gr. suiker.

**Bereiding.** Het hardste, buitenste gedeelte van de schil afnemen en de rest in nette vierkante stukjes snijden. Deze een paar minuten opkoken in kokend water met veel zout. Den azijn lang laten trekken met de opgegeven kruiden en daarna even laten koken. Dan de op een vergiet uitgelekte stukjes meloen toevoegen en alles bewaren in eene goed sluitende stopflesch. Er voor zorgen dat de stukjes meloen altijd onder azijn staan.

### Zoetzuur van ananas.

2 Kg. ananas (niet geheel rijpe).

$\frac{1}{2}$  L. wijnazijn.

500 gr. witte suiker.

5 gr. pijpkaneeel.

15 kruidnagelen.

1 citroenschil.

**Bereiding.** Den azijn koken met de suiker en de kruiden en zorgvuldig schuimen. Is het noodig, dan de stroop met eiwit klaren.

De ananas schillen, in vierkante stukjes snijden, en bij gedeelten, zoo lang in de stroop koken, tot men ze met een lidi gemakkelijk door prikken kan. Ze er dan uitnemen en in een stopflesch doen. De stroop nog zóó lang koken, tot ze vrij dik is.

Na een paar dagen, als de stroop door het uitgelopen ananassap weer verdund is, ze nog eens opkoken. Is ze

dan te zoet geworden, dan even wat citroensap mee laten koken.

Op dezelfde wijze als van ananas, kan men zoetzuur maken van tjerme, bliembing, jonge manga, enz. Er om denken, dat vóór het inmaken de vruchten met een schoonen doek afgewreven en met een lidi beprikt moeten worden.

### **Gelei van djamboe-bidjie.**

De rijpe djamboe doorsnijden en au bain Marie lang laten uittrekken. Het verkregen sap door een doek of paardeharen zeef laten loopen en op elke  $\frac{1}{2}$  L. sap 300 gr. suiker nemen. Dit, onder voortdurend schuimen, in een wijde pan zachtjes laten inkoken tot het dik genoeg is.

't Is dik genoeg als een druppel, in koud water gedaan, niet meer uitvloeit.

### **Tamarindejam.**

Tamarinde, die gebruikt is om stroop er van te trekken, koken in eene dikke suikerstroop, zoolang tot de vruchten geheel moes zijn. Dan alles door eene zeef (geen metalen) wrijven en weer opkoken tot het dik genoeg is.

't Is dik genoeg, wanneer het op een koud bord niet meer uitvloeit.

Deze jam in, met kokend water omgespoelde stopflesschen, bewaren.

### **Bessengelei.**

750 gr. suiker.

1 L. bessensap.

citroensap of theelepel citroenzuur.

**Bereiding.** Bessensap, suiker en citroenschil snel tot de vereischte dikte inkoken, goed schuimen. De gelei moet geheel helder en mooi rood zien.

In stopflesschen bewaren.

### **Geconfijte ananas.**

1 Kg. ananas.

1 Kg. suiker.

$\frac{3}{4}$  L. water.

**Bereiding.** Van suiker en water eene dikke heldere stroop koken, deze desnoods klaren met eiwit (zie geleien).

De ananas in vierkante stukjes snijden en deze in de stroop meekoken. Alles toegedekt tot den volgenden dag laten staan. Dan de stroop weer opkoken, de ananas er in doen en zoo noodig, deze bewerking nog eens herhalen, tot de stroop dik genoeg is en niet meer door het vruchtensap verdund wordt. Deze vruchten in stopflesschen bewaren.

Op dezelfde wijze kunnen ook mangistans geconfijt worden.

### **Tamarinde stroop**

1 stopflesch met tamarinde.

1 Kg. suiker op  $1\frac{1}{2}$  flesch water.

**Bereiding.** De tamarinde pellen, van de pitten ontdoen en in een groote stopflesch schikken.

In de opgegeven verhoudingen eene dunne, heldere suikerstroop koken en deze warm over de tamarinde gieten. Dan de stopflesch 3 à 4 dagen in de gloeiende zon zetten te trekken. De stroop er afgieten, zeven en — is ze te dun — nog eens inkoken. Ze vervolgens in goed gereinigde flesschen bewaren.

De op deze wijze gebruikte tamarinde kan nog dienst doen voor jam en voor droog geconfijte tamarinde.

### **Geconfijte tamarinde.**

De tamarinde, waar eenmaal stroop van gemaakt is, wordt daarna door eene dunne suikerstroop gehaald en

vervolgens in droge witte suiker gewenteld. Dan wordt ze op een schoone tampa gelegd en in de zon gezet om snel te drogen.

### Citroenlimonade.

#### I.

25 gr. citroenzuur.  
25 gr. citroenspiritus.  
 $1\frac{1}{2}$  flesch water.  
1 Kg. suiker.

**Bereiding.** Van suiker en water met schuimen en zeven eene heldere, niet te dunne stroop koken. Na bekoeling citroenzuur en citroenspiritus toevoegen en de stroop in flink gereinigde en goed gesloten flesschen bewaren.

#### II.

1 d.L. citroensap van versehe citroenen.  
2 d.L. suiker.

**Bereiding.** De citroenen flink uitpersen en het sap zeven door een haren zeef. Daarna sap en suiker verwarmen en het even laten koken. Het dan tot den volgenden dag laten staan en het voorzichtig van het bezinksel afgieten en in flesschen bewaren.

### Rozijnen op brandewijn.

1 Kg. blauwe rozijnen.  
150—200 gr. kandijgruis.  
 $\pm \frac{1}{2}$  L. Barcelona brandewijn.  
1 stuk kaneel.  
6 kruidnagelen.  
 $\frac{1}{2}$  st. vanille.

**Bereiding.** Rozijnen en kandijgruis laag om laag in een stopflesch doen tot op  $\frac{3}{4}$  van de hoogte. Deze

dan vol gieten met brandewijn. De flesch goed sluiten en 3 à 4 dagen in de zon te trekken zetten, tot alle suiker gesmolten is.

---

### **Ingemaakte mangistans.**

Eene stopflesch tot op  $\frac{2}{3}$  vullen met mooie, niet te rijpe mangistans. Ze dan vol maken met fijn klontjesgruis, een paar vanillestokjes er in doen en brandewijn er over gieten. Dit, evenals rozijnen, ook 3 à 4 dagen in de zon laten trekken.

In plaats van in de zon te zetten, kan men, met de noodige voorzorgen, ook de flesschen  $\frac{1}{2}$  uur au bain Marie zetten — het trekken gaat dan spoediger, maar het is niet zoo lekker.

## IJs.

---

Voor elke oplossing wordt warmte verbruikt, die aan de omliggende lichamen onttrokken wordt. Hierdoor is het mogelijk zgn. koudmakende mengsels te bereiden.

Men neemt hiervoor twee stoffen — in den regel eene vloeibare en eene vaste stof, waarvan de laatste niet *te* langzaam moet oplossen. Het gedeelte, dat in smelting is, zal zooveel warmte aan het overige onttrekken dat er een sterke daling in temperatuur plaats heeft. Wordt nu in deze massa eene bus met de eene of andere vla b.v. gezet, dan wordt ook hieraan spoedig zooveel warmte onttrokken, dat de temperatuur niet zelden tot beneden het vriespunt daalt. Het koudmakend mengsel moet van de lucht afgesloten zijn, door eene laag slecht geleidende stof, vandaar dat de hooikist zich uitstekend voor bovenstaand doel laat gebruiken.

Men moet zorgen, dat de bus die de vla bevat, goed sluit, zoodat er geen pekels in kan dringen. Ook moet, voor het gelijkmatige stollen, de massa geregeld van den kant afgestooten worden.

Men kan, in bepaalde verhoudingen de volgende stoffen voor koudmakende mengsels bezigen: ijs met zout, zout met azijn, glauberzout en zoutzuur.

Voor huishoudelijk gebruik is ijs met zout het meest geschikt, men neemt dan op 1 Kg. grof zout, 2 Kg. fijngestampd ijs.

Na het gebruik laat men van deze pekkel het water verdampen en klaart men het achtergebleven zout op de gewone wijze met eiwit.

### **Vanille-ijs.**

1 L. melk.  
1 stokje vanille.  
8 eidooiers.  
80- 250 gr. suiker.

**Bereiding.** De melk lang laten trekken met de vanille. Als ze kookt, de met de suiker geklopte eidooiers toevoegen en alles, al roerende, even laten koken. Dan van het vuur afzetten en blijven roeren tot de vla wat bekoeld is. De vla zeven en in de ijsbus laten bevriezen (zie voorgaande pag.)

In den regel is na  $\pm$  3 uren het ijs goed.

### **Caramel-ijs.**

Vanille-ijs van 1 L. melk.  
250 gr. suiker.

**Bereiding.** Van 250 gr. suiker caramel maken, dit vermengen met de gewone vanille-vla en dit laten bevriezen. (Zie crème au caramel).

### **Chocolade-ijs.**

Vanille-ijs van 1 L. melk vermengen met 100 gr. cacao, die afzonderlijk met wat water en suiker gekookt is.

### **Koffie-ijs.**

Vanille-ijs van 1 L. melk vermengen met 1½ d.L. zeer sterk koffie-extract.



**Ijs van terong-blanda. I.***rood.*

± 1 KG. rijpe terong-blanda.

± 500 gr. suiker.

**Bereiding.** De vruchten schillen, in stukken snijden en met de pitten tot moes koken. Vervolgens de massa zeven en het verkregen sap met de suiker tot dunne stroopdikte inkoken.

Als het bekoeld is, het op de gewone wijze laten bevriezen.

Een aardig kleureffect en een goede smaak combinatie is — rood terong-blanda ijs met vanille-ijs te presentieren.

**Ijs van terong-blanda. II.***geel.*

± 1 KG. rijpe vruchten.

± 425 gr. suiker.

**Bereiding.** De vruchten van schillen en pitten ontdoen, ze koken en vervolgens zeven. Het vruchtensap koken met de suiker tot dunne stroopdikte.

Na bekoeling er op de gewone wijze ijs van maken.

**Vruchten-ijs.**

6 flesschen vruchten au jus.

400 gr. suiker.

1 d.L. rijnwijn.

wat citroensap.

**Bereiding.** Het nat van de vruchten koken met 400 gr. suiker. Het schuim er af nemen.

Van de vruchten purée wrijven en deze vermengen met de suikerstroop, den Rijnwijn en het citroensap. Na bekoeling deze massa op de gewone wijze laten bevriezen.

Bij perziken of abrikozenijs vervangt men den Rijnwijn door persico.

**Ananas-ijs.**

$\frac{1}{2}$  L. purée van rauwe ananas.

3 d.L. water.

500 gr. suiker.

1 d.L. Rijnwijn.  
citroensap.

**Bereiding.** Als voorgaand recept.

---

Ijssoorten kan men gemakkelijk variëeren door aan eene vla in plaats van den vanillegeur een anderen smaak te geven.

Een pudding van ijs maakt men, door de massa in een gewonen warme-puddingvorm te laten bevriezen.

Om deze goed te keeren houdt men den vorm even in gewoon koud water. Zonder moeite kan men dan een pudding in kleuren maken door b. v. verschillende lagen te nemen, als vanille en chocolade, vanille en aardbeien enz.



**Ananastaartjes.**

geconfijte ananas.

40 gr. boter.

120 gr. bloem.

1 ei.

50 gr. suiker.

zout.

**Bereiding.** Bloem en boter dooreen hakken; het ei kloppen met de suiker en dit er bij voegen. Dan het deeg dun uitrollen. Platte vormpjes er mee bekleeden — deze in een matig warmen oven lichtbruin bakken en, na bekoeling, de ingemaakte ananas er op leggen.

**Theekoekjes.**

2 eieren.

80 gr. suiker.

80 gr. bloem.

zout.

**Bereiding.** De dooiers flink kloppen met de suiker, vermengen met het zeer stijfgeklopte eiwit en daarna met de bloem. Van deze massa theelepeltjes vol op een bakblik leggen, zoodat zich cirkelronde koekjes vormen en ze bij matige hitte in den oven bakken.

**Kolombijnen.**

150 gr. poedersuiker.

5 eieren.

125 gr. fijn rijstmeel.

zout.

**Bereiding.** De eidooiers flink kloppen met de suiker, dan het gezeefde rijstmeel toevoegen en het laatst het stijfgeklopte eiwit. De vormpjes insmeren met boter deze  $\frac{3}{4}$  vullen en de taartjes in een vrij warmen oven bakken,  $\pm$  20 minuten.

**Kokoskransjes.**

300 gr. geraspte jonge klapper.  
 150 gr. suiker.  
 3 eidooiers.  
 1 eiwit.  
 15 gr. tarwebloem.  
 15 gr. maïzena.

**Bereiding.** De eidooiers roeren met de suiker<sup>1</sup> vermengen met bloem en maïzena, de geraspte klapper en het stijfgeklopte eiwit. Van deze massa op ouwel kransjes leggen en deze in een niet te heeten oven bakken.

---

**Kattetongen.**

125 gr. suiker.  
 125 gr. boter.  
 125 gr. bloem.  
 $\frac{1}{2}$  stokje vanille.  
 3 eiwitten.

**Bereiding.** De boter tot room roeren, eerst de suiker er bijvoegen, dan het ongeklopte eiwit en het laatst de gezeefde bloem met de gestampde vanille.

Van deze massa op een bakblik langwerpige koekjes spuiten, niet te dicht bij elkaar, omdat ze erg uitloopen. Ze in een vrij warmen oven 6—10 minuten bakken. De koekjes mogen niet bruin zijn.

Voor het spuiten kan men in plaats van een daarvoor bestemde spuit, ook uitstekend een peperhuisje van pisangblad gebruiken.

---

**Schuimpjes.**

250 gr. suiker.  
 $\frac{1}{2}$  d.L. water.  
 4 eiwitten.

**Bereiding.** De 250 gr. suiker met  $\frac{1}{2}$  d.L. water koken tot eene heldere stroop, zóó dik dat een druppel eigenlijk een slap balletje is. Het eiwit zéér stijf kloppen en hierbij de warme stroop voegen. Door flink kloppen zorgen, dat het eene gelijke massa wordt. Hiervan op ouwel of op een dun beboterd bakblik kleine hoeveelheden naast elkander leggen en ze in den oven bakken.

Om een goeden oven hiervoor te hebben, moet men hem heel heet maken en — zoodra de schuimpjes er in zijn, van onder en boven de houtskool er bijna geheel afnemen.

Rose schuimpjes krijgt men door het kleuren met carmijn; chocolade, door wat cacao *direct* met de suikerstroop te koken.

### Macarons.

250 gr. suiker.

280 gr. amandelen.

4 eiwitten.

geraspte citroenschil.

$\frac{1}{2}$  d.L. water.

**Bereiding.** Het eiwit stijf kloppen, vermengen met de gemalen amandelen, citroenschil en suikerstroop. (Zie hiervoor en voor het bakken het vorig recept).

### Noga.

300 gr. suiker

200 gr. amandelen.

10 gr. boter.

**Bereiding.** De amandelen pellen en niet te fijn hakken.

Van de suiker met de boter caramel maken. Deze is goed voor noga als ze op begint te komen. Dan snel de amandelen er bij doen (die goed droog moeten zijn), de massa even doorroeren en uitstorten op een met

weinig boter ingewreven bakblik. Met een citroen het uitstrijken en als het bekoeld, maar nog niet geheel hard is, er figuren van snijden.

---

### Borstplaat.

200 gr. witte suiker.

200 gr. poedersuiker.

± 1 d.L. water.

wat marasquin, citroensap, koffie-extract,  
chocolade, enz., zoo noodig — kleurstof.

**Bereiding.** De suiker met het water koken tot eene niet te dikke stroop. Van het vuur af er snel marasquin enz., en lepelsgewijze poedersuiker doorroeren en de massa uitgieten (in den vorm van ronde koekjes) op een houten plank, die een weinig vochtig gemaakt is. Zoodra mogelijk de koekjes verschuiven naar een droog gedeelte.

Is de massa te dik geworden, ze dan weer opsmelten en opnieuw afmaken met poedersuiker.

Voor chocolade-borstplaat moet de cacao met de suikerstroop meekoken.

---

### Soezen.

100 gr. bloem.

100 gr. boter.

3 d.L. water.

4 eieren.

iets zout.

**Bereiding.** Het water met de boter aan de kook brengen. Zoodra het kookt de bloem er in strooien en flink roeren, zoodat er geen klontjes in komen. De massa goed koud laten worden. Dan een voor een de ongeklopte eieren er doorroeren, de met boter ingesmeerde vormen tot  $\frac{3}{4}$  vullen en de soezen in een heeten

oven bakken. In de eerste 10 minuten den oven niet openen.

De soezen vullen met eene roomvla.

### Drabbelkoeken.

150 gr. bloem.

100 gr. rijstmeel.

3 theelepels fijne kaneel.

200 gr. witte suiker.

1 ei.

2½ d.L. melk.

frituurvet.

**Bereiding.** Het ei roeren (*niet* kloppen) met de suiker en kaneel, hierbij de bloem, rijstmeel en langzamerhand de melk voegen. Van deze massa met den daarvoor bestemden trechter (zie afb.), draden in heet vet laten loopen, zooveel dat het op een vogelnestje gelijkt. Als de koeken bruin zijn, ze voorzichtig er uitnemen en in een kommetje laten bekoelen, om bol te laten worden. Ze daarna op een stuk papier leggen voor het vet.

### Ananasbeignets.

± 2 ananassen.

250 gr. bloem.

½ flesch bier, die eenige uren open heeft gestaan.  
zout.

frituurvet.

**Bereiding.** De ananas schillen en in ½ c.M. dikke schijven snijden. Van deze met een vormpje ronde plakjes steken, ter grootte van een gulden.

Van bloem en bier een dik beslag maken.

De plakjes ananas hier doorhalen en ze in heet vet bakken. Als ze mooi lichtbruin zijn, ze er uitnemen, even op papier leggen, en daarna met suiker bestrooid, warm presentereen.



# Eenige Dranken.

---

## Waterchocolade.

Voor een gewoon theekopje rekent men een groote theelepel cacao en twee theelepels suiker.

Cacao en suiker mengt men eerst droog dooreen, giet er daarna het kokend water op en roert het dan flink.

Bij chocolade worden beschuitjes gepresenteerd.

---

## Chocolademelk.

1 L. melk.

40 gr. cacao.

25—60 gr. suiker.

Bereiding. De cacao en suiker droog dooreen mengen en in de kokende melk strooien. Al roerende de melk 5 minuten laten koken.

---

## Vanillemelk.

1 L. melk.

1 stokje vanille.

25—60 gr. suiker.

5 gr. arrowroot.

Bereiding. Het vanillestokje splijten en zéér lang in de melk laten trekken. Ten slotte de suiker toevoegen en de kokende melk binden met de aangemaakte arrowroot.

**Anijsmelk.**

- 1 L. melk.
- 20 gr. anijszaad.
- 20- 60 gr. suiker.
- 5 gr. arrowroot.

Bereiding. Het anijszaad in een neteldoeksch lapje in de melk laten trekken. Verder als vanillemelk.

**Kruidenmelk (slemp).**

- 1 L. melk.
- 3 kruidnagelen.
- 1 klein stukje pijpkaneeel.
- 1 dito citroenschil.
- een beetje saffraan.
- 1 of 2 eidooiers.
- 25—60 gr. suiker.

Bereiding. Als vanillemelk.

**Koffie.**

De koffie fijn laten stampen. 's Avonds b.v. de filtreer van de kan tot  $\frac{2}{3}$  van de hoogte met koffie vullen (stijf aangestampt) en dit vochtig maken met  $\frac{1}{2}$  d.L. koud water.

Den volgenden ochtend kokend water er op gieten, zooveel als noodig is.

Koffie-extract moet zwart en dik-vloeibaar wezen.

**Thee.**

Men rekent gemiddeld 1 schepje per persoon.

Eerst den trekpots omspoelen met goed kokend water, de thee er in doen en er water opgieten. De trekpots tot  $\frac{3}{4}$  vol gieten. De thee 5 minuten laten trekken, er water bijgieten en de kopjes inschenken.

Thee niet op een lichtje laten trekken.

**Kandeel.**

- 1 flesch Rijnwijn.
- ± 100 gr. suiker.
- 5 eidooiers.
- 10 gr. kaneel.
- 1 L. water.

**Bereiding.** De kaneel met 1 L. water koken tot de helft verkookt is. Dan hierbij den wijn en de suiker voegen en, als dit kookt, het met de geklopte eidooiers binden.

**Advocaat.**

- 10 eidooiers.
- 150 200 gr. suiker.
- 4 d.L. brandewijn.

**Bereiding.** De eidooiers zóó lang kloppen tot ze mooi dik zijn, dan de suiker en den brandewijn toevoegen.

Een gedeelte van het eiwit kan men met wat poeder-suiker stijf kloppen en er afzonderlijk bij presenteeren.

**Warme wijn.**

- 1 flesch roode wijn.
- 1 d.L. brandewijn.
- 2 d.L. water.
- 1 citroen bestoken met ± 10 kruidnagelen.
- 1 stuk pijpkaneeel.
- 50 70 gr. suiker.
- een paar druppels citroensap.

**Bereiding.** De citroen, kruidnagelen en kaneel een paar uren in het water laten trekken en koken. Vervolgens alle opgenoemde ingrediënten toevoegen en in een goed sluitenden ketel den wijn verwarmen. Er voor zorgen, dat hij beneden het kookpunt blijft.

**Bowl.**

- 3 flesschen roode wijn.
- 2 flesschen Rijnwijn.
- 2 flesschen vruchten au jus.
- 1 flesch vruchten op brandewijn.
- $\frac{1}{2}$  flesch madera.
- 2 d.L. citroensap.  
suiker.
- 2 flesschen mineraalwater.

**Bereiding.** Alle ingrediënten een paar uren voor het gebruik met elkander vermengen — alleen het mineraalwater op het laatste oogenblik toevoegen.

**Ananas-bowl.**

- 2 à 3 ananassen.  
suiker of kandijgruis.
- 1 d.L. citroensap.
- 2 flesschen Rijnwijn.
- 1 flesch mineraalwater.  
essence van Meikruid.

**Bereiding.** De ananassen in schijven snijden en met suiker bestrooid eenige uren laten staan. De schijven daarna in kleinere stukken snijden en de overige dranken en de essence er bijvoegen.

**Rozijnen zonder alcohol.**

- 1 Kg. blauwe rozijnen.
  - 1 stokje vanille.
  - 4 kruidnagelen.
  - 1 stukje kaneel.
  - 1 stukje gember.
  - 1 lepel gemberstroop.
  - 200—400 gr. suiker.
  - 3—8 d.L. water.
- } deze hoeveelheden neemt  
men, al naar dat men weinig  
of veel vocht er op wil hebben.
- wat citroensap.
  - wat geraspte citroenschil.

**Bereiding.** De rozijnen afzoeken, wasschen en met alle opgenoemde ingrediënten 20 minuten koken.

---

**Bowl zonder alcohol.**

- 2 ananassen.
- 2 flesschen moerbeien au jus.
- 2 flesschen aardbeien   "   "
- 1 blik perzikken           "   "
- 2 d.L. zuivere frambozenstroop (uit de apotheek).
- 2 fl. mineraalwater.
- citroensap.
- ijs.

**Bereiding.** De ananassen en perzikken in kleine stukjes snijden, vervolgens de overige vruchten en het nat, de frambozenstroop en het citroensap toevoegen en alles een paar uur laten staan.

Even voor het presenteeren het mineraalwater er doorroeren en stukjes ijs in de gevulde glazen doen.

# Ziekenvoeding.

---

De voeding van den zieke is op vaststaande wetenschappelijke feiten gebaseerd, doch is in elk afzonderlijk geval eene kunst, soms eene zeer moeilijke, die van den arts veel kennis, omzichtigheid, ervaring en een goed deel geduld eischt.

DR. VAN LEJDEN.

Wat voor den medicus geldt, is evenzeer van toepassing voor degene, die met de verpleging van den zieke belast is. Véél kennis, véél ervaring en veel geduld is er noodig om de voeding van een herstellende goed te regelen.

In het algemeen geldt, dat men zich nauwkeurig houdt aan de voorschriften door den arts gegeven, dat men voor de bereiding van het voedsel de beste grondstoffen gebruikt die er te krijgen zijn, dat men de nauwgezetste zindelijkheid betracht op vaatwerk en gereedschap dat voor de spijsbereiding gebruikt wordt, en dat men nog voorzichtiger dan gewoonlijk is bij het gebruik van conserven.

Het behoeft ternauwernood gezegd, dat melk en drinkwater aan strenge eischen moeten voldoen en dat men met ijs héél voorzichtig moet zijn.

De eetlust van den zieke is in den regel niet groot. Verstandige taktiek is het dus, niet te veel met hem over eten te praten — telkens als het tijd is, iets te brengen wat er héél smakelijk en telkens *anders* uitziet en ook lekker is en geen groote portie's te nemen. Zooveel

mogelijk moet men rekening houden met den smaak van de patiënt en groote zorg besteden, niet alleen aan het klaarmaken, maar ook aan het opdoen van de gerechten. Het zijn zulke kleinigheden, die door angst en bezorgdheid zoo licht vergeten worden; maar alles is zooveel lekkerder als de glazen helder, de messen glad en scherp, het zilver mooi gepoetst en blaadjes en servetten onberispelijk zijn. Het zijn „bijkomende omstandigheden” die voor de genezing „belangrijke factoren” kunnen zijn.

Wat den zieke gebracht wordt moet in een toestand zijn om *direct* gebruikt te kunnen worden; het mag dus noch te koud, noch te warm zijn. Vleesch moet gesneden zijn, de suiker in een drank moet opgelost wezen zoodat roeren niet noodig is, brood moet doorgesneden zijn, enz. enz.

Na hevige malaria-aanvallen en andere uitputtende ziekten zal in het herstellingstijdperk eene zgn. overvoeding moeten plaats hebben.

Tijdens of na een der bekende tropische ingewandsziekten zullen de maag en andere spijsverteringsorganen ontzien moeten worden.

Bij de keuze van onderstaande recepten is met die twee hoofdfeiten: voedsel dat de ingewanden niet prikkelt en licht te verteren is en zgn. geconcentreerd voedsel, rekening gehouden.

In den regel mag men maar zéér spaarzaam gebruik maken van zout en zijn alle specerijen verboden waar. Ook moet de verzorgster altijd goed bedenken, dat de smaak van den zieke dikwijls zooveel fijner wordt, zoodat soms door hem geproefd wordt wat de gezonde niet merkt. Dit kan b.v. héél sterk uitkomen bij melk, die in een pan gekookt is, waar den vorigen dag iets anders in toeberaid is. Vandaar ook dat het aanbeveling verdient voor het koken van drinkwater en melk afzonderlijke pannen en roerlepels te houden.

Zij, die gedurende *langen tijd* voor de voeding van patiënten te zorgen hebben, zullen aan de volgende recepten

niet voldoende hebben en zeker niet in die gevallen, waarin bepaalde diëten zijn voorgeschreven. Zij doen beter zich eene bepaalde handleiding voor het bereiden van ziekenkost aan te schaffen, b.v. Ziekenvoedsel recepten, uit het Duitsch vertaald en voor Nederland bewerkt door A. Romkes-Nijhoff, Leerares in Koken en Voedingsleer te Groningen, uitgegeven door de Erven F. Bohn te Haarlem.

Naar dit werkje zijn ook enkele van de volgende recepten bewerkt.



# Recepten.

## Dranken.

Het drinkwater voor een zieke 10 min. koken in een zeer zuiveren pan of ketel en het daarna filtereen door een filter (Berkefeld of ander systeem), waardoor tevens weer lucht in het water opgenomen wordt.

## Water met eiwit.

Men kan hiervoor met een zeer goed gereinigde schaar het eiwit knippen en het dan met het water vermengen.

Ook kan men eerst het eiwit stijfkloppen en het dan op een paardeharen zeef laten uitloopen. Het laat zich dan gemakkelijk met water vermengen.

## Rijstwater I.

75 gr. rijst.

± 2 L. water.

Bereiding. De rijst eenige malen wasschen en met 3 d.L. water opzetten. Dit afgieten als het kookt. Deze bewerking herhalen en vervolgens de rijst met 1½ L. water opzetten en zachtjes laten koken (bijna een uur). Het dikke rijstwater door een zeef gieten en lauw of koud aan den zieke geven.

## Rijstwater II.

Gekookte rijst donker (zwart) roosteren en er dan gekookt water op gieten.

Dit aftreksel wordt koud gedronken door herstellenden van ingewandslijden.

## Pisang kloetoe sap.

Dit wordt in den regel 's ochtends vroeg aan herstellenden van ingewandslijden gegeven. Het wordt bereid als volgt.

Voor één beker van  $\pm 2\frac{1}{2}$  d.L. inhoud heeft men noodig:

8 groene (onrijpe) pisang kloetoe.

2 gele " "

**Bereiding.** De vruchten afborstelen en wasschen in warm water en ze één uur in koud water laten weeken. Vervolgens de groene vruchten met de schil in het water snipperen — van de rijpe de schil verwijderen en deze ook in stukken snijden. Dan het water er af gieten en de stukken pisang stevig met de handen gaar kneden, zoolang totdat plotseling het sap tusschen de vingers spuit en er voldoende nat is. Dit afgieten en een nacht laten staan en het daarna, gezeefd, aan den patiënt geven.

## Gortwater.

$1\frac{1}{2}$  L. water, 150 gr. gort, het sap van 1 citroen.

De gort goed wasschen, drogen en stampen. Ze dan 5 à 6 uren te weeken zetten, het citroensap toevoegen en alles 3 uur heel zachtjes koken.

Het gortwater zeven en koud of lauw de patiënt toedienen.

## Havermoutwater.

$1\frac{1}{2}$  L. water, 30 gr. havermout.

De havermout met koud water opzetten en zachtjes  $\pm 40$  minuten koken.

Voor het gebruik de drank zeven.

### Broodwater.

Hiervoor brood gebruiken dat niet zuur riekt of naar legèn smaakt.

Men rekent op 1 L. water ongeveer 4 sneedjes brood  $\pm 1\frac{1}{2}$  c.M. dik. De korsten worden verwijderd en het brood aan reepen gesneden. Deze moeten mooi goudgeel geroosterd worden. Dan worden ze in een kom gelegd, een klein beetje zout toegevoegd en kokend water er op gegoten.

Het broodwater moet voorzichtig afgegoten worden. Drijven er fijne vezeltjes of kruimeltjes in, dan moet men het zeven.

### Dranken met ei.

Hiervoor kan men gebruiken òf de dooiers alleen (voor warme dranken) òf de heele eieren. In beide gevallen moeten de eieren goed los geklopt worden, dit gaat het gemakkelijkst, als men wat zout of wat suiker toevoegt. Er mogen geen velletjes in zijn.

De eieren kunnen verdund worden met een of andere vloeistof. Door handig te roeren, terwijl men het vocht er bij giet, moet men voorkomen, dat het ei schift.

In den regel verveelt de typische ei-smaak de patiënten spoedig. Daarom moet men veel weten te variëren en er ook om denken, dat men nooit *sterke* smaken gebruikt. Deze wekken eveneens tegenzin op.

Men kan eieren geven:

met water en suiker,

- „ melk,
- „ gort-, rijst-, havermout- of broodwater,
- „ koffie,
- „ thee,
- „ cacao,
- „ bouillon,
- „ vruchtensap.

Als bijmaakje kan men vanille, oranjebloesemwater, citroenschil of een andere limonade essence nemen.

**Bouillon.**

1 kleine kip.  
 400 gr. runderpoulet.  
                   of  
 300 gr. runderpoulet.  
 300 gr. kalfspoulet.  
 1½ L. water.  
 7 gr. zout.

**Bereiding.** De kip stukhakken en opzetten met het gesneden vleesch koud water en zout. De bouillon lang laten trekken, zachtjes koken, ontvetten en door een uitgespoelden flanellen doek zeven.

De bouillon moet een lichtgele kleur hebben.

**Consommé.**

De consommépotten zijn berekend op een bepaalde hoeveelheid vleesch. Neemt men meer, dan kan, bij lang koken de pot uit elkander springen.

Het vleesch of de kip wordt gehakt en met 2 lepels water met wat zout of een druppel zoutzuur in de pot gedaan, daarna het deksel er op geschroefd en de pot in een pan met water gezet. Hij moet minstens 12 uur koken.

Vervolgens de consommé er af gieten. Hiervan telkens 1 of 2 theelepeltjes gebruiken, om met kokend water een kopje bouillon voor een zieke te maken.

Langer dan 2 dagen kan consommé in Indië niet bewaard worden.

**Boonenpurée.**

2 groote lepels gekookte boonen.  
 2 d.L. boonennat.  
 1 d.L. water gekookt met een takje peterselie.  
       wat foelie, kerry of een ander kruid.  
 Soja of Worcester-saus.

**Bereiding.** De boonen door eene zeef wrijven. De purée verdunnen met het boonennat en het water

(of bouillon). De massa weer op het vuur zetten en al roerende, zoo lang koken tot het boonenmeel geheel gaar is.

Moet men het dagelijks voor een zieke maken, dan er voor zorgen, dat men geregeld afwisseling in den smaak aanbrengt. De specerijen natuurlijk kiezen in overleg met den geneesheer.

Boonenpurée moet dik-vloeibaar zijn, maar toch nog uit koppen gedronken kunnen worden.

In plaats van boonenpurée kan men ook gebruik maken van verschillende Knorr's preparaten, linzenmeel e. a. Men mengt dan het meel met een klein weinig water of bouillon aan, verdunt dit langzamerhand en laat het flink koken. Smaak geeft men er aan, door water of bouillon vooraf met kruiden te koken, en er op het laatst wat jus, soja of eene Engelsche saus aan toe te voegen.

### **Dranken met vruchtensappen.**

Bessensap en frambozensap voor zieken moet in de apotheek — en niet in de toko gekocht worden. Tamarinde-stroop moet men of zelf gemaakt hebben of van een zeer betrouwbaar adres betrekken — de gewone limonadesoorten, vervalscht als ze dikwijls zijn, geeft men bij voorkeur niet.

Een zeer smakelijke limonade kan men maken van:

200 gr. gedroogde vruchten.  
(pruimen, abrikozen, appels),  
en 1¼ L. water.

De vruchten goed wasschen met lauw water en ze met het koude water opzetten en héél langzaam 1½ uur laten koken. Dan alles op een paardeharen zeef doen en rustig door laten loopen.

De verkregen limonade naar smaak zoet maken en er een paar druppels citroensap aan toevoegen. Dit verhoogt den smaak.

**Boschbessenmoes.**

40 gr. gedroogde boschbessen.

3½ d.L. water.

12—15 gr. suiker.

2 eierdooiers.

**Bereiding.** De bessen wasschen, een paar uren laten weeken, met water en suiker aan de kook brengen en tot een niet te dik moes laten inkoken. De massa binden met de eidooiers.

**Boschbessensap met rijstwater.**

½ L. rijstwater

60 gr. gedroogde boschbessen.

½ L. water.

1 stukje pijpkaneel.

± 50 gr. suiker.

**Bereiding.** De boschbessen wasschen, een paar uur weeken, met suiker en pijpkaneel koken en daarna zeven. Het verkregen nat vermengen met *dik* rijstwater.

Boschbessen worden ook dikwijls gegeven in combinatie met gerstemeel of gerstewater.

**Ijskoud of bevroren voedsel.**

Men kan in sommige gevallen een zieke zeer verkwikken met ijskoude dranken en spijsen. Een ijskast kan dan goede diensten bewijzen.

Voor het zgn. „bevroren” voedsel zie men de recepten voor vanille- en vruchten ijs. Op dezelfde wijze kan men bouillon en melk laten bevriezen of héél sterk afkoelen.

Een lekkere combinatie is: 1/3 vruchtenmoes en 2/3 melk beide ijskoud. Men kan hiervoor nemen aardbeien of andere Europeesche vruchten uit de flesch of gekookte, gedroogde vruchten (abrikozen, pruimen) of verse vruchten zooals zuurzak. Men laat de purée bevriezen, voegt suiker toe en voegt de koude melk er bij.

Mag de patiënt vleesch gebruiken dat op de gewone wijze bereid is, dan kan met de recepten van de vorige

bladzijden afwisseling genoeg gegeven worden. Is het voorschrift: vleesch in zéér licht verteerbaren vorm, dan kan men het op de volgende wijze bereiden.

### **Gestoomd vleesch.**

De borststukken van een kip afsnijden, wasschen en ze dan op een zeef leggen in een kleine pan waarin een weinig kokend water is. Het vleesch in stoom laten gaar worden.

Van het nat een sausje maken door er een paar druppels citroensap in te doen of er wat gehakte peterselie door te roeren en het met een theelepel arrowroot te binden.

Dit in de gevallen de patiënt geen vet mag hebben.

Mag er wel vet gebruikt worden dan kan er een sausje gemaakt worden van boter, bloem en het vleeschnat.

### **Gekookte ballen kippengehakt.**

Het vleesch van 1 kip, 1 sneedje brood, 1 eidooier, wat zout.

Het vleesch eenige keeren door den vleeschmolen malen. Het brood met kokend water overgieten, uitknijpen en vermengen met ei en zout. Alles goed dooreen kneden, er ballen van vormen (2½ d.M. doorsnee) en deze eenige minuten in kokend water koken.

### **Geschaafd vleesch.**

250 gr. biefstuk.

1 lepel melk.

wat zout.

boter.

Bereiding. Met een scherp mes het vleesch schrappen, zoodat alle vellen en pezen overblijven. De verkregen vleeschpurée vermengen met wat zout en melk, er kleine koekjes van vormen en deze als biefstuk bakken (zie recept Duitsche biefstuk).

## Groenten.

Tot de groenten, die niet zwaar te verteren zijn, behooren o.a. jonge spinasie, doperwten, aspergepunten, tomaten. Men kan de verteerbaarheid bevorderen door er purée van te wrijven.

Door dit te doen kan men zelfs van erwten en boonen geschikt ziekenvoedsel maken. Dit gerecht wordt dan ter afwisseling van aardappelpurée en rijst gegeven.

### Purée van witte boonen.

‡ L. witte boonen.

25 gr. boter.

1½ d.L. melk. bouillon of boonennat.  
zout.

**Bereiding.** De boonen héél gaar koken en ze door een paardeharen zeef fijn wrijven. De verkregen purée verdunnen met een der genoemde vloeistoffen, boter toevoegen en alles ± 15 min. stoven.

Purée van bruine boonen wordt op dezelfde wijze gemaakt, doch dan kan als vloeistof gebruikt worden wat bruin van jus verdund met water.

Voor de verschillende eiergerechten en toespijzen geeft het boek voldoende recepten de wijzigingen, die in verband met medische voorschriften noodig mochten zijn, zijn gemakkelijk aan te brengen, b.v. het weglaten van krenten, rozijnen, amandelen en andere zwaar te verteren ingrediënten, of het vervangen van suiker door sacharine voor een diëet voor suikerzieken.

In het algemeen kan men de voedingswaarde van de gerechten verhoogen door toevoeging van meer eieren, door melkgerechten lang te laten koken waardoor veel water verdampt en soms door afzonderlijke toevoeging van pepton, tropon e. d. voedingspreparaten. Dit laatste natuurlijk uitsluitend op medisch advies.

Hieronder volgen 2 dagmenu's voor personen, wie niets anders verboden is dan specerijen, alcohol, sterke thee



en koffie en die alleen heel sterk gevoed moeten worden, zonder dat er te veel van de spijsverteringsorganen ge-  
vergd wordt.

### DAG-MENU'S.

#### 1. met vleeschgerechten.

Ontbijt: beker melk met wat thee er in,  
2 dunne sneedjes geroosterd brood,  
1 met gerookt vleesch, 1 met jam,  
1 ei.

Om 10 uur: kop cacao met beschuit.

Middageten: rijst, gebraden kip of gehakt,  
gestoofde vruchten,  
wentelteefjes.

's Middags (4 uur): geklopt ei met vruchtensap (koud)  
met biscuit.

Avondeten: kop bouillon,  
brood, vleesch in schelpen,  
gestoofde vruchten.

---

#### 2. zonder vleeschgerechten.

Ontbijt: bord havermoutpap,  
geroosterd brood met kaas en jam.

Om 10 uur: kop boonenpurée.

Middageten: macaroni met tomaten,  
rijstomelet,  
vruchten.

Om 4 uur: glas vruchtenpurée met melk (koud),  
met biscuit.

's Avonds: eierschotel,  
brood met koek, kaas of jam,  
versche of gestoofde vruchten.

# INHOUD.

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
|                                    | Blz. |
| KEUKEN EN KEUKENGEREEDSCHAP.       | 1.   |
| AFBEELDINGEN VAN KEUKENGEREEDSCHAP | 5.   |
| PROVISIEKAMERS.                    | 7.   |
| IETS OVER HET SAMENSTELLEN         |      |
| VAN MENU'S.                        | 10.  |
| VEGETARISCHE MAALTIJDEN.           | 14.  |
| HET OPDOEN VAN EENIGE              |      |
| GERECHTEN.                         | 17.  |
| GEWICHTSTABEL.                     | 20.  |
| HORS D'OEUVRE.                     | 22.  |
| Blz. Kaviaar . . . . .             | 24.  |
| Ansjoavis . . . . .                | 25.  |
| Ansjovisbroodjes . . . . .         | 25.  |
| Hors d'oeuvre schotel . . . . .    | 23.  |
| Oesters . . . . .                  | 24.  |
| Oeufs farcis aux cre-              |      |
| vettes . . . . .                   | 26.  |
| Radijzen . . . . .                 | 24.  |

## SOEPEN.

|                                |         |
|--------------------------------|---------|
| Blz. Macaronisoep . . . . .    | 32, 43. |
| Aardappelsoep . . . . .        | 43.     |
| Aspergesoep . . . . .          | 35.     |
| Bloemkoolsoep . . . . .        | 47.     |
| Bouillon (voor soepen)         | 30, 31. |
| Bruine boonensoep . . . . .    | 44.     |
| Bruine piquante soep . . . . . | 39.     |
| Bruine ragoutsoep . . . . .    | 40.     |
| Consommé aux oeufs             |         |
| pochés . . . . .               | 38.     |
| Erwtensoepe . . . . .          | 38.     |
| Groentensoepe . . . . .        | 31, 47. |
| Juliennesoepe . . . . .        | 33.     |
| Jusoepe . . . . .              | 40.     |
| Kerrysoep . . . . .            | 33.     |
| Koolsoep . . . . .             | 35.     |
| Linzensoepe . . . . .          | 45.     |
| Londonderrysoep . . . . .      | 34.     |
| Melksoep . . . . .             | 46.     |
| Ossestaartsoep . . . . .       | 36.     |
| Posteleinsoep . . . . .        | 43.     |
| Potage à la Jenny Lind         | 36.     |
| Potage à la reine . . . . .    | 37.     |
| Sagosoep . . . . .             | 32.     |
| Schildpadsoep . . . . .        | 38, 39. |
| Spinaziesoepe . . . . .        | 42.     |
| Tapiocosoepe . . . . .         | 32.     |
| Tomatensoepe . . . . .         | 45.     |
| Vermicellisoepe . . . . .      | 32.     |
| Vischsoep . . . . .            | 41, 42. |
| Vruchtensoep . . . . .         | 46.     |
| Witte boonensoep . . . . .     | 44.     |
| Witte ragoutsoep . . . . .     | 34.     |
| Wijnsoep . . . . .             | 46.     |

Blz.

**CROQUETTES, RAGOÛTS, SCHOTELTJES enz.  
DIE MEN NA OF IN DE PLAATS VAN  
SOEP GEEFT.**

|                                  |                                |     |
|----------------------------------|--------------------------------|-----|
|                                  |                                | 48. |
|                                  | Blz. Kip met rijst . . . . .   | 68. |
| Aigrettes de tomates             | Macaroni in schelpen . . . . . | 58. |
| met kaassaus . . . . .           | Macaroni met ham en            |     |
| Bami . . . . .                   | kaas . . . . .                 | 58. |
| Bruine ragoût van tong           | Macaroni met kip . . . . .     | 59. |
| Cervelle à la Villeroy . . . . . | Madera-saus . . . . .          | 55. |
| Croquetten (6 à 8 stuks)         | Moëlle à l'Orly . . . . .      | 57. |
| Filosoof . . . . .               | Navarin . . . . .              | 62. |
| Fritures (± 16 stuks) . . . . .  | Nierbroodjes . . . . .         | 67. |
| Garnalen- of oester-             | Oeufs farcis à l'Indienne      | 60. |
| ragoût . . . . .                 | Pasteitjes . . . . .           | 52. |
| Garnalen côteletten . . . . .    | Pâte à frire . . . . .         | 57. |
| Gevulde komkommers . . . . .     | Ragoût van tong, hersens       |     |
| Gevulde tomaten 63, 64,          | of kip . . . . .               | 53. |
| Hambroodjes . . . . .            | Rundvleesch in schelpen        | 56. |
| Hamsoufflés . . . . .            | Rijstrand of aardappel-        |     |
| Ham soufflé met madera-          | purée met vleeschres-          |     |
| sau . . . . .                    | ten, met een bruine            |     |
| Kaas côteletten . . . . .        | sau . . . . .                  | 61. |
| Kaaskanel met madera-            | Rijstrand met ragoût           |     |
| sau . . . . .                    | van champignons of             |     |
| Kip of hersens in schel-         | gekookte eieren . . . . .      | 62. |
| pen . . . . .                    | Sole à l'Orly . . . . .        | 57. |
| Kip met rijstrand en             | Visch in schelpen . . . . .    | 56. |
| kerrysau . . . . .               | Vleeschkoekjes . . . . .       | 60. |

**VLEESCHSOORTEN.**

69.

**VLEESCH BRADEN.**

72.

|                                 |                                     |     |
|---------------------------------|-------------------------------------|-----|
|                                 | Blz. Filet à la Quirinale . . . . . | 79. |
| Biefstuk . . . . .              | Filet à la renaissance . . . . .    | 78. |
| Blinde vinken (van rund-        | Filet à la royale . . . . .         | 80. |
| vleesch) . . . . .              | Filet de boeuf à la Ni-             |     |
| Braadvleesch, ribstuk           | vernaise . . . . .                  | 81. |
| of rollade . . . . .            | Fricandeau . . . . .                | 93. |
| Chateaubriands . . . . .        | Galantine . . . . .                 | 87. |
| Duitsche biefstuk . . . . .     | Gehakt . . . . .                    | 82. |
| Filet à la Jardinière . . . . . | Gekookte rund-, kalfs-              |     |
| Filet à la Clermont . . . . .   | of varkenslever . . . . .           | 91. |
| Filet à la Portugaise . . . . . | Geperst vleesch . . . . .           | 84. |

|                            | Blz. | Blz.                              |
|----------------------------|------|-----------------------------------|
| Gesmoord vleesch . . . . . | 75.  | Leverworst . . . . . 86.          |
| Gestoofde varkenshaas.     | 90.  | Ossehaas . . . . . 77.            |
| Gestoofde runderhersens    | 91.  | Ossehaas in gelei . . . . . 83.   |
| Getruffeerde varkens-      |      | Ossetong . . . . . 81.            |
| pooten . . . . .           | 89.  | Rolpens . . . . . 85.             |
| Hâché . . . . .            | 83.  | Runderlappen . . . . . 76.        |
| Ham . . . . .              | 88.  | Varkensbiefstuk . . . . . 91.     |
| Hoofdkaas . . . . .        | 85.  | Varkenskarbonade . . . . . 89.    |
| Kalfsbiefstuk . . . . .    | 93.  | Varkensnier . . . . . 90.         |
| Kalfscôteletten . . . . .  | 94.  | Versche ham braden . . . . . 88.  |
| Kalfslappen . . . . .      | 92.  | Wiener Schnitzel . . . . . 93.    |
| Kalfsoesters . . . . .     | 93.  | Worst of Saucijsjes . . . . . 87. |
| Kalfsvleesch . . . . .     | 92.  |                                   |

## WILD EN GEVOGELTE.

95.

|                            | Blz. | Karbonade of côteletten             |
|----------------------------|------|-------------------------------------|
| Hetschoonmaken en op-      |      | van wilde zwijnen. . . . . 98.      |
| zetten van gevogelte.      | 96.  | Kip braden . . . . . 99.            |
| Biefstuk v. wilde zwijnen  | 97.  | Kippelapjes in witten               |
| Canard farci à l'Espag-    |      | wijn gestoofd . . . . . 105.        |
| nole . . . . .             | 107. | Kippenpastei . . . . . 102.         |
| Côtelettes de poulet à     |      | Pauwbiefstuk . . . . . 99.          |
| la Reine . . . . .         | 104. | Poulet à la bonne femme 100.        |
| Duif braden . . . . .      | 105. | Poulet à la diable . . . . . 101.   |
| Eend braden . . . . .      | 106. | Poulet à la Marengo . . . . . 101.  |
| Gans . . . . .             | 108. | Poulet à la Villeroy . . . . . 104. |
| Gevulde (getruffeerde)     |      | Poulet à la demi-deuil. 102.        |
| duif . . . . .             | 106. | Rug van een jong hert 98.           |
| Gevulde kalkoen . . . . .  | 108. | Snippen . . . . . 107.              |
| Gevulde kip . . . . .      | 103. | Speenvarken. . . . . 98.            |
| Herte-côteletten . . . . . | 99.  | Zwart zuur van eend-                |
| Kalkoen . . . . .          | 108. | vogel . . . . . 106.                |

## VISCH.

109.

|                              | Blz. | Tong-filets met peter-          |
|------------------------------|------|---------------------------------|
|                              |      | selie-saus . . . . . 114.       |
| Gestoofde visch . . . . .    | 111. | Visch bakken . . . . . 114.     |
| Soles au fromage . . . . .   | 112. | Vischgehakt . . . . . 113.      |
| Soles au vin blanc . . . . . | 112. | Visch koken . . . . . 110.      |
| Soles au vin rouge . . . . . | 113. | Visch roosteren . . . . . 114.  |
| Stokvisch koken . . . . .    | 111. | Visch uit blik . . . . . 111.   |
| Stokvischschotel . . . . .   | 115. | Zoutevisch koken . . . . . 111. |

# WARME EN KOUDE SAUSEN BIJ VLEESCH, WILD EN GEVOGELTÉ.

Blz.

116.

## Warme Sausen. 119.

|                                                                   |      |                                                                   |           |
|-------------------------------------------------------------------|------|-------------------------------------------------------------------|-----------|
|                                                                   | Blz. | Sauce à la St. Hubert .                                           | 124.      |
| Boter-saus (bij visch, vleesch, aardappelen en groenten). . . . . | 128. | Sauce aux champignons (bij kalfskop, kalkoen, kip, enz.). . . . . | 125.      |
| Citroen-saus (bij artisjokken en champignons) . . . . .           | 127. | Sauce à la soubise .                                              | 122.      |
| Eier-saus (bij tong, kalfskop en visch) . . . . .                 | 129. | Sauce béarnaise (bij cha-teaubriands) . . . . .                   | 125, 126. |
| Garnalen-saus (bij visch)                                         | 127. | Sauce béchamelle. . . . .                                         | 120.      |
| Gewelde boter (bij asperges). . . . .                             | 128. | Sauce bordelaise . . . . .                                        | 121.      |
| Kappertjes-saus (bij tong en visch) . . . . .                     | 129. | Sauce aux tomates . . . . .                                       | 121.      |
| Kerry-saus . . . . .                                              | 126. | Sauce espagnole . . . . .                                         | 119.      |
| Madera-saus. . . . .                                              | 122. | Sauce Genevoise (bij visch) . . . . .                             | 123.      |
| Mosterd-saus (bij schelvisch en stokvisch) . . . . .              | 128. | Sauce périgieux . . . . .                                         | 120.      |
| Oester-saus (bij visch) .                                         | 127. | Sauce piquante (bij don-Madera-saus. . . . .                      | 120.      |
| Peterselie-saus. . . . .                                          | 129. | Sauce piquante blanche (bij licht vleesch) . . . . .              | 125.      |
| Sauce à la diable. . . . .                                        | 123. | Sauce poivrade . . . . .                                          | 122.      |
|                                                                   |      | Sauce velouté . . . . .                                           | 119.      |

## Koude Sausen. 130.

|                                                      |      |                                                                             |      |
|------------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------|------|
|                                                      | Blz. | Sauce ravigotte (bij koud vleesch, geperst vleesch en koude visch). . . . . | 130. |
| Mayonnaise (bij koud vleesch, visch en sla). . . . . | 130. | Sauce remoulade . . . . .                                                   | 131. |
| Sauce Cumberland (bij (vet) varkensvleesch). . . . . | 131. | Sauce Tartare . . . . .                                                     | 131. |

## AARDAPPELGERECHTEN. 132.

|                                           |      |                                                         |      |
|-------------------------------------------|------|---------------------------------------------------------|------|
|                                           | Blz. | Aardappelpurée . . . . .                                | 133. |
| Aardappelen koken . . . . .               | 132. | Gebakken aardappelen .                                  | 132. |
| Aardappelen in de schil gekookt . . . . . | 135. | Gebakken aardappelen (Pommes de terre frites) . . . . . | 133. |
| Aardappelen met peterselie-saus . . . . . | 134. | Gestoofde aardappelen .                                 | 133. |
| Aardappel-croquetten .                    | 134. | Gevulde aardappelen .                                   | 134. |

## KOUDE SCHOTELS.

Blz.  
136.

|                             |                                        |      |
|-----------------------------|----------------------------------------|------|
|                             | Blz. Haringsla . . . . .               | 140. |
| Aardappelensla . . . . .    | 139. Huzarensla . . . . .              | 137. |
| Andijviesla . . . . .       | 139. Komkommersla . . . . .            | 138. |
| Asperges . . . . .          | 145. Mayonnaise de soles . . . . .     | 142. |
| Aspic de Saumon . . . . .   | 141. Russische salade . . . . .        | 144. |
| Chaufroid van kip . . . . . | 143. Salade St. Claire . . . . .       | 140. |
| Fransche salade . . . . .   | 139. Sla van prinsesseboonen . . . . . | 139. |
| Gewone sla . . . . .        | 138. Tomatensla . . . . .              | 138. |
| Halve gedraaide . . . . .   | 137. Vischsallade . . . . .            | 142. |

## GROENTEN.

146.

|                                |                                      |      |
|--------------------------------|--------------------------------------|------|
|                                | Blz. Groenten uit het zout . . . . . | 159. |
| Andijvie . . . . .             | 153. Hutspot . . . . .               | 154. |
| Asperges . . . . .             | 149. Jonge maïskolven                |      |
| Aubergines farcies             | (djagong) . . . . .                  | 150. |
| (terong). . . . .              | 156. Knolrapen . . . . .             | 149. |
| Bloemkool . . . . .            | 153. Kool en aardappelen . . . . .   | 148. |
| Brusselsch lof . . . . .       | 159. Lobak . . . . .                 | 149. |
| Busgroenten . . . . .          | 158. Maïskorrels . . . . .           | 150. |
| Céleri au jus . . . . .        | 159. Pisang en aardappelen           |      |
| Doperwtten . . . . .           | 150. (surrogaat zoete appe-          |      |
| Erwtten en boonen . . . . .    | 158. len en aardappelen) . . . . .   | 155. |
| Fransche andijvie . . . . .    | 153. Prinsesseboonen . . . . .       | 155. |
| Gedroogde groenten . . . . .   | 159. Purée van groenten . . . . .    | 157. |
| Gestoofde asperges . . . . .   | 149. Roode kool . . . . .            | 155. |
| Gestoofde bieten . . . . .     | 151. Schorseneeren . . . . .         | 159. |
| Gestoofde komkommers . . . . . | 152. Snijboonen . . . . .            | 156. |
| Gestoofde sla . . . . .        | 152. Snijboonen met witte            |      |
| Gestoofde tomaten . . . . .    | 157. boonen en rookworst . . . . .   | 158. |
| Gestoofde uien . . . . .       | 150. Spinasie . . . . .              | 156. |
| Gestoofde worteltjes . . . . . | 154. Spruitjes . . . . .             | 159. |
| Gevulde kool . . . . .         | 148. Tuinboonen . . . . .            | 159. |
| Groene kool . . . . .          | 148. Ui of prei . . . . .            | 151. |
| Groene boerenkool met          | Witte kool . . . . .                 | 147. |
| aardappelen . . . . .          | 149. Zuurkool . . . . .              | 157. |

## VRUCHTEN.

160.

|                             |                                      |      |
|-----------------------------|--------------------------------------|------|
| Ananasmoes . . . . .        | 163. Gestoofde ananas (com-          |      |
| Compôte royale . . . . .    | 165. pôte). . . . .                  | 162. |
| Gedroogde appels . . . . .  | 164. Gestoofde djamboe-              |      |
| Gedroogde peren . . . . .   | 164. biedjie . . . . .               | 161. |
| Gedroogde pruimen . . . . . | 164. Gestoofde jonge manga . . . . . | 162. |

|                         | Blz. |                        | Blz. |
|-------------------------|------|------------------------|------|
| Gestoofde pisang . . .  | 161. | Terong-blanda . . .    | 163. |
| Gestoofde zuurzak . . . | 162. | Vruchten uit blik. . . | 165. |
| Papaja . . . . .        | 160. | Vruchtensalade . . .   | 165. |
| Ramboetan . . . . .     | 160. | Zuurzak . . . . .      | 160. |

### EIERGERECHTEN. 166.

|                        | Blz. |                          | Blz. |
|------------------------|------|--------------------------|------|
| Asperges en roereieren | 171. | Oeufs pochés . . .       | 167. |
| Bouquet d'omelettes. . | 169. | Oeufs sur le plat. .     | 169. |
| Eiergelei . . . . .    | 166. | Omelet soufflée . . .    | 168. |
| Fransche omelet . . .  | 168. | Rühreier(oeufsbrouillés) | 167. |
| Gekookte eieren . . .  | 170. | Spiegeleieren . . .      | 170. |
| Nier met Rühreier . .  | 168. | Spiegeleieren met ham    | 171. |

### ASPIC OF VLEESCHGELEI. 172.

|                                                                                      |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Zoete geleï (voor macedoine aux fruits, het garneeren van puddingen, enz.) . . . . . | 173. |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------|

### TOESPIJZEN. 175.

|                                           | Blz. |                                             | Blz.      |
|-------------------------------------------|------|---------------------------------------------|-----------|
| Ananaspudding. . . .                      | 195. | Broodstruif (stekelvarken). . . . .         | 179.      |
| Beschuit met bessensap                    | 181. | Chocoladepudding . .                        | 192.      |
| Beschuitpudding (6 personen) . . . . .    | 199. | Chocoladevla . . . .                        | 203.      |
| Bessenvla . . . . .                       | 202. | Citroenpudding . . .                        | 195.      |
| Blanc manger (6 personen) . . . . .       | 193. | Citroenvla . . . . .                        | 201.      |
| Boekweitengrutjes . .                     | 186. | Crème au caramel . .                        | 203.      |
| Brood in bessensap. .                     | 181. | Drie in de pan (± 18.)                      | 188.      |
| Brood met gestoofde (gedroogde) vruchten  | 180. | Flensjes . . . . .                          | 187, 188. |
| Brood met manga, ananas of terong-blanda. | 178. | Flensjesschotel. . .                        | 188.      |
| Broodbollen. . . . .                      | 180. | Gebakken grutjes . .                        | 186.      |
| Broodpap. . . . .                         | 178. | Gort met rozijnen . .                       | 185.      |
| Broodpudding (5 personen) . . . . .       | 198. | Gortebrij . . . . .                         | 184.      |
| Broodpudding (6 personen) . . . . .       | 198. | Griesmeelpudding(6 personen) . . . . .      | 190.      |
| Broodschoteltje . . .                     | 179. | Griesmeelpudding (6 à 7 personen) . . . . . | 200.      |
| Broodsoep voor (kinderen of zieken) . .   | 178. | Griesmeelschoteltje .                       | 186.      |
|                                           |      | Havermout . . . . .                         | 185.      |
|                                           |      | Hopjespudding. . . .                        | 192.      |
|                                           |      | Kabinetpudding (8 personen) . . . . .       | 194.      |
|                                           |      | Kabinetpudding (5-6 personen) . . . . .     | 201.      |

|                                          | Blz. | Blz.                                          |
|------------------------------------------|------|-----------------------------------------------|
| Krentenbrood oftulband                   | 189. | Sagoschoteltje . . . . . 187.                 |
| Maizenapudding (6 personen) . . . . .    | 191. | Sneeuwpudding (8 personen) . . . . . 191.     |
| Nesselrodepudding (6 personen) . . . . . | 196. | Timbale Pompadour . . . . . 197.              |
| Pain aux fruits . . . . .                | 181. | Vanillerijst . . . . . 182.                   |
| Pannekoeken . . . . .                    | 189. | Vanillevla met bitterkoekjes . . . . . 202.   |
| Rumgelei (5 personen) . . . . .          | 197. | Vanillevla met sneeuwbergen . . . . . 202.    |
| Rijst . . . . .                          | 182. | Vermicellipudding (8 personen) . . . . . 199. |
| Rijst met ananas en jam                  | 183. | Vermicellischoteltje . . . . . 187.           |
| Rijst met citroen (6 personen) . . . . . | 190. | Warme riz à la Condé . . . . . 183.           |
| Rijst met krenten . . . . .              | 182. | Watergruel of gezondheidsbrij . . . . . 185.  |
| Rijst met manga . . . . .                | 184. | Wentelteefjes . . . . . 180.                  |
| Rijstebrij . . . . .                     | 182. | Zoete macaroni . . . . . 186.                 |
| Rijstkoekjes . . . . .                   | 184. | Zwampudding (4 à 5 personen) . . . . . 200.   |
| Rijstpudding (8 pers.) . . . . .         | 194. |                                               |
| Rijstschotel met bitterkoekjes . . . . . | 183. |                                               |

**PUDDINGSAUSEN. 204.**

**Koude Sausen.**

|                         |      |                               |
|-------------------------|------|-------------------------------|
|                         | Blz. | Kirschsaus . . . . . 206.     |
| Ananassaus . . . . .    | 205. | Roode wijnsaus . . . . . 204. |
| Bessensapsaus . . . . . | 204. | Vanillesaus . . . . . 206.    |
| Citroensaus . . . . .   | 205. | Vruchtensaus . . . . . 205.   |

**Warme Sausen.**

|                                   |      |                                           |
|-----------------------------------|------|-------------------------------------------|
| Marasquin of kirschsaus . . . . . | 207. | Rijnwijnsaus . . . . . 207.               |
| Roode wijnsaus . . . . .          | 206. | Saus van Javaansche suiker . . . . . 208. |
| Rumsaus . . . . .                 | 207. |                                           |

**TAARTEN EN GEBAK. 209.**

**BROOD**

|                             |           |                                 |
|-----------------------------|-----------|---------------------------------|
|                             | Blz.      | Confituurtaart . . . . . 224.   |
| Abrikozentaart . . . . .    | 222.      | Feuilleté . . . . . 224.        |
| Amandeltaart . . . . .      | 214.      | Gateau Henriëtte . . . . . 214. |
| Ananastaart . . . . .       | 213.      | Glazuur . . . . . 216.          |
| Banketletters . . . . .     | 225.      | Kanarietaart . . . . . 219.     |
| Brood . . . . .             | 211, 212. | Kruidtaart . . . . . 219.       |
| Chocolade glazuur . . . . . | 217.      | Mokkataart . . . . . 217.       |
| Citroentaart . . . . .      | 222.      | Moscovisch gebak . . . . . 217. |



|                          |      |                              |                         |
|--------------------------|------|------------------------------|-------------------------|
|                          | Blz. |                              | Blz.                    |
| Ontbijtkoek . . . . .    | 221. | Rijstetaart . . . . .        | 213.                    |
| Opgerolde koek . . . . . | 218. | Soufflé de Bananes . . . . . | 220.                    |
| Roomhorens . . . . .     | 225. | Spekkoek . . . . .           | 221.                    |
| Roomtaart . . . . .      | 215, | 216.                         | Vruchtentaart . . . . . |
| Roomvla . . . . .        | 216. | Zandtaart . . . . .          | 215.                    |

**CONSERVEEREN.**

226.

|                                   |      |                                  |      |
|-----------------------------------|------|----------------------------------|------|
|                                   | Blz. | Ingemaakte mangistans . . . . .  | 239. |
| Het conserveeren in               |      | Komkommerzuur . . . . .          | 232. |
| Weck's sterilisator . . . . .     | 228. | Kraï in het zuur . . . . .       | 231. |
| Het inmaken van vruch-            |      | Mixed-pickles . . . . .          | 232. |
| ten au jus, b.v. kersen . . . . . | 230. | Postelein in flesschen . . . . . | 230. |
| Atjar tjampoer-adoek . . . . .    | 233. | Rozijnen op Brandewijn . . . . . | 238. |
| Bessengelei . . . . .             | 236. | Tamarindejam . . . . .           | 236. |
| Bieten in het zuur . . . . .      | 234. | Tamarinde stroop . . . . .       | 237. |
| Geconfijte ananas . . . . .       | 237. | Uitjes en sjalotten in het       |      |
| Geconfijte tamarinde . . . . .    | 237. | zuur . . . . .                   | 233. |
| Gelei van djamboe-                |      | Zoetzuur van ananas . . . . .    | 235. |
| bidjie . . . . .                  | 236. | Zoetzuur van meloen-             |      |
| Chutny . . . . .                  | 234. | schil . . . . .                  | 235. |
| Citroenlimonade . . . . .         | 238. | Zuurkool maken . . . . .         | 231. |

**IJS.**

|                         |      |                                 |      |
|-------------------------|------|---------------------------------|------|
|                         | Blz. | Koffie-ijs . . . . .            | 241. |
| Ananas-ijs . . . . .    | 243. | Vanille-ijs . . . . .           | 241. |
| Caramel-ijs . . . . .   | 241. | Vruchten-ijs . . . . .          | 242. |
| Chocolade-ijs . . . . . | 241. | Ijs van terong-blanda . . . . . | 242. |

**KOEKJES, enz.**

244.

|                          |      |                       |      |
|--------------------------|------|-----------------------|------|
|                          | Blz. |                       | Blz. |
| Amandelkoekjes . . . . . | 244. | Kolombijnen . . . . . | 245. |
| Ananasbeignets . . . . . | 249. | Macarons . . . . .    | 247. |
| Anastaartjes . . . . .   | 245. | Noga . . . . .        | 247. |
| Borstplaat . . . . .     | 248. | Schuimpjes . . . . .  | 246. |
| Drabbelkoeken . . . . .  | 249. | Soezen . . . . .      | 248. |
| Kattetongen . . . . .    | 246. | Theekoekjes . . . . . | 245. |
| Kokoskransjes . . . . .  | 246. | Zandkoekjes . . . . . | 244. |

**EENIGE DRANKEN.**

250.

|                       |      |                                 |      |
|-----------------------|------|---------------------------------|------|
|                       | Blz. | Bowl . . . . .                  | 253. |
| Advocaat . . . . .    | 252. | Bowl (zonder alcohol) . . . . . | 254. |
| Ananas-bowl . . . . . | 253. | Chocolademelk . . . . .         | 250. |
| Anijsmelk . . . . .   | 251. | Kandeel . . . . .               | 252. |

|                                   | Blz. |                          | Blz. |
|-----------------------------------|------|--------------------------|------|
| Koffie . . . . .                  | 251. | Vanllemelk . . . . .     | 250. |
| Kruidenmelk (slemp) . . . . .     | 251. | Warme wijn . . . . .     | 252. |
| Rozijnen zonder alcohol . . . . . | 253. | Waterchocolade . . . . . | 250. |
| Thee . . . . .                    | 251. |                          |      |

**ZIEKENVOEDING.**

255.

|                                            | Blz. |                                             | Blz.      |
|--------------------------------------------|------|---------------------------------------------|-----------|
| Boonenpurée . . . . .                      | 261. | Gekookte ballen kippen-<br>gehakt . . . . . | 264.      |
| Boschbessenmoes . . . . .                  | 263. | Geschaafd vleesch . . . . .                 | 264.      |
| Boschbessensap met<br>rijstwater . . . . . | 263. | Gestoomd " . . . . .                        | 264.      |
| Bouillon . . . . .                         | 261. | Gortwater . . . . .                         | 259.      |
| Broodwater . . . . .                       | 260. | Groenten . . . . .                          | 265.      |
| Consommé . . . . .                         | 261. | Havermoutwater . . . . .                    | 259.      |
| Dranken . . . . .                          | 258. | Pisang kloetoe sap. . . . .                 | 259.      |
| " met ei . . . . .                         | 260. | Purée van witte boonen. . . . .             | 265.      |
| " " vruchten-<br>sappen . . . . .          | 262. | Rijstwater . . . . .                        | 258, 259. |
|                                            |      | Water met eiwit . . . . .                   | 258.      |
|                                            |      | Ijskoud of bevroren<br>voedsel. . . . .     | 263.      |

**DAGMENU'S.**

266.

|                                | Blz. |                                       | Blz. |
|--------------------------------|------|---------------------------------------|------|
| Met vleeschgerechten . . . . . | 266. | Zonder vleeschge-<br>rechten. . . . . | 266. |

# DE EXTRA JAM (MERK SUPERBA)

::: der Tuinbouw Mij. :::  
„GELDERLAND” te Neede

GEEFT U DE GEWAARWOR-  
DING DAT U IN NEDERLAND  
AAN HET ONTBIJT ZIT