

Maria Haezebroek

DE HEDENDAAGSCHE
KOOKKUNST.



GOUDA.
G. B. VAN GOOR ZONEN

€ 1,50
4

DE HEDENDAAGSCHE K O O K K U N S T ,

OF DE

WETENSCHAP OM LEKKER EN GOEDKOOP TE ETEN EN TE DRINKEN.

GEVOLGD DOOR EEN

A A N H A N G S E L ,

WAARIN MEN EENE MENIGTE VOORSCHRIFTEN VINDT,
DIE SCHIER DAGELIJKS IN DE HUISHOUDING VAN
TOEPASSING ZIJN, EN WIER DEUGDELIJKHEID
DOOR DE ERVARING IS GEBLEKEN.

DOOR

MARIA HAEZEBROEK.

TWEDE DRUK.



GOUDA,
G. B. VAN GOOR.

590

DE HEDENDAAGSCHE

K O O K K U N S T .

VOORBERIGT.

Met de uitgave van dit Werkje vullen wij voorzeker geene gaping aan in onze gastronomische litteratuur, want er zijn Keuken- en Kookboeken in menigte. Wij vermeten ons ook in geen deele een beslissend oordeel over de waarde of onwaarde dier Werken te vellen; — in tegendeel, wij erkennen gaarne, dat er onder zijn, wier bruikbaarheid genoegzaam door de ondervinding is bewezen. Maar het is met de Wetenschap der Keuken als met zoo vele andere gelegen: zij staat niet stil; zij heeft in de laatste jaren vele veranderingen, verbeteringen, vereenvoudigingen ondergaan; vele aanwinsten vielen haar ten deele, — en deze allen zijn het, waaraan dit Werkje zijn ontstaan heeft te danken.

Wij dragen het dus met eenig vertrouwen op aan allen, die bij Kelder en Keuken en wat die opleveren belang hebben en wenschen hun smakelijk eten!

BLADWIJZER VAN DEN INHOUD.



1. SOEPEN.

	Blz.		Blz.
Appelsoep	1	Gortsoep met vleeschnat	6
Abrikozensoep	1	Gortsoep met wijn	6
Witbier soep met wittebrood.	1	Havergort-soep	6
Biersoep met komijnzaad.	1	Bessensoep	6
Bier- en melksoep	2	Kervelsoep	7
Bloemkoolsoep	2	Soep van verse Kersen	7
Karnemelksoep	2	Kreeftsoep.	7
Blinde chocolade-soep.	2	Linzensoep met Varkensooren	7
Chocolade-soep met melk	2	Melksoep	8
Chocolade-soep met wijn	3	Porselein-soep	8
Citroen-soep met wijn, die koud kan voorgediend worden	3	Slee-pruimen-soep.	8
Eene goede bedelaarssoep	3	Sago-soep met wijn	8
Broodsoep	3	Sago-soep met vleeschnat	9
Komijn-soep	4	Selderij-soep	9
Eene goede Kaassoep	4	Spergie-soep	9
Meelsoep	4	Soep van pruimenmoes	9
Gele-erwtensoe	4	Wijnsoep	9
Aardappel-soep	4	Groentewortel-soep	9
Groene-erwtensoe	4	Wijnsoep met brood en razijnen	10
Soep van gepelde Gerst	5	Bouillon-soep met eijeren.	10
Eijersoep	5	Eijersoep	10
Vermicelli-soep	5	Palingsoe	10
Eene zeer eenvoudige Water-soep.	5	Schildpadden-soep van kalfskop	10
Watersoe	5	Runderbeen-soep	11
Gerstesoe	6	Rijstsoep van schapenvleesch	11
		Eendvogel-soep	11

II. VLEESCHSPIJZEN VAN AL- LERLEI SOORT.

1. Het Rundvleesch.

	Blz.
Om Rundvleesch te koken	11
Om Rundvleesch te braden	12
Om Rundertong te koken	13
Om Koe-uier klaar te maken	13
Om Koe-uier te braden	13
Gestoofd Rundvleesch	13
Gehakt van Rundvleesch	13
Rundergebraad op poolsche manier	14
Rundergebraad met eene mos- terdsaus	14
Engelsch Rundergebraad	14
Gestoofd Rundvleesch	15
Rundvleesch in azijn gebraden	15
Om Koe-uier te braden	15
Gepekeld Rundvleesch	16
Runderlapjes	16
Runderrolletjes	16
Rundvleesch met boonen	16
Rundvleesch met raapkool	16
Rundvleesch met rammenas	17
Rundvleesch met peterselie	17
Rundvleesch met groente- wortels	17
Wortelen of penen bij het Rundvleesch	17
Zoet-gestoofd Rundvleesch	17
Rundvleesch met aardappelen	18
Anders	18
Hoofd vleesch van Rundvleesch	18
Rundvleesch met rijst of met gepeldegerst	18
Geklopt Rundvleesch	19
Rundertong met kappers en razijnen	19
Beefsteak	19

2. Het Kalfsvleesch.

Om Kalfsvleesch goed te ko- ken	19
--	----

	Blz.
Om Kalfsvleesch te braden	20
Omgeslagen Kalfsschenkel	20
Gevulde Kalfsborst	20
Zuur Kalfsgebraad	20
Gefricasseerd Kalfsvleesch	21
Karbonade van Kalfsvleesch	21
Karbonade van schapen- en Varkensvleesch	21
Om Kalfskop te koken	21
Ragout van Kalfsgebraad	22
Kalfslever in boter gebraden	22
Om schijfjes Kalfsnier te bak- ken	22
Om een overschot van Kalfs- gebraad, of ook van ander vleesch smakelijk te berei- den	22
Gebakken Kalfslever	23
Gestoofde Kalfslever	23
Om Kalfslong klaar te maken	24
Kalfsvleesch met kappers en razijnen	24
Kalfsvleesch met marjolein	24
Kalfsvleesch met ansjovis- saus	24
Kalfsvleesch met zuring	25
Kalfsvleesch met peulen	25
Kalfsvleesch met gepeldegerst	25
Kalfsvleesch met versche au- gurken	26
Kalfsgehakt	26

3. Het Schapenvleesch.

Om Schapenvleesch goed te koken	26
Om Schapenvleesch goed te braden	26
Gestoofde Lamsbout	27
Schapenvleesch met augur- ken	27
Schapenvleesch met aardap- pelen	27
Schapenvleesch met uije	27
Lamsbout op de wijze van wildbraad	28

	blz.
Lamsvleesch met bloemkool	28
Lams-coteletten	28
Lams-carbonade	28
Lams-kopjes	28

4. Het Varkensvleesch.

Om eene Ham tot rooken in te zouten	28
Eene Ham met eene korst te braden	29
Varkensvleesch met zuurkool	29
Om Ham te bakken	30
Raauwe Ham bij brood	30
Braadworst	30
Varkenszult	31
Kinnebaksham	31
Omeene Varkensrib te braden	31
Behandeling van een Speenvarken	31
Ragout van een Speenvarken	32
Hoofdkaas	32

5. Gevogelte.

Om eene Gans te slagten en te braden	32
Eene Gelei-gans	33
Een gefarceerd Mesthoen	33
Om Ganzelever goed te bereiden	34
Om eene Kip of een Hoentje te braden	34
Om jonge Hoenders te braden	34
Gestoofde jonge Hoenders met citroensaus	34
Gestoofde jonge Hoenders met ansjovis-saus	34
Gebraden Eenden	35
Talingen	35
Om gevulde Duiven te braden	35
Om Leeuwrikken te braden	35
Om Fazanten, Patrijzen, Lijs- ters, Vinken en dergelijke te braden	35
Om een Kalkoen te vullen en te braden	36

	blz.
Gefricasseerde Duiven	36
Duiven met ansjovis-saus	36
Ragout van hoenders	36

6. Wildbraad.

Om wildbraad te koken	37
Gebraden Haas	37
Om hazen te stoven (hazenpe- per)	38
Wilde Konijnen	38
Wilde Eenden	38

III. MOESKRUIDEN MET EN ZONDER VLEESCH.

a) Met vleesch.

Witte rapen met schapenvleesch	38
Witte kool met schapenvleesch	39
Gele wortelen met schapen- of rundvleesch	39
Rooide kool met schapen- of rundvleesch	39
Savooije-kool met schapenvleesch	39
Peulerwt en Rapen met var- kensvleesch, sausijzen of carbonade	40

b) Zonder vleesch.

Rooide kool	40
Om Erwt en te koken	40
Doperwtjes	40
Linzen	40
Om Artisjokken te koken	40
Aspergie met botersaus	41
Gestoofde Aspergies	41
Bloemkool met boter	41
Om spinagie bij vleesch te koken	41
Om spinagie te koken	42
Om wittekool of Raapkool wel toe te bereiden	42
Schorseneer-wortels	42

	blz.		blz.
Zuurkool met wijn	42	Kersen	49
Om Andijvie te stoven	42	Om Appelen te koken	49
Om Aardappelen te stoven	43	Om Appelen te bakken.	49
Aardappelen met uijen.	43	Heel gebakken Appelen	46
De overgeschoten Aardappe- len te bereiden	43	Gestoofde Kersen	49
Groote of roomische Boonen	43	Aalbessensap	49
Aspergieboonen	43	Doornbessen	50
Saladeboontjes	44	6. Verschillende soorten van Moes.	
Witte Boonen	44	Appelmoes	50
Princessen-boontjes	44	Pruimenmoes	50
Peulen	44	Kersenmoes	50
Porselein	44	Wortelenmoes	51
Snijboonen	44	Aardappelenmoes	51
Uijen	44	Gierstmoes	51
Prei	45	Rijstmoes	52
IV. SALADEN.		Gerstmoes	52
Kropsalade	45	Melkmoes van meel	52
Latuw of Hofsalade	45	Longmoes	52
Molsalade	45	Kalebas-moes	52
Selderij-salade	45	Wijnmoes	53
Komkommer-salade	45	7. Puddings en allerlei gefarceerde spijzen.	
Roode bieten- of Rammenas- salade	46	Gewone Meelkluitjes	53
Boonen-salade	46	Rijstkluiten	53
Aspergie-salade	46	Kluiten van bloemkool.	53
Aardappel-salade.	46	Vleeschkluiten	53
Kool-salade	46	Gierstkluiten	54
Snijboontjes als salade.	46	Boterkluiten	54
Suikererwtjes als salade	46	Aardappelkluit	54
Andijvie-salade	47	Engelsche pudding	54
Appel-salade	47	Gruttepudding	55
Haring-salade	47	Aardappelpudding	55
V. OOF OF FRUIT.		Witte koolpudding	55
Pruimen	47	Gefarceerde Raapkool	56
Gedroogde Pruimen	47	Gefarceerde Witte kool	56
Heele gekookte versche Prui- men.	48	Panvulsel van kersen	57
Abrikozen	48	Panvulsel van peren	58
Om Peren te koken en testoven	48	Broodpudding	58
Om Peren te braden	48	Besluitpudding.	58
Gebraden Aalbessen	48	Eijerpudding	58
Frambozen.	48	Groene boterhammetjes	58
		Ketelkoek bij pekervleesch	58
		Sago-pudding	59

	blz.		blz.
Pastijtjes	59	Zeelt	67
8. Eijerspijzen.		Brasem gekookt	67
Om Eijerkoeken te bakken	60	Brasem gebraden	68
Eijerkoek met bokking	60	Voorn gekookt, gestoofd, ge-	
Eijerkoeken met fijn gehakte		bakken	68
ham.	60	Zalm gebraden	68
Eijerkoeken met spek	60	Zalm gekookt en gestoofd	68
Eijerkoek met peen	61	Zalmstaart gebraden	68
Zure eijeren	61	Gebraden Brasem, Snoek	
Geroerde eijeren.	61	Voorn enz	69
Eijerboter	61	Gestoofde Zalm	69
Geroerde eijeren met ansjovis	61	Elft	69
Kampersteur	62	Steur	69
Eijerkoek van rijst.	62	Spiering	69
Eijerkoeken van gierst	62	Gekookte Bot	70
Omeletten	62	Gebakken Bot	70
Kalfsoogen	62	Heilbot	70
Om Eijerkaasjes te maken	62	Zult van visch	70
9. Om Truffels of Paddesto-		Zeevisch.	
len te braden.	63	Kabeljauw gekookt, gestoofd	
10. VISCH.		en gebakken	70
Om Aal of Paling te koken.	63	Gefarceerde Kabeljauw	71
Anders	63	Schotelpastei van Kabeljauw	71
Om Forellen te koken	64	Schelvisch	72
Gestoofde Paling.	64	Tarbot.	72
Om Paling te braden en te		Rog.	72
fruiten	64	Tongen	72
Om Grondels blaauw te koken	64	Schol.	72
Om Snoek blaauw te koken.	64	Labberdaan of Zoutevisch	73
Om Karpers blaauw te koken	65	Stokvisch.	73
Karper met peterselie.	65	Haring	73
Gebraden Karper	65	Poolsche Haring.	73
Karper in boter gebakken.	65	Haringsla	73
Snoek met peterselie en kluit-		IJBokking	74
jes	65	12. Fricassees.	
Om Snoek te bakken.	66	Fricassees van Kalfs- of Lams-	
Gefarceerde Snoek	66	vleesch, jonge Hoenders,	
Gefruite Snoek	66	Duiven enz.	75
Haché van Snoek	66	13. Sausen met opgave van de	
Baars	67	Spijzen, waarbij zij behooren.	
Waterbaars	67	Botersaus	76
Saus- of Doopbaars	67	Kappersaus.	76
Zoogenoemde omgekeerde Ar-		Mosterdsaus	76
minianen	67		

	blz.		blz.
Kersensaus	76	Om Augurken in zoutwater	
Bruine Saus.	76	in te leggen	83
Citroensaus.	77	Om Boontjes als augurken in	
Amandelsaus	77	te leggen	83
Zureen zoete Saus	77	Om Komkommers in te leggen	83
Ansjoovissaus	77	Zoogenaamde Azia van Kom-	
Oester-, of Mossel-, of Garna-		kommers	84
lensaus	77	Sjambul	84
Een Uije-saus	78	Halve Komkommers	84
Wijnsaus	78	Kersen in azijn gelegd	84
Ragoutsaus.	78	Ingelegde Abrikozen	84
Haringsaus.	78	Aalbessen in suiker	84
Knoflooksaus	78	Om Morellen in te leggen	85
Peterseliesaus	78	Ingelegde Doornbessen	85
Saus van kersen of pruimen-		Pruimen in wijn	85
moes	78	Pruimen in Azijn	85
Zuringsaus	79	Citroenen	85
Roomsaus	79	Om kleine Uijen en Chalot-	
Mosterdsaus	79	ten in te leggen	86
Engelsche Saus bij alle koud		Om roode Kool in te leggen. 86	
gebraad en rundvleesch	79	Om Bloemkool in te leggen. 86	
14. Ingemaakte en gedroogde		16. Confituren en vruchten in	
moeskruiden of groenten.		Brandewijn.	
Om groene Boonen tot den		Morellen	87
winter te bewaren	79	Moerbeziën.	87
Om Snijboonen te droogen	80	Kompot van Kersen, Fram-	
Om Princessen- of Spergie-		bozen enz.	87
boontjes in te maken en te		Perziken en Abrikozen in	
droogen	80	brandewijn	87
Om Boerenboontjes in te ma-		Gekonfijte Perziken, Abriko-	
ken	80	zen enz	88
Om Boerenboontjeste droogen	80	Andere wijze om deze vruch-	
Om Doperwtjes te bewaren. 81		ten te konfijten	88
Kropsalade.	81	Gekonfijte Aalbessen	88
Zuring en Porselein	81	Gekonfijte Citroenen, ook met	
Aspergies	81	Oranje-appelen	88
Peterselie	81	Gekonfijte Oranje-appelen	89
Zuurkool	82	Om Citroenschillen te confij-	
Om Appelen te droogen	82	ten	
Om Peren te droogen.	82	Gekonfijte Peren:	89
15. Inleggen in Zuur.		Gekonfijte Appelen.	89
Om Augurken in te leggen. 82		Gekonfijte Kweën	90
Om Peperaugarurken in te leg-		Abrikozen-moes	90
gen	83	Frambozen-moes.	90

	Blz.		Blz.
Gekonfijte Druiven . . .	90	Kardinaal	98
Gekonfijte Schorseneren . . .	90	Aalbessen-wijn	98
Drooge konfituren in 't algem. .	90	Anders	99
17. Geleiën.		Aalbessen	99
Citroen-gelei	91	Aalbessensap met Wijnazijn .	99
Koffij-gelei	91	Perenwijn	99
Gelei van Chinaas-appelen . .	91	Appelwijn	99
Gelei van Kweën	92	Limonade	100
Gelei van Kalfspooten	92	Kandeel	100
Kersen-gelei	92	Orsade	100
Aalbessen-gelei	92	Ratafia van Frambozen . . .	100
Frambozen-gelei	93	Vruchten-Ratafia	100
Appel-gelei	93	Ratafia van Chinaasappelen .	101
Citroenen- en Chinaas-appelen-gelei	93	Kersenbrandewijn	101
Abrikozen-gelei	93	Oranje-brandewijn	101
18. Warme en Koude dranken.		Brandewijn van Averuit . . .	102
Om Chocolade in water te koken	93	Brandewijn van groene kruisemunt en andere kruiden .	102
Andere Chocolade	94	Brandewijn van Pruimenpitten	102
Chocolade met melk	94	Kersen-extract	102
Chocolade van Kastanjes . . .	94	Goede Maagdruppels	102
Gereformeerde Thee	94	Bouillon	103
Amandel-melk	94	19. Allerlei gebak, vladen, struiven enz.	
Anders	95	Wafelen	103
Slemp	95	Anders	103
Melk van Bitterkoekjes . . .	95	Maastrichtsche Wafelen . . .	103
Koffijmelk	95	Siroop-wafeltjes	104
Kaneelmelk	95	Kaneel-wafeltjes	104
Rijstmelk	95	Oblieën	104
Kruidnagelmelk	95	Amandel-wafelen	104
Hyppocras-wijn	96	Zoogenaamde Nijpertjes . . .	104
Om Punsch te maken	96	Pannekoeken	104
Koude Punsch	96	Gevulde Pannekoeken	105
Anders	96	Om een goed gistdeeg te maken	105
Eijerpunsch	96	Broedertjes	106
Siroop van Punsch	96	Zustertjes	106
Heet Bier	96	Engelsche Tulband	106
Heet wit Bier	97	Zoogenaamde blinde Zuster .	106
Heete Wijn	97	Oliekoeken	107
Appeldrank	97	Taartkorst	107
Whist	97	Weekdeeg voor Taarten . . .	107
Bisschop	97		

	Blz.		Blz.
Broodtaart	107	Wespennesten	116
Pruimentaart	107	Nonnenkoekjes	116
Amandeltaart	107	Strevels	116
Appeltaart	108	Appelstruif	116
Anders	108	Aalbessenstruif	116
Kersentaart	108	Amandelstruif	116
Morellentaart	108	Citroenstruif	117
Abrikozentaart	108	Broodstruif	117
Perentaart	109	Gierststruif	117
Roomtaart	109	Rijstvla, blanc-manger	117
Anders	109	Aalbessen-vla	117
Aardappeltaart	109	Frambozen-vla	117
Rijsttaart	109	Amandel-vla	118
Giersttaart	110	Chocolade-vla	118
Zoogenaamde Schoenlap- perstaart.	110	Room-vla	118
Citroentaart met Sucade	110	Melk-vla	118
Kermistaart	110	Citroen-vla	118
Garnalentaart	111	Rijnwijn-vla	118
Pasteikorst	111	Crème-brulé	118
Pastei van Rundvleesch	111	20. Melkspijzen, pappen.	
Kleine Hoenderpasteitjes	111	Rijst met Krenten.	119
Pastei van overgeschoten vleesch	112	Rijst met Appelen	119
Hazenpastei	112	Gort met Razijnen	119
Palingpastei	112	Spaansche pap	119
Rijstpastei	112	Anders	119
Stokvischpastei	113	Spaanschewijn pap	119
Om palet te bakken	113	Gierst met Pruimen	120
Razijnen-koek	113	Havergort.	120
Spritsen	113	Lammertjes-pap	120
Palingbroodjes	114	Rijstenbrij.	120
Sausijzen-broodjes	114	Bestelbrij	120
Soezen	114	Mandenmakers-pap	120
Wentelteefjes	114	Pozet	120
Appelkoekjes	114	Rijst of Grutten in Karne- melk	121
Boterkoekjes	114	Gepelde Garst met Karne- melk	121
Appelkransjes	115	Karnemelkbrij	121
Evenveeltjes	115	Hangbast	121
Theekoekjes	115	Gort met razijnen	121
Timpjes	115	Bierpap	121
Kaakjes	115	Zaan.	121
Rommelkantjes	115	Repje	121
Weversspoelen	115		

AANHANGSEL.

Bevattende allerlei nuttige en voor
elk huishouden gewigtige mede-
deelingen en voorschriften.

	Blz.		Blz.
Gelei uit Beenderen . . .	122	Eene betere manier om Aard- appelen te koken . . .	127
Geleibereiding van Beende- ren a) in open vaatwerk . .	122	Om hard vleesch spoedig murw te maken . . .	127
b) In den papinischen pot .	122	Om Peulvruchten en Moes- kruiden in de helft van den gewonen tijd week te ko- ken . . .	127
Hamburger economische Soep	123	Om vleesch, dat door vliegen verontreinigd of aangesto- ken is, weder goed te ma- ken	128
Het bewaren der Gist. . .	123	Om aangestoken Vleesch, alsook Visch, die aan het bederven is, weder goed te maken	128
Om Glas, Porselein, Aarde- werk enz. voor het sprin- gen te beveiligen . . .	124	Om aan het Vleesch den tra- nigen smaak te ontnemen.	128
Om aarden, niet verglaasd Vaatwerk zoo bruikbaar als verglaasd goed of als porse- lein te maken	124	Om aan Visch allen onaange- namiensmaak of zoogenoem- de grondigheid te ontemen.	128
Om te maken, dat ijzeren Vaatwerk, waarin gekookt wordt, de spijzen niet zwart maakt	125	Om zuur geworden Bouillon goed te maken.	128
Schadelijkheid van koperen Vaatwerk om van gezouten Boter versche Boter te ma- ken	125	Om Stokvisch te weeken . .	128
Om te maken, dat men Prui- men, Amandelen en Noten ligt schillen of pellen kan .	126	Om Visch zoo te braden, dat hij met de graten kan gege- ten worden	129
Om gedroogde Noten weder versch te maken	126	Om de Koffij te verbeteren .	129
Om gezouten Vleesch en Visch te ontzouten	126	Om de door het Zeewater bedorven koffij weder goed te maken.	129
Om ranzige Boter weder goed te maken	126	Zwarte verwstof uit koffijdik te bereiden	129
Om het stremmen en zuur- worden der Melk te verhin- deren	126	Om te maken, dat het Bier sterk en frisch blijve. . .	130
Om Spijzen zonder saffraan geel te verwen	126	Om sterk schuimend Bier te maken	130
Eene zekere manier, om Eijeren zacht te koken . .	127	Om het zuur worden en het verschalen van het Bier te verhinderen	130
Om te weten of een Ei versch is of niet	127	Om zuur geworden bier we- der goed te maken. . . .	130
		Om troebel Bier weder hel- der te maken.	131

	Blz.		Blz.
Om Schoenzolen duurzamer te maken.	131	Om Vocht- Drulven- of Ooft- vlekken te verdrijven	144
Om Schoenen, Laarzen, en Leder van alle soort duurzaam en ondoordringbaar voor het water te maken.	131	Om Regenvlekken uit nieuwe Kleederen te verdrijven	144
Om bevroren vensterruiten spoedig te doen ontdooijen.	132	Brandvlekken	144
Over het uitmaken van vlekken, of de kunst om smeervlekken uit te delgen	132	Om vlekken van rooden Wijn of roode Kersen uit het tafelgoed te verdrijven	145
Opmerkingen bij wijze van inleiding.	132	Om Inktvlekken uit vloeren en menbels te verdrijven.	145
Van de lichamen, die tot het uitmaken van vlekken dienen, als: Brood, Citroensap, Aarden, Eidojer, Gal (van ossen), Loogen, Olie, Zuren, Zuring en Zuringzout, Zwavelether, Zwavelig zuur of Zwaveldamp, Zeep, Zeepkruid (saponaria) Zeepgeest, Zetmeel, Terpentijnolie, Warmte, Wijngeest, Wijnsteen	133	Om vergulde Lijsten te reinigen	145
Voorschrift voor Vlekballen.	135	Middel om Glasruiten tegen springen te beveiligen	145
Middelen tegen Vetvlekken.	136	Om duistere Glasruiten te reinigen.	145
Middelen tegen Roestvlekken	137	Om aarden Kookgereedschap duurzamer en vuurbestendiger te maken	146
Middelen tegen Vlekken van zuren	139	Een middel om te beproeven of de kleuren der Lakens en Stoffen echt zijn of verschieten	146
Middelen tegen vlekken van allerlei soort	140	Om alle soorten van Kaas te verbeteren	147
Om alle Vlekken uit kleederen en Linnen te verdrijven	143	Middel om te maken, dat er geene maden in de Kaas komen	147
Om Wollen, Katoenen, Linnen en Zijden stoffen enz, van vet-, teer-, olie en smeervlekken te zuiveren.	143	Om Eijeren voor den winter te bewaren	147
Om Olivievlekken uit Atlas en andere stoffen te verwijderen	143	Om Wratten in 't gezigt en op de handen te verdrijven	147
Om Inktvlekken uit linnen en zijden stoffen te verdrijven	144	Handpomade tegen hetspringen der handen en ter bevordering van eene zachte huid	148
		Bereiding van de engelsche Pleister	148
		Om in den zomer de vliegen van allerlei vleesch af te houden	148
		Middel tot zuivering van zilverwerk	148

	Blz.		Blz.
Aanwijzing ter bereiding van de fransche Azijnen	148	Bereiding van het Aardappelmeel	151
A). Maille's fijne Kruiderazijn	149	Middel om Citroenen te bewaren	152
B). Krachtazijn	149	Eene zekergaande manier om Appelen en Peren tot Julij van het volgende jaar volkomen gezond en frisch te bewaren	153
Limonade-poeder	150	Om bevroren Moesplanten en Ooft weder eetbaar te maken.	152
Middel om Steengoed te beproeven	150	Om het rijpen van het Muurooft te bespoedigen.	153
Om Zijden en Katoenen Stoffen, waarvan de kleuren ligt verschieten, zoodanig met zeep te wasschen, dat zij in schoonheid en helderheid van kleuren winnen.	150	De beste wijze om vleesch te rooken	153
Om Glacé-handschoenen te wasschen	151	Om Vleesch, Ham, Worst, enz. te bewaren	154
Bereiding van den Vinaigre des quatre-voleurs	151		
Eenvoudig middel om aangestoken Ham te herkennen	151		

I. SOEPEN.

Appelsoep.

Men neemt acht tot twaalf appelen van goede soort, schiit ze en snijdt er de pitten uit, laat ze met water murw koken en wrijft ze vervolgens door eene wat wijde zeef. Voorts doet men er wat sijne beschuit, suiker en kaneel bij; terwijl men tevens, wanneer de appelen-zelfen niet reeds een' wijnzuren smaak hebben, er een weinig wijn bijvoegt. Hiermede kan de soep opgedischt worden.

Abrikozen-soep.

Men snijdt de abrikozen door, slaat de steenen stuk, doet de pitten bij het vleesch der vrucht en laat dat zamen in water murw koken. Voor zes personen rekt men 30 stuks. De zeer weeke massa wordt door eene zeef gedrukt, alles wordt zooveel mogelijk sijn gewreven, weder in den pot gedaan en wijn er bijgevoegd. Eindelijk doet men er de vereischte hoeveelheid suiker bij met een' goeden lepel vol helder beslagen aardappelmeel, waarna men ze koud opdischt. Wie ze niet zeven wil, kneust de abrikozen vooraf zeer sijn, slaat de steenen open, pelt de pitten, kookt alles week en na klein geklopt te zijn, dient men het over zoete krakelingen op.

Witbier-soep met dobbelsteentjes van wittebrood.

Het bier laat men eerst koken, klopt 4 eijeren in wat koud bier met een paar lepels meel zamen, en bindt daarmede het kokende vocht. Vervolgens doet men er boter, zout en wat suiker bij en giet de soep op dobbelsteentjes van wittebrood. Ten laatste wordt er nog wat kaneel bij gedaan.

Biersoep met komijnzaad.

Men snijdt oudbakken brood en koud bier. Dit laat men eene poos staan en weeken, waarna men het in eene pan over een zacht vuur kookt. Vooraf echter doet men de komijn in een lapje, bindt het tot een zakje zamen, doopt het eenige malen in schoon water, om het stof uit de komijn te verdrijven en laat het dan zoo lang mede koken, tot het brood week is. Nu wordt het zakje er weder uitgenomen en het brood zoolang geklopt tot het helder is. Daarna neemt men een weinig meel, beslaat het met een koud ei, doet dit

in het kokende bier, voegt er zout, boter en suiker bij en klutst alles goed door elkander, waarna men het op het vuur nog een weinig laat doorwerken. Men kan ook de komijn weglaten en er in plaats daarvan kaneel of foelie er onder mengen.

Bier- en Melksoep.

Zet eene pint bier en eene pint melk op, doe er wat suiker en een weinig grasboter bij, laat het koken en klutst het met 3 eijerdojers. Bij het klutsen voegt men bij de eijerdojers wat koud bier en een' halven lepel meel. Is dit goed door elkander gewerkt, dan wordt de soep daarmee beslagen, over dobbelsteentjes van wittebrood gestort en met suiker en kaneel bestrooid.

Bloemkoolsoep.

Men neemt de kroonen van drie middelmatig groote blanke bloemkoolen, wast die zorgvuldig, snijdt ze grof stuk en kookt ze in goede rundersoep; dan neemt men in eene kastrol een stuk boter, laat het warm worden, doet er twee pollepels meel bij, en giet na eene poos de soep van de bloemkool daarop; voorts voegt men er nog wat fijn gestooten foelie en 2 lepels vol zure room op. Eer men opdicht, doet men er de bloemkool bij, fricasseert de soep met 2 eijerdojers en brengt ze over geroosterd wittebrood op.

Karnemelk-soep.

Men moet de karnemelk onder gedurig omroeren laten koken. Hierop klutst men een ei met wat meel in koude room, giet dit onder gestadig omroeren bij de kokende karnemelk, zout de soep een weinig en dient ze voor over wittebrood.

Blinde chocolade-soep.

In plaats van chocolade wordt geroosterd meel genomen. Men doet meel in eene aarden pan, die goed uitgebroeid is, zet die over kolen en roert het meel met een' houten lepel voortdurend zoolang om, tot het eene schoone gele kleur heeft gekregen. Wanneer het koud genoeg is, moet het door eene naauwe teems gedreven worden, opdat er geene klonters in blijven. Dan klutst men twee lepels daarvan met twee eijerdojers in wat koude melk, kookt ongeveer drie pinten melk en doet er het geroerde meel, suiker, kaneel, kardamon en vanille onder voortdurend klutsen bij. Daarna laat men alles op het vuur nog wat doorkoken en discht het dan over geroost wittebrood op.

Chocolade-soep met melk.

Wrijf chocolaad (een koekje op 2 kan) fijn en laat ze met melk doorkoken; als zij een poosje gekookt heeft, besla dan de

soep met 4 eijerdojers, klop het eiwit tot schuim, doe het op de soep en bestrooi ze met suiker en kaneel.

Chocolade-soep met wijn.

Neem eene kan witten franschen wijn en even zooveel water op een half koekje chocolaad. De chocolaad kunt gij tot kleine stukjes maken en een poos met den wijn en het water laten koken, als wanneer zij fijn wordt en zich vermengt. Met de suiker moet gij u naar de chocolade schikken, want de eene is soms zoeter dan de andere en in vele soorten is in 't geheel geen suiker; bij deze laatste moet er dan ook eene goede hoeveelheid suiker in de soep gedaan worden, opdat zij de vereischte zoetheid krijgje. Bij het opdisschen wordt ze nog met suiker en kaneel overstrooid.

Citroen-soep met wijn, die koud kan voorgediend worden.

Eene groote kan witten wijn, het sap van een' citroen, suiker en tien geheele eijeren worden in eene pan goed door elkander geklutst, de pan op kolen gezet, alles onder gedurig omroeren doorgekookt, en, om het schiften voor te komen, terstond weder in de terrine gegoten, en met bruin gebraden beschuit met boter koud of warm opgedragen.

Eene goede Bedelaarssoep.

Men neemt een stuk grof brood of zooveel als men noodig heeft en snijdt het in dobbelsteenen; de korst van dit brood mag echter niet te zwart zijn. De helft van dit brood wordt in heete boter gebraden en daarna wordt het met de andere helft in eene kastrol of pan gedaan. met half wijn half water aangelengd en nu gekookt tot het brood geheel is ontbonden. Nu wordt het door eene teems gegoten, met wat gestooten kancel en kruidnagelen, fijn gesneden citroenschillen en wat stukjes suiker gemengd. Na geproefd te hebben of het krachtig genoeg is, giet men er in allen gevalle nog wat wijn bij, neemt de dojers van twee eijeren en roert die op den schotel er door.

Broodsoep.

Men neemt goed huisbakken brood, snijdt daarvan zeer dunne sneedjes, doet in eene kastrol wat boter, laat die heet worden en voegt er wat fijn gesneden uitjes bij; dit laat men op het vuur wat trekken, doet er dan het gesneden brood bij, laat dat ook wat roosten en doet het dan met tot schijfjes gesneden braadworst in de soupterrine. Nu doet men zuiver vleeschnat in eene pan, met wat gestooten peper en een weinigje foelie, laat de soep goed verkoken en doet er dan voor ieder' persoon een ei in. Na eenige minuten wordt deze soep over de gerooste sneedjes brood opgebracht.

Komijn-soep.

Men laat bruinbier met fijn gesneden of gewreven brood koken, doet er dan boter zout en suiker bij, met zooveel fijn gestooten komijn als men tusschen vier vingers kan houden. Dit alles laat men goed doorkoken, klutst er dan een of twee eieren door, al naar de hoeveelheid der soep is — en dan is zij klaar.

Eene goede Kaassoep.

Men neme parmezaan of jonge hollandsche kaas, zette die met vleeschnat op en late ze goed doorkoken. Dan zeve men het door en houde de kaas terug, doe er wat kardamom, muskaatnoot en boter bij, late het weder doorkoken en diene het over geroosterd wittebrood op. — Is de soep niet slijmig genoeg, dan kan men er nog een paar eieren door roeren.

Meelsoep.

Men roost twee lepels meel in vet van rundvleesch of boter kastanjebruin, nadat men te voren eene pan met vleeschnat of water op het vuur heeft gezet. Nu stort men het meel in het kokend vleeschnat en voegt er gember en zout bij. Vervolgens laat men het nog een poosje doorkoken en doet het op over dunne sneedjes wittebrood.

Gele-erwtensoep.

Laat de erwten in water week koken, drijf ze door den vergiettest, doe er boter en zout in, laat dit zamen gaar worden, braad wittebrood in boter en dien de soep daarover op. — Men kan ook, als men een overschot van gekookte erwten heeft, dit restantje met de schillen er toe gebruiken, wat selderij er bij doen en, zoo men van den uijesmaak houdt, er nog wat fijn gesneden prei aan toevoegen.

Aardappel-soep.

Zes tot acht raauwe aardappelen worden geschild en met wat water en toereikend zout over 't vuur gezet. Als zij zodanig gekookt zijn, dat zij moes worden, roert men er een geklutst ei door, en doet er peper en boter naar welgevallen bij. — Men kan ook in plaats van het water vleeschnat gebruiken.

Groene-erwtensoep.

Men weekt de erwten, zoo de soort het vereischt, vooraf in koud water, en doet ze vervolgens in den soepketel, giet er door eene zeef zeer sterken bouillon op en laat ze daarmede koken, waarna men er weder gewasschen porseleinbladen,

ook fijn gehakte salade bij doet. Voorts roost men eenige sneedjes wittebrood en discht de soep daarover op. Wie niet van het wittebrood houdt, kan de soep ook, in plaats van deze, met een paar lepels vooraf in koud water beslagen aardappelmeel gebruiken.

Soep van gepelde Gerst.

Een oud vierendeel ponds fijne gepelde gerst wordt afgeslijmd en in water goed doorgekookt. Wanneer zij opgediend moet worden, doet men de gerst in de terrine, roert er behoorlijk boter, zout en 3 kooklepels vol zure room door, waarna men er lepelsgewijs den bouillon onder roert en ze zoo op tafel brengt.

Eijersoep.

Neem hiertoe een' krachtigen, goeden bouillon, zooveel eijeren als gij wilt gebruiken, en giet van den bouillon langzamerhand er zooveel bij als tot de soep noodig is; — giet ze dan in den soepschotel en zet dezen in eene taartpan, op welker bodem zout gestrooid is; — laat dit nu braden tot het van boven geelachtig wordt, dan is het goed.

Vermicelli-soep.

Zoodra het vleeschnat kookt, neemt men de drooge vermicelli, breekt de rolletjes eens door, en laat ze stuk voor stuk langzaam onder bestendig opligten met den lepel in den koken-den bouillon vallen — als men vergeet dit in acht te nemen worden zij klonterig — dan laat men ze een vierendeel uurs weken en dient ze voor.

Aanmerking. Men kan ook de vermicelli op de volgende wijze zelf vervaardigen: men maakt van eijeren en bloem een deeg en wrijft dat zoo dun mogelijk. Onder op het wrijfshout moet altijd meel gestrooid worden, opdat het deeg loslate. Hierop snijdt men alles in kleine stukken. wrijft het dun uit, bestrooit dit geheele deeg met meel, rolt ieder stukje los in een en snijdt met een mes, zoo fijn men kan, er vermicelli uit. Zijn de eijeren goedkoop, dan kan men zulke vermicelli ook in voorraad klaar maken. Dan staat men niet verlegen wanneer zij duur zijn.

Eene zeer eenvoudige Watersoep.

Snijd selderij- en peterselie-wortels, prei en gewasschen groene peterselie in eene pan, doe er dobbelsteentjes wittebrood in en laat het murw koken; meng er de soep door, doe er boter en zout bij en laat het nogmaals doorkoken.

Watersoep.

Men rooste schijven van roggebrood op een kolenvuur geel-

bruin; zoodra zij weder koud zijn geworden, breekt men ze door, laat ze in water murw koken, perst ze door een' vergiettest, doet er wat helderen wijn bij en laat dan alles te zamen 'nog een' korten tijd koken.

Gerstesoepp.

Hiertoe neme men zooveel meel op eene vermicelli schaal als men met een ei kan bevochtigen, doe het ei in het meel, zoute het, werke alles goed door elkander zoodat het een vast deeg wordt, dat men raspt en een half uur lang met eene kan goed vleeschnat kookt, waarbij men dikwijls omroert. Nu doe men, zoo 't noodig is, er nog wat zout bij, en brenge het op tafel.

Gortsoep met vleeschnat.

Neem 5 looden gerst, roer die door twee kannen kokend vleeschnat, snijdt er groentewortels in en laat het een uur koken. Is het kalfs- of schapenbouillon, dan moet gij er wat boter bij doen en die mede laten koken.

Gortsoep met wijn.

Zet eene kan gerstebier met suiker en citroen te vuur; als dit kookt, dan wordt er de gort door geroerd en gekookt tot zij gaar is. Giet dan eene kan witten wijn er bij en laat de soep nog even weder koken. Eindelijk wordt zij met suiker en kaneel bestrooid. Met geparelde gerst kan men evencens handelen; gelijk men ook enkel gerstenbier kan nemen.

Havergort-soep.

Op ruim eene kan soep rekent men eene hand vol gort, broeit ze met kokend water eenige malen goed af, want eerst daardoor laat zij zich eerst regt week en blank koken; ook kan men eenige fijn gestooten bittere amandelen benevens citroenschillen er in doen en ze dan goed gebonden in water koken. Men moet zorgvuldig oppassen, dat zij niet overkookt, want zij is zeer geneigd om te rijzen. Nu wrijft men alles door eene zeef, giet er wat kokend water bij, om het gebundene er geheel uit te drijven, echter met voorzigtigheid opdat zij niet te zeer verdund worde. Na doorgezeefd te zijn giet men dezen bouillon weder in den pot, doet er boter, zout, suiker en schoongemaakte kleine razijnen bij, laat ze daarmede week koken en discht ze dan over klein gesneden en geroost wittebrood op.

Bessensoep

Kook de bessen met water week, goed fijn gemaakt zijnde, worden zij door een' vergiettest geperst, waarna men het sap

met suiker, kaneel en nagelen laat koken. Nu verdikt men het met in water klaar beslagen aardappelmeel, en brenge ze koud of warm, er inleggende wat men verkiest, op tafel.

Kervelsoep.

Men plukt de kervel schoon af, wascht ze, snijdt of hakt ze fijn, doet ze met wat boter en zout in kokend water, laat ze eene poos koken, klopt er eijerdojers en wat room door en discht de soep over geroost wittebrood op. Op gelijke wijze wordt peterselic- en selderijsoep klaar gemaakt.

Soep van versche Kersen.

Neem versche kersen, stoot ze in een vijzel met de pitten stuk, doe alles te zamen in eenen pot, giet er half wijn en water op, en doe er ettelijke citroenschijfjes en -schillen in. Dit alles laat men zeer week koken en brengt het op een' vergiettest, waarna men in de soep een stuk amandelgebak legt en ze met suiker en kaneel overstrooit. Men kan de soep ook koud eten. Heeft men geen tijds genoeg om de kersen te stooten, dan kan men ze, als er de stelen afgeplukt zijn, geheel met gerstebier of water opzetten, wanneer zij koken door den vergiettest wrijven en er wittebrood in botef gebraden indoen. Men kan ook, als de soep reeds doorgezijgd is, nog van eenige handen vol kersen (al naar gelang de hoeveelheid soep is) de pitten uitsteken en ze dan mede laten doorkoken.

Kreeftsoep.

Voor zes personen worden dertig kreeften schoon gewasschen, in de rundersoep afgekookt, van het vleesch ontdaan en de schalen in een' vijzel fijn gestooten. Nu laat men een stuk boter warm worden, doet de gestooten kreeftschalen daarin en laat ze eene poos smoren, waarop deze kreeftsboter door een servet wordt gedrukt; de schalen doet men weder in dezelfde soep, waarin de kreeften gekookt werden, en laat ze goed daarin koken. De uitgeperste kreeftsboter laat men warm worden, voegt er twee lepels meel in, laat dat eene poos op het vuur, zonder het nogtans bruin te laten worden; nu giet men er dezelfde soep op, waarin de kreeftschalen gekookt werden, zijgt het dan door eene zeef en discht het over geroost wittebrood op. De staartjes en scharen der kreeften worden mede in de soep gedaan.

Linzensoep met Varkensooren.

De linzen worden uitgezocht, gewasschen en afgekookt; als het water er afgegoten is, eenige malen met den lepel fijn gedrukt, vleeschnat daarop gegoten, en een stuk boter er bij gedaan; —

ook kan men er wat groente bij laten koken. Alsdan doorgezegen zijnde, zoodat de hulzen terug blijven, worden er de week gekookte in dunne reepjes gesneden ooren, benevens afgekookte groentewortels bij gedaan. Met versehe ooren zoute men de soep naar believen; bij ingezoutene is de grootste voorzigtigheid noodig, opdat de soep niet door te veel zout bedorven worde.

Melksoep.

Men zette zooveel melk op het vuur, als men noodig heeft. Wanneer zij kookt, klutst men er een of twee eijeren met wat meel door en dient ze over sneedjes wittebrood op.

Aanmerking. Bij het koken moet men de voorzigtigheid gebruiken, dat de melk niet aanbrandt. Dit kan men beletten, als men ze bij het koken met een blikken lepel van den bodem roert totdat zij begint omhoog te komen. Ook op het vuur moet men naauwkeurig acht geven, opdat er geen brandhout tegen den pot stoote. Het hout moet op eenigen afstand rondom den pot heen liggen.

Porselein-soep.

Van twee handen vol porselein worden alleen de blaadjes genomen en schoon gewasschen; dan zet men eene pan over kolen, laat daarin het achtste deel van een stuk boter smelten, doet de porselein daarin en laat ze week smoren. Intusschen zet men vleeschnat op het vuur, en als het kookt, wordt het, even als de voorafgaande soep, met een of twee eijeren en een eetlepel meel (men kan dit laatste ook weglaten) doorgeklutst. Hierop wordt de weekgesmoorde porselein in het vleeschnat en daarbij wat foelie gedaan. Alles te zamen laat men nog een weinig te vuur. Mogt de soep dan nog te dun zijn, dan kan men er wat gekruimeld wittebrood of gestooten beschuit in doen.

Slee-pruimen-soep.

Men snijdt de pruimen klein en kookt ze met wat water, suiker, klein gesneden citroenschillen, eene heele pijp kaneel en kleine razijnen. Dan giet men er wijn bij, doet er wat bruin geroost meel in, laat het weder doorkoken en giet het op dobbelsteenen van wittebrood.

Sagosoep met wijn.

Wanneer gij de sago uitgezocht, gewasschen en gebroeid hebt, kook ze dan lang in water, totdat alle korrels een glasachtig voorkomen hebben. In een' anderen pot zet men intusschen wijn met suiker, kaneel en citroenschillen op. Nadat dit goed

doorgekookt is, giet men het door eene teems op de sago en laat alles doorkoken.

Sago-soep met vleeschnat.

De sago als voren gereinigd en met koud water opgezet zijnde, wordt zoo lang gekookt, totdat alle korrels glasachtig zijn; dan schudt men ze in de terrine, giet er het klare rundernat op en wrijft er nootmuskaat in.

Selderij-soep.

Men laat in eene kastrol een stukje boter warm worden, doet er een' pollepel meel bij en laat het geel worden; dan voegt men er een selderij wortel in kleine dobbelsteentjes gesneden bij, laat het een kwartier smoren en giet er dan zooveel nat op, als men noodig heeft. Als de selderij regt week is, doet men er eenige lepels vol room, witte suiker en foelie bij. Men legt nu een wittebroodje in de terrine en giet de soep daarop.

Spergie-soep.

De spergie wordt in stukjes gesneden, gewasschen en met water gebroeid. Dan zet men ze met vleeschnat op en laat ze week koken. Daarop werpt men, eer men ze nog opdoet, er wat gesneden peterselie, boter en foelie in, en discht ze dan over sneedjes wittebrood op.

Soep van pruimenmoes.

Men kookt wijn of wel half wijn en half water. Dan klutst men er zooveel pruimenmoes, als voor de soep noodig is (een of twee lepels vol), met gesneden citroenschillen er door, laat het nog eens doorkoken en discht het op over dobbelsteen van in boter gebraden wittebrood.

Wijnsoep.

Eene groote kan wijn en even zooveel water wordt met suiker en kaneel gekookt, vier eijerdoijers daarin geklutst en over bitterkoekjes of beschuit opgedaan.

Groentewortel-soep.

Hiertoe worden allerhande wortels genomen, zooals peterselie-, porseleinwortels enz. Verder snijdt men van selderij en gele wortelen kleine langwerpige stukjes, zet goed rundervet in eene pan over kolen; als dit alles sijn gekookt is, doet men het bovenstaande er bij en laat het in het vet week smoren. Eindelijk giet men er goed kokend vleeschnat bij en draagt het op.

Wijnsoep met brood en razijnen.

Neem fijn gewreven brood en laat het met kleine razijnen, suiker, kaneel en citroenschillen in half water half wijn goed doorkoken.

Bouillon-soep met eijeren.

Nadat de wortels, even als in de vorige opgave, met de soep week gekookt zijn, neemt men op eene groote kan soep een ei, klutst het met een' lepel tarwemeel en wat fijne geraspte muskaatnoot en giet het druppelsgewijs in het kokend vocht.

Eijersoep.

Men klutst twee eijeren in gekruimeld oudbakken wittebrood dooreen en stort dit in eene kan kokend vleeschnat. Bij het opdisschen wordt er foelie in gedaan.

Of wel: Men klutst vijf eijeren met muskaatnoot en fijn gesneden peterselie in eenen pot van twee kannen, roert er ruim een ons witte broodkruimels door, giet onder bestendig omroeren kokend hoender- of rundernat er over, totdat de pot vol is, roert alles wel om en laat het een vierde uurs goed doorkoken. Men kan ook een oud gekookt hoen in de terrine leggen, er kreeftsboter over gieten en er spergie enz. doordoen.

Palingsoep.

Men bakt de paling, die men vooraf gezouten, daarna afgedroogd en in meel gewenteld heeft, naar behooren bruin; intusschen fruit men groenten in boter, voegt er dan een glas rooden wijn, wat kruidenrij, geraspte beschuit en limoensap bij, laat dat zamen behoorlijk gaar koken, waarna men er de gebraden paling in doet. De dus verkregen soep draagt den naam van bruine. — Verkiest men blanke te bereiden, dan wordt de paling gekookt, tot zij schuimt. Nadat men nu de paling uit het kooknat heeft genomen, doet men daarin verschillende blanke groenten, b. v. peterselie-wortels, aspersieknoppen, selderij enz., alsook wat boter en geraspt wittebrood, hetwelk alles men goed dooreen en gaar laat koken. Nadat men er nu nog wat geliakte peterselie en de noodige kruidenrij heeft bij gedaan, doet men de paling in deze soep, en mogt zij niet genoeg gebonden wezen, zoo klutst men er nog enkele eijerdoers door.

Schildpaddensoep van kalfskop.

De gekloofde en geweekte kalfskop wordt zaamgebonden, met zout en water over 't vuur gehangen en geschuimd. Genoegzaam gaar zijnde, haalt men er de beenen uit en snijdt het vleesch aan dobbelsteentjes. Dit braadt men met boter en fijn

gesneden uijen onder bijvoeging van wat meel, zoolang tot het bruin is. Ten slotte voegt men er citroensap, geraspte citroenschil, eene halve flesch rijnwijn, wat zout, peper en nootmuskaat door en laat dit alles een goede poos dooreen stoven.

Runderbeenen-soep.

De goed gewasschen beenen worden met wat zout in koud water overgehangen en men past op het afschuimen. Na een paar uren kokens, zijgt men het nat door, hangt het dan weder over 't vuur en doet er de groenten bij, met wat foelie, rijst enz., laat dit alles nog een goed uur koken en draagt het op.

Rijstsoep van schapenvleesch.

Nadat men de daartoe gekozen lamsborst genoegzaam in water gekookt heeft, doet men er rijst, citroensap en wat foelie door en schuimt gedurig af. Eerst bij het opdisschen doet men het citroensap in de rijst, of wel men houdt het afzonderlijk, opdat ieder zich er naar believen van bediene; wat den schapenbout betreft, die wordt met eijersaus en geraspte peperwortel gegeten.

Eendvogel-soep.

Nadat de eendvogels anderhalf uur gekookt hebben onder gedurig afschuimen, neemt men ze er uit, schept het vet van 't nat, doet er rijst en foelie door en laat alles goed koken. De soep wordt met eijerdoijers en boter gebonden, terwijl men de vogels met eijersaus en geraspten peperwortel eet.



II. VLEESCHSPIJZEN VAN ALLERLEI SOORT.



1. HET RUNDVLEESCH.

Om Rundvleesch te koken.

Rundvleesch moet men twee of drie dagen, nadat het geslagt is eerst koken. Het best daartoe geschikt is eene rol-lende of een stuk uit den schenkel. Het moet een uur in pompwater weken en dan in een' aarden pot opgezet worden. Als men op zich-zelfen alleen eet, kan men op 5 ons vleesch $\frac{1}{2}$ kan water rekenen. Dit wordt op het vleesch gegoten en zout daarin ge-

daan. Tot het koken moet men echter stroom- of rivierwater nemen, als men 't bekomen kan. De hoeveelheid zout laat zich moeilijk bepalen, omdat de eene soort beter zout opneemt dan de andere; derhalve moet men het nat proeven, en is het te laf, dan kan men er wat bijdoen. Op anderhalf pond rekent men ongeveer eene kleine hand vol zout. Men doet echter wel, wanneer men zoowel dit, alsook al het vleesch, reeds van den beginne af, behoorlijk zout, want, als men er eerst het toereikende zout bijdoet als het vleesch bijna gaar is, neemt het vleesch dit niet meer aan, maar alleen het nat. Al smaakt dan ook het nat aanvankelijk wat te zilt, doet dat minder ter zake, omdat men toch water bijgiet; nogtans moet men zich in acht nemen, dat het niet al te zout worde. Wanneer het vleesch begint te koken, neemt men een aarden bord, dat men daartoe afzondert, en schuimt met de schuimspaan het schuim schoon af en doet dit op het bord. (Dit schuim moet men in eenen pot bewaren om er later zeep van te koken.) Wanneer het nu goed is afgeschuimd, doet men eenige korrels Jamaïca-peper, drooge laurierbladen en een stuk heele gember er bij, dekt den pot toe en laat alles vier uren zacht koken. Na een uur kokens kan men er reeds wat vet afscheppen; ook kan men tevens wat porselein en peterseliewortel bij het vleesch doen: daardoor smaakt het te krachtiger. Wanneer het vleesch gaar is, neemt men het nat tot soep en het vleesch tot eerste geregt, of men maakt er eene ansjovis- of andere saus bij. Heeft men gasten, dan is een runderbout eene heerlijke voorspijs. Somwijlen wordt het vleesch, wanneer het jong is, spoediger gaar; in dat geval moet men het van 't vuur nemen. — Men rekent in de huishouding voor elk persoon ongeveer 2 à 2½ ons. Soms kan men het ook zoo inrigten, dat men minder noodig heeft. Als men geen tijd heeft om het vleesch in het water te laten uittrekken, zet men het met koud water op, tot het aan 't koken raakt; dan neemt men het er uit, wast het schoon af en zet het weder met versch water op.

Om rundvleesch te braden.

Het daartoe gekozen vleesch late men 3 à 4 dagen in 't zout staan, onder herhaalde inwrijving met de pekkel, waarna men het schoon afwast en in eene braadpan met kokend water toeschroeit. Dit water doet men vervangen door een genoegzame hoeveelheid bier, waarin men het met vuur aan alle zijden 2 à 3 uren laat braden, natuurlijk voor alle aanbranding zorg dragende. Hierna besleet men het vleesch met kruidnagelen en laurierbladen, en late het onder herhaald begieten nog ongeveer een uur fiks ch braden, tot de jeu en het vleesch beide bruin zijn.

Om Rundertong te koken.

Deze moet men vroeg opzetten, omdat zij 4 uren kan koken eer zij murw wordt; is zij met water en zout afgekookt, leg ze dan op een' schotel, snijd den strot los en zonder met het mes de witte huid af. Eene razijnen-, ansjovis- of kappersaus past hierbij. Ook kunt gij de blank gekookte en afgetrokken tong in dunne schijfjes snijden, in tarwemeel wentelen en in boter bruin braden.

Om Koe-uijer klaar te maken.

De uijer wordt in water met zout murw gekookt en dan in dunne overlansche schijfjes gesneden; deze worden in eijeren, zout en meel of in wittebroodskruimels gewenteld en daarna in boter lichtgeel gebraden.

Of wel: men snijdt de gekookte uijer in kleine smalle strookjes als vermicelli. Dan braadt men meel in boter bruin, giet een' lepel azijn, wijn en bouillon er bij en kookt hierin de uijer met citroenschillen.

Om Koe-uijer te braden.

Gekookte koe-uijer wordt op eene rasp gewreven, een vierde pond nierenvet klein gesneden, beide met geweekt en weder uitgeperst wittebrood en omtrent een halve kan room onder elkander geroerd; voorts voegt men er citroenschillen, kleine razijnen, suiker en foelie bij en mengt er omtrent vier of vijf eijeren onder. Nu maakt men om eenen schotel heen eenen rand van deeg, bestrijkt den schotel inwendig met boter, doet er de toe bereide spijs in en braadt het in een' braadoven. Men moet er echter een papier over leggen, opdat het gebrad van boven niet te bruin worde.

Gestoofd Rundvleesch.

Men klopt een schoon stuk rundvleesch, snijdt lange reepjes tong en spek, vult daarmee het vleesch op en zout het. Neem dan in eene kastrol versch spek, uijen, rapen, peterselie, selderij, ook wat citroenschillen met geheele peper en look, leg het rundvleesch daarop, voeg er nog eene kan wijn, wat azijn en water bij, en laat het goed toegedeckt koken. Als het vleesch week genoeg is, neemt men het er uit, schept het vet schoon af, laat de groentewortels goed in het nat koken, legt het vleesch op den schotel, en zijgt een gedeelte van de saus door eene zeef; het andere gedeelte zet men in eene schaal op tafel.

Gehakt van Rundvleesch.

Neem twee pond rundvleesch, hak het fijn en kook den afval met de beenderen en zenuwen tot bouillon, klop in een'

pot vier eijeren met wat peper en een fijn geraspte uije, meng het met de geraspte schil van een' citroen en een half pond geraspt wittebrood met het vleesch, maak van dit deeg met een in heet water gedompeld mes kleine schijfjes van de grootte eens daalders, en braad die in eene vlakke pan over matig vuur in boter, doch slechts eenige oogenblikken totdat zij de roode kleur verliezen, en schud ze dan in een' schotel, tot gij met alles gereed zijt. Giet nu het van de beenderen verkregen nat door eene teems in de kastrol, doe er eene handvol wittebroodskruim, een ons gehakte ansjovis en twee glazen wijn bij, laat het doorkoken en doet er dan het gehakt in, opdat alles te zamen nog eenige minuten op het vuur blijve.

Rundergebraad op poolsche manier.

Men sloot wat jeneverbessen en karwei fijn. doet dit in azijn en zout, legt het vleesch daarin en laat het er een' nacht in blijven. Als men het nu braden wil, legt men het in de braadpan en braadt het langzaam aan, zoodat het volkomen gaar wordt, en als het dan gebraden en op den schotel gelegd is giet men er wat vleeschnat over en bestrooit het met kaneel.

Op deze wijze wordt er in Polen en Hongarije gebraden vleesch gegeten.

Rundergebraad met eene mosterdsaus.

Wanneer het gebraad klaar is, snijde men uijen stuk, late ze in bruine boter gaar braden, doe er mosterd bij, en roere het zoolang om tot het gebonden wordt. De saus giet men op het rundergebraad en zet het op tafel.

Engelsch Rundergebraad.

Dit gebraad wordt in grootte naar verkiezing uit den schenkel genomen, geklopt en eenige dagen in azijn gelegd. Dan neemt men het er uit en vult het op met het vet, dat vooraf van het vleesch was afgesneden. Men snijdt daartoe het vet klein, wentelt het in gestooten kruiderijen en steekt het dan in de met een mes gestoken openingen. Het dus toe bereide vleesch wordt in eene braadpan of aan een spit onder gestadig begieten gebraden. Hierop maakt men wat bruin meel, doet er wat vleeschnat of kokend water, kappers, gewasschen paddestoelen, wat wijn, citroensap, eenige citroenschijfjes bij en roert daarvan over het vuur eene gebonden saus af; wanneer de braadsaus niet te zilt is en men er het vet heeft afgenomen, kan men ook daarvan in plaats van het water nemen. Nu discht men het vleesch op, giet er eenige lepels saus overheen en zet de rest daarvan in eene sauskom op.

Gestoofd Rundvleesch.

Neem een stuk rundvleesch van den benedenschenkel, doe er de beenen af, klop het en vul het dan met spek en citroenschillen. Het spek wordt vooraf in gestooten Jamaica-peper met zout omgewenteld; doe er wat lauwrierbladen en schijfjes citroen bij. Leg nu het vleesch in den pot, op welker bodem kleine eiken houtjes moeten liggen, doe er eene handvol zout bij, giet er zoo veel water op, dat het met het vleesch gelijk staat, ook wat wijnazijn; laat het koken en schuim het schoon af. Voeg er nu eene gesneden citroen met de schil bij, zet den pot des morgens te 6 ure op kolen en laat alles zacht tot 11 ure koken; de pot moet echter toegedekt of, wat nog beter is, toegesmeerd zijn; in het laatste geval moet er echter in het deksel een gaatje geboord zijn, anders springt het vaneen. Te 11 ure make men den pot open, en zoo het vleesch week en bruin is, doet men er een' lepel meel, in boter bruin gebraden, bij, opdat het nat gebonden worde. Is het evenwel niet bruin, dan braadt men het bruin in eene pan, legt het dan weder in het nat, maakt wat meel in boter geelbruin en roert het er door, of wel men voegt er in plaats van het meel een lepel pruimenmoes of wat geraspte broodkorst bij.

Rundvleesch in azijn gebraden.

Men neemt een stuk rundvleesch, wast het schoon af en laat het water weder goed uitdruipen. Nu legt men het in eenen steenen pot, doet er terstond citroenschijfjes en een paar laurierbladen bij, giet er zoo veel sterken azijn op, dat het vleesch onder staat, bindt den pot goed met papier toe, opdat er geene vlieg bij kunne komen, strooit uit voorzorg wat gestooten peper op het papier, legt er nog een deksel over en zet het op eene koele plaats. Hier kan het van acht tot veertien dagen staan, als men er nu en dan eens naar ziet; en als er op den azijn een vlies komt, neemt men dat met eenen lepel schoon weg en voegt er weder verschen azijn bij. — Wil men het vleesch nu braden, dan neemt men het uit den azijn, wast het af, legt het in eene braadpan op een' braadrooster, giet er half azijn en half water bij, wast het af, zout het, voegt er nog wat citroenen en oranjeschillen bij en braadt het even als het vorige rundergebrad. Is nu het nat ingebraden, dan giet men er azijn en water bij; ook kan men kort voor het aanrigten er een stukje peperkoek inleggen en de saus, nadat er vooraf het vet schoon afgeschept is, eerst door den doorslag gieten. — Het vet bewaart men tot een ander gebruik.

Om Koe-uier te braden

De koe-uier wordt goed uitgespoeld, goed week gekookt en ge-

zouten. Is zij murw, dan laat men ze koud worden; snijdt ze in nette schijfjes, rolt die in eijeren, en daarna in geraspt wittebrood en wat peper, smelt een goed stuk boter in eene pan en braadt daarin de schijfjes geelbruin. Men kan daarmede moeskruident garneren of ze met eene zure saus voorzetten.

Gepekeld Rundvleesch.

Men klopt een lendenstuk murw, vult het op met spek, wrijft het met salpeter in en legt het in een' pot met jenever-bessen, laurierbladen, nagelen, uijen, thijm, knoflook en kruizemunt, waarna men het overdekt en bezwaart. Na vijf dagen keert men het om en laat het nog vijf dagen liggen. Nu bindt men het vleesch in eenen doek, stooft het met water, uijen en peterselic drie uren lang, waarop men het in eene terrine doet, het heete nat er overgiet en opdischt.

Runderlapjes.

Leg de lapjes een paar dagen in azijn, zout, peper en nagelen, en laat ze in dat nat ongeveer twee uren stoven in een koperen schotel, dien gij ook van boven behoorlijk van vuur voorziet.

Runderrolletjes.

Snijd van een schoon stuk rundvleesch zonder beenderen dunne schijven en klop die regt murw; hak het overige vleesch zeer fijn, vermeng het met gehakte ansjovis, chalotten en peper; strijk dit vulsel op de schijven, rol ze zamen, wikkel er een' draad garen om en braad ze in boter gaar. Gij kunt ze bij moesgroenten geven of met eene scherpe saus opzetten.

Rundvleesch met boonen.

Men neemt zoo veel boonen als men noodig heeft, doch zij mogen niet te oud zijn; men maakt ze schoon, snijdt ze fijn en wast ze goed af, zet ze dan met water en wat peperkruid of gestooten peper te vuur en laat ze murw koken. Hierop giet men het water er schoon af, neemt wat van het gekookte rundvleesch, giet dat er bij, laat de boonen nu geheel week koken, doet er vet geroost meel bij, laat ze dan weder een poosje doorkoken en dient ze over het vleesch op.

Rundervleesch met raapkool.

Het rundvleesch wordt te vuur gezet, gezouten, eenigen tijd voor het aanrigten er uitgenomen en bij de groentengedaan. De raapkool wordt in kleine stukjes gesneden, in het water afgekookt, dan afgewaterd, vet rundernat er bij gedaan en langzaam gekookt. Vervolgens wordt er het vet afgenomen en daarvoor zoo veel boter en

meel op kolen bereid, dat de saus gebonden genoeg wordt; ook wordt er wat gestooten peper bij gedaan en de uijen er weder uitgenomen. Kool en vleesch laat men met deze saus nog eens doorkoken. Doch het vleeschnat moet telkens over het vleesch geschept worden, omdat het anders lijmig wordt. Nu kan men het opdienen.

Rundvleesch met rammenas.

Als het vleesch eerst op zich-zelf goed is gekookt, wordt de geraspte rammenas met geraspt wittebrood te gelijk in het kokend vleeschnat gedaan en een weinig gekookt. De rammenas mag niet te lang koken, omdat hij daardoor zijn' smaak verliest. Ten overvloede kan men bij het opdragen er nog eenige gestooten zoete amandelen onder doen.

Wanneer de rammenas zeer scherp is, behoeft men de bouillon slechts zeer vet te nemen en met eene goede hoeveelheid meel te vermengen.

Rundvleesch met peterselie.

Het rundvleesch wordt als gewoonlijk toe bereid en gekookt; dan snijdt men twee handen vol peterseliewortels in even lange stukjes, werpt een goed stuk boter in eene kastrol, roert er een' pollepel meel door, stooft daarin de gesnedene wortels, voegt er foelie en twee lepels vleeschnat bij, legt daarin een half uur voor het opdragen het vleesch en laat het nog zoo lang koken tot men het wil voordienen. Mogt de saus te dik worden, dan verdunt men ze met vleeschnat.

Rundvleesch met groentewortels.

Men neemt voor vier personen ongeveer een bosje porseleinwortels en drie bosjes peterselie, maakt ze schoon en legt ze terstond in versch water, opdat er alles afspoele, wat er nog aan is blijven hangen. Hierop snijdt men ze in langwerpige of schijfvormige stukjes, doet ze in eenen pot en laat ze met vleeschnat regt murw koken; vervolgens roert men geraspt wittebrood en, zoo men wil, wat peterselie er in, laat het nog wat trekken en dient het over rundvleesch voor. Op dezelfde wijze kookt men ook de

Wortelen of penen bij het Rundvleesch.

doch hier gebruikt men geen wittebrood, maar gewoonlijk in vet geel gebraden meel.

Zoet-gestoofd Rundvleesch.

Men neme een goed stuk rundvleesch, al naar gelang men veel of weinig personen heeft; het stuk moet echter kort en dik zijn;

men klopt het goed murw en wast het schoon af. Dan snijdt men stukjes versch spek, een' halven vinger lang, bestrooit die met wat kruiden en zout, en vult met dit spek het vleesch. Nog een stukje spek wordt in de pan en dan het gezegde vleesch daarop gelegd; ook wat nagelen, eene uije, wat laurierbladen, de korst van een stuk brood onderen gesneden en er bij gedaan met wat water, en zoo laat men het vleesch in zijn eigen nat stoven; men moet het echter gedurig omkeeren, opdat het niet aanbrande. Als het bijna gaar is, neemt men het er uit, zijgt het nat met wat wijn en bouillon door, legt het vleesch weder in de kastrol, en laat het met dit vocht (dat echter niet te dun mag zijn) nog een weinig koken.

Rundvleesch met aardappelen.

De aardappelen worden gekookt, maar niet zoo, dat zij openbersten, dan afgeschild, in stukken gesneden en een handvol broodkruim er bij gedaan. Dan laat men ze nog eens doorkoken. Bij het opdienen over het vleesch bestrooit men ze met wat peper.

Rundvleesch met aardappelen.

(op eene andere manier.)

Men schilt de aardappelen raauw, snijdt ze in stukjes en wast ze. Is dit gedaan, dan snijdt men twee rijen van gemiddelde grootte zeer klein, neemt een goed stuk rundervet, een vierde kan vleeschnat, doet dit alles in een' pot en vervolgens de aardappelen er bij, waarna men den pot toedekt, en ze bij een zacht vuur en gestadig omkeeren langzaam laat stoven. Zijn zij gaar, dan doet men er geraspt wittebrood, vleeschnat en gestooten peper bij en discht ze op.

Hoofdvleesch van Rundvleesch.

Kook eenen runderkop, met den hals in water met zout, tot hij murw is, doe zoo met de runderpooten, bevrijd ze van alle beenderen en snijd al het vleesch zeer klein, schud het in eene kastrol, voeg er gehakte amandelen, gestooten nagelen, peper, gember, muskaat, kruisemunt en zout bij, giet van het vocht, waarin de pooten kookten, slechts zooveel daarbij, dat het op een weinig koken onder herhaald omschudden even kan doorkoken. Nu doe men alles in een met azijn doortrokken servet, binde dit vast toe en perse het tusschen twee planken; als gij er van gebruiken wilt, snijd er dan schijfjes af en zet die met azijn en olie op tafel.

Rundvleesch met rijst of met gepelde gerst.

Het vleesch en de rijst of de gepelde gerst worden elk afzonderlijk gekookt. Zijn de rijst en de gerst bijna gaar, dan worden zij met wat nootmuskaat, selderij enz. bij het vleesch gedaan, volkomen gaar gekookt en dan opgedaan. Bij de rijst kan men, als zij een uur gekookt heeft, ook groote razijnen doen.

Geklopt Rundvleesch.

Snijd een stuk rundvleesch, zonder pezen en beenderen, in strooken van een' vinger dik en klop ze zeer dun uit. Smelt een stuk boter in eene kastrol en laat het vleesch op beide zijde een weinig daarin braden; doe dan wijn en water, gehakte ansjovis, benevens citroenschillen met foelie er bij en laat alles goed toegedekt een uur lang koken.

Rundertong met kappers en razijnen.

Tot eene saus voor vier personen neemt men een vierde pond kleine razijnen en voor 10 à 15 centen kappers. Wanneer de razijnen schoon gewasschen en uitgezocht zijn, worden zij in een' kleinen pot met wat koud water te vuur gezet en omgeroerd; alsdan laat men vet en boter in eene pan heet worden en doet daar geraspt wittebrood bij. Zoodra dit geel is, giet men er vleeschnat bij, doet er vervolgens ook de razijnen in en laat alles nog eene poos zamen koken. Eerst kort voor het opdisschen voegt men er de kappers bij.

Wil men de saus hartiger hebben, dan giet men er wat wijnazijn bij of druk er het sap van een' halven citroen in, zoet dit nog wat met bruine suiker aan en dient het over kalfsvleesch of rundertong voor.

Beefsteak.

Nadat men goede runderlappen behoorlijk gepeperd en gezouten heeft, zet men op een kolenvuur een met boter bestreken rooster, waarop men de lappen legt en die gedurig keert, terwijl men ze onder de hand in de schuinte kerft. Zij blijven slechts 4 of 5 minuten op den rooster.

Ook kan men de geklopte, gepeperde en gezouten lappen over een zeer heet vuur met wat boter in de koekepan bakken. De saus maakt men door een' klomp boter in den schotel te leggen.

2. HET KALFSVLEESCH.

Om Kalfsvleesch goed te koken.

Zoodra het kalfsvleesch schoon afgewasschen is, wordt het met kokend water opgezet, in den pot aanvankelijk telkens omgekeerd — want anders zet het ligt aan — en eer het regt begint te koken, goed afgeschuimd. Wanneer het, behoorlijk gezouten zijnde, een uur gekookt heeft, is het gaar.

Aanmerking. Wanneer men het met koud water, zooals het rundvleesch, opzet, wordt het niet zoo fraai blank als met warm water.

Om Kalfsvleesch te braden.*(Kalfsgebraad).*

Klop de schijf murw, hak het benedenste been af, zout en lardeer ze met klein gesneden spek, steek ze dan aan het spit, begiet ze daarop met heet water, en wanneer zij warm is geworden, met gesmolten boter. Wanneer gij ze onder herhaald begieten bijna gaar gebraden hebt, strooi er dan beschuit op en laat ze geelbruin worden. Giet er eindelijk van de vette saus op, laat die door eene teems loopen en disch ze op. — Braadt gij echter in den oven, leg dan onder in de pan eenige uitgebroeide stukjes hard hout, leg het gebrad daarop, begiet het met heet water en gesmolten boter, en laat het onder herhaald begieten op beide zijden braden, tot het bijna gaar is; bestrooi het dan met geraspt wittebrood en braad het dan vol komen bruin.

Omgeslagen Kalfsschenkel.

Bij een' schenkel van ongeveer 3 pond, van welken men het vleesch van de beenen doet en fijn hakt, kapt men nog $\frac{2}{3}$ pond vet varkensvleesch klein, neemt tien geheele eijeren, nootmuskaat, een achtste pond gesmolten boter, eene klein gehakte uije, wat citroenschil en voor 3 stuivers weekbakken brood, en roert alles goed door elkander. De beenderen worden een half uur gekookt, dan in eene sterk met boter besmeerde braadpan gelegd, het vleesch in den vorm eens schenkels daarom geslagen en zoo in den braadoven gezet; wanneer hij gaar is, maakt men er eene ansjovis-saus bij.

Gevulde Kalfsborst.

Wasch de borst schoon af en snijd ze met het mes boven aan het dunste gedeelte open; bereid een vulsel van geweekt wittebrood, eijeren en in boter even opgezette peterselie.

Of: snijd geschilde appels klein, braad ze in boter, roer dan wittebroodskruim, eijeren, kleine razijnen, suiker en kaneel er bij.

Vul met een van deze beiden de borst, en laat ze onder gestadig begieten met boter geelbruin braden.

Zuur Kalfsgebraad.

Men kan het kalfsgebraad acht tot veertien dagen in azijn laten liggen, eer men het wil braden. Zoodra men dit doen wil, moet het vooraf in den azijn, waarin het gelegen heeft, schoon afgewasschen, de weeke huid goed schoon gemaakt, met spek opgevuld en met nagelen bestrooid worden. Eindelijk begiet men het met boter en braadt het in half azijn en water.

Gefricasseerd Kalfsvleesch.

Voor de fricassé neemt men liefst eene vette borst, hakt die in middelmatig groote stukken, doet deze, nadat ze regt schoon en blank gemaakt zijn, met een stuk boter in eene kastrol, bindt in een' schoonen lap eene uije, wat laurierbladen, kruidnagelen, marjolein en thijm, doet dit met wat zout er bij, giet er kokend water op en laat het overdekt week koken. Het nat moet echter altijd behoorlijk dun gehouden worden, opdat het later niet te dik worde. Kort voor het opdienen worden eenige eijerdojers in wat water of wat dragon-azijn met een' halven lepel meel, al naar gelang er veel saus is, gedaan en door elkander geroerd en het nat van het vleesch daarop gegoten. Men brengt dit mengsel op eenigen afstand over het vuur, dan doet men het vleesch op en giet de saus er over.

Karbonade van Kalfsvleesch.

Men stroopt het vleesch van de ribbetjes met het mes wat terug, zoodat men de ribbetjes kan aanvatten, klopt het vleesch met een hakmes op beide zijden tot het regt murw is, en dan bestrooit men elk stuk met wat zout en fijn gewreven wittebrood. Nu doet men boter in eene pan, en legt, wanneer zij goed schuimend opstijgt, de karbonade er in, waarna men ze aan beide zijden goed geelbruin laat braden. Op dezelfde wijze bereidt men ook

Karbonade van Schapen- en Varkensvleesch.

doch deze moeten wat langer geklopt worden. Men kan ze bij velerlei groenten geven, zooals bij spinagie, boonen, peulen en rapen.

Om Kalfskop te koken.

De kalfskop wordt goed afgewasschen en zoo noodig, eene poos in 't water gezet, dan opgezet, goed geschuimd, gezouten en drie uren lang gekookt. Men kan er ook de pooten toe nemen, van welke men de lange beenderen afhouwt en van elkander scheidt. De kop moet zoo in den pot gelegd worden, dat hij niet kan aanbranden. Zoodra hij week is geworden, legt men hem in een' schotel, snijdt de huid los, legt die sierlijk op den schotel, waarop men aanrigten wil, scheidt al het vleesch van de beenderen, trekt van de tong de huid af, maakt ze schoon, snijdt ze overlans vaneen en legt ze op den schotel. Van de hersens worden de beenderen nu eveneens afgedaan, waarvan er twee lepelvormig zijn, en in welke het merg, na met boter en peper in den kop klein geroerd te zijn, op de beenderen gelegd wordt. Bezit men eene taartpan, dan bestrooit men het merg met ge-

raspt wittebrood, begiet het met gesmolten boter, legt er de beenderen in en laat ze geelbruin worden. Van den kop maakt men de groote beenderen zooals de kinnebak enz. los, zet hem in het midden van den schotel, schikt het overige er sierlijk om heen, almede de saus en de lepelbeenderen. Er wordt eene saus van groote en kleine razijnen bij gedaan, waarin ook gesneden amandelen kunnen zijn. Alles moet zeer warm gehouden worden, want koud is het een onaangenaam eten. Ook wordt hij wel met eene gele citroensaus, waaronder echter azijn moet wezen, of met eene eijersaus voorgediend. Voor de saus kan men zich van het nat des kops bedienen.

Ragout van Kalfsgebraad.

Laat een goed stuk boter braden, roer daarbij zooveel meel, dat het ragout goed kan worden, doe er een paar klein gesneden uijen bij, roer het om en laat het zamen braden tot het bruin genoeg is. Doe daarbij een of twee lepels wijnazijn, gestooten foelie, peper en braadnat; leg daarin het klein gesneden gebrad met ingemaakte champignons. In plaats van den wijnazijn kunt gij ook citroenen nemen.

Kalfslever in boter gebraden.

Men vilt de lever, snijdt ze in dunne schijven en mengt ze met wat zout; legt een stuk boter in eene pan en laat ze vooraf wat bruin worden. Nu neemt men ieder stuk lever met eene vork aan, keert het in bloem eenige malen om en schudt er dan het meel af, opdat het er zeer dun aan blijve hangen. Hierop legt men de lever in de pan, braadt ze aan beide zijden schoon bruin — maar spoedig, anders wordt zij taai — en dient ze met salade voor.

Om schijfjes Kalfsnier te bakken.

Neem van een koud kalfsgebraad de nieren en het vet met wat braadvleesch, hak het klein, doe het in een' schotel en daarbij eijeren, room, gekakte peterselie, zout, gestooten peper, geraspte nootmuskaat, fijne wittebroodskruim en roer dat door elkander. Snijd dan een wittebroodje tot sneedjes, doop ieder sneedje in melk en strijk dan terstond het mengsel een' vinger dik op die sneedjes, maak het met een mes glad of effen, bak ze in eene taartpan en bestrooi ze met suiker en kaneel, Zij moeten warm gegeten worden. Men kan ook in plaats van de peterselie gehakte citroenschillen er in nemen.

Om een overschot van Kalfsgebraad, of ook van ander vleesch, smakelijk te bereiden.

Overschot van kalfsgebraad, of van eene andere soort van

vleesch, wordt zeer fijn gehakt; dan laat men boter in eene kastrol smelten, doet het gehakte vleesch daarin en laat het uitdampen. Nu bereidt men van eenige eijeren een geroerd ei, doet dit met citroenschillen, nagelen en een paar eijeren er in, en roert alles zoo door elkander, dat er van het geroerd ei niets meer te zien is. Hierop wordt eene hooge, eenigzins naauwe kastrol op den bodem en aan de zijden vet met boter bestreken, waarna men ze met geraspt wittebrood bestrooit en het mengsel er in doet. Dan bakt men het in een niet te heeten oven of in eene taartpan en keert het vervolgens op eenen schootel om.

Men kan dit met en zonder saus eten. In het eerste geval wordt het met eene haring- of kappersaus toegediend.

Gebakken Kalfslever.

Zet de lever eenen nacht in het water, opdat het bloed er uit trekke; zonder dan de huid af en schaaft het levervleesch met een mes van de aderen af, opdat deze er alle uit verwijderd worden. Neem dan eene kan melk, zeven of acht eijeren, een à twee stuivers wittebrood, wat gestooten foelie, een half pond gewasschen krenten, en roer dit alles met de lever onder een. Besmeer eene aarden pan met boter, giet er het mengsel in, leg er eenige stukjes boter op en bak ze in den oven of zend ze tot dat einde naar den bakker.

Gestoofde Kalfslever.

De lever wordt van de huid ontdaan, behoorlijk gelardeerd en in een kalfsnet gestoken. Hierop neemt men eene smoorpan, waarin men een stukje boter, eene uije met nagelen bestoken en een paar kleine schijfjes citroen doet. Nu legt men een paar stukjes hout in de pan, legt de te voren gezouten lever daarop zóó dat zij van onderen niet aanbrandt, en laat ze bij een zacht kolenvuur langzaam goed stoven, doch zij moet eenmaal omgekeerd worden. Nog beter is het, als men een blikken vuurdeksel heeft, want dan kan men haar te gelijk van boven en van onderen kolen geven.

Voor het opdienen maakt men nu met het mes eene snede in het midden van de lever; loopt er geen bloed meer uit, zoo is zij goed. Voor men ze op tafel brengt, doet men er wat vleeschnat bij en drukt er eenen citroen op uit.

Gebakken Kalfspooten.

Kook de pooten in zout en water gaar, breek er de beenderen uit en laat ze uitdruipen. Keer het vleesch dan in geklopt ei en geraspt wittebrood om, bak het in boter geel en garneer het met groene peterselie.

Om Kalfslong klaar te maken.

Long en hart worden week gekookt en als al het pezige er uit afgezonderd is, klein gehakt. Dan laat men meel in boter bruin worden, doet er eene met nagelen bestoken uije bij, giet er vleeschnat en wat azijn in en laat het opkoken; vervolgens werpt men er de gehakte long, krenten, citroenschillen, versche nagelen en kaneelbloem bij, laat alles goed doorkoken en discht het op.

Of wel: Long en hart worden klein gesneden, van beiden wordt het bloed uitgewasschen en in water met zout zoo lang gekookt, tot het hart week is. Dan worden zij uit het nat genomen, en na wat afgekoeld te zijn, zeer klein gehakt. Nu laat men ze met boter een kwartieruurs staan. en roert ze dikwijls om, om het aanzetten voor te komen. Hierop werpt men wittebrood en gehakte peterselie er bij, laat het nog wat niet elkander stoven, en giet er longennat of ook goede melk bij. Heeft alles weder doorgekookt, dan slaat men er een ei, of meel door. (De peterselie moet wegblijven, als men in plaats van het longennat melk neemt.)

Kalfsvleesch met kappers en razijnen.

Voor eene jeu voor vier personen neemt men een half pond kleine razijnen en voor drie stuivers kappers. Als de razijnen schoon gewasschen en uitgezocht zijn, worden zij in een potje met een weinig koud water te vuur gezet en aangekookt; dan laat men vet of boter in eene pan heet worden en stooft daarin geraspt wittebrood. Zoodra dit geel is, giet men er wat kalfsnat bij, schudt er de razijnen in en laat het nog eene poos zamen koken. Eerst kort voor het aanrigten voegt men er de kappers bij.

Wil men de jeu hartiger hebben, dan giet men er wat wijn-azijn bij, of drukt het sap van een' halven citroen er in, verzoet het nog een weinig met bruine suiker en dient het over kalfsvleesch of koetong voor. (Zie Rundertong.)

Kalfsvleesch met marjolein.

Wanneer nu het kalfsvleesch week gekookt is, doet men het in eene kastrol of in eenen pot, kruidt het met foelie en gember, doet er geraspte marjolein bij, giet er wat jeu op, met toevoeging van een stuk boter en laat het nog doorkoken tot het gebonden wordt.

Kalfsvleesch met ansjovis-saus.

Men neemt drie a vier ansjovissen, wascht ze eenige malen schoon af, snijdt ze heel klein en laat ze in vleeschnat wat koken. Nu neemt men een weinig wijn, klutst een' eijerdojer,

een paar vingergrepen bloem en wat geraspt wittebrood dooreen, giet het nat, waarin de ansjovissen gekookt hebben, door een' naauwen vergiettest, laat het onder bestendig omroeren nog wat doorkoken en brengt het over kalfsvleesch of duiven op.

Men kan ze ook op de volgende manier maken: Wanneer de ansjovissen schoon gewasschen zijn, worden zij van de graten gedaan, klein gesneden en met geraspt wittebrood in boter gestoofd. Hierop wordt er vleeschnat bijgedaan, alles zamen weder aan het koken gebragt en bij het opdisschen klein gesneden ci-troenschillen er bijgevoegd.

Kalfsvleesch met zuring.

De zuring wordt, als zij gewasschen is, in water slechts opgekookt, het water dan schoon er afgegoten, wittebrood in vet of boter gestoofd en met vleeschnat daarin gedaan; dan laat men alles nog wat doorkoken en dient het over kalfsvleesch voor.

Aanmerking. Dit smaakt ook zeer goed bij schapenvleesch.

Kalfsvleesch met peulen.

Men zet de peulen met wat water op en doet er een stukje suiker in, waardoor zij een' aangename smaak krijgen. Zoodra zij aan de kook zijn, doet men ze in een' grooteren pot en giet er goed, krachtig vleeschnat overheen, roost vervolgens wittebrood in boter, doet ze daarin en laat ze weder doorkoken. Wie van peterselie houdt, kan bij het opbrengen er nog wat fijn gesneden peterselie overheen strooijen.

Kalfsvleesch met rijst.

Voor zes à acht personen neemt men een half pond rijst, wascht die eenige malen met kokend water goed af, laat ze ook in een weinig water weeken, schudt ze hierop in een' grooten pot, giet er goed vleeschnat bij en laat ze langzaam uitdijen. Zij mag echter niet geroerd, maar slechts met den roerlepel zacht omgedraaid worden, opdat zij zamenhangend of lang blijve. Eindelijk doet men er een stukje boter bij (dat echter ook kan wegblijven) en rigt ze over kalfs- of rundvleesch aan. Voór het opdragen wordt er nog muskaatnoot overheen geraspt.

Kalfsvleesch met gepelde gerst.

Voor vier personen neemt men een halve kop gepelde gerst en laat die, even als de rijst, in wat koud water, waarin men te gelijk een stuk boter doet, wat weeken; dan wordt er krachtig vleeschnat bij gedaan en zoo laat men de gerst goed uitdijen. Zij wordt blanker, als zij vooraf in water wordt opgezetz, dan wanneer men dadelijk vleeschnat neemt. Bij het aan-

rigten kan men er citroensap in drukken of er muskaatnoot overheen raspen.

Kalfsvleesch met versche augurken.

Men snijdt het vleesch in kleine stukken, wascht het en legt het in eene kastrol, doet er wat zout, een stuk boter, wat foelie en eenige citroenschijfjes bij, giet er vleeschnat of water op, waarbij men nog versch geschilde of fijn gesneden augurken, die echter geen kern mogen hebben, kan voegen, en laat het langzaam smoren, tot het week is. Dan doet men er nog wat geraspt wittebrood bij en doet het op.

Kalfsgehakt.

Men zette een stukje boter met een' lepel vol meel te vuur en late dit onder gestadig omroeren koken; zoodra het niet meer schuimt, doet men er een half glas water bij. In deze saus wordt het vleesch gedaan, alsmede wat laurierbladen, nagelen en peper, met wat citroensap; in plaats van dit laatste kan men ook azijn nemen. Een en ander laat men dan een goed half uur koken.

3. HET SCHAPENVLEESCH.

Om Schapenvleesch goed te koken.

Wanneer het schapenvleesch tot kookstukken gehakt is, wascht men het vooraf in koud water schoon af, giet dit weg, broeit het nog eens met heet water af, en zet het dan met kokend water te vuur. Nu doet men eene uije, eenige stukjes gele wortelen en behoorlijk zout er bij, schuimt het wel af en laat het langzaam gaar koken.

Om Schapenvleesch goed te braden.

Bij lamsgebraad geeft men steeds aan den oven de voorkeur; het wordt daarin van schooner voorkomen dan aan het spit. De handelwijze daarbij is de volgende: men kloppe het te braden vleesch regt murw, trekke er de taaije grove huid af, wassche het naar eisch, lardere het dan met sjalotten en hale wat salie en marjolein door het dikke vleesch; dan legge men het in de pan, strooije er zout over, giete er wat koud water op en zette het in den oven. Aanvankelijk mag het slechts langzaam, doch later moet het sneller braden en het begieten daarbij niet ver-

zuimd worden. Mogt het te sterk inbraden, dan moet er telkens wat kokend water bijgegoten worden, daar het schapenvleesch niet met te weinig saus mag braden; eindelijk bestrooije men het met geraspt wittebrood en brenge het op schotel.

Gestoofde Lamsbout.

Zoodra de bout op beide zijden goed geklopt is, worden er de beeneinden afgehakt, in eene stoofpan een paar schijfjes spek, met groentewortels, b. v. een paar stukjes selderij, gele wortelen, sjalotten en uijen gedaan, de schapenbout daarin gelegd en water bij gegoten; dan zout men hem behoorlijk en stooft hem over kolenvuur zacht. Beter is het, wanneer men de pan met een braaddeksel toedekt en glimmende kolen daarop legt, opdat het vleesch van boven en onderen te gelijk vuur hebbe. Is hij dan in eenige uren murw en geelbruin geworden, dan legt men hem op een' verwarmden schotel, schept het vet schoon van het nat af en doet alles te zamen door een' vergiettest zijgen. Is het vet wat al te zeer ingestoot, dan voegt men er wat vleeschnat bij (doch het moet zacht olieachtig blijven), en draagt het met den bout op.

Schapenvleesch met augurken.

Het schapenvleesch wordt op zich-zelf week gekookt. Terwijl dit geschiedt, roost men geraspt wittebrood met meel in boter of vet geel en doet heet vleeschnat daarover heen. Heeft het doorgekookt, dan werpt men er geschilde en aan schijfjes gesneden zure augurken in en laat alles te zamen doorkoken. Eer er wordt opgedaan, wordt er het vleesch mede ingelegd, opdat het den augurkensmaak na zich trekke.

Schapenvleesch met aardappelen.

De ongeschilde aardappelen worden gekookt, maar niet zoo, dat zij openbersten, dan afgeschild, in schijfjes gesneden en eene handvol geraspt wittebrood er bij gedaan. Dan laat men ze nog eenmaal doorkoken. Bij het opdienen over het vleesch bestrooit men ze met wat peper.

Schapenvleesch met uije.

Wanneer het vleesch een weinig in 't water gestaan heeft, wordt het te vuur gezet. Men snijdt eene hoeveelheid uijen naar welgevallen tot schijfjes, werpt die met een kleine handvol komijn of karwei bij het vleesch en laat alles gaar koken. Eindelijk wordt het nat met geraspt wittebrood tot de behoorlijke lijvigheid gebragt.

Lamsbout op de wijze van wildbraad.

Van eenen bout wordt de gansche huid afgetrokken, en eveneens ook al het vet er afgesneden; dan wordt de bout met wat jeneverbessen en fijne kruiden in azijn gelegd, na eenige dagen er uit genomen, goed en dicht gelardeerd, aan het spit gestoken en al bradende met boter en een weinig azijn begoten.

Lamsvleesch met bloemkool.

Hak eene lamsrib in stukjes, alsof gij er hutspot van wildet maken en laat die, al schuimende, in toereikend water koken. Op het punt van gaar worden zijnde, wordt er de bloemkool bij gedaan, dan alles te zamen nog eens doorgekookt en vervolgens opgedischt.

Lams-coteletten.

Eene lamsrib wordt vaneen gesneden, de ribbetjes plat geklopt, even in gesmolten boter gestoken en met fijn gestooten beschuit, zout en peper bestrooid. Nu wikkelt men ze in geboterd papier en braadt ze op den rooster. Men kan ze met citroensap voordienen.

Lams-carbonade.

Bestrooi de carbonade met geraspt wittebrood of fijne beschuit, alsook met zout en peper, leg ze met wat azijn en water in een' schotel, en laat dat langzaam stoven, steeds zorgende voor het begieten. Ook kan men ze in de koekepan eerst braden en dan in eene pan met een vuurdeksel laten gaar stoven. Men kan er naar welgevallen gesneden uijen, sjalotten en citroenschijfjes bij doen.

Lamskopjes.

Zijn deze schoon gewasschen en midden door gekloofd, dan worden zij bijna gaar gekookt, met gesmolten boter begoten, en met een mengsel van brood- of beschuitskruim, zout, peper en nootmuskaat bestrooid, waarna men ze op den rooster, onder gedurig keeren, laat gaar worden. Eene citroensaus past er bij.

4). HET VARKENSVLEESCH.**Om eene Ham tot rooken in te zouten.**

Eer het vleesch wordt afgehouden, moet het ten minste 24 uren gelegen hebben en volkomen afgekoeld zijn. Wrijf ieder

afzonderlijk stuk met zout en salpeter zorgvuldig in, en reken op 16 pond vleesch een pond zout en $1\frac{1}{2}$ lood salpeter; leg het dan dicht naast elkander in een stevig eiken vat, waarvan de bodem vooraf met gemengd zout bestrooid is; strooi tusschen elke laag spek zout en salpeter en rigt het zoo in, dat er zout bovenop komt en de hier opgegeven hoeveelheid gelijkmatig verdeeld wordt. Om het vleesch een meer piquanten smaak te geven, kunt gij grof gestooten nagelen, peper, jamaïca-peper bij het zout mengen, het daarmede inwrijven en tusschen elke laag eenige laurierbladen strooijen. Nadat op deze wijze het vat goed gevuld is, laat gij het behoorlijk toemaken en draait het dagelijks eenige malen op den bodem rond. — Groote stukken, zoo als hammen en dergelijke, moeten vier weken liggen, eer zij goed van pekcl doortrokken zijn; kleinere daarentegen, gelijk tongen en andere stukken, zijn in drie weken goed. Bij de ham maakt gij van onderen aan het groote been eene insnede en doet daar zout in, opdat er aan het been geen bederf kome. Wordt nu het vat geopend en wilt gij van het vleesch nog er in laten liggen, dan moet gij het met een houten deksel beleggen en dit door eenen steen bezwaren, dagelijks het vleesch omkeeren en met zijne pekcl begieten.

Eene Ham met eene korst te braden.

Wanneer het zwaard van de ham is afgesneden, wordt zij in versch water goed afgewasschen, hier en daar met heele nagelen bestoken, in de braadpan behoorlijk met zout bestrooid en met wat water in den oven gezet; doch men mag haar niet terstond in de hitte brengen, anders wordt zij van buiten goed en blijft inwendig bloedig.

Wanneer zij nu bijna genoeg gebraden is, neemt men een stuk broodkorst, raspt het, stoot suiker en nagelen fijn en mengt dit met het geraspte brood. Nu neemt men de pan met de ham uit den oven, schept het vet schoon af, en bestrooit ze op de zijde, waar het zwaard heeft gezeten, bijna een' vinger dik met het mengsel van broodkruim. Men moet dit echter behoedzaam doen, opdat er niets van het brood in het nat valle.

Aanmerking. Na het bestrooijen mag men de ham niet weder begieten, anders wordt het brood week.

Varkensvleesch met zuurkool.

De zuurkool moet tijdig met kokend water te vuur gebragt worden, omdat zij veel moeilijker gaar wordt dan versche kool. Als zij begint in te koken, doet men er enkel reuzel bij en volstrekt geen boter, want deze smaakt bij de zuurkool niet; nu

late men haar goed toegedekt, omdat anders haar zuur vervliegt, en laat ze zoo kort koken. Eindelijk laat men ze nog met wat beslagen en daarbij geroerd meel eene poos doorkoken.

Eene andere manier om de kool eenvoudig en toch smakelijk klaar te maken, is deze: Heeft zij in water eene poos gekookt, dan schilt men twee uijen af, snijdt ze klein, laat boter en reuzel in eene kastrol smelten, doet er eerst de uije bij en laat alles behoorlijk dooreen braden; eerst dan voegt gij er ook de vooraf afgegoten kool bij, houdt die goed toegedekt, roert ze eenige keeren om, en mengt er ten laatste nog wat beslagen meel onder. Men kan hier bijgeven, wat men heeft en wat men wil. Varkensvleesch, zoo gekookt als gebraden, braadworst, ham, carbonade — 't is alles even goed.

Om Ham te bakken.

De ham wordt eveneens vele uren in 't water gezet en daarna met zemelwater afgewasschen. Dan neemt men brooddeeg, rolt dat naar de gedaante der ham uit, en bestrooit het van onderen met groene of gedroogde kruiden. Is de ham afgedroogd, dan wordt zij daarop gelegd, het deeg er om heen geslagen, de ham overal goed bezorgd, dat er geen damp uit kan, dan eene pan met meel bestrooid, de ham daarop gelegd en in een' oven gebraden. In 2 uren is zij klaar. Als er van gegeten wordt, kan de rest telkens weder in het deeg goedgehouden worden.

Raauwe Ham bij brood.

Men snijdt raauwe ham met ansjovis, die vooraf schoon afgewasschen en van de graten bevrijd is, met wat knoflook goed dooreen. Dit geeft men dan bij de boterham. Het is eene zeer goede spijs voor zwakke magen.

Om Ham goed te koken.

De ham wordt eenige uren in 't water gezet en dan met zemelwater afgewasschen. Nu zet men ze in een' hamketel te vuur en kookt ze, maar zoo, dat zij al kokende slechts blaasjes opwerpt. Binnen drie en vier uren is zij gaar. Dan giet men, terwijl het water in den ketel nog wat blaasjes opgeeft, er koud water bij. De ham moet echter nu terstond uit den ketel genomen worden; men doet er het zwaard af, bestrooit ze met geraspt brood, suiker, nagelen en kaneel, of enkel met peper en zout, en laat ze koud worden.

Braadworst.

Neem mager varkensvleesch, snijd er alle pezen uit, hak het

goed fijn, doe er wat zout, geraspte citroenschillen en jamaïca-peper bij, stop dit in runderdarmen, die met zout afgewreven en zeer schoon afgespoeld zijn, anders hebben zij geen' goeden smaak. Nu zet men de braadworst met gerstebier op; als zij begint te koken, schuimt men ze af en kookt ze gaar. Nu neemt men ze uit en braadt ze in boter op beide zijden bruin, doet er dan het gekookte bier op en laat het nat gebonden koken. — Gij kunt ze ook op den rooster braden, ook onder de worst een ei en wat wittebroodskruim nemen, maar in dit geval moet gij de worst niet te vast stoppen, anders berst zij open.

Varkenszult.

Een pond varkensvleesch van den kop, drie kalfspooten met zout worden in water gekookt, dan uit het nat genomen en afgekoeld; het nat wordt doorgezijgd, spoedig verkookt, waarna men er geheele uijen, nagelen, citroenschillen, kruiden en een theekop vol wijnazijn in doet, en alles nog eenmaal doorkookt. Intusschen wordt het vleesch en de pooten tot dobbelsteentjes gesneden, het nat door eene zeef daarop gegoten en met het sap van een' citroen te vuur gezet. Op den bodem van een' diepen saladeschotel legt men eene ster van citroenschijfjes, en plaats de massa omzigtig daarop; dan zet men den schotel op eene koele plaats en laat hem pekelen. Als er opgediend moet worden, doopt men den schotel snel in heet water en keert hem om.

Kinnebaksham.

Men kookt die 2 à 3 uren, zoodat zij vooraf een' nacht in het water gestaan heeft. Als zij gaar is, laat men haar nog een vierde uur in haar nat staan, waarna men ze op tafel kan zetten.

Om eene Varkensrib te braden.

Men legt deze, nadat zij met een mengsel van zout en peper goed ingewreven en met brood- of beschuitskruim bestrooid is, in een' koperen schotel en laat ze snel opbraden, hetwelk bij goede behandeling tusschen 1 en 2 uren duurt. Men kan ze met mosterd en zout, ook met citroensap voordienen.

Behandeling van een Speenvarken.

Als het speenvarken naar eisch schoon gemaakt is, wordt het van binnen met een mengsel van zout, peper en nagelen bestreken, men legt er een stuk boter in sluit den buik nu met houten pennen dicht, terwijl men de pooten ombuigt. Nu wordt het of in den oven of aan het spit gebraden en in beide gevallen aanhoudend bedropen. Als het gaar is, kan men er nog eene en andere versiering aan toebrengen, de pennen er uithalen en dan opdisschen.

Ragout van een Speenvarken.

Men snijde een speenvarken aan stukken en late het in kokend water stijf worden. Nu stroopt men het vel af en stooft het vleesch met wat boter, beschuitskruim, met tuinkruid, morieljes, citroenen, een weinig rijnwijn en wat bouillon. Bij het aanrigten doet men er nog drie of vier eijerdojers met wat gehakte peterselie en limoensap bij.

Hoofdkaas.

Men neemt hiertoe het vleesch van een' ossenkop, met dat van een' varkens- en kalfskop te zamen, en kookt het zoo gaar, dat men er al het vleesch met gemak van kan afdoen. Dit bakt men onder elkander fijn, met genoegzaam zout, peper en zoogenaamd rommelkruid. Nu roert men er van het nat, waarin het gekookt is, wat onder en stopt het in kommen of pannetjes, die men, na bekoeling, zoodanig met het vleeschnat en azijn begiet, dat zij onderliggen en bedekt nu nog elk hoofdkaasje met een dun bodempje vet.

5. GEVOGELTE.

Om eene Gans te slagten en te braden.

Men snijdt de gans den nek af en vangt het bloed in azijn op om het ingewand te bewaren. De gans moet nu dadelijk geplukt en de donsvederen apart gelegd worden. Na schoon geplukt te zijn, wordt zij gezengd, dan broeit men ze met kokend water en wrijft ze met een wollen lapje met zemelen goed af. Als dit geschied is, wordt zij nog eens in koud water afgewaschen en moet daarin blijven liggen, tot zij koud en het vet inwendig hard is; dan wordt zij er uitgenomen, het vet van de darmen gedaan, de maag opengesneden, de dikke huid er uitgetrokken, de bloem en het darmvet afzonderlijk in koud water gelegd, de hals en de vleugels afgesneden en den gorgel uitgetrokken. De pooten moeten reeds bij het broeijen afgesneden en afgetrokken worden.

Wil men nu de gans braden, dan wordt zij geheel alleen in versch water gelegd en inwendig schoon uitgewasschen; dan bewrijft men ze met wat zout, broeit een bundeltje St. Jans-kruid af en steekt het er in. Nu zout men ze van buiten nog een weinig en braadt ze schoon geelbruin. Het vet moet men zorgvuldig telkens afscheppen. Men kan de bloem en het overige vet dadelijk mede op de gans leggen en ook laten uitbraden; het krijgt zoo een' beteren smaak, dan wanneer men het in de pan uitbraadt.

Eene Gelei-gans.

De goed schoon en blank toebereide en uitgehaalde gans wordt slechts met zooveel water te vuur gezet, dat zij bedekt is, vlijtig afgeschuimd, zout, uijen, een bosje marjolein en thijm er bij gedaan en niet te week gekookt. Van het nat neemt men het vet af, verkookt het tot op de helft, doet er eene groote kan witte wijn, eene halve kan azijn, wat suiker, citroenschillen, kruid en geheele nagelen bij, kookt dat zamen eene poos goed door, doet dan het wit van zes eijeren, goed dooreengeslagen, bij de gelei, haalt dit met eenen lepel gedurig in de hoogte en giet ze dan door een servet; het eerst uitlopende giet men er naderhand nog eens door. Hierop legt men de gans in een' langwerpigen vorm of in een' schotel, met de borst naar beneden, opdat deze bij het omkeeren boven kome. Men kan door de gans eene pen steken, opdat zij niet te diep met de borst op den bodem ligge, en deze zelve ook met de gelei overtrokken worde. De doorgelooopen gelei giet men nu over de gans, zet ze op eene koele plaats of op ijs, en na geheel koud en stijf geworden te zijn, legt men een' schotel op den vorm en keert dien om, terwijl men een in kokend water uitgedrukt servet over den vorm en aan de zijden houdt. De ingestoken pen haalt men er nu uit. Ook kan men van de gelei wat afzonderlijk in eenen schotel doen en als dat koud geworden is, den rand des schotels daarmede beleggen.

Een gefarceerd Mesthoen.

Nadat men het vel langs de borst open gesneden en opgeschoven heeft, haalt men het borstvlies er uit, waarna men het vleesch met wat gepelde garnalen fijn door elkaâr hakt. Nu bereidt men een vulsel van in melk geweekt wittebrood, gesmolten boter, een ei, muskaatnoot, foelie en zout; dit mengsel kneedt men met het eerste, uit vleesch en garnalen bestaande, dooreen en stopt er de eendeborst mede vol, die men dan weder toenaait. Dit verrigt zijnde, bringe men het hoen te vuur zorgende, dat het te halver hoogte onder water ligge en er op den pot een vuurdeksel met glimmende kolen gelegd worde; ook zorgt men wel voor het bedruipen. Vervolgens maakt men een mengsel van foelie, kruidnagels, heele peper en muskaatnoot met een gedeelte nat van het goed doorgestoofd hoen, en giet dit, nadat het wel afgetrokken is, af, waarna men het bindt met een lepel bloem, er wat limoensap bijdoet, en zoo eene blanke gebonden saus verkrijgt. Het hoen gaar zijnde, wordt het opgedaan, en nu legt men er wat citroenschijfjes, ook wat gepelde garnalen op en giet er de bereide saus overheen.

Om Ganzelever goed te bereiden.

Smelt ganzevet in eene kastrol en stoof de lever met eene benagelde uije langzaam over kolen half gaar. Schep een gedeelte van het vet af, bestrooi de lever met meel, giet er drie lepels vleeschnat en even zoo veel wijn bij, en laat ze gaar smoren. Ook kunt gij de lever met eenige geschilden en in vierdeparten gesneden appels in vet langzaam braden.

Om eene Kip of een Hoentje te koken.

Wanneer het hoen behoorlijk schoon gemaakt is, wordt het van binnen met boter bestreken en met kokend water en zout te vuur gezet; ook een stukje heele gember er bij gedaan, en eer het goed kookt, afgeschuimd; men laat het zoo lang koken tot het behoorlijk murw is.

Vóór het opdienen kan men het met wat meel behoedzaam afwrijven, opdat het regt schoon en blank in den schotel kome.

Om jonge Hoenders te braden.

Vul de hoenders met goed gewasschen groene peterselie, druk ze den kop onder den eenen, de lever en de maag onder den anderen vleugel; steek pinnen door de bouten, ook door de oogaten, bevestig ze aan het spit, en laat ze, daar zij al ligt droog worden, onder vlijtig begieten met boter geelbruin braden.

In den oven moet gij ze terstond met boter en wat water voorzien, ze op stokjes leggen en vlijtig begieten.

Gestoofde jonge Hoenders met citroensaus.

Nadat men de hoenders, volgens het voorschrift, zindelijk en blank toebereid en goed gepend heeft, doet men ze in eenen pot, giet er kokend water op, want daardoor blijven zij blank, doet er een stuk boter en wat zout bij en laat ze niet te week koken. Nu vervaardigt men eene citroensaus en neemt er het nat van de hoenders toe; zoodra die klaar is, haalt men er de pennen uit, legt de hoenders in de saus en laat ze tot aan het opdienen op een zeer zacht kolenvuur daarin staan. Bij het opdragen giet men er de saus overheen. Opdat de saus krachtig zou worden, kookt men ze in een' niet te grooten pot.

Gestoofde jonge Hoenders met ansjovis-saus.

De hoenders worden als de vorige gestoofd. Dan neemt men er een gedeelte van de boter af, doet daarentegen vleeschnat in de plaats er bij, voegt er zout, nagelen, uijen en lau-

rierbladen toe en laat het goed koken. Ten laatste doet men er nog eenige fijn gehakte ansjovissen in. Bij het opdienen giet men de saus eerst door eenen doorslag.

Gebraden Eenden.

Eene eend wordt eveneens toegerigt en gebraden als eene gans. Binnen twee uren kan zij gaar zijn. Men kan ze ook ongevuld braden.

Talingen.

Deze worden eveneens als de eendvogels behandeld, doch zij vereischen minder tijd om gaar te worden.

Om gevulde Duiven te braden.

Wanneer de duiven geplukt, uitgehaald en schoon gemaakt zijn, neemt men hare magen en lever, hakt ze klein, doet boter in eene pan, klutst eenige eieren, schudt ze in heete boter en roert het tot het gebonden wordt. Dan doet men de gehakte maag en lever er ook bij, kruidt die met gember, muskaatnoot en zout, roert alles dooreen, vult er de duiven mede en braadt ze behoorlijk gaar. Als men wil, kan men de duiven ook met geraspt wittebrood, eieren, boter, kleine razijnen, gestooten foelie, gehakte citroenschillen, klein gesneden amandelen en zout vullen.

Om Leeuwrikken te braden.

Haal de schoon geplukte en gewasschen leeuwrikken met eene naald den darm beneden uit, of braad ze ook met den darm, steek hun de koppen in en braad ze langzaam in boter geelbruin; doe ze dan uit de kastrol op een' gewarmden schotel; strooi bij de boter eene hand vol fijne beschuit of wittebrood; wordt zij bruin, doe er dan wat gehakte groene peterselie bij, laat ze daarmede wat te vuur en rigt het op sierlijke wijze over de leeuwrikken aan. Braadt gij ze aan het spit, steek dan tusschen ieder derzelve wat peterselie-kruid.

Om Fazanten, Patrijzen, Lijsters, Vinken en dergelijke te braden.

Wanneer de kop van den fazant ongeplukt afgesneden, de vleugels als bij de gans afgehakt, de staart uitgetrokken is (de pooten blijven er echter aan), zoo pluk hem behoorlijk, maak van onderen eene kleine opening, haal hem uit en zet hem in 't water. De borst en bouten belegt men met schijfjes spek, omwindt ze met garen, en laat den fazant onder vlijtig begieten gaar braden. Wilt gij hem blank op tafel brengen, dan moet gij het spek tot op het aanrigten er aan laten; zoo niet, dan kunt gij een half uur, eer hij gaar is, het spek afnemen,

opdat hij bruin worde. Om den afgesneden kop wikkele men, naar den snavel toe, een klein sierlijk papier, legge hem, alsmede de vleugels en den staart, weder bij den fazant, en zette hem zoo op tafel. — De haan is wel grooter dan het hoen, maar het laatste is malscher en aangenamer van smaak. Ongeveer op gelijke wijze gaat men met de andere vogels te werk.

Om een' Kalkoen te vullen en te braden.

Wanneer men den kalkoen den kop afslaat, steekt men hem terstond in koud water, opdat hij regt blank en murw zij. Wanneer hij dan schoon gemaakt en uitgehaald is, drukt men hem het borstbeen in, zout en bespekt hem regt sierlijk; den krop vult men of met een rond wittebroodje, dat met boter bestreken en met gestooten nagelen bestrooid is, of men maakt een beschuitsvulsel met razijnen en amandelen. Nu steekt men den kalkoen aan het spit, en braadt hem twee uren lang; hij wordt daarbij met boter begoten en daarin opgedischt.

Gefricasseerde Duiven.

Men hakt deze in kleine stukjes, wascht ze schoon af, doet in eene stoofpan een stukje boter, een' klein gesneden citroen, eene uije en een paar kleine steeltjes thijm; dan legt men er het gehakte vleesch bij en giet ongeveer eene kwart kan kokend water daarover. Hierop zout men het behoorlijk, dekt de pan toe en laat het bij een zacht kolenvuur week stoven. Men moet het vlijtig omschudden, opdat het niet aanbrande. Eindelijk neemt men twee theekopjes wijn en even zoo veel goed vleeschnat, en klopt er twee eijerdoijers met een paar vingergrepen bloem door. Is nu het vleesch murw, dan giet men er het geklopte mengsel bij en laat het op het vuur nog wat doorwerken; vervolgens legt men het vleesch op een' warmen schotel en doet de saus door een' niet te naauwen doorslag er op.

Op deze wijze fricasseert men ook andere dingen, zooals, halve duiven en ander doorgesneden gevogelte.

Duiven met ansjovis-saus.

Men laat de duiven, zonder ze klein te snijden, in eene stoofpan over een zacht kolenvuur in te voren geelbruin gemaakte boter gaar smoren, doet ze er dan uit, laat fijn gehakte ansjovis en uijen, wat meel, kokend water en zeer weinig wijnazijn te zamen koken, en dient deze saus over de duiven voor.

Ragout van hoenders.

Na de hoenders vooraf een weinig opgekookt te hebben, laat men voor ieder paar er vijf ons kalfsgehakt en even veel polet met wat zwezerikken mede koken tot alles gaar is. Nu neemt men een weinig van het nat, waardoor men wat boter, citroen-

sap en foelie werkt; ook kan men er eenige citroenschijfjes bijdoen en de saus door wat meel gebonden maken. Nu stove men, onder toevoeging van wat peterselie, alles nog een vierde uurs goed dooreen, en neemt bij het opdisschen de peterselie weder weg.

6. WILDBRAAD.

Om Wildbraad te koken.

Wanneer het eene poos in versch water heeft gelegen, wordt het in stukken gesneden en schoon afgewasschen, vervolgens met kokend water, zout, eene uije, een laurierblad en wat versche kruiden zoo week gekookt, dat alles gemakkelijk van de beenen loslaat. Om dit behoorlijk te kunnen verrigten, legt men het met de schuimspaan op een' schotel, en als het wat afgekoeld is, neemt men er de beenen alle netjes uit, legt het vleesch zoo lang weder in het warme nat, tot men een ander mengsel op de volgende wijs heeft klaar gemaakt. Men snijdt een vlak stukje brood, roostert het aan beide kanten bleekbruin en als het koud geworden is, brokkelt men het in een pannetje, giet er kouden azijn op en laat het wat koken. Verder laat men vooraf eene klein gesneden uije in vetnat braden, doet dan een' eetlepel bloem er bij en als het bruin is, giet men het braadnat van het gevogelte door eene haarzeef — want dit nat heeft bijzonder veel schuim — en laat het onder gedurig omroeren even koken; eindelijk doet men er ook het in azijn gemengde brood bij; zijn er nog heele brokjes onder, dan moet men het door een' doorslag er in gieten en zoo met elkander laten koken. — Is dit nat te dik, dan voegt men er wat azijn of wildbraadnat bij. Nu legt men het wildbraad daarin en laat het nog wat te vuur; doch men moet hierbij zich wel wachten, dat het aanbrandt, anders verliest het geheel zijn' aangename smaak. Bij het aanregten strooit men er nog wat kleingemaakte citroenschillen bij.

Aanmerking. Alle wildbraad, dat men niet dadelijk kan nuttigen, moet in een' koperen pot, pan of ketel gelegd, half azijn en water daarop gegoten, met kruiden bestrooid en goed toegedekt op eene koele plaats, niet langer dan 4 tot 6 dagen bewaard worden. Men moet het echter dikwijls omkeeren en vooraf ook goed afwassen.

Gebraden Haas.

Wanneer de haas uitgehaald, in 't water uitgetrokken en de dunne huid afgehaald is, wordt hij gezouten en in azijn gelegd. Na drie dagen wordt hij sierlijk gelardeerd en aan het spit ge-

braden. Intusschen maakt men eene saus van zure room met meel en doet er wat van het afdruijsel van den haas en den gezouten azijn bij. De haas wordt op een' langen schotel gelegd. met citroenschijfjes versierd en de korte saus daarbij gegeven. Een schoon lendenstuk of een longgebraad kan men eveneens toebereiden; maar het moet langer braden dan een haas.

Om Hazen te stoven (hazenpeper).

Snijdt eenen in water uitgetrokken, gewasschen, afgetrokken haas in vele stukken, doormeng ze met spek, en giet daarop kokend water. Giet weder half wijn en half water in eene kastrol en kook ze half gaar. Voeg er nu beschuitskruim, boter, suiker, nagelen en citroensap bij, en laat het daarmede gaar en de saus volkomen gebonden koken.

Wilde Konijnen.

Deze worden, niet als de haas twee of drie dagen in azijn met zout gezet, maar versch gebraden. Men zet ze met wat kokend water op en kruidt ze met zout en muskaatnoot, voegt er verder boter en citroenschijfjes bij, en laat ze, na met beschuit bestrooid te zijn, twee uren langzaam braden. Zij moeten daarbij regtop liggen en zeer dikwijls goed bedropen worden.

Wilde Eenden.

De zorgvuldig schoongemaakte eenden worden met peper en zout van buiten en binnen ingewreven; men lardeert de borst met spek, steekt in elke eend eenige stengels peperkruid, nagelen en jamaïca peper, naait ze toe, en braadt ze met boter schoon bruin.



III. MOESKRUIDEN MET EN ZONDER VLEESCH.

a) MET VLEESCH.

Witte rapen met schapenvleesch.

Wanneer het schapenvleesch behoorlijk gekookt heeft, worden de knollen geschild, gewasschen en in vierkante, langwerpige stukjes gesneden; dan doet men een zakje met gestooten komijn bij de rapen, kookt deze in het ziedende vleeschnat week, braadt wat meel in vet en laat het met de rapen doorkoken.

Aanmerking. Men kan ze ook vooraf in water opkoken, maar niet lang, anders gaat de beste smaak er van verloren,

Wittekool met schapenvleesch.

Het schapenvleesch wordt in stukken gehakt, een kwartier lang in water uitgetrokken, gewasschen, met koudwater en met zout te vuur gezet, afgeschuimd en een uur gekookt. Dan kookt men de koolen, die ieder in 4 stukken zijn gesneden, in een kwartier tijds in water af, drukt daarop de kool met de hand schoon uit, belegt den bodem eener ronde kastrol met dunne spekschijfjes, legt eerst netjes kool daarop, en hierop eenige stukken vleesch, met gesneden uijen, gestooten nagelen, peper, zout en kervel bestrooid: dan volgt weder kool en hierop vleesch, waarmede men beurtelings voortgaat, tot de kastrol vol is. De bovenste laag moet kool zijn. Nu giet men er zoo veel nat van het schapenvleesch op, als de kastrol bevatten kan, zet deze op kolen, laat het een uur uitdampen, doet het dan op een' schotel, neemt het spek er af en brengt het zoo op tafel.

Gele wortelen met schapen- of rundvleesch.

Men snijdt de wortelen in langwerpige stukken, doet boter in eene kastrol, peterselie daarbij en stooft de wortelen daarin; wanneer zij week zijn, bestrooit men ze met meel, giet een' schep-lepel vol nat en eene vierde kan room er bij, met wat suiker en foelie.

Roodekool met schapen- of rundvleesch.

De roodekool wordt van de grofste stronken ontdaan, schoon gewasschen en in water half gaar gekookt. Zoodra zij nu verkoeld is, drukt men ze schoon uit, snijdt ze naar welgevallen meer of minder klein, kookt ze dan in het vleeschnat ten volle gaar, en doet er wat beschuitskrum of meel, in vet gebraden bij. Heeft men kastanjes, dan doet men die, als zij vooraf week gekookt of gebraden en geschild zijn, mede bij de roodekool, laat ze nu nog wat doorkoken, en doet ze over schapen- en rundvleesch op. Hierbij, gelijk over 't algemeen bij alle groenten, valt aan te merken, dat zij niet te dun gemaakt mogen worden, dat wil zeggen, niet te veel nat hebben.

Men kan ook hierbij koud ganzen- of eendengebraad geven.

Savooije-kool met schapenvleesch.

Deze kool wordt goed schoon uitgezocht, in tweeën en de harten er uit gesneden, gewasschen en in water week gekookt. Braad dan meel in boter of vet geel, verdun het met goed vleeschnat en kook de afgezegen kool daarin goed door.

Peulervvten en Rapien met varkensvleesch, sausijzen of carbonade.

Als het vleesch behoorlijk gekookt is, dopt men erwten, schraapt wortelen en snijdt ze in kleine dobbelsteentjes, omtrent van de grootte eener groote suikererwt. Is dit geschied, dan wascht men de rapen, doet ze met de gedopte erwten in eenen pot, giet er vleeschnat bij en laat ze week koken; dan braadt men geraspt wittebrood of fijne beschuit in vet, of roert ze ongebraden met een weinig klein gehakte peterselie en bij en rigt ze over het vleesch aan.

b). ZONDER VLEESCH.

Rode Kool.

Men snijdt de kool in vieren, braadt een paar uijen in boter, doet er de kool met zout in, stooft ze daarin gaar en voegt er van tijd tot tijd vleeschnat bij.

Om Erwten te koken.

Men zoek al het onzuivere uit de erwten, wassche ze en brenge ze met koud water te vuur. Zijn zij week, dan giet men ze af, klutst ze eerst met een lepel, zout ze tevens en naderhand wrijft men ze door een' doorslag. Deze moet terstond op de kastrol gezet worden, waarin men de erwten na het doorwrijven weêr denkt op te koken. Intusschen braadt men dobbelsteentjes wittebrood in boter, maakt nog afzonderlijk boter bruin, waarin fijn gehakte peterselie komt, en versiert bij het opdoen met het eerste de erwten en legge het laatste er om henen. Wie er van houdt, kan in plaats van de peterselie ook klein gehakte uijen bij de boter doen en die daarmede laten bruin worden.

Doperwtjes

worden in kokend pompwater opgezet en zijn dan in een half uur gaar. Eene peterseliesaus wordt er gewoonlijk bij gegeven. — Men kan ze ook gaar stoven met wat boter, en er een mengsel van zout, peper en suiker, gekookte peterselie en uijen bij doen en er onder gestadig omroeren vóór het aanrigten nog wat room aan toevoegen.

Linzen.

Als de linzen schoon uitgezocht en gewasschen zijn, worden zij met koud rivierwater opgezet en zeer week gekookt; dan wordt het water er af- en vleeschnat er bij gegoten, ook gesneden selderij en prei er bij gedaan, waarin zij geheel gaar gekookt worden.

Om Artisjokken te koken.

Snijdt deze kort van den stengel, zuiver goed de kleine, harde

bladeren, doe al het ruwe van de andere af, leg ze dan een uur lang in koud water, zet ze daarop met kokend water te vuur en laat ze met zout murw koken; zijg het water er schoon af en doe er eene wijnsaus bij.

Aspergie met botersaus.

Men neemt hiertoe schoone, stevige aspergies, maakt ze naar eisch schoon en bindt ze bij bosjes van tien of twaalf bijeen; dan worden deze in gezouten water te vuur gezet en week gekookt. Hierop giet men weder koud water bij; en als het kookt, giet men weder wat kokend water af en koud er bij, legt de aspergies, even als die, welke men tot salade hereidt, in eenen schotel, nadat men vooraf eene botersaus op de volgende wijs heeft klaar gemaakt.

Men neemt een stuk boter, doet dat in een' pot, klopt er vier eijeren door heen tot het schuimt, vervolgens roert men er allengs nog een' halven lepel meel door, en is dit klaar, dan giet men eene groote kwart kan van het kokende aspergie-water er bij, en laat dit alles onder bestendig roeren over het vuur dooreen weeken. Zoodra het klaar is, drukt men er nog van een' halven citroen het sap bij en rigt de saus over de aspergies aan. — Deze saus mag niet dun, maar moet als louter schuim zijn.

Gestooftde Aspergies.

De koppen van de aspergies worden afgebroken, men verwijderd van de rest al het stokkige, wascht het goed door en doet er dan de koppen weêr bij. Is dit gelijkelijk gaar geworden, dan laat men het uitlekken, doet ze dan in eene aarden pan, waarin vooraf zuring gesmolten is, voegt er nu nog boter, muskaatnoot enz. bij en maakt, zoo 't noodig is of men zulks verkiest, het nat door een paar eijerdoders gebonden.

Bloemkool met boter.

De bloemkool wordt uiteen genomen, elke bloem in vier deelen gesneden en in zoutwater afgekookt. Dan laat men een stuk boter heet worden, doet drie lepels vol meel daarin, laat het wat doortrekken, voegt er dan goed vleeschnat en wat zure room bij, alsmede wat gestooten foelie. De bloemkool wordt nu als eene roos op den schotel gelegd, de saus daarover gedaan, alles nog even te vuur gebragt en dan op tafel gezet.

Om Spinagie bij vleesch te koken.

Wanneer de spinagie in water afgekookt is, wordt zij uitgedrukt, met eene uije dooreen gehakt, in vleeschnat weder goed gekookt en dan geraspt, in boter of vet geroosterd wittebrood bij gedaan.

Men kan ook op deze wijs te werk gaan. De spinagie wordt fijn

gemaakt, in eene pan zonder boter, enkel met wat suiker vermengd, droog gestoofd. Men moet ze echter dikwijls omroeren, opdat zij niet aanbrande. Is zij nu bijna droog, dan giet men er vleeschnat bij en laat ze zoo opkoken; nu wordt er vet of boter in eene pan gedaan, fijn wittebrood of beschuit daarin gebraden, bij de spinagie geroerd en te zamen nog even door getrokken.

Om Spinagie te koken.

De spinagie wordt geheel opengesneden, zoodat ieder blad van het andere is gescheiden, door ze zamen te vatten en onder den kop op te snijden. Hierna wordt zij zeer schoon gewasschen in pompwater te vuur gezet om te koken, wat zout daarin gedaan, waardoor de spinagie eene schoone groene kleur krijgt, en daarin week gekookt. Alsdan doet men de afgekookte spinagie op eenen doorslag of eene zeef, drukt ze uit, hakt ze op eene plank goed dooreen, doet ze gehakt in eene kastrol, voegt er boter en vleeschnat bij, verdunt ze echter met het laatste niet te zeer, en proeft of zij ook zout genoeg is. Wanneer zij nu op een zacht kolenvuur kookt, doet men er vervolgens eenen of, zoo de hoeveelheid der spinagie het vordert, meer lepels met in water beslagen meel bij; ook bedient men zich in plaats daarvan ook van fijne beschuit of wittebrood en voegt dit er bij. Wie er van houdt, kan er ook fijn gehakt knofflook onder doen en deze mede laten koken.

Om Wittekool of Raapkool wel toe te bereiden.

Wanneer de kool goed schoon gemaakt en gewasschen is, wordt zij klein gemaakt, goed uitgedrukt en in boter een half uur lang over zacht vuur gestoofd. Hierop neemt men half vleeschnat en azijn, benevens wat meel en suiker, roert het ondereen en doet het bij de kool, die men dan nog eene poos te vuur brengt.

Schorseneer-wortels.

Wanneer men ze geschraapt heeft, moet men ze in laauw water met wat azijn en meel leggen, opdat zij wit bleeken. Als zij week gekookt zijn, laat men ze in eene blanke botersaus opkoken en doet er muskaatnoot over.

Zuurkool met wijn.

Wanneer soms de kool van de ton te zuur is, wascht men ze een weinig en zet ze met goed vleeschnat te vuur; wanneer zij gaar is, giet men het nat af, doet boter in eene pan, de kool daarbij en laat dat in wijn doorstoven. Men kan er ook de kuit van een karper, een weinig gezoden zijnde, doordoen.

Om Andijvie te stoven.

Als men de andijvie in stukjes gesneden en wel gewasschen en uitgedrukt heeft, kookt men ze met wat zout op. Dat gedaan zijnde

voegt men er boter, muskaatnoot, zout en zuring bij, nadat men vooraf ook wel wat meel er aan toegevoegd heeft, en laat ze zoo luchtig opstoven. Ook door toevoeging van wat vleeschnat kan men den smaak der groente aanmerkelijk verhoogen.

Om Aardappelen te stoven.

Men kookt de aardappelen niet te gaar, en stooft ze met vleeschnat, ook wel met bruine jeu en boter.

Anders.

De bijna gaar gekookte aardappelen worden droog in eenen gesloten pot gedaan; men bestrooit ze van tijd tot tijd met wat zout, en laat ze zoo over een goed vuur een vierde uurs stoven, waarna men ze als kastanjes met wat ongesmolten boter kan nuttigen.

Aardappelen met uijen.

In een' schotel legge men eene laag schijfjes van niet te gaar gekookte aardappelen met peper en zout, melk en boter en dan eene laag uijeschijfjes, daarop weder eene laag met schijfjes aardappelen enz. totdat de schotel vol is, nu brengt men ze te vuur, belegt ze met een vuurdeksel met kolen, en lengt bij het verkoken de saus met melk en boter aan.

De overgeschoten Aardappelen te bereiden.

Na ze fijn gemaakt te hebben, klutst men een paar eijeren met melk, en roert dit met zout en peper en muskaatnoot door de aardappelen. Dit deeg bakt men over een matig vuur in de koekepan, keert het, na beneden bruin geworden te zijn, voorzigtig om, en laat het nu ook aan de andere zijde bruin bakken, als wanneer men een' smakelijken aardappelkoek heeft.

Aanmerking. Bij salade is dit bijzonder smakelijk doch dan maakt men de koekjes ter grootte van een theekopje.

Groote of roomsche Boonen.

Men kookt ze in regenwater met zoetemelk, schielijk en ongedekt en past op het schuimen, Intusschen hakt men boonenkruid en peterselie dooreen en laat dit met boter, zout en melk goed dooreen koken; vervolgens doet men er de gare en afgegoten boonen in en laat een en ander ongedekt nog een goed kwartier doorstoven.

Aspergieboonen.

Men haalt ze schoon af, doch breekt ze niet, maar bindt ze aan bosjes. Nadat zij met zout gaar gekookt en op een' vergiettest uitgelekt zijn, doet men ze op een' schotel; waarna men er behalve boter ook de verlangde kruiden overheen strooit. Op gelijke wijze behandelt men ook de

Saladeboontjes,

met dit onderscheid echter, dat deze niet warm maar koud worden opgedragen en dat men ze met olie en azijn toemaakt.

Witte Boonen.

Men zet ze, nagewasschen te zijn, 's avonds te voren in de week, kookt ze in dat water en, als de soort goed is, zijn zij in ruim twee uren gaar. Eene eijer- of wel eene mosterdsaus wordt er gewoonlijk bij gegeten — Zoo de boonen versch zijn, weekt men ze niet en neemt er eene peterselie-saus bij.

Princessen-boontjes.

Deze, na behoorlijk voorbereid, dat is afgehaald, gewasschen en gebroken te zijn, worden in pompwater goed gaar gekookt, afgewater, met boter, zout, peper of muskaatnoot en wat gehakte peterselie een poosje nog opgestoofd en dan opgediend.

Peulen.

Men laat die in eene platte pan met boter en zout gaar stoven, en doet er vervolgens wat boter in meel gewenteld, een weinig suiker en fijn gehakte peterselie bij. Ook kan men ze, met het water, onder toevoeging van wat zout, suiker en boter te vuur zetten en zoo wel toegedekt een paar uurtjes laten stoven.

Porselein.

Men wast ze goed uit, snijdt ze klein en kookt ze met wat zout, onder toevoeging van water. Is zij gaar, dan drukt men er het water uit en stooft ze vlug op met wat boter, meel, gestooten muskaatnoot en zuring. Tot binding van het nat bezigt men eijerdoers.

Snijboonen.

Nadat de boonen afgehaald en tot snippers zijn gesneden, stooft men ze gaar in eene platte pan met kokend water, doet er dan, onder gedurig omschudden, een goed stuk boter bij, of ook men stooft ze op met peterselie. Men kan het ook met succes bij kalfsbouillon gebruiken. De rand van den schotel wordt bij het opdyschen met coteletten of gekookte saucijsjes belegd.

Uijen.

Men schilt en kruist ze, kookt ze een half uur lang in reeds kokend water en eet ze, onder toevoeging van zout en peper, met eene eijersaus. — Soms bakt men ook de halfgare uijen in eene pan, en doet er eene met meel en azijn gekookte saus overheen.

Prei.

De schoon gemaakte prei wordt aan stukjes gesneden, en onder toevoeging van wat zout met een weinig water te vuur gezet. Als zij gaar is, laat men ze met wat azijn en peper, bloem en boter nog eene korte poos doorstoven.

IV. SALADEN.**Kropsalade.**

Nadat men de plant van de groene buitenbladen heeft ontdaan, snijdt men ze in vieren, en rigt ze aan met hoender- of kievitseieren, alsmede met wat toekruid, pimperl, uitjes enz. Of wel men plukt de half gele bladeren, met verwijdering van al het te groene, uit elkander, laat ze wat in 't water uittrekken en slaat ze in een' salade-emmer goed uit. Nu legt men harde kippen of ook kievitseieren er op, met wat prei- of jonge uitjes, kruid, pimperl enz., en nuttigt ze met zout, azijn en olie.

Latuw of Hofsalade

wordt met hard gekookte eieren, jonge prei, toekruid enz. op gedischt.

Molsalade

wordt, ter afrekking van den bitteren smaak, vooraf wat in 't water gezet, en onder toevoeging van selderij en krotten, met olie en azijn gegeten. — Kleine vetsalade en dunsel discht men doorgaans met krotten op.

Selderij-salade.

De selderij wordt in schijfjes gesneden, afgekookt en op schotel gelegd; kers, andijvie of raponje wordt er bij gegeven, en voorts met azijn en olie toebercid.

Komkommer-salade.

Schil goede versche komkommers, snijd ze aan dunne schijfjes, en laat ze toegedekt een uur staan. Sommigen gieten er dan het vocht af, anderen verkiezen ter bewaring van den verfrisschenden smaak der vrucht, het er op te houden; dan mengen de salade met wijnazijn en olie, strooije er peper, een weinig zout, of naar verkiezing ook wat bladeren van dragon op.

Roode bieten- en Rammenas-salade.

worden eveneens behandeld; de rammenas laat men vooraf wat uittrekken.

Boonen-salade.

Snijd de afgehaalde groene boontjes in schuine stukjes en kook ze in water week; zuiver doorgezegen zijnde, mengt men ze met wat peper, azijn, olie en zout.

Aspergie-salade.

De aspergie wordt als gewoonlijk schoon gemaakt, in bundels gebonden, zacht gekookt en, nadat het water er schoon afgegoten is, zoo aangerigt, dat de koppen naar binnen liggen en de aspergie geheel koud wordt. Men neme schoon gewasschen kropsalade, doe wat zout, wijnazijn en boomolie daarover, meng ze en strooi ze over de aspergie, omtrent een vierde uurs vroeger dan men ze eten wil. Op deze wijze smaakt zij zeer goed.

Aardappel-salade.

Wanneer de aardappelen gekookt zijn, worden zij op eenen salade-schotel in schijfjes gesneden; dan pelt men een hard gekookt ei, snijdt er van boven een schijfje wit af, zoodat men het kan nederzetten, plaatst het midden in de aardappelen en lakt de volgende dingen zoo klein mogelijk: een hard ei met den dojer, gele wortelen, uijen, peterselie, kruid, enz.; met deze afwisselende kleuren siert men de aardappelen, en doet er zout, peper, azijn en olie over.

Kool-salade.

Malsche, roode kooltjes worden zoo fijn als mogelijk gesneden; dan wordt er tot dobbelsteentjes gesneden spek geel gebraden, azijn daarbij gegoten, en als het kookt, de gezouten kool daarmede afgebroeid; men dekt het toe en laat het staan. Nu zijgt men den azijn af, kookt hem weder op en herhaalt het afbroeijen nog enkele malen, waarna de kool opgedischt wordt.

Snijboontjes als salade.

Jonge boontjes zonder vezels worden afgepunt, tot bosjes gebonden en gaar gekookt. Nadat er het water behoorlijk van verwijderd is, worden zij op den schotel met gehakte peterselie omlegd en met olie en azijn gegeten.

Suikererwtjes als salade.

Deze worden met de peulen of basten op gelijke wijze als de voorafgaande snijboontjes behandeld.

Andijvie-salade.

Snijdt de gele bladeren fijn. doe er, nadat zij in water zijn uitgetrokken, wat krotten en jonge uitjes bij en disch ze met olie en azijn op. — Of wel: disch den fijn gesneden andijvie over gekookte warme aardappelen op, kruid het met zout en peper en overgiet alles met eene gebonden boter en azijnsaus. Doorgaans geeft men er ook aan schijfjes gesneden, gekookte en even opgestoofde krotten bij.

Appel-salade.

Eene goede appelsoort, b. v. renetten, wordt ter noodige hoeveelheid met wat uije tot dunne schijfjes gesneden, waarover men eene saus van olie en azijn met citroensap doet. Neemt men daartoe geschikte peren, dan handelt men op gelijke wijze als met de appels.

Haring-salade.

Leg den haring een paar uren in 't water, snijd hem dan in reepjes of wel tot dobbelsteentjes, doe zoo ook met wat gebaden kalfsvleesch en goede zure appels en voeg er gewasschen krenten of kappers bij. Giet er nu boomolie en wijnazijn op, meng alles goed door elkander en strooi er peper overheen. Men kan ook de krenten weglaten en alleen kappers nemen; ook fijn geschaafde peterselie en fijn gesneden uijen, in geval men van de laatste houdt.

V. OOF of FRUIT.**Pruimen.**

De pruimen worden van de schil ontdaan en met goeden wijn en suiker afgekookt, dan op den schotel gelegd. In de saus doet men klein gesneden citroenschillen, laat ze koken, tot zij gebonden wordt, waarop men ze over de pruimen zijgt en koud laat worden.

Gedroogde pruimen.

Wanneer de pruimen schoon gewasschen zijn, worden zij met koud water, dat in den pot boven de pruimen moet staan en met een weinig citroenschil te vuur gezet; zij moeten slechts langzamerhand inkoken, terwijl men een of tweemaal water er bij doet. Hoe langer men ze tijd geeft om zeer langzaam te koken, des te olieachtiger wordt het nat.

Aanmerking. Moeten zij des nachts overstaan, dan mag het

nat niet te veel inkoken, omdat het door het lang staan buiten-dien olieachtig wordt.

Heele gekookte verse Pruimen

Men neemt naar welgevallen heele pruimen, doet ze in eenen pot, vult dien, maar niet tot aan den rand, en giet er koud water bij, echter niet zoo veel, dat het boven de pruimen staat, want zij rijzen sterk in de hoogte; als zij beginnen te rijzen, moeten zij omgeschud worden. Zoodra zij open springen zijn zij goed en worden koud opgedragen.

Abrikozen.

Hunne toebereiding is zeer eenvoudig. Men zet ze, nadat zij gewasschen zijn, met rijnwijn te vuur en laat ze met kaneel en suiker stoven. Zij behoeven slechts een vierde uurs om goed gaar te zijn.

Om Peren te koken en te stoven.

Schil de peren, laat ze geheel, of snijd ze in vierdeparten; zet ze dan met gerstebier, suiker en citroenschillen op, laat ze goed stoven en bestrooi ze ten laatste met suiker en kaneel. Moeten ze in rooden wijn stoven, laat de wijn dan met een stuk suiker goed opkoken, leg dan de geschildte peren, die van boven ingekerfd moeten worden, er in, laat ze goed stoven en bestrooi ze ten laatste met suiker en kaneel.

Om Peren te braden.

Men zet ze geschild — ook wel ongeschild — overeind en digt aaneensluitend in een' vlakken schotel, bestrooit ze met suiker en kaneel en laat ze zoo onder toevoeging van wat boter en water in den oven, of wel met kolenvuur van boven en onderen, braden.

Gebraden Aalbessen.

Ris de bessen van de stengels. Zet suiker met een weinig water op; zoodra die suiker gesmolten of opgelost is, doet men de bessen er in, kruid ze met een stukje heele kaneel en langwerpig gesneden citroenschillen en laat ze een vierde uurs uitdampen.

Frambozen.

Laat wat water met suiker koken, doe er de schoon uitgezochte frambozen in en laat dan alles nog een poosje doorkoken en uitdampen. Wie er van houdt, kan ook in plaats van het water wijn nemen.

Kersen.

De kersen worden van de stengels geplukt, in eene kastrol gesmoord, tot zij week zijn, dan eene kwart kan zure room, wat suiker en kaneel er bij gedaan, waarna men er nog twee lood gewreven chocolaad bijvoegt. Sneedjes wittebrood worden in boter gebraden, op den schotel gelegd en de kersen daarover opgedaan.

Om Appelen te koken.

Groote appels worden in schijven gesneden en met water of wijn week gesmoord; dan roert men ze met den lepel klein, doet er suiker, geraspte citroenschillen en kleine razijnen bij, laat ze daarmede afkoken, tot het stijf wordt, doet ze op den schotel en strooit er kaneel overheen.

Om Appelen te bakken.

Men schilt appels, vooral groote, en snijdt ze in schijven. Hierop worden eenige lepels meel met wat wijn, met twee of drie eijeren en een weinig suiker door elkander geroerd; zoodra de appelschijfjes in dit deeg gewenteld zijn, worden zij in heet gemaakte boter gebakken.

Heel gebakken appels.

Men schilt goede appels snijdt er van boven een schijfje af, en steekt er het geheele klokhuis uit, vult ze dan met fijn gehakte amandelen, geroost wittebrood, kleine razijnen, suiker en kaneel, bevochtigt ze met een weinig wijn en vult de appels met dit mengsel; legt er dan de afgesneden schijfjes op en steekt ze met een zeer dun pennetje vast, klopt de eijeren, keert de appels daarin om, bestrooit ze met beschuitskruid en bakt ze langzaam in heete boter, opdat zij eene schoone kleur krijgen. Wanneer men wil, kan men er eene wijnsaus over maken. Eer ze op tafel gebragt worden, haalt men de houtjes er uit en steekt er langwerpig gesneden amandelspijltjes voor in de plaats.

Gestoofde Kersen.

Van de steenen of pitten en stelen ontdaan zijnde, laat men ze met suiker koken, waarna men ze uit het afgeschuimde nat neemt, een paar citroenschillen er in raspt en dan het nat tot de lijvigheid eener siroop laat koken, die men nu over de kersen opdischt.

Aalbessensap.

Men laat beschuit of best wittebrood in het bessensop, dat

men met kaneel en suiker gekookt heeft, behoorlijk weeken, doet dan de beschuit op een assiet netjes op en strooit er nog wat suiker en kaneel overheen.

Doornbessen.

Nadat de kruisbessen geplukt en gewasschen zijn, stooft men ze met wat water gaar en wrijve ze door een' vergiettest. Om ze gebonden te maken, roert men er geklopte eijeren door en strooit er vervolgens suiker en kaneel over heen.

6. VERSCHILLENDE SOORTEN VAN MOES.

Appelmoes.

De appelen worden geschild, in stukjes gesneden (met uitwerping van de klokhuizen) en met wat water te vuur gezet; de appelen mogen evenwel niet onder het water liggen. Zoodra zij week zijn, worden zij met een' halven lepel meel goed dun beslagen en bij het aanrigten met suiker en kaneel bestrooid. Men draagt ze koud op. — Men kan ook eene kwe onder de appels snijden en die mede laten week koken.

Anders.

Schil de appelen, snijdt ze tot op het klokhuis in dunne schijffjes en laat ze met water week stoven. Roer ze dan dun, doe er suiker, kaneel en goed gewasschen kleine razijnen met citroenschillen bij en laat ze onder veelmalig omroeren zoo lang koken, tot ze niet meer waterig zijn. Tot verhooging van den smaak kunt gij er eenige glazen wijn bij door laten koken of in plaats daarvan voor het aanrigten een klein glaasje rum er in doen.

Pruimenmoes.

Men wascht de pruimen schoon af (hetzij ze versch of gedroogd zijn), zet ze met half wijn half water te vuur en laat ze koken. Wanneer zij week zijn, wrijft men ze door een vergiet en braadt eene hand vol geraspt brood in boter, doet het doorgewreven moes weder in de kastrol met het gebraden brood, benevens suiker, kaneel en klein gesneden citroenen, laat alles nog een weinig koken en doet ze dan in een' saladeschotel.

Kersenmoes.

De tot bereiding van het moes bepaalde hoeveelheid gewone zure kersen worden van steenen en steelen ontdaan en met heet sap onder gestadig omroeren zoo lang gekookt, totdat het moes

de lijkheid van het bovenstaande heeft verkregen, dan in steenen potten gedaan, deze na afkoeling vast toegebonden en op eene drooge plaats bewaard.

De steenen uit de raauwe kersen te doen, is verkieslijk boven de handelwijze om die er eerst na afgekookt te zijn uit te verwijderen door ze door een vergiet te wrijven, waarbij veel kersenvleesch verloren gaat en het moes desniettemin niet naar de pitten smaakt. Mogt dit laatste het geval zijn, dan moet men zich de moeite getroosten, de steenen open te slaan, de pitten te pellen en die bij het moes te voegen, zoodra het bijna klaar is; al te lang daarmee gekookt wordende, worden zij hard en onsmakelijk. In plaats van de kersenspitten, kan men ook eenige vooraf in heet water gebroeide, afgepelde, fijn gestooten bittere amandelen nemen. Zeer aangenaam smakend wordt het moes daardoor, wanneer men de amandelen zeer fijn wrijft en ze met klein gesneden citroenschillen het laatst er bij doet.

Wortelenmoes.

Men schrap de wortelen, wascht ze schoon af, snijdt ze in stukken en zet ze met water, zout en citroenschillen, die echter niet te bitter mogen zijn, op het vuur, en late ze regt week koken. Is dit gedaan, dan worden zij goed fijn geklopt, van het overtollig nat wat afgegoten, wat beschuit fijn gewreven, dit in boter gebraden en kort voor het aanrigten bij de wortels geroerd. Men kan ook van de wortelen, zoodra zij gaar zijn, het water weggieten, in de plaats melk met twee eijerdojers en wat meel zamenroeren en bij de wortelen voegen.

Aardappelmoes.

De aardappelen worden raauw geschild, fijn gesneden, in gezouten water zoo week gekookt, dat zij uiteen vallen, dan fijn geklopt, met een ei en wat water beslagen, en eindelijk wordt er een stuk boter met wat peper bij gedaan. Zoodra de aardappelen gaar zijn, kan het water er ook afgegoten en in stede daarvan melk met eijeren er door geklopt worden. Zoo snijdt men ook naar believen wat selderij onder de raauwe aardappelen en laat die mede koken.

Gierstmoes.

Voor vier personen neemt men een' halven kop gierst, wascht die in warm water goed af en laat het vocht door het vergiet er weder schoon afloopen. Nu zet men twee kop melk over het vuur, laat die koken, doet er dan de gierst bij en laat ze hoog boven 't vuur langzamerhand uitdijen. Mogt dit te dik worden, dan giet men er nog wat warme melk bij. Men moet zich ech-

ter zeer in acht nemen, dat de melk, zoowel als de gierst, niet aanbrande, daarom ook den pot dikwijls omhangen en met den houten lepel vlijtig omroeren. Bij het aanrigten doet men er bruine boter over.

Rijstmoes.

Men kookt de rijst in water af en laat het water door een vergiet weder afloopen. Dan wordt de rijst in melk gaar gekookt en vlijtig geroerd, opdat zij niet aanbrande. Eer zij nog van het vuur wordt afgenomen, giet men er nog wat rozenwater bij en strooit over het aangerigte moes suiker en kaneel.

Gerstmoes.

De gerst wordt dadelijk in de kokende melk gedaan en omgeroerd, vervolgens doet men er eenige fijn gestooten amandelen in, en als zij zich behoorlijk heeft uitgezet, voegt men er, gelijk bij alle melkspijzen, een weinig zout bij, en strooit er bij het aanrigten suiker en kaneel over.

Melkmoes van meel.

In twee kannen goede melk worden, zoodra zij kookt, 5 à 6 lepels bloem geroerd, doch slechts langzaam aan, opdat zij niet klonterig worde. Nu laat men den pot slechts nog eene zeer korte poos op de warme plaats staan, opdat zij vooral niet op nieuw koke. Bij het aanrigten doet men er boter over.

Longmoes.

Men laat de long in zout water frisch koken en hakt ze met peterselie klein, laat een stuk boter in eene pan heet worden, braadt een' lepel meel daarin en roert er de gehakte long door, dat zij een poos mede doorkoke. Dan giet men er vleeschnat bij, kruidt ze met zout, peper, gember en foelie, en werpt er een stuk boter in. Kort voor het aanrigten klopt men een paar eijeren goed door, roert ze onder het moes en draagt het op.

Kalebas-moes.

Men snijdt den kalebas in vieren, schilt hem behoorlijk af, snijdt er de kernmassa uit en laat hem in het water met wat zout week koken; dan wordt het water weder schoon af- en kokende melk daarbij gegoten. Wanneer hij daarin nu eene poos heeft gekookt, wordt hij fijn geroerd, met twee eijeren en een paar vingergreepjes meel doorgeklutst en kort voor het aanrigten nog wat geraspte en in boter gerooste beschuit daaronder geroerd; vervolgens doet men er nog wat foelie bij en draagt het op.

Wijnmoes.

Men braadt geraspt eijerbrood in boter, giet er wijn bij, doet er ook foelie, saffraan en suiker in en laat alles tot een dik moes koken. Men kan er ook eijerdojers en geraspte citroenschillen onder doen.

7. PUDDINGS EN ALLERLEI GEFARCEERDE SPIJZEN.**Gewone Meelkluitjes.**

Twee ons versch wittebrood wordt in kleine stukjes gesneden en in melk geweekt; twee ons spek aan kleine dobbelsteentjes gesneden, geel gebraden en dan door een vergiet gegoten; in dit gesmolten spek worden twee ons mede als dobbelsteenen gesneden wittebrood hard gebakken. Nu roert men 1½ ons boter met vier of vijf eijeren goed dooreen, doet het uitgedrukte brood, het uitgebakken spek en het gebakken brood daarbij, maakt van 3 à 4 ons meel een deeg en rolt daarvan groote kluiten; deze worden een klein half uur in zoutwater gekookt en dan met geroost broodkruim overdekt.

Rijstkluiten.

Met een stuk boter wordt een vierde pond goed gezuiverde rijst hetzij in water of vleeschnat goed week of stijf gekookt, evenwel niet tot moes, maar zoo, dat de korrels geheel blijven. Terwijl dit afkoelt bereidt men boter met 3 à 4 geheele eijeren en wat geraspt brood, en roert nu de rijst goed daarmede door. Men kan ook wat foelie of muskaatnoot en geraspte citroenschil er aan toevoegen, hetwelk vooral in kalfsvleesch goed smaakt.

Kluiten van bloemkool.

Men neemt enkel de bloem der kool en kookt die in water gaar, dan hakt men het zeer fijn, doet er wat boter, gestooten foelie, geraspt en in boter geroost brood en eenige eijeren bij, roert alles goed door elkander, maakt er kluiten van, en kookt die in vleeschnat. Vervolgens maakt men eene saus van vleeschnat, wat boter, gestooten foelie en wat eijerdojers en rigt die over de kluiten aan.

Vleeschkluiten.

Mager varkensvleesch, ook kalfsvleesch, bevrijdt men eerst van alle pezen, snijdt het tot dobbelsteenen, hakt het bij een zeer fijn deeg, slaat er een paar eijeren door, en roert dit met zout, muskaatnoot of geraspte citroenschil en geraspt brood tot

eene niet te stijve massa. In geval deze te stijf geworden ware, verdunt men ze met een ei. Daarvan worden nu kleine kluiten gedraaid, deze in vleeschnat gaar gekookt, of op een blik gezet en geelachtig gebakken, maar vooraf in gesmolten boter of beschuïtkruim gerold, of in boter gebraden. Zij verdienen aanbeveling en kunnen zeer goed in bruine bouillon-soepen gegeven worden.

Gierstkluiten.

Men laat de gierst in water goed weeken, roost wat geraspt wittebrood in boter en voegt dit, als het wat afgekoeld is, bij de insgelijks koude gierst. Nu neemt men eenige lepels meel, wat gestooten foelie met een weinig zout, roert alles goed door elkander en maakt daarvan kluiten van grootte naar believen. Deze doet men in kokend vleeschnat of melk en laat ze zoo lang koken, tot zij in de hoogte komen.

Boterkluiten.

Men roert een ons boter goed dooreen met 4 eijerdojers, die men er den een na den ander indoet; nu klopt men van 4 andere eijeren het wit tot schuim, voegt dit er bij, roert er nog acht a tien lepels bloem doorheen en laat het dan eene poos staan. Wanneer men hiervan kluitjes heeft gemaakt, kan men tot voorzorg er eene in kokend vleeschnat werpen; valt het uiteen, dan moet er nog wat meel bijgedaan worden. Nu laat men de kluitjes in kokende soep, die men toedekt, een half uur mede koken en brengt ze op tafel.

Aardappelkluit.

Drie vierde pond geraspte aardappelen worden met omtrent 2 ons bloem luchtig vermengd; 1 ons klein in dobbelsteenen gesneden wittebrood wordt in 2 ons boter hard gebraden, over de aardappelen gedaan en er ligt doorheen gemengd; daarna klopt men twee a drie eijeren fijn, giet die er over en vormt er nu met meel ronde kluiten van: deze worden in zoutwater gekookt en even als de melkkluiten aangerigt.

Engelsche pudding.

Men weekt 5 a 6 wittebroodjes in koud water, en perst ze, als zij goed geweekt hebben, weder schoon uit. Verder roert men 1 ons boter en vier heele eijeren met nog drie eijerdojers over het vuur goed dooreen, doet het uitgedrukte brood daarbij en werkt het met wat zout goed door elkander. Nu wrijft men eenen citroen op de rasp af, snijdt wat ingemaakte citroenschillen langwerpig klein, wast een ons kleine razijnen en mengt dit alles nog bij het deeg. Nadat men alles nog

cens goed dooreen gewerkt heeft, neemt men een oud, maar schoon gewasschen servet, doopt het in 't midden in warm water, drukt het weder uit, spreidt het over een' diepen schotel en doet het mengsel er in.

Het servet wordt, wanneer dit geschied is, toegebonden, doch niet te krap, opdat de koek ruimte tot uitdijng hebbe. Vooraf moet er een pot met water en wat zout over 't vuur gezet worden. Zoodra het water kookt, wordt het servet in den pot gehangen en achter aan het deksel vast gemaakt, opdat de pudding niet op den bodem van den pot kunne vallen. Zoo laat men hem drie uren lang over 't vuur koken, keert echter daarbij het servet, opdat het van aanbranden bewaard blijve en de pudding aan alle zijden koke, dikwijls op de andere zijde om; dan wordt het water schoon afgegoten, doch het servet laat men nog een poosje in den pot hangen, opdat het water er geheel en al afdruipe. Eindelijk maakt men het servet open en stort den pudding op een' schotel; dan giet men eene wijnsaus, met suiker en kaneel bestrooid, daarover en draagt hem op. De bovenstaande hoeveelheid is op zes personen berekend.

Gruttepudding.

Men kookt van 1½ kop melk en 3 ons grutten eenen brij, die echter volstrekt niet klonterig mag zijn; roert dan een achtste pond boter in room, klopt er de dojers van 8 eijeren door, met wat afgeraspte citroenschil en suiker naar welgevallen. Hierop roert men den afgekoelden brij er onder, en voegt er ten laatste het tot schuim geklopte eiwit bij. Het wordt nu in eenen vorm gebakken.

Aardappelpudding.

Hiertoe worden aardappelen, die te voren gekookt en weder koud geworden zijn; fijn gemaakt; men roert de daarvoor bestemde boter bij room, neemt verder eenige eijeren, suiker, geraspte citroenschillen en zout daarbij, roert het degelijk om en ga ook zoo voort, nadat de aardappelen en wat fijne beschuit er bij zijn gekomen. De massa voor dezen pudding moet regt dik gemaakt en het bijgieten van alle vloeistoffen daarbij vermeden worden, omdat anders de pudding niet goed zamenhoudt. Hij moet insgelijks een uur koken, en wordt dan met eene melk- of fruitsaus of ook enkel met gesmolten boter aangerigt.

Wittekoolpudding.

Men neemt drie witte koolen, snijdt er de stronken goed uit en hakt ze met eene uije goed fijn; dan wordt zij met de handen goed uitgedrukt, een weinig gezouten en in rundervet half gaar gesmoord. Men kan er ook naar welgevallen wat thijm

bij laten smoren. Hierop laat men ze weder geheel koud worden, doet wat fijn geraspt wittebrood bij de kool, klopt 8 eijeren in eene kwart kan room, klopt nog het wit van zes andere eijeren tot schuim en giet het met gestooten foelie ook daarbij, roert alles nog eens goed dooreen, en kookt den pudding, gelijk de andere soorten, in een servet of in een' schoonen doek.

Aanmerking. Men kan deze massa ook in plaats van ze te koken, in een' blikken trommel in den oven bakken; doch dan moet men den trommel vooraf goed met boter bestrijken. Gebakken smaakt de pudding beter dan gekookt. Eveneens kan men ook met de voorafgaande puddings handelen.

Gefarceerde Raapkool.

Hiertoe neemt men uitgezochte zachte raapkolen, doet er alle harde bladen tot op het hart goed af, zoodat elke kool de grootte van een theekopje behoudt. Van boven, waar het hart is, wordt eene schijf of deksel afgesneden, de raapkool uitgehold en met de afgesneden schijven in zoutwater afgekookt; zij mag echter niet gaar worden. Hierop giet men het kokende water af en koud daarvoor in plaats, neemt er de raapkolen met de dekschijven op een' vlakken schotel er uit, en laat er het water goed afloopen. Nu bereidt men het vulsel op de volgende wijs: voor ongeveer 8 tot 10 raapkolen neemt men van eene amandel-kreeft de staarten, twee afgekookte kalfszwezerikken, wat rundermerg en vier dojers van eijeren, maakt dit goed fijn, roert er wat geraspt wittebrood, gestooten foelie en wat suiker goed dooreen. Met dit mengsel vult men de uitgeholde raapkolen, doet de dekschijfjes er op en bindt elke kool met een' draad garen kruisgewijs zamen, opdat er de bedekking niet afvalle. Thans worden alle in eene pan gezet en in goed vleeschnat gaar gekookt. De overige kreeften stoot men fijn — wanneer men te voren het bittere er afgenomen heeft — giet er vleeschnat bij, en laat ze goed uitkoken; dan giet men ze weder door eenen doorslag, slaat er een paar eijerdojers met wat meel door en laat ze op het vuur een weinig dooreenweken. Nu neemt men de gaar gekookte raapkolen uit haar nat, legt ze op eenen schotel netjes naast elkander, giet het kreeftennat er over en draagt ze op.

Gefarceerde Wittekool.

Hiertoe neemt men regt schoone, vaste wittekool, de hoeveelheid naar gelang van de personen, die men aan tafel heeft. — De buitenste bladeren worden er afgedaan, en alsdan wordt de kop van de zijde des stronks tot op de dikke eens vingers geheel en netjes uitgehold. Hierop bereidt men een vleeschvulsel, of

uit raauw vleesch of uit gekookt, zooals het op het oogenblik voorhanden is. — Het vleesch daartoe wordt met de uitgeboorde kool fijn gehakt, de geheele massa dan in boter verhit, en nadat zij weder verkoeld is, eenige eijeren er door geslagen en met geraspt wittebrood of beschuit haar de noodige lijvigheid gegeven. Het vulsel al te dik te maken moet men echter vermijden, opdat het niet te hard worde. Saucijs of varkensvleesch voor het vulsel te nemen, is ook goed. — Zijn de koppen der kolen gevuld, dan wordt de opening met bladeren goed toegemaakt, iedere kool in 't bijzonder in een servet gebonden, in kokend en gezouten water gedaan en daarin gaar gekookt. Zij moet eenigzins lang koken. Bij het aanrigten pleegt men elken kool eerst op een' bijzonderen schotel te leggen, dan den doek open te maken, een' anderen schotel er op te plaatsen en dan den ondersten naar boven om te keeren. Eene zeer gepaste saus daarbij is deze:

Men roert eenige lepels meel met water dun, slaat er eenige eijerdojers door, roert beide goed dooreen, giet langzaam kokend bloemkoolwater er bij en roert het hiermede op een zacht vuur tot eene sans. Hierop komen ongeveer $\frac{1}{2}$ ons boter, ontschaalde kreeftstaarten, truffels en wat kreeftsboter. Behalve met bloemkool, kan zij ook met vele andere spijzen gegeten worden, zooals later is te vinden.

Wil men de gefarceerde kool, bij gebrek van zeer vaste kroppen, met losse bladeren maken, dan spreidt men een' doek over eenen schotel, belegt dien zeer dicht en dik met welgereinigde koolsbladeren, doet het vulsel daarin, bedekt het op gelijke wijze weder met bladeren, vat de einden van den doek bijeen, bindt hem vast toe en gaat er dan op de boven beschrevene wijs mede te werk.

Panvulsel van kersen.

Men neemt 200 a 250 kersen, naarmate zij groot of klein zijn, doet er de stelen af en mengt er den avond te voren eene groote hoeveelheid suiker onder. Den volgenden dag weekt men een paar stuivers wittebrood in melk, en als dit genoeg geweekt heeft, slaat men 6 à 8 eijeren en 2 lepels meel daardoor, werkt alles goed en fijn dooreen, doet nog een weinig zout, gestooten kaneel en kardamom naar believen daarbij. Hierop neemt men 1 ons boter, smeert de pan daarmede goed in, doet de ingesuikerde kersen bij de bereide melk, roert het met een' lepel goed dooreen en brengt het nu in de met boter besmeerde pan, die men dan in den heeten braad- of bakoven zet. Als het vulsel schoon geelbruin is, moet het er uitgenomen worden. Men laat het een weinig verkoelen, eer men het aansnijdt, en strooit er bij het opdragen nog suiker en kaneel over.

Panvulsel van peren.

Tien tot achttien, naar gelang van hare grootte, goede kookperen werden geschild en nadat men er te voren de klokhuisen heeft uitgenomen, in stukken naar welgevallen gesneden. Nu besmeert men eene braadpan goed met boter, doet de gesneden peren daarin, zet ze in den oven en laat ze eerst op zichzelf een weinig braden, vervolgens maakt men er hetzelfde vulsel als bij de kersen gereed, doet dit over de peren en laat ze schoon geel bakken. Ten laatste strooit men suiker en kaneel er over.

Broodpudding.

Men raspt een oudbakken wittebrood, roere een ons boter met room dooreen, doe er ook 8 eijerdojers met het tot schuim geklopte wit, suiker, citroenschil, wat zout en muskaatnoot en het geraspte brood bij, en roert alles degelijk door elkander, waarna men de massa in een servet doet en ze 1½ uur laat koken. Bij dezen pudding behoort eene wijnsaus; doch men kan hem ook bij ooft geven.

Beschuitpudding.

Neem zestien à twintig beschuiten en kluts ze door een tiental eijeren, eene pint zoetemelk, die men vooraf heeft warm gemaakt, derdehalf à drie ons boter, razijnen, krenten, witte suiker, amandelpas en kaneel; dit goed doorwerkt beslag wordt in een' vorm gedaan, die met boter bestreken en met gestooten beschuit bestrooid is. Men dient dezen pudding met eene room- of wijnsaus voor.

Eijerpudding.

Men slaat vijf geheele eijeren en 7 eijerdojers, eene kan goede room, wat suiker en meel goed door elkander, laat boter in eene pan heet worden, schudt er nu de gemengde massa in en laat ze zoolang over kolenvuur staan tot zij dik wordt. Dan wordt zij er uitgenomen, doorgesneden en met suiker en kaneel bestrooid.

Groene boterhammetjes.

Men klopt twee eijerdojers, maakt dan eene hand vol kervel en even zooveel peterselie fijn, doet daarbij nog een' eetlepel wijnazijn en een grooten theelepel mosterd; roert dit goed dooreen en strijkt het op sneedjes brood. Deze geeft men bijbouillon.

Ketelkoek bij pekervleesch.

Maak een goed gebonden beslag van warme zoete melk, tien

geklutste eijeren, 1 pond bloem, vier ons razijnen en krenten, van elk de helft, en doe hier wat saffraan bij, voorts omtrent twee ons boter en eindelijk een weinig gesuikerde gist. Dit deeg doet men nu in een servet, bindt het niet te krap toe en hange het in den vleeschketel. Men houde nu het nat gedurig aan den kook en keere den doek nu en dan om, opdat hij overal gelijkmatig gaar worde.

Sago-pudding.

Bij 1 ons sago voege men een pijp kaneel en daarbij, als het in zoetemelk door koken zekere lijvigheid heeft verkregen, voege men een mengsel van 8 à 10 beschuiten, sijn geklopt of gestooten, 6 eijeren, de vereischte hoeveelheid boter en suiker, welk alles men met de gebondene sagobrij goed dooreenwerkt, en het dan te vuur brengt om gaar te koken. Door nu en dan wat melk bij te voegen, verhoedt men het al te dik worden.

Pastijtjes.

Maak een deeg op volgende wijze: neem zeer sijn, droog tarwemeel in een' schotel, maak in het midden eene holle afdeeling, sla daar een versch ei in, doe er een romertje brandewijn en wat water bij met een vingergreepje zout, als ook een klein stukje boter, en roer alles nu goed door elkander; kneed er een deeg van, dat zich goed laat uitrollen en niet aan het rolhout kleeft. Rol het driemaal en sla het telkens naar denzelfden kant uit elkander. Rol nu het deeg breed uiteen, en druk er een stuk harde boter overheen, zoo breed als de helft van het uitgerolde deeg, sla de andere helft daarover heen en rol het weder met de rol uit elkander, sla het weêr zamen en herhaal dit 10 maal, altijd omslaande naar dezelfde zijde. Nu dekt men een' tinnen schotel, waarop de pastij moet komen op het uitgerolde deeg, snijde het buiten den schotel komende deeg af, waardoor men een rond blad krijgt, zoo groot als de schotel. Hierna snijdt men van het overige deeg strooken van drie vingers breed, en besmeert den schotel met boter. Nu hakt men eene kalfsborst en maakt ze tot een blank fricassé met kreeftsvulsel en vleeschkluitjes, of braadt het bruin. Leg vleesch in den schotel, dan vulsel, dan kleine vleeschkluiten, dan kreeftstaarten, citroenschillen en kappers; giet er vervolgens wat vleeschnat op, leg het blad van deeg luchtig daarover heen en druk het op den rand van den schotel een weinig aan; leg vervolgens de drie vingers breede strooken rondom op den rand des schotels, druk ze wat aan op het andere deeg en bestrijk het deeg met eijerdojers; het vleeschwerk moet alles te voren slechts half gaar zijn, doch het vulsel raauw. Strooi nu drie vingers hoog zand in de taartpan en leg een papier daarop; op

het papier het taartblik, op dit de pastij en laat het zoo in de taartpan gaar braden. Wanneer gij het er uitneemt, snijdt er dan van boven een dekstuk uit, giet wat vleeschnat op het vleeschwerk en leg er nu het uitgesneden dekstuk weder op. Kalfs- en hoendervleesch kan er ook raauw in gelegd worden, doch wild moet vooraf gebraden zijn. Wanneer men vleesch raauw inlegt, doet men op den bodem boter, citroenschijfjes en citroenschillen, als ook een glas wijn en legt het vleesch daarop. Wanneer nu de pastij gaar gebakken is, snijdt dan het genoemde dekstuk uit en giet eene beslagen saus er op. Hebt gij vulsel, zoo leg het er ook raauw op en laat het mede gaar worden. Men kan de pastij ook bij den bakker laten bakken. — Eene pastij moet zeer behoedzaam gemaakt worden; daartoe behoort eenige ervaring, omdat dikwijls eene kleine vergissing maakt, dat zij niet gelukt.

8. EIJERSPIJZEN.

Om eijerkoeken te bakken.

Men laat een wittebroodje in water weeken, en drukt het vervolgens schoon uit, doet het in een' schotel met twee eieren, wat muskaatnoot en zout en roert alles goed door elkander. Hierop zet men in een vlakke pan wat boter te vuur, laat die geel worden, doet er dan het bereide brood en eieren enz. in en laat den koek onder gestadig omschudden bakken. Is hij op de eene zijde bleekbruin genoeg, dan keert men hem op een bord, doet nogmaals een stukje boter in de pan en laat den eijerkoek ook op de andere zijde bruin bakken.

Eijerkoek met bokking.

Men neemt twee of drie bokkingen, ontdoet ze schoon van de graten, hakt ze op een hakbord fijn, zet boter in eene pan te vuur en laat de bokking eene poos daarin smoren. Nu klutst men in een kwart kan melk vier eieren, twee lepels meel en een fijn geraspt wittebroodje, doet dit bij de bokking, roert het goed door elkander en bakt er eenen koek even als de voorschrevenen uit

Op dezelfde wijze bakt men:

Eijerkoeken met fijn gehakte ham.

of

Eijerkoeken met spek.

Men roert namelijk een van beide onder de eerst beschrevene massa en laat het daarmede bakken.

Eijerkoek met peen.

Men neme schoon afgewasschen penen, schave die fijn, raspe verder wat wittebrood en citroenschil er bij, klutse vijf eijeren met eenen lepel meel goed dooreen en roere dat met het overige onder elkander. Te voren echter moet men er nog wat gesmolten boter aan toegevoegd hebben. Nu zette men boter in eene koekepan te vuur, doe het dooreengemengde daarin en late den koek te gelijk aan beide zijden bakken. Bij het opdragen bestrooit men hem nog met suiker en kaneel.

Zure eijeren.

Men laat water kokend worden en werpt daarin zooveel eijeren als men wil, liet een na het andere. Wanneer het wit van ieder ei wat gebonden of zaamgeloopen is, legt men de eijeren ontschaald op eenen schotel, die over een zacht kolenvuur staat, en giet eene saus daarover, welke uit een vierde kan azijn, even zooveel water, wat zout, boter, kleine razijnen, citroenschillen, twee geheele eijeren en eenig meel toe bereid is. Hiermede laat men de eijeren, tot zij goed zijn, doorstoven.

Geroerde eijeren.

Laat in de kastrol een stuk boter smelten; zoodra zij opkomt, doet men er de vooraf in eenen pot geklutste eijeren bij, steekt ze met den lepel dikwijls van den bodem en de zijden der kastrol los en laat ze zoo lang over 't vuur, tot de kleverige deelen verdwenen zijn; schud ze terstond op een' schotel en bestrooit ze met peper. Van de volgende dingen kan men zich als toegift bij de eijeren bedienen: appelen, knoflook, ansjovis, haring, pekelvleesch, ham en worst. Doe eene keus uit deze, laat het, nadat alles klein is gesneden in de boter over 't vuur wat doorwerken, en roer er dan eerst de eijeren bij.

Eijerboter.

Van 6 of 8 eijeren wordt een half ons boter in eene vlakke pan te vuur gezet; zoodra de boter als schuim in de hoogte komt, klutst men er de eijeren in, bestrooit ze met zout en laat ze zoolang over een zacht vuur staan, tot het wit gebonden wordt.

Geroerde eijeren met ansjovis.

Wanneer de eijeren-zelfen op de hier voren beschreven wijze klaar gemaakt zijn, worden er eenige ansjovissen, haringen of bokkingen klein gesneden, van de graat ontdaan, onder de eijeren geroerd en met deze in de boter gebraden. Bij het aanrigten worden zij met foelie bestrooid. Op gelijke wijze, kan men met eijeren ook ham en andere vleeschspijzen braden.

Rampersteur.

Hard gekookte eijeren worden ontschaald, in vierde deelen gesneden en in den schotel bijeen gelegd. Nu bereidt men eene mosterdsaus met wat melk er bij, doet wat zout op de eijeren, giet er de bereide saus overheen en dient ze voor.

Eijerkoek van rijst.

Men laat een achtste part rijst in eene kwart kan melk over het vuur goed uitdijen en dan weder verkoelen. Hierop worden zeven eijerdojers met een half ons boter geklutst, een citroen op suiker afgeraspt en wat fijne beschuit er bij gedaan. Het wit van zes eijeren wordt voorts tot schuim geklopt en ook daarmede geroerd.

Wanneer nu alles goed dooreen gewerkt is, doet men eindelijk de rijst met wat zout er bij, roert het nu zeer behoedzaam ondereen en bakt den eijerkoek in eene aarden pan of wel in de koekepan.

Op dezelfde wijze kan men ook

Eijerkoeken van gierst

bereiden, welke het voordeel hebben, dat men ze kan bewaren.

Omeletten.

Kluts zes eijeren met fijn gehakte peterselie, wat zout en peper. Doe boter in eene pan; zoodra die opkomt, giet men er de eijermassa in en bakt ze op eene zijde ligtbluin, strooit boven op de ongebakken zijde fijn geraspte parmezaan-kaas en rolt ze te zamen.

In de geklopte, gezouten en gepeperde eijeren kan men ook naar verkiczing in boter gefruite appelschijfjes of wel gebraden dobbelsteentjes rookspek mengen, en dit mengsel verder op gelijke wijze behandelen.

Kalfsoogen.

In een stuk gesmolten boter, dat men op een' schotel heeft gedaan, legt men zooveel gedopte eijeren naast elkander, als de schotel bevatten kan zorgende de dojers geheel te houden; bestrooit ze met zout, peper of muskaatnoot, en dekt ze dan, na er wat melk opgedaan te hebben, toe. Dus te vuur gezet, neemt men ze niet eerder af voor het wit der eijeren eenigzins gebonden is geworden.

Om eijerkaasjes te maken.

Daartoe neemt men tien à twaalf eijeren, klutst die met eene pint zoetemelk dooreen en mengt er nog wat citroensap, eene ge-

raspte citroenschil, met wat kaneel en suiker bij. Terwijl men dit te vuur heeft, roert men langzaam om, neemt het af nog eer het aan de kook komt, en kneedt het in den daartoe bestemden vorm.

9. OM TRUFFELS OF PADDESTOELEN TE BRADEN.

De champignons worden schoon gemaakt, het vezelige van binnen schoon uitgehaald, en dan in kleine stukken gesneden. Nu wast men ze schoon af, laat ze goed uitdruppen, doet een stuk boter in eene pan en als zij heet is de truffels er bij. Nu werpt men er wat zout, gestooten peper en gehakte peterselie bij en laat alles behoorlijk braden. Men moet zich echter wel wachten, truffels te nemen, die veel maden hebben.

10. VISCH.

Om Aal of Paling te koken.

Dit moet op de volgende wijs behandeld worden. Men houdt den visch met eenen doek boven bij den kop en wrijft hem met zout goed af, dan snijdt men kop en staart, als van weinig waarde en bruikbaarheid zijnde, dadelijk af, verdeelt hem in behoorlijke stukken of mooten en wast hem met schoon water af.

Hierop zet men in eenen vischketel water over, doet er eene uije, wat heele peper, citroenschil en genoegzaam zout in, blaauwt den visch met wat warmen wijnazijn en prikt nu en dan met eene vork in zijne huid, opdat die bij het koken niet barste.

Wanneer het daarvoor bereide water eenigzins heet is, doet men den aal of paling er in, en laat hem een kwartier koken; dan neemt men hem van 't vuur, giet er dadelijk een bierglas kouden azijn over, dekt er een vel papier over heen (opdat de damp bijeen blijve) en laat hem dan gedekt nog een poos staan.

Bij het aanregten belegt men hem met getande citroenschilletjes en draagt hem met wijnazijn en citroen op.

Anders.

Zijn de alen of palingen te dik, dan moeten ze eerst afgestroopt worden en het inwrijven met zout valt dan weg. Hierop doet men zout, eenige uijen, wat salie en ongestooten peper in eene kastrol, legt den aal er in, giet er water op tot hij onder staat, en bringe hem te vuur. Van alle visch moet de aal bijna het langst koken. Is hij gaar, dan neme men hem uit de kastrol, doe hem in een' geschikten pot, giet het nat daarover dekt hem

vast toe en laat hem vervolgens ongeveer een kwartier voor het opdisschen staan. Men geeft er liefst komkommer of andere salade benevens gehakte peterselie bij.

Om Forellen te koken.

De forellen worden uit het water genomen, op den kop geslagen, uitgehaald, gewasschen en met sterken wijnazijn besproeid. Men kookt in eene kastrol met half water half azijn, uijen, laurierbladen, citroenschillen en peper, doet de forellen daarin en laat ze doorkoken. Wil men ze koud op tafel geven, dan laat men ze in het kooknat afkoelen en dient ze met azijn en olie voor.

Gestoofde paling.

Na goed schoon gemaakt, gewasschen en aan mooten gesneden te zijn, zet men die overeind en goed opsluitend in eene pan met wat water, peper en zout, sijn gewreven salie en gestooten beschuit te vuur.

Om Paling te braden en te fruiten.

De schoon gemaakte, gekorven, gezouten en aan mooten gesneden paling wordt met peper en gestooten beschuit bestrooid en op den rooster of aan het spit gebraden. Ook kan men ze aan speetjes steken, die aan weërszijde op eenen turf worden gelegd, waar achter men geglonnen vuur maakt. De speetjes worden nu en dan gekeerd en met azijn en zout bedropen. — Om ze gefruit te bereiden, neemt men de graat er uit, laat ze eene poos in azijn leggen, wentelt ze in meel en laat ze in boter gaar fruiten, als wanneer men er wat limoensap bij doet.

Om Grondels blaauw te koken.

Men legt ze, nadat zij behoorlijk schoon gemaakt zijn, in eene pan, besproeit ze met warmen azijn, dekt ze met papier toe en laat ze zoolang staan tot men eenen ketel met water en zout over 't vuur gezet heeft. Zoodra het water begint te koken, wordt er de visch ingedaan en moet snel koken, dan krijgen zij eene schoone blaauwe kleur. Men neemt ze dan, als zij gaar zijn, van het vuur, besproeit ze met kouden azijn en dekt ze terstond met papier weder toe. Bij het opdragen worden zij met peterselie bestrooid. — Eene gelijke behandeling laat zich ook op andere soorten van kleine riviervisch toepassen.

Om Snoek blaauw te koken.

Wanneer de snoek bijna gaar is, wordt hij met koud water besprenkeld, en als hij geheel en al gaar is, op een' schotel

gelegd, met een' anderen schotel en nog met een servet toegedeckt, waardoor zij regt blaauw wordt.

Om Karpers blaauw te koken.

De karper wordt gegromd, uitgewasschen, in mooten gesneden en met kokenden azijn overgoten. Nu doet men in eene kastrol kruiderazijn met water, kruidnagelen, peper, citroenschillen, peper en zout, laat dat doorkoken, doet de visch er bij en kookt deze nu langzaam gaar. Wanneer het kooksel wat afgekoeld is, doet men den karper op schotel en versiert hem met groene peterselie. Men discht hem op met azijn en olie.

Karper met peterselie.

Zet niet veel water met fijn gesneden peterseliewortel, uije, peper, zout en gestooten beschuit te vuur; nadat dit een weinig gekookt heeft, legt men er den afgewasschen en gesneden karper in en laat hem gaar koken. Voeg er eindelijk een stuk boter en gehakte peterselie bij en laat het nogmaals goed opkoken.

Gebraden Karper.

Schrap en reinig een' grooten karper, wrijf hem dan van binnen en buiten met zout in en laat hem een poosje doortrekken. Leg in eene braadpan een houten roostertje, den karper daarop, en laat hem onder vlijtig begieten en herhaald omkeeren met wijn, boter en eene geheele uije gaar braden. Hierbij past iedere piquante bruine saus, waarin gij vooraf de klein gesneden hom en het ingewand laat kort afkoken. Bij het aanrigten wordt de visch met zijn eigen kort ingekookt nat overgoten en de andere saus wordt in de sauskom voorgezet.

Karper is beter gebakken.

Men snijdt den schoongemaakten visch in schoone mooten en zout hem; dan wordt hij in gort met meel gemengd gewikkeld en snel in reuzel gebakken. Op deze manier kunnen ook vele soorten van kleine visch gebakken worden.

Snoek met peterselie en kluitjes.

De ontschubde, gegalde, gesneden of geheele snoek zet men met zout, uije en kokend water te vuur. Heeft zij eenige malen goed opgekookt, schep er dan zoo veel water af, dat er alleen het voor de saus vereischte op blijft; doe er nu gestooten beschuit of geraspt wittebrood in en laat dat gaar en gebonden koken; voeg er voorts boter en gehakte groene peterselie bij en laat alles nog eenmaal doorkoken. De fijn gehakte snoekenlevers mengt men met eijeren, geraspt brood en gesmol-

ten boter en make daarvan kleine kluitjes, die men in het afgenomen vischnat laat gaar koken. Bij het aanrigten legt men ze om den visch heen.

Om Snoek te bakken.

Hiertoe zijn het best de kleine snoeken geschikt; deze worden geschrapt en gereinigd, met zout ingewreven en na een uur afgedroogd; wentel ze daarop in meel en bak ze in klare boter. Met groote, gespleten en in mooten gesneden snoeken kunt gij eveneens te werk gaan.

Gefarceerde Snoek.

Men kookt den snoek in zijn geheel en ongevild gaar; ontdoet hem van vellen en graten en hakt hem dan fijn. Nu make men een mengsel van eijerdojers, geweekte wittebroodskruim, geraspte of fijn gesneden citroenschillen en gesmolten boter, ten ware men, in plaats der laatste, liever een deel paling onder den snoek hakte. Dit alles wordt met den snoek goed dooreen gewerkt en met nog wat gehakte peterselie en uijen gemengd; waarna men dit gehakt zoo veel mogelijk weder de gedaante van eenen snoek geeft, met behulp vooral van de daartoe bewaarde vinnen, den kop en staart. Het breken belet men door hem met eiwit en beschuitskruim te bestrooijen. Nu zet men hem om trent een uurtje, gedekt met citroenschijfjes, op, met vuur onder en boven, en gedurig begietende. Eene citroensaus, of ook gewelde boter met limoensap wordt er bij gegeven.

Gefruite Snoek.

Goed schoon gemaakt en een uur twee drie in 't zout gezet zijnde, droogt men den snoek af, wentelt hem in sijne beschuit met zout en peper en braadt hem op den rooster bij matig vuur. Men passe op het bedruipen met boter en gedurig keeren. Eene citroensaus of wel eene kappersaus wordt er bij toegediend.

Haché van Snoek.

De snoek wordt van zijn vel ontdaan, van de graat bevrijd, in dobbelsteentjes gesneden en in boter over een stuk vuurgefruit. Nu voegt men er wat kappers, ansjovis, zout, wat kruiden, citroensap, gestooten beschuit en water bij en late hem daarmede nog eene poos te vuur, doch niet te lang om het slap worden te voorkomen. — Ook kan men den snoek aan mooten snijden, de gewassen en afgedroogde mooten in meel wikkel en, ze in bruin gebraden boter rondom bruin laten worden, waarna men ze met de gezegde toekruiden enz., ook met wat wijn en water, en fijn gesneden uijen of chalot een poosje opstooft.

Baars.

Deze wordt ontschubd, uitgehaald, in stukken gesneden en in water met zout, uije en kruiden gaar gekookt, dan met eene piquante blanke saus of met eene venkelsaus op tafel gezet. Moet de visch echter koud genuttigd worden, dan rigte men hem met uitgezocht, gewasschen peterseliekruid aan, legge de afgekookte uijen er om heen, giete dan eenige lepels vol vleeschnat daarover heen en late ze stijf en tot gelei worden; geef er dan of azijn en olie, of eene koude engelsche, of eene koude uije-saus bij.

Waterbaars.

In goed gezouten water wordt de baars (niet te groot van stuk) snel met een klein stukje aluin opgekookt. Peterselie-takjes, tot bosjes gebonden, en worteltjes worden zonder zout vooraf apart gekookt. De visch opgedaan zijnde, doet men er de peterselie en wortelen op en giet er het vischwater overheen. Soms discht men er ook garnalen bij op.

Saus- of Doopbaars.

Op gelijke wijze als vroeger wordt de baars (liefst groote), maar zonder peterselie en wortelen, gekookt. Men discht hem op met eene eijersaus, leggende tot sieraad peterselie-takjes tusschen beiden.

Zoogenoemde omgekeerde Arminianen.

De grootste soort van baarzen worden op den rug geheel opengesneden en gegromd; men laat ze met zout wat doortrekken, droogt ze af en wentelt ze in gesmolten boter, waarna men ze met fijngehakte peterselie en wat noot bestrooit. Dus toebereid, braadt men ze in een geboterd papier op den rooster, of laat ze op een zacht vuur bij gedurig bedruipen gaar worden. Men dient ze dan met eene citroensaus op.

Zeelt.

Wrijf ze met zout of warme asch. opdat de slijm loslate; als gij ze dan opengesneden en schoongemaakt hebt, begiet gij ze met kokenden azijn, zet water met zout te vuur en als dit kookt, doet gij er den zeelt met den azijn in en laat ze gaar koken. Klutst eenige eijerdojers dan in melk, giet er wat vleeschnat bij en laat het met versche boter en fijngehakt venkelkruid onder omroeren tot eene gebonden saus koken. De zeelt wordt afzonderlijk op tafel gezet.

Brasem gekookt.

De brasem wordt, wat het koken betreft, even als de snoek en baars behandeld, zorgende slechts, dat hij langzaam koke.

Eene boter- en peterseliesaus past er bij. Of wel, men bereidt eene saus van slaolie, noot, limoensap en rijnwijn, van beide laatste evenveel door elkander; men strooit wat gehakte peterselie over den visch heen en giet er de saus over.

Brasem gebraden.

De brasem wordt gegald, een stukje boter er in gestoken en onder 't braden dikwijls begoten. Bij het aanrigten giet men er gewelde boter en spaansche kappers overheen; of wel men dient ze op met eene garnalensaus. — Op gelijke wijze kan men ook met andere visch, b. v. snoekjes, baars en paling te werk gaan.

Voorn gekookt, gestoofd, gebakken.

Zij wordt even als baars of brasem, maar vooral kort en schielijk opgekookt. — Wil men ze stoven, dan bestrooit men ze, na gezouten te zijn, met fijne beschuit, foelie, nagelen en laat ze in kort nat met boter, azijn en peterselie stoven. Om de voorn te bakken wordt hij geschrapt, in meel gewenteld, met bruin gebraden boter en met limoensap opgediend.

Zalm gebraden.

Men snijdt den zalm aan niet te dikke mooten, laat die, met peper en zout bestrooid, een paar uren doortrekken, waarna men ze in fijne beschuit wentelt, in papier, met boter besmeerd, wikelt en op den rooster braadt. Zij worden in boter gefruit en opgedischt met eene roode wijnsaus, boter, muskaatnoot en citroen.

Zalm gekookt en gestoofd.

Verschen, levenden zalm snijdt men aan niet te dikke mooten, kookt hem in water, met azijn en zout, gaar, schept hem in de open lucht al kokende op en laat hem daar ook koud worden. Hij wordt met peper, azijn en peterselie opgedischt. — Is het vette zalm, dan snijdt men hem mede aan mooten, maar kookt hem zonder azijn. Wil men hem warm eten, dan geeft men er eene eijersaus bij; doch koud wordt hij als voren opgediend. — Om hem te stoven worden de dan wat dikker mooten met peper en zout bestrooid, en dan in boter, foelie, muskaatnoot en wat azijn gaar gestoofd.

Zalmstaart gebraden.

Nadat de visch geschrapt, fijn gekorven en een paar uren in fijn zout gelegd is, droogt men hem af, bestrijkt hem met boter, bestrooit hem met fijne beschuit en peper en legt hem op den vooraf met boter besmeerden rooster. De visch wordt gestadig begoten en aan de werking van het vuur blootgesteld, totdat hij eene fraaije bruine kleur heeft. Men kan hem opdienen met eene

garnalen of oestersaus, of wel met gewelde boter met limoensap gemengd. Met

Gebraden Brasem, Snoek, Vorens enz.

handelt men op gelijke wijze.

Gestoofde Zalm.

Nadat men de mooten met zout bestrooid heeft, laat men ze op den rooster stijf worden en stooft ze voorts met toevoeging van fijne beschuit, boter, citroensap, citroenschilletjes, verse boter, kreefsboter, en tuinkruid, waarbij men, zoo 't noodig is, een glas water kan voegen.

Elft.

Als de elft gebakken moet worden, snijdt men hem in schuine mooten, laat die met zout doortrekken en bakt ze dan niet boter. — Wil men hem gekookt hebben, dan behandelt men hem in ieder opzigt als den zalm. — Om hem op den rooster te braden, bestrijkt men hem vooraf met boter, en dient hem op met eene saus van boter en limoensap.

Steur.

Om steur te koken, wordt hij met een' borstel schoon afgeborsteld en verscheidene malen in koud water afgewasschen; nu snijdt men hem in stukken naar welgevallen en kookt hem onder gestadig afschuimen in zoutwater langzaam gaar. Hij wordt sierlijk aangerigt en met een gehakt, hard gekookt ei bestrooid. Zet peterselie met wat bruine boter te vuur en giet dat over de visch, of wel doe er eene witte-wijnsaus bij. — Wanneer de steur afgekookt is, wordt hij ook wel, om zijn' sterken sinaak, even als eene kalfsschijf met eene bruine saus gestoofd en met stukjes vette paling gelardeerd.

Spiering.

Men neemt, als men ze koken wil, klein soort, en nadat men ze den kop heeft afgesneden, worden zij met zout en eene scheut azijn in kokend water te vuur gehangen, gaar gekookt en met mosterdsaus opgedischt. — Wil men ze stoven, dan neme men daartoe witte uijen, met boter, peper, foelie en citroensap, door wat meel gebonden gemaakt, en dissche de spijs met kappers op. — Om dit vischje te braden, wentelt men het in meel en bedient zich enkel van boter. Of wel men steekt ze twee aan twee met de koppen in elkander, wentelt ze in boter, en en braadt ze met zout en fijne beschuit snel op den rooster. Dus voorbereid en met citroensaus opgedischt heeft men den zoogenoemden Zeeuwischen spiering.

Gekookte Bot.

Nadat de bot van de staarten en het ingewand ontdaan, en vervolgens geschrapt en met eenige sneden op de blanke zijde is gekerfd, laat men ze, wel gewasschen zijnde, goed uitdruipen en zet ze dan met kokend water, dat naar eisch gezouten is, te vuur, passende daarbij op het schuimen. Men discht ze op metafzonderlijk gekookte peterselie takjes en peterseliewortel, en giet er van het vischnat overheen. Ook gekookte garnalen zijn een aangenaam toevoegsel.

Gebakken Bot.

Men kerft ze fijner dan om te koken, zout ze en trekt ze uit in azijn, wentelt ze in meel met wat boter en bakt ze als andere visch in de pan gaar of braadt ze op den rooster, haar bedruipende met het nat, waarin ze gestaan heeft.

Heilbot.

Deze wordt, na schoon gemaakt te zijn, aan mooten gesneden te krimpen gezet en afgewasschen, dan in gezouten water gekookt en met eijer- of zuringsaus opgediend. — Gestooft wordt zij met boter, citroensap, muskaatnoot enz. — Gebakken bestrijkt men de mooten met boter, strooit er beschuit over, braadt ze op den rooster gaar en discht ze met eene kappersaus op.

Zult van Visch.

Hiertoe wordt eene vette alsmede eene drooge vischsoort genomen, die men, na gekookt te zijn, van de graten zuivert en grof dooreen kookt en met peper, zout, noot, eijerdojers en boter doormengt. Dit mengsel wordt in een kalfsnet gebonden, in wijn opgekookt, en vervolgens, aan schijfjes gesneden, koud of laauw opgedischt.

ZEEVISCH.**Kabeljaauw gekookt, gestooft en gebakken.**

Doe den goed schoon gemaakten, aan mooten gesneden en wel afgewasschen visch in water, waarin eene ruime hoeveelheid grof zout is gedaan en dat aan de kook is gebragt. Onder toevoeging van een scheut azijn, en gedurig afschuimen, laat men hem nu eenige minuten frisch doorkoken en dient hem met eene mosterdsaus of met gesmolten boter op. De lever wordt afzonderlijk, met de horn of kuit, gekookt. Men kan haar ook, na even opgekookt en koud geworden te zijn, in meel wentelen, in boter

bruin en gaar braden, en er wat mosterdsaus met azijn overheen doen. — Doorgaans wordt de staart gestoofd en wel op volgende wijze: Men zout hem behoorlijk in en laat hem in een' schotel met water gaar koken, waarna men er de graten uitneemt, slechts een weinig water er op laat, hem met zout en kruiden bestrooit onder toevoeging van boter en fijne beschuit. Zoo voorbereid zijnde, laat men hem met citroenschijfjes er op en vuur van onder en boven, behoorlijk, onder gestadige begieting doorkoken. — Wil men kabeljauw op den rooster bakken, dan zet men dien aan mooten een uur of drie in 't zout, wentelt ze in meel, bestrijkt ze met boter, en stelt ze dan onder gedurig bedruipen aan de werking van het vuur bloot. Men discht ze met limoensap op. — Nog eene andere manier van kabeljauw bakken wordt de engelsche manier geheeten. Volgens deze wordt hij na half gaar gebraden te zijn, opgespouwd, van de graat ontdaan, met boter, bouillon ansjovis en augurken, ook wel garnalen of oesters, met citroensap overdekt, alles met gestooten beschuit, gefruit, en zoo in eenen schotel met een vuurdeksel te vuur gezet. Is hij onder bedruiping goed bruin geworden, dan discht men hem met limoensap en zijne braadsaus op.

Gefarceerde Kabeljauw.

Om dezen naar eisch te bereiden neemt men een deel zaln met twee deelen kabeljauw en kookt die tot genoegzame gaarte — en meer ook niet — om ze van de graat te kunnen ontdoen, waarna men ze fijn en dooreen hakt, onder toevoeging van peper, muskaatnoot, zout, peterselie en citroensap. Dit door elkander gewerkt en gekneed zijnde wordt tot de figuur van eenen kabeljauw gebragt en vervolgens met wat boter en water in eene kastrol met vuur van boven en onderen gestoofd, nadat men hem van boven met fijn beschuit en schijfjes citroen heeft overdekt.

Schotelpastei van Kabeljauw.

Men laat eenige (overgebleven) mooten met een kopstuk een half uur in zout staan en, afgedroogd zijnde, op den rooster stijf worden. Nu legt men een stuk boter met citroenschijfjes in een' schotel, en den visch daarop, met toevoeging van een vijftigtal oesters met haar nat, wat tuinkruid, kruiden, een scheut rijnwijn en fijne beschuit. Dit alles wordt met taartdeeg of korst dicht gemaakt, gaar gebakken of gestoofd, opengesneden, het tuinkruid er uit genomen, waarna men er nog wat citroensap bijdoet en alles door elkander schudt. Men kan er eene oester- of wel eene garnalensaus bij geven. — Op gelijke wijze kan men ook snoekpastei klaarmaken.

Schelvisch.

In de hoofdzaak wordt de schelvisch voor iedere wijze van toebereiding even als de kabeljaauw behandeld, zoodat wij daarnaar kunnen verwijzen. Alleen moet hij wat langer koken, en als men hem stooft, laat men de oestersaus achterwege.

Tarbot.

Als de visch goed geschrapt en gezuiverd is, wordt hij op de blanke zijde in mooten gesneden, doch zoo, dat wel de graat doorgesneden, maar de visch toch zamenhangend blijft, terwijl hij verder als de kabeljaauw wordt behandeld. Eijersaus wordt er gemeenlijk bij gegeven. — Gestoofd wordt hij even als de schelvisch of kabeljaauw behandeld. — Om ze te bakken, worden de vooraf gezouten mooten afgedroogd, in bloem gewenteld en met veel boter in de koekepan gebakken.

Rog.

Schoon gemaakt zijnde, wordt zij in reepjes gesneden, die men in water laat krimpen, goed afwascht en in goed gezouten regenwater gaar kookt. Zij wordt met eene mosterdsaus opgedischt en met peterseliebladen om den rand versierd. — Wil men ze stoven, dan koke men ze eerst op gezegde wijze in gezouten water met wat kruid, peper en uijen, en stooft ze vervolgens in boter met azijn, klein gesneden uijen, peterselie en specerijen naar keuze: — Eene rogpastei wordt gemaakt door de rog aan mooten te snijden, van de graat te ontdoen, haar met zout, azijn, boter en kruiden te laten doortrekken en ze dan in de korst te leggen.

Tongen.

Deze worden afgetrokken en gekerfd, als andere visch, maar bijzonder langzaam gekookt en met eene eijer- of peterseliesaus opgediend. — Om ze te bakken worden zij gezouten, afgedroogd en in de boter als andere visch gebraden. — Voor eene pastei snijdt men ze in mooten, ontdoet ze van de graat, laat ze goed doortrekken met boter, zout, azijn en specerijen en leg ze dan in de korst.

Schol.

Zij wordt geschrapt, uitgehaald, goed gewasschen, een uur lang in water met azijn en zout gezet. Dit water, waarbij men, als 'tafgelopen is, nog wat zout doet, laat men koken, doet er den visch in met toevoeging van eene scheut azijn en koke ze daarin met spoed door. Eene eijer- of zuringsaus past er bij. Gestoofd wordt de schol even als kabeljaauw of schelvisch,

Labberdaan of Zoutevisch.

Men laat ze een' nacht weeken, en hangt ze te gelijk niet het water over., kookt ze op een zacht vuur, waarbij men op het schuimen past. Na een uur wordt hij afgenomen, en met mosterd- of peterseliesaus gegeten.

Stokvisch.

Men weekt den gebeukten visch ten minste eenen nacht in regenwater, rolt hem op en kookt hem, maar met bijvoeging van zout, even als zoutevisch. Hij wordt met geweld boter, mosterd, peper en zout gegeten. — Dikwijls kookt men afzonderlijk wat rijst, om die met den stokvisch te vermengen. — Voor velen is de overgeschoten stokvisch gestoofd eene lekkernij. Men laat wat boter en klein gesneden chalotten zamen fruiten; doet er den stokvisch in met zoete melk, wat peper, zout en noot en laat dit lang zamen doorstoven. Ook kan men den gebeukten stokvisch met boter en geschildre renet-appels in stukken snijden en fruiten. Hierbij voegt men nu wat zout en kruiden naar welgevallen, ook wel een glas rijnwijn en laat dit alles zoo lang staan tot de appelen gaar zijn.

Haring.

De haring wordt naar gelang van zijne zoutheid geweekt, in drie of meer stukken gesneden, en in water gaar gekookt. Men bereidt eene saus door eenige uitjes in boter bruin te braden, er wat azijn en mosterd bij te doen en dat bij het opdisschen over den haring te storten.

Poolische Haring.

Men weekt haringen (hommers) twee dagen in water, dan worden zij schoon afgewasschen, de melk daarvan geheel uitgedrukt en 24 uren nog in gewone zoetemelk gelegd. Nu neemt men klein gesneden uijen, laurierbladen, gestooten peper en citroenschijfjes, belegt den bodem van een' steenen pot daarmede, legt nu eene laag als de benedenste, vervolgens weder haring en gaat daarmede afwisselend zoo voort, tot de pot vol is. Alsdan vermengt men de melk van de haringen met zooveel wijnazijn, als noodig is om ze in den pot te bedekken en giet het er op. Bij het opdisschen kan men ze nog met kappers beleggen.

Haringsla.

De schoongemaakte haring wordt opengespuwd, ontgraat en aan reepen gesneden, die men tot op gepaste zoutheid in water laat uittrekken. Nu snijdt men rietperen of zure appelen, alsmede uitjes aan schijfjes en discht die met de uitgelekte haringreepjes netjes met olie en azijn op.

IJbokking.

Na als de haring hiervoren opengespuwd en ontgraat te zijn, wordt hij van binnen met zout en peper ingewreven en in de koekepan met boter bruin gebakken, en wel de binnenzijde het eerst om de zamentrekking van het vel te vermijden.

11). SCHELP- EN SCHAALDIEREN.**Oesters.**

De baarden worden, als men de oesters stoven wil, er af genomen, waarna men de oesters met hun nat in eene pan stooft, en ze dan in eene saus doet, die bereid is uit boter, fijne beschuit en citroenschilletjes, noot en foelie, citroensap en water. Dit alles laat men goed dooreenstoven. — Ook kan men de van baarden ontdane oesters in afzonderlijke schelpen leggen, zooveel als elke schelp er bevatten kan. Deze zet men, na voorzien te zijn met boter, citroensap en gestooten beschuit op een' rooster met sterk vuur er onder en laat ze zoo, vooral niet te lang, stoven. — Nog kan men ze ongeopend over een sterk vuur op den rooster leggen; zodra zij zich dan openen, legt men ze op een' schotel en discht ze warm met eene saus naar believen op. — Om eene schotelpastei van oesters te maken, doet men de ontbaarde oesters met haar sap in een' schotel, met foelie of noot, het sap van een paar citroenen en gestooten beschuit; nu sluit men de pastei met eene taartkorst dicht en bakt ze met vuur van boven en onder gaar, hetwelk men aan het bruin worden der korst bespeurt.

Men kan de oesters ook gewenteld in wat geraspte noot, gestooten foelie en suiker met meel ondereen gemengd, in boter bakken.

Mosselen.

Om ze te koken, zet men ze zonder of met weinig water op een sterk vuur; eene uije, die men er in legt, moet bij het koken blank blijven, of de mosselen deugen niet. Men eet ze, als ze gaar zijn — en dit bespeurt men aan het op- en overbruisen van het water of aan het opengaan der mosselen. — Zoo warm mogelijk met eene saus van half wijnazijn en water met boter, noot en geraspt wittebrood, of wel met eene eijersaus, waarin men wat geraspte peperwortel of peper doet. — Om ze te stoven doet men ongeveer als bij de oesters, doch voegt er dan wijnazijn bij.

Garnalen.

Gekookt worden deze in koud water met een weinig zout en azijn, en wel zoo snel en hard als mogelijk; anderen laten eerst

het gezouten water koken en doen er de garnalen bij. Gaar zijnde doe men ze op een' vergiet, strooije er frisch zout over en roere het door, waarna men ze gepeld met olie en azijn eet.

Krabben & Kreeften.

Deze worden beide levend in kokend, behoorlijk gezouten water gedaan, zorgvuldig toegedekt en een kwartier gekookt. Dan laat men ze op een vergiet afloopen, en roert er, nog heet, wat boter onder; als zij groot zijn, spouwt men ze overlangs open, nadat zij zijn koud geworden, en dicke ze met olie, peper, azijn en peterselie op. — Wil men ze stoven, dan kookt men ze eerst gaar, doet de schalen van kop en staart af, waarna men bij den overigens heel gelaten visch wat gekookt water, met wat zout, peper, boter, kleingesneden peterseliewortels en gehakte peterselie met gestooten beschuit en muskaatnoot voegt, en dat alles zamen laat stoven, tot de saus gebonden is en de peterseliewortels gaar zijn.

Schildpadden.

Kop en pooten worden afgesneden, de schildpadden in water half gaar gekookt en na in stukken te zijn gesneden, als eene fricassee bereid. Stooft men ze met oesters en kreeftstaarten, gelijk vaak gedaan wordt, dan stulpt men er bij het aanrigten de schaal overheen.

12). FRICASSEES.

Fricassees van kalfs- of lamsvleesch, jonge hoenders, duiven enz.

Deze fricassees worden in 't algemeen op de volgende wijze toe bereid. Men snijdt het vleesch in sierlijke kleine stukjes, de duiven en hoenders echter in vierdedeelen, opdat men, wanneer het op tafel koint, kunne zien wat het is, wascht alles schoon af en begiet het ook nog met heet water.

Hierop doet men een stuk boter in eene kastrol of eene stoofspan, daarbij eene met nagels bestoken uije, een' in dikke schijven gesneden citroen en wat thijm, neemt het voor 't fricassee bestemde uit het water, doet het mede in de stoofspan, zout het behoorlijk en laat het bij een zacht vuur goed fruiten. Om het aanbranden voor te komen, moet men het vaak omschudden; ook is het noodig, dat de pan of de kastrol met een goed passend deksel voorzien zij. Mogt het vocht noodig hebben, zoo giet men er een weinig vleeschnat bij. — Het heeft dan, wanneer het behoorlijk week is, genoeg smout. Kort voor het aanrigten klopt men een paar eijerdojers en een paar vingergrepen meel in een half bierglas wijn en giet het bij het vorige. Is de saus te dik, dan kan men nog wat bouillon

of wat wijn nagieten. Bij het aanrigten wordt de saus door den doorslag gegoten en zoo opgedragen.

13) SAUSEN MET OPGAVE VAN DE SPIJZEN, WAARBIJ ZIJ BEHOOREN.

Botersaus.

Een lepel vol boter wordt gesmolten en drie lepels vol meel daarin gedaan. Is de saus eenigzins bruin geworden, dan wordt zij of dadelijk gebruikt of tot nader gelegenheid bewaard.

Of wel men laat azijn koken, roert er dan een stuk boter door, dat in meel is gewenteld, en laat alles nog eens goed doortrekken.

Kappersaus.

Laat boter braden; als het schuim verdwijnt, bak er dan meel in bruin, doe er vervolgens wat witten wijn, citroenschijfjes, suiker en kappers bij en laat het eene poos doorkoken.

Mosterdsaus.

Men laat boter in eene pan heet worden en braadt daarin geraspt wittebrood; wanneer het bruin is, doet men er den mosterd bij, giet er vleeschnat en wat uije of wijnazijn in, en laat het zamen met wat grove suiker nog wat op het vuur dooreen werken. — Men kan ze bij visch, vooral echter bij rundertong geven.

Kersensaus.

Men stoot eenige kersen met de steenen in een' vijzel klein en koke deze dan met eene goede halve kan water en wijn. Afgekookt door eene zeef gestreken, worden zij nog eens met citroenschil, suiker, kaneel en wat gestooten nagelen opgekookt. Eindelijk wordt er een eetlepel aardappelmeel met wat koud water dooreen gemengd, en dit onder bestendig omroeren er bij gedaan. — Deze saus is bij puddings en koude dingen te gebruiken.

Bruine Saus.

Eene broodkorst wordt, zeer fijn geraspt, door den doorslag gezeeft, opdat er geene stukjes in blijven, een eetlepel meel daaronder gemengd en in vet bruin gebraden. Alsdan giet men er vleeschnat bij en laat het eerst wat aankoken, doe verder wat nijen, het sap van een' citroen, een stukje suiker enz. daarin en laat het nu nog wat doortrekken. Eindelijk roert men een paar gestooten nagels en kardamoms er bij. Deze saus, die zeer hartelijk smaakt, kan men bij tam en wild vleesch geven.

Citroensaus.

Er wordt boter met meel geel gebraden, wat fijn gesneden uije daarin gedaan; en voorts zooveel vleeschnat daarop, dat het de rechte lijvigheid krijgt. Nu snijdt men van eenen citroen de schaal in zeer dunne reepjes, doet er ook het sap bij, laat het goed verkoken; eindelijk nog een paar lepels goede zure room er in en de saus is klaar.

Anderen nemen eijerdojers met bloem en water, klutsen dat dooreen, drukken er het sap van eenige citroenen in, laten alles doorkoken, en roeren er eindelijk een kluit boter door.

Amandelsaus.

Men stoot een half ons zoete amandelen met een paar druppels razijnenwater zeer fijn, in eenen vijzel, doe ze dan in een potje, giet er hoender-, duiven of kalfsvleeschsaus bij en late het een vierendeel uurs langzaam koken, klutst er wat geraspte beschuit door en rigt de saus over duiven, jonge hoenders of kalfsvleesch aan. Ook bij kalfsvleesch balletjes en dergelijke meer past zij zeer goed.

Zure en zoete Saus.

Men braadt het meel daartoe vooral bruin, als men te voren eene uije zeer klein in vet of boter heeft gebakken. Is zij bruin genoeg, dan wordt het kokende vleeschnat er bij gegoten en deze goed opgekookt. Hierop wordt er goede azijn bij gegoten en de saus met siroop of suiker vermengd. Eindelijk wordt er nog gestooten versehe kruiderij bij gedaan.

Men kan in deze saus opgekookte, klein gesneden kalfs-, ook runderlever of koud gebraad doen.

Ansjoovissaus.

Snijd in water uitgetrokken en van graten ontdane ansjovissen zeer fijn en braad ze in wat boter, doe er dan vleeschnat met wat citroen bij, laat het koken. maak het door beschuitskrum wat gebonden of klutst door de saus een paar eijerdojers.

Oester-, of Mossel-, of Garnalensaus.

De mosselen, oesters of gepelde garnalen worden in water slechts eenmaal gekookt, dan in eene kastrol een stuk boter met een' lepel meel, wat water en eenige klein gehakte oesters gewreven, op het vuur met wat vleeschnat of wijn en met het water, waarin de oesters, mosselen of garnalen afgekookt werden, tot eene gebonden saus geroerd en dan citroenschijfjes met de van baarden gereinigde oesters er bij gedaan, en wanneer men wil, ook een lepel vol champignons.

De saus gebruikt men over gebraden kapoenen, hoenders en vooral over groote blaauw gekookte snoek.

Eene Uije-saus.

Op eene halve kan saus rekent men gewoonlijk zes tot acht stuks uijen, deze worden afgehaald, met vet vleeschnat gaar gekookt, wat gezuiverde komijn en bij gedaan en dan met gerasppte beschuit tot eene gebonden saus opgekookt.

Deze saus wordt gewoonlijk bij schapenvleesch gebruikt.

Wijnsaus.

Klutst wat meel met eenige eijerdojers in koud water, giet dan heeten rooden wijn met water gemengd daarbij, kruid het met gestooten suiker, kancel, noot en foelie, en laat alles met een stukje boter doorkoken.

Ragout-saus.

Braad eenige lepels vol meel in boter bruin, verdun dat met vleeschnat, bij gebreke daarvan met water, en wanneer gij braadsaus over hebt, die niet scherp gezouten is, kunt gij die tot dit oogmerk aanwenden. Doe er vervolgens uijen, laurierbladen, eenige lepels wijnazijn, citroenschillen, peper, jamaïca-peper, suiker en nagelen bij, en laat alles eene poos doorkoken.

Haringsaus.

Laat een haring drie uur lang in water staan, trek er dan het vel uit en ontdoe hem van de graat; hak hem dan met eene uije goed fijn, braad wat meel in boter bruin, verdun dat met vleeschnat en water, voeg den haring hierbij en druk er ten laatste wat citroensap in uit.

Knoflooksaus.

Wasch en snijd de knoflook, en nadat gij meel in boter gebraden hebt, werp er dan de knoflook bij en laat ze mede doortrekken; giet er vervolgens vleeschnat bij en laat alles koken.

Peterseliesaus.

Braad even in een stuk boter eene fijn gesneden uije met een goeden lepel gehakte groene peterselie, doe er dan wat meel bij, en nadat gij dat hebt doorgeroerd, wordt er vleeschnat ingedaan en goed opgekookt.

Saus van kersen- of pruimenmoes.

Week een half pond kersen- of pruimenmoes in eene groote halve kan water, doe dan nagelen, kaneel en citroenschillen er bij en laat het goed koken; helder geklopt en doorgeslagen, verzoet men het met suiker of siroop. Tot verhooging van de wel-smakendheid kunt gij het water met wijn vermengen.

Zuringsaus.

Nadat men de zuring klein gesneden heeft, zet men ze met een weinig water te vuur, en als zij gaar is, roert men er eenige geklutste eijeren door, waarmede men de zuring laat doorkoken, totdat het nat eenige lijvigheid krijgt. Eindelijk doet men er een stuk boter in, roert het door en laat alles nog eene poos doorkoken.

Roomsaus.

Meng geklutste eijeren, kaneel en rozewater met witte suiker in zoeten room, en laat dat zamen over een matig vuur en onder gestadig omroeren zoolang koken, tot het de noodige lijvigheid heeft verkregen.

Mosterdsaus.

Men zet den mosterd, in azijn met water beslagen, te vuur. Intusschen wentelt men een stuk boter in meel, en voegt dit, zoodra het mosterdnat kookt, er bij, latende men alles nog eens behoorlijk doorkoken.

Engelsche Saus bij alle koud gebraad en rundvleesch.

Neem van twee haringen de hommen, en druk die tot moes; verder van twee hardgekookte eijeren het gele, hak een' halven haring zonder graat met groene peterselie, knoflook, ci-troenschil en eenige ansjovissen zeer fijn, klop alles met azijn goed dooreen, opdat het eene saus worde en roer eindelijk een lepel vol fijne olie, gestooten peper, witte mosterd en kappers er doorhenen.

14). INGEMAAKTE EN GEDROOGDE MOESKRUIDEN OF GROENTEN.**Om groene Boonen tot den winter te bewaren**

Hiertoe worden boonen genomen, die niet te oud zijn. Men haalt de vezels schoon af, snijdt ze als gewoonlijk schuin fijn — liefst echter niet al te fijn — en schudt ze vooreerst in eene ton. Op eene waterkan vol gesneden boonen kan men altijd vier handen vol zout nemen, of wel men rekent doorgaans voor duizend boonen ongeveer twee pond zout. Wanneer nu de boonen goed met zout doormengd zijn, worden zij in de daartoe bestemde tonnetjes, vat of pot allengs zoo vast mogelijk gepakt, het gevulde vat goed toegespond, of wel met eene door gewigt bezwaarde plank bedekt en op eene koele plaats be-

waard. Zoodra men ze nu wil gebruiken, moeten zij den avond te voren eenige malen afgewasschen en in versch water gezet worden. Daags daaraanvolgende kookt men ze met water half week, giet dan het water af en kookt ze in goed, niet te zeer gezouten vleeschnat volkomen gaar. Men kan ze ook met boter, versch vet of bouillon en vooraf gaar gekookte witte boonen stoven.

Om Snijboonen te droogen.

Als boven gesneden en afgehaald zijnde, worden zij op velen papier gelegd en bij goed helder weder in de lucht gedroogd. Zoo het weder dit verbiedt, neemt men de toevlugt tot den oven.

Om Princessen- of Spergieboontjes in te maken en te droogen.

Men haalt ze af en breekt ze door, behandelende ze verder op gelijke wijze als de snijboonen, maar minder zout gebruikende.

Wil men ze droogen, dan rijgt men de afgehaalde boontjes aan eenen draad en hangt ze zoo in de open lucht of op eene drooge plaats. Wil men ze gebruiken, dan laat men ze eenen nacht weken en behandelt ze voorts als versehe.

Ook aan den stam zelven kan men deze en andere stamboontjes laten droogen. Zijn zij genoegzaam gedroogd, dan dopt men ze, en legt ze, alvorens ze in de blikken te doen, nog een paar dagen op de zeef.

Om Boerenboontjes in te maken.

De hiertoe gekozen, vooral jonge boontjes worden gedopt en gekookt, waarna men ze onder uitlekking laat koud worden. Daarna worden zij in eenen of meer zakjes gedaan en in een' pot gelegd; nu wordt er een ligte boterpekel opgemaakt en alles met eenig gewigt bezwaard. Zij moeten ook voor het gebruik een' nacht in de week staan en voorts als de versehe behandeld worden.

Om Boerenboontjes te droogen.

De uitgedopte boontjes worden even opgekookt, op een vergiet afgegoten, met koud water besprengd en dan in de zon om te droogen uitgespreid of wel op den oven gelegd.

Men doet de met droog weder geplukte boontjes ook in wel geluchte flesschen, sluit die luchtdigt en legt ze als wijnflesschen op het rak.

Nog anderen doen bij de boontjes in de flesschen een derde gedeelte fijn droog zout en handelen verder als boven, doch in dit geval moet men de boontjes des avonds te voren in melk

weken en in kokend water gaar koken. Men stooft ze weder op als de versche.

Om Doperwtjes te bewaren.

Men neemt mooije kleine groene erwten, zout ze en laat ze eenige uren op eene zeef liggen; daarna doet men ze in flesschen, kookt die en bindt er eene blaas overheen. Nu doet men ze in eenen ketel water, laat dat wat koken, neemt den ketel van het vuur, en laat de flesschen zoolang in het water, tot het goed afgekoeld is, want anders springen de flesschen. Zij worden dan even als versche erwten toebereid, maar moeten eerst goed uitgewasschen worden.

Kropsalade.

De buitenbladeren afgenomen zijnde, laat men de kroppen in kokend water even overkoken, uit lekken en koud worden, waarna ze laagsgewijs in zakjes, tusschen elke laag wat zout, in een vaatje gelegd worden. Men maakt er eene slappe boterpekkel op en bezwaart ze met eenig gewigt op een plankje.

Wanneer men ze gebruiken wil, moeten zij vooraf in water wat uittrekken, waarna men ze met de vereischte of verlangde toevoegsels opstooft.

Zuring en Porselein.

Zoowel de eene als de andere wordt afgewasschen, en even opgekookt in het aanhangende water. Zoodra zij gesmolten en koud geworden is, wordt zij met het nat in potjes of fleschjes gedaan, luchtdigt gesloten en omgekeerd op latwerk gelegd.

Als men ze gebruiken wil, giet men het nat af, stooft ze met in meel gewentelde boter en de gewone toevoegsels van zout en noot. Een paar eijerdojers worden er bij het opdischen bijgedaan.

Aspergies.

De koppen van dikke aspergies worden ter vingerlengte afgebroken, even opgekookt, ter uitlekking op een vergiet gelegd en koud in eenen pot gedaan, met de noodige hoeveelheid zout en peper voorzien, met eene laag vet of boter gedekt en zoo tot het gebruik bewaard.

Peterselie.

Zonder ze vooraf te wasschen bakt men ze fijn, droogt ze in de zon of des noods op den oven, doet ze in flesschen, die men goed luchtdigt sluit en zet ze als andere ingemaakte voorwerpen op eene drooge, koele plaats.

Zuurkool.

Neem tegen elke savoojekool twee kapperkolen, snijdt die goed fijn en leg ze met een weinig zout en heele peper laagsgewijs in eene ton, stampende alles vast in elkander. Doorgaans zal er dan van zelf in een dag twee drie gisting in komen, of de kool, zoo men 't heet, zal beginnen te pekelen. Mogt dit niet gebeuren, dan giet men er wat regenwater op. De verdere behandeling is aan die der snijboonen gelijk.

Om Appelen te droogen.

De klokhuizen worden uitgestooten, de appelen geschild en op den oven gedroogd. — Wil men ze gebruiken, dan worden zij te voren in water geweekt en in dat water, dras liggende, half gaar gekookt. Nu giet men er echter al het water af, doet bij de appelen wat wijn, of bessensap, met suiker en kaneel, welk alles men op zeer matig vuur langzaam laat doorstoven.

Om Peren te droogen.

De peren worden geschild en, zoo zij niet te groot van stuk zijn, heel gelaten: anders snijdt men ze midden door. De dus geschilden peren worden met wat suiker bestrooid en op den oven gedroogd: als zij half gedroogd zijn, drukt men ze min of meer plat, strooit er nogmaals wat suiker op en droogt ze verder geheel. —

15). INLEGGEN IN ZUUR.

Algemeene aanmerking. Alle zuren moeten onder den azijn leggen. Doen zij dit niet uit zich-zelfen, dan gebruikt men tot dat einde stukjes lei, die men boven in de potten of flesschen legt. —

Om Augurken in te leggen.

Hiertoe neemt men eene soort van augurken, die regt vleezig zijn, niet te veel pitten hebben en ongeveer een vinger lang zijn. Deze legt men na schoon gewassen te zijn met zout in een bak of vaatje, doch zout ze niet te straf, omdat zij in dit geval niet alleen hun' goeden smaak verliezen, maar ook zeer spoedig bederven. Met het zout laat men ze 24 uren stil staan, droogt ze dan schoon af, en legt ze laagsgewijs tusschen kersenbladen en dillekruid droog in een pot of glas, giet er kokend water op en laat ze één' dag staan. Op den tweeden dag giet men het water af en doet er weder kokend op; zoo

het water nog niet den behoorlijken graad van zoutheid bezit, doet men er wat zout bij, herhaalt het opgieten van kokend water drie dagen achtereen, en sluit dan den pot of de flesch luchtdigt toe. Zij worden op eene drooge plaats bewaard.

Om Peperaugurken in te leggen.

Augurkjes van eene pink lang, liefst nog kleiner, worden afgewasschen en met zout bestrooid; men laat ze 24 uren in een' schotel staan, waarna men ze uitneemt, schoon afdroogt en in een' niet fettigen pot weder 24 uren lang met bierazijn toegedekt laat staan. Na verloop van dien tijd giet men de bierazijn af, kookt hem, doet hem er gloeiend heet weder op, wacht nogmaals 24 uren en herhaalt deze behandeling na gelijk tijdsverloop ten derde male. Nu giet men den bierazijn af, zet wijnazijn te vuur, laat daarin de augurken eenmaal opkoken. Zijn zij geheel en al afgekoeld, dan legt men ze laagsgewijs met peper, nagelen, groene laurierbladen in een glas, bindt dat luchtdigt toe en zet het op eene drooge plaats. Heeft men goeden, niet te ligt vervliegenden wijnazijn, dan kan men ook terstond, in plaats van den bierazijn, dezen nemen, hem driemaal na elkander opgekookt overgieten en ten vierden male de augurken daarin bewaren.

Om Augurken in zoutwater in te leggen

Laat de augurken 24 uren in pompwater staan, doe ze dan in een houten vat met wijngaardbladen en dille; maak dan eene pekel; kook die en giet ze er kokend op; wanneer zij koud is, wordt zij weder afgegoten, ten tweeden male gekookt en er weder opgestort; herhaal die behandeling nog eens; sluit daarna zorgvuldig het vat digt, en zoo zult gij ze twee tot drie jaren kunnen goed houden.

Om Boontjes als augurken in te leggen.

Zeer jonge boontjes van gelijke grootte worden uitgezocht, goed afgetrokken, maar niet gesneden of gebroken, daarna gewasschen en in een' ketel met koud water te vuur gezet. Hierop laat men ze nu half gaar koken, giet het water weg, schudt de boonen in eene zeef, om ze van alle water te bevrijden, laat ze wat droogen en legt ze dan, volkomen als de augurken, in een vaatje.

Om Komkommers in te leggen.

Neem komkommers, die weinig of geen zaad hebben, schil ze, maak van boven en onderen eene kruisgewijze insnijding — zet ze met spaansche peper, venkel, en gewone heele peper regtop in een' pot. Giet er dan kokenden azijn op en sluit alles goed luchtdigt toe.

Zoogenaamde Azia van Komkommers.

Neem voor elk dozijn komkommers, die gij wilt inleggen, een lood jamaïca peper, een half lood kurkuma, een half lood gesneden gember, $1\frac{1}{2}$ lood gekneet mosterdzaad en wat azijn. Laat alles een uur doorkoken en voeg dit dan kokend bij de geschilden komkommers, die $2\frac{1}{2}$ uren in eene pekel hebben gestaan en uitgelekt zijn. Leg deze met wat groene pepermunt tusschenbeiden in een' pot, die goed dicht gekrukt en verder met eene blaas goed luchtdicht wordt gemaakt.

Sjambul.

Groote, niet gele komkommers worden in vier deelen gesneden en elk stuk, al rondgaande, appelsgewijs tot op het zaad afgeschild; als men nu deze schil ineen rolt en dan in schijven snijdt, verkrijgt men lange draden, die men 24 uren in pekel legt. Nu doet men ze in eenen pot met kruiderij, zooals dragon, peper-wortel, wat kurkuma enz., en begiet alles met wijnazijn. De potten worden behoorlijk luchtdicht gesloten.

Halve Komkommers.

De geschilden komkommers snijdt men midden door, doet er het zaad uit en legt ze eenen dag in boterpekkel. Dan neemt men ze er uit en doet ze, onder toevoeging van dragon, mosterdzaad, peperkorrels en wat kurkuma in potten of flesschen, die men als gewoonlijk sluit en bewaart.

Kersen in azijn gelegd.

Hiertoe neemt men kersen met groene steeltjes, die men half afsnijdt. Kook wijnazijn en laat dien koud worden; neem dan een inlegglas.

Ingelegde Abrikozen.

Kies daartoe versehe; nog niet murwe abrikozen, schil en snijd ze door, bevrijd ze van de kerncn, laat ze dan in gezuiverde, dik gekookte suiker opkoken, neem ze er met de schuimspaan uit, doet ze in een glas met de afgekoelde suiker daarover heen en sluit alles wel toe.

Aalbessen in suiker.

Voor een pond aalbessen neemt men een pond suiker, kookt dit laatste, doet er dan de netjes afgeplukte aalbessen bij en laat beide opkoken, waarbij men het schuim vlijtig moet afscheppen. Nu neemt men er de bessen uit, doch de suiker en het sap laat men goed verkoken en giet het dan over de bessen uit.

Op gelijke wijze legt men ook frambozen en braambeziën in, doch dan neemt men slechts de helft der suiker.

Om Morellen in te leggen.

De vrucht wordt behoorlijk gewasschen, afgedroogd en de stelen half afgeknipt. Nu laat men zamen koken: eene halve kan wijnazijn, nagelen, kaneel en soeie, van ieder een lood, een half lood peper en 3 ons suiker, Als dit naar eisch gekookt en vervolgens afgekoeld is, giet men het op 1 pond van de klaargemaakte morellen, en sluit de daartoe gebezigde flesschen zorgvuldig toe.

Ingelegde Doornbessen.

Men kookt de doornbessen zoo lang in met azijn gemengd water, dat zij opkomen; dan neemt men ze er uit en doet ze in koud water. Nu smelt men zooveel suiker als de bessen zwaar zijn, doet die er in en laat ze een poos over 't vuur staan, doch men moet wel acht geven, dat zij niet gaan springen. Dan zet men ze 24 uren op eene koele plaats, doet ze dan in een' doorslag en laat de suiker er van afloopen; deze wordt nu nog eens goed verkookt, dan de bessen er in gedaan en alles nogmaals eens doorgekookt, waarna men ze in de inmaakflesschen doet en naar eisch sluit.

Pruimen in wijn.

Men neemt schoone rijpe pruimen, wascht die af, steekt er hier en daar met eene vork gaatjes in en legt ze in een' pot. Dan kookt men een pond suiker, wat kaneel en nagelen in eene kan rooden wijn, giet dat heet over de pruimen en laat ze zoo 24 uren staan. Alsdan wordt de wijn weder afgegoten, nog eens ingekookt en kokend er over heen gestort. Zoo laat men alles weder 24 uren staan, kookt het dan nog eenmaal op, laat het koud worden en bewaart het.

Pruimen in azijn.

Eene kan azijn en een half pond suiker worden zamen in eene kastrol opgezet, zoodra het kookt afgenomen en de met nagelen en kaneel bestokene pruimen daarin gedaan, waarna men ze toegedekt met den azijn laat koud worden. Volkomen koud zijnde in een glas gedaan en vast toegebonden, blijven zij buitengemeen lang goed.

Citroenen.

Nadat men in de citroenen eene kruisgewijze insnede gemaakt heeft, vult men die met grof zout, waarmede men ze, van tijd tot tijd omsluddende, eene week twee drie laat staan.

In dat tijdsverloop zal er nat op komen, dat men er afgiet en opkookt met wijnazijn, waarbij men op elke flesch voor een stuiver gekneet mosterdzaad en voor even zooveel spaansche peper zonder zaad doet. In dit kooksel worden de citroenen een voor een ingedoopt, dan in eenen pot digt ineen gelegd en verder met het kokende nat overgoten.

Wil men van de citroenen een zoogenaamd *Azia* maken, dan legt men ze, na gekookt en met zout gevuld te zijn, als boven, in een' pot, legt ze drie of vier dagen achtereen telkens in een anderen pot over en doet er ten laatste wat knoflook bij. Nu kookt men in wijnazijn gekruid mosterdzaad en giet dit vocht kokend heet op de citroenen, die men nu, wel gesloten, 7 à 8 maanden moet laten staan, alvorens zij tot het gebruik geschikt zijn.

Om kleine Uijen en Chalotten in te leggen.

De uitjes omzigtig geschild zijnde, legt men ze terstond in wijnazijn. Hebben zij daarin een wjl vertoefd, dan doet men ze in een pot of inmaakflesch, met foelie, zout en witte peper tusschenbeiden; terwijl men den azijn, waarin zij eerst gelegen hebben, intusschen opkookt met spaansche peper, vervolgens laat koud worden en op de uijen giet, die men nu zorgvuldig luchtdigt sluit. — Op gelijke wijze kan men de chalotten behandelen.

Om roode Kool in te leggen.

De fijn gesneden roode kool wordt met zout besprengd, een' nacht in rust gelaten en dan stevig in een pot gepakt, het onderst boven op eenen doorslag gezet om de pekel wat te doen afloopen. Nu kookt men azijn met gember, en na vooraf heele peperkorrels en spaansche peper in de kool gedaan te hebben, giet men het vocht er kokend op, en dekt alles met een koolsblad toe, opdat zij hare kleur niet verliezen moge.

Om Bloemkool in te leggen.

Men legt de schoongemaakte en stuk gesneden bloemkool 24 uren in boterpekkel. Nu bereidt men een kooksel, bestaande uit wijnazijn, wat knoflook, chalotten, peperkorrels, spaansche peper en gemberstukjes, waarbij men nog eene hand vol zout, wat gekruid mosterdzaad, een kopje fijne olie en een weinig kurkuma voegt. Dit wel dooreen gekookt zijnde, wordt kokend in den inmaakpot voor de bloemkool gegoten, die men nu geheel koud laat worden en dan luchtdigt sluit.

16). CONFITUREN EN VRUCHTEN IN BRANDEWIJN.

Morellen.

Neem geheele, rijpe morellen, knip een eindje van de stelen af en zet die *onder* brandewijn, waarbij gij eenige kruidnagelen, wat broodsuiker en aan stukjes gebroken pijpkaneeel voegt.

Om de morellen geconfijt te hebben, neemt gij drie en een halve ons broodsuiker, die gij tot siroop kookt. Bij deze siroop, als zij wat afgekoeld is, voegt gij de morellen, en kookt nu een en ander tot op eene zekere lijvigheid. Heeft zij die verkregen, dan doet men ze, na behoorlijke afkoeling, in eene inmaakflesch, die men goed luchtdigt sluit.

Moerbeziën.

Deze worden gekonfijt in broodsuiker, die men aan stukken slaat, door den brandewijn haalt en tot siroop kookt. Als deze stroop wat afgekoeld is, doet men er een vierde meer moerbeziën in dan de hoeveelheid siroop bedraagt, laat ze daarin een' nacht staan en kookt ze dan eene poos op, waarna men ze in de inlegpotten schept en de siroop er overheen giet.

Kompot van Kersen, Frambozen enz.

Men neemt half zooveel gewigt aan witte suiker als men kersen of frambozen heeft, dit kookt men zamen luchtigjes op en laat het koud worden. Hetzelfde herhaalt men nog een en andermaal en doet ze dan in den kompot.

Op gelijke wijze handelt men met morellen en moerbeziën, doch voor de laatste heeft men wat minder suiker te nemen, terwijl de eerste daarentegen wat meer vorderen.

Van druiven neemt men de grootste, haalt er zorgvuldig de pitten uit, en doet ze na afwassing in koud water terstond in kokend water. Als zij aan de kook zijn, neemt men ze af en laat ze toegedekt koud worden. Vervolgens legt men ze in eene even groote hoeveelheid geklaarde suiker, en laat ze zachtjes koken tot de groene kleur te voorschijn komt, waarna men ze afneemt, koud laat worden en in den kompot doet.

Perziken en Abrikozen in brandewijn.

Gave vruchten van deze soort worden van hare stelen ontdaan en daarbij zoo min mogelijk behandeld. Deze doet men in inmaakflesschen onder toevoeging van stukken broodsuiker, kaneeel en wat kruidnagelen, waarna men er den brandewijn opgiet en de flesschen zoo luchtdigt als mogelijk sluit.

Gekonfijte Perziken, Abrikozen enz.

Om deze vruchten, zoo ook pruimen (eene en andere mogen niet te rijp zijn) te konfijten, worden zij in de rondte met eene naald beprikt, men zet half zooveel gewigt aan beste broodsuiker als men vruchten heeft, met een bierglas water te vuur en klaart de siroop, wanneer zij begint te koken, met het wit van een ei, dat er vervolgens wordt uitgenomen. In deze siroop nu worden de vruchten half gaar gekookt, dan er uitgenomen en eerst als zij afgekoeld zijn in de flesschen gedaan. De siroop laat men nu weder koken onder vermenging met een derde brandewijn. Wanneer zij genoegzame lijvigheid heeft gekregen, giet men ze op de vruchten, zoodat deze onderliggen en sluit de flesschen zorgvuldig dicht.

Andere wijze om deze vruchten te konfijten.

Nadat men gezegde vruchten met eene naald beprikt heeft, doet men ze met rijkelijk de helft van hun gewigt aan beste broodsuiker in de confituur-glazen, en giet er brandewijn op tot zij onder staan; hierna overdekt men ze met een papier, omwikkelt de flesschen met hooi en zet ze zoo in eenen ketel met koud water te vuur. Na ongeveer een half uur zacht kokens, neemt men de flesschen er uit en zet ze zorgvuldig gesloten weg.

Gekonfijte Aalbessen.

Men kookt beste broodsuiker met wat regenwater onder gedurig afschuimen tot eene dikke siroop, in deze doet men de welgewassen aalbessen aan trossen, laat ze in de siroop een half uur koken, waarna men ze er weder uitneemt; de suiker wordt nu weder een half uur gekookt en dan de trossen op nieuw er in gedaan. Dit herhaalt men, ten derden male, waarna men de trossen op eenen doorslag laat afdruipeu. Vervolgens in de confituurpotten gedaan zijnde, giet men de kokende siroop er op en maakt alles behoorlijk dicht.

Gekonfijte Citroenen, ook met Oranjeappelen.

De citroenen worden doorgesneden, van hunne pitten ontdaan en met figuren op de schil besneden. Zoo laat men ze in suiker eenen nacht staan, rekenende men vier onsen voor tien à twaalf citroenen. Den volgenden dag kookt men ze daarin gaar en laat de siroop, nadat de citroenen er uitgenomen zijn, nog wat lijviger koken. De hoeveelheid suiker wordt grooter genomen dan wij opgegeven hebben, indien men de citroenen zeer lang wil bewaren.

Men kan ook de citroenen te gelijk met oranje-appelen konfijten, als wanneer men tegen een' citroen drie oranje-appelen

neemt. Men maakt beide eerst gaar in regenwater, kookt ze dan in de suiker op en behandelt ze voorts als boven.

Gekonfijte Oranje-appelen.

Men zet de oranje-appelen, nadat zij in koud water zijn uitgetrokken, met koud regenwater te vuur, en laat ze vrij gaar koken, waarna men ze in een vergiet laat uitdruipen. Nu laat men suiker smelten en die, al afschuimende, koken. De oranje-appelen worden hierin gedaan, nog een half uur gekookt en dan op de gewone wijze ter bewaring behandeld.

Om Citroenschillen te konfijten.

Men snijdt de citroenen midden door of wel in vieren. De buitenschil zeer dun afgenomen zijnde, schilt men het wit er zoo dik mogelijk uit en zet dit, fijn geknipt, in regenwater om goed uit te trekken. Een keer of wat ververscht zijnde, zet men ze in kokend regenwater te vuur en kookt ze murw. Intusschen zet men ook even veel gewigt aan suiker als men citroenen heeft met wat water en de helft van het citroensap te vuur, en als dit vocht kookt en afgeschuimd is, doet men er de citroensnippers bij, die men daarin zoo lang laat konfijten tot zij helder worden. Zijn zij er vervolgens uitgenomen en in een' pot gedaan, dan kookt men de siroop nog eens goed op en giet ze dan kokend op de snippers, die men daarna behoorlijk sluit en wegzet.

De oranje-snippers ondergaan dezelfde behandeling, doch zij hebben minder suiker noodig.

Gekonfijte Peren.

Men schilt ze en laat de stelen er aan, die slechts wat afschrappende. Nu kookt men ze in water week, laat ze uitlekken, overdekt ze met witte broodsuiker en laat ze zoo een nacht en dag staan. Daarna giet men de siroop af, kookt die tot op zekere lijvigheid, en giet ze na eenige afkoeling op de peren. Het afgieten, opkoken en weder bijgieten wordt herhaald, totdat de siroop geheel lijvig is geworden.

Gekonfijte Appelen.

Neem hiertoe paradijsappelen, schil ze, snijd ze in vieren, doe er de klokhuizen uit en kook ze in pompwater half zacht; laat ze op een' doorslag uitdruipen, en besteeke ze dan met gekonfijte gekookte citroensnippers. Daarna legt men ze in eene pan van onder en boven in beste broodsuiker, in kwantiteit gelijk aan de appelen, en laat ze dus zeer langzaam gaar koken onder toevoeging van wat witten wijn en citroensap. Uitgenomen en koud geworden zijnde, giet men er de siroop over heen.

Gekonfijte Kweën.

Men schilt deze en legt ze dadelijk in water, opdat ze niet rood worden. Wat minder suiker dan het gewigt der kweën bedraagt, zet men met wat water te vuur en klaart dit, als het kookt, met het wit van een tot schuim geklopt ei. Hierin laat men nu de vrucht gaar koken. Uitgenomen en in den confituurpot gedaan zijnde, giet men de nogmaals goed en lijvig gekookte siroop op en sluit alles, na afkoeling, behoorlijk digt.

Abrikozen-moes.

Schil de abrikozen dun, doe er de steenen uit, zet ze te vuur en wrijf ze dan tot eene pap. Strooi nu suiker — men rekent twee ons op de drie abrikozen — daarover heen en laat dit tot op vereischte lijvigheid met de schil van eenen citroen koken. Dit doet men in potjes en dekt die met een in brandewijn geweekt papier digt.

Frambozen-moes.

Men voegt bij een pond frambozen een half pond witte-aalbessensap, zet dat te vuur en roert om totdat alles fijn is. Nu doet men er een ons suiker bij, kookt al roerende door en voegt er nog, zoo men wil, het sap bij van een paar citroenen.

Gekonfijte Druiven.

De spaansche zijn tot deze bereiding de beste. Men neemt er de pitten uit en schudt ze in een koperen bekken zoo lang over het vuur, dat zij geel zijn; nu bestrooit men ze, na het opgekomen nat te hebben laten afdruipeu, met eene hoeveelheid geraspte broodsuiker, in gewigt gelijk staande met dat der druiven, en laat een en ander nu koken onder gedurig omschudden, totdat alles gebonden is.

Gekonfijte Schorseneren.

De daartoe dienstige schorseneren, die niet meer dan twee jaar oud moeten zijn, worden in reepjes gesneden, twaalf uren te weeken gezet, in water of wijn gaar gekookt en na afdruipeu in fijne broodsuiker — voor elk pond schorseneren 6 ons — gelegd, die men tot lijvige siroop heeft gekookt. In deze siroop laat men ze een paar maal opwellen, laat ze dan koud worden, doet ze in den confituurpot en giet er de siroop op.

Drooge Konfituren in 't algemeen.

De kernen, pitten of steenen worden uitgenomen, van beste broodsuiker eene siroop gekookt, in deze de vruchten langer of korter gekookt naar gelang van hare meerdere of mindere zacht-

heid. In die siroop laat men ze een' halven dag staan, giet dan de siroop af, kookt ze weder op en legt er de vruchten weder een twaalfal uren in. Dit herhaalt men nog eens, laat ze dan op een' doorslag koud worden, en vervolgens op eene met suiker bestrooide plank droogen.

17. GELEIËN.

Citroen-gelei.

Men klopt anderhalf ons vischlijm eerst zeer breed uit, verkookt ze dan in eene halve kan water tot op de helft, laat ze koud worden en ziet nu of het eene regt stijve gelei is geworden. Kan men ze daags te voren als men ze gebruiken wil koken, zoo is dit des te beter. Wil men nu gelei bereiden, dan schudt men van de bereide vischlijm in eene kastrol of diepe pan, giet er eene groote halve kan water bij, raspt twee citroenen op een achtste pond suiker af, doet op het afgeraspte met het sap van vier citroenen een lood pijpkaneeel daarbij en laat het een vierde uurs goed toegedekt op kolenvuur trekken. Alsdan giet men het door een' filtreerzak of door een schoon dun doekje in eene porseleinen schaal, en laat het zoo in den kelder of op eene koele plaats staan.

Deze gelei is inzonderheid voor zieken zeer verkwikkend.

Koffij-gelei.

Men maalt zes lood niet te bruin gebrande koffijboonen, met een half lood vanille, en filtreert dit met eene halve kan kokend water, even als gewoonlijk bij koffij. Vooraf echter moet men reeds vischlijm-gelei, even als die welke hierboven bereid is, in gereedheid hebben. Deze wordt nu met 1 ons suiker bij de heete koffij geroerd en dan in eene schaal gefiltreerd. Nu laat men het op eene koele plaats koud worden en heeft dan eene zeer goede gelei. In plaats van het water kan men ook kokende melk nemen en de koffij met de vanille filtreren.

Gelei van Chinaas-appel.

Men neme de in suiker afgeraspte schil van eenen chinaas-appel, voorts het sap van twee citroenen en vier chinaas-appelen, drie en een half ons suiker en anderhalve kan rijsche-wijn; dit doet men bij het bezinksel van een half pond hertschoorn, nadat men dat te voren wat heeft laten inkoken, en ga dan verder bij deze als bij alle andere geleiën te werk, zoo zal ze zeker goed klaar worden.

Uit de schillen der chinaas-appelen kan men met eenen lepel zooveel mogelijk het witte vleesch uitscheppen, ze dan in water wat afkoken en met gelei aanvullen, die men vooraf met wat sap van krootten geleverd heeft. Als deze daarin is koud geworden, bedient men zich van een zeer scherp mes, snijdt de schillen in vieren en versiert er de gelei mede.

Gelei van Kweën.

Groote rijpe kweën worden in suikerwater afgekookt, dan door eene zeef gewreven. Een pond suiker wordt in water gekookt en tot eene tamelijk lijvige siroop, waarbij men anderhalf pond kweemerg voegt, het een half uur laat koken en dan in de glazen doet.

Gelei van Kalfspooten.

Vier goed schoongemaakte kalfspooten worden met kokend water te vuur gezet, daarbij wat zout gedaan en tot op drie vierde kan verkookt. Intusschen raspe men van twee vooraf goed afgeschaafde gele wortelen het buitenste tot op het hart op eene rasp af, snijde een' kleinen pastinaak- en een' peterseliewortel in stukjes, doe dit met wat kervel en een weinig foelie nog bij de kalfspooten, laat alles nog een kwartieruurs koken, filtreer het in eene porseleinen schaal en laat het zoo koud worden.

Aanmerking. Men kan er ook nog andere kruiden naar believen onder mengen. Deze gelei is overigens zeer dienstig voor lijders aan borstkwalen.

Kersen-gelei.

Stoot zure kersen met de pitten zeer klein, en laat ze in een' aarden pot met wat heele nagelen en een pijpje kaneel een half uur staan; rasp dan van drie citroenen de bast op een vierde pond suiker af, doe dit in een' schotel en voeg er het sap der citroenen bij. Kook verder drie vierde pond hertshoorn met anderhalve kan water tot eene kan in en doe dit bij het citroensap. Het kersensap drukt men door een servet in eene kastrol, doe de gelei met nog eene halve kan water er bij, dekt de kastrol vast toe en zet ze op eene warme plaats, opdat de melk stremme. Hierop giet men de gansche massa in een' linnen buidel en late ze eenige malen zeer langzaam doorloopen; dit moet echter op eene warme plaats geschieden. Eindelijk late men ze in den aanregtschotel loopen en zette die op eene koele plaats neder, opdat de gelei stijf worde.

Aalbessen-gelei.

Nadat men de bessen gewrongen heeft, doet men bij het sap een vierde van zijn gewigt minder aan suiker, kookt dit zamen

op een goed vuur en zorgt wel op het afschuimen. Als het tot op de vereischte lijvigheid is gekookt, giet men de gelei in potjes en als ze koud geworden is, snijdt men ze in den vorm van koekjes; doe deze dan op nieuw in de potjes en bedekt ze met papier.

Frambozen-gelei.

De rijpe frambozen worden op eene zeef met een' schoonen flanellen lap daaronder fijn gewreven, en het sap zoolang door gezegen tot het geheel helder is. Nu kookt men voor elke drie ponden frambozen een pond-geklearde suiker met een ons vischlijm en het sap van drie of vier citroenen; bij dit mengsel voegt men vervolgens het frambozensap, laat alles dan zamen nog eens goed doorkoken en doet dan de gelei in de potjes.

Appel-gelei.

Men kookt van eene fijne appelsoort, b. v. van pippelingen of renetten, een moes, dat men door eenen doek wel laat uitdruipen. Nu laat men op eene kan van dit vocht acht ons beste broodsuiker koken en als dit de genoegzame lijvigheid heeft verkregen voegt, men er nog wat citroensap en opgekookte citroenschillen bij en doet de gelei in potjes.

Citroenen- en Chinaasappelen-gelei.

Het uitgeperste sap van deze vruchten zijgt men door een' flanellen of neteldoekschen lap, en laat het dan met evenveel suiker als het gewigt van het sap zelf bedraagt zoo lang verkoken, tot het de lijvigheid eener gelei heeft gekregen, waarna men ze in de potten doet.

Abrikozen-gelei.

Men ontdoet de vrucht van schil en pit, en neemt nu evenveel broodsuiker als de abrikozen zwaar zijn, kookt die suiker met wat regenwater, onder vlijtig afschuimen, tot eene siroop, in welke men nu de vruchten doet, alles nog eene poos laat opkoken en eindelijk door eenen doek in de potjes laat loopen.

19. WARME EN KOUDE DRANKEN.

Om Chocolade in water te koken.

Voor vier kopjes neemt men 6 lood chocolade, snijdt of wrijft die fijn, doet ze in eene kom of een potje, giet er vier kopjes kokend water op, zet het op een kolenvuur en begint dadelijk met sterk doorklutsen. Zoodra er schuim komt, wordt dit met den

lepel schoon afgeschept, in eenen chocolade-kop gedaan en terstond te drinken gegeven. De overige kopjes vult men dan op gelijke manier.

Andere Chocolade.

Men neemt voor 3 personen 3 koekjes chocolade en doet daar zes kopjes gekookt water op, met bijvoeging van genoegzame suiker en kaneel. Dit zamen kokende, doet men er het tot schuim geklutste wit van een ei met een half theekopje kokend water bij, laat dat alles op nieuw koken en roert het tot schuim.

Chocolade met melk.

Neem op eene pint melk een koekje chocolade en de doijers van 6 eijeren. De chocolade wordt fijn geraspt, als de melk kookt daarin gedaan en cindelijk, wanneer zij wat doorgekookt heeft, met de doijers doorgeklutst. Men moet echter toezien, dat de zoogenaamde hanentreë van de eijeren niet ook in de chocolade kome, hetgeen een groote misslag zou zijn.

Zeer dikwijls ook worden de eijerdoijers weg gelaten, de chocolade, aan stukjes gebroken, afzonderlijk te vuur gezet met wat water, dan tot eene dunne gelei geroerd, die men vervolgens bij de reeds opgezette en aan de kook gemaakte melk doet, om ze zamen nog eens te laten doorkoken.

De hoeveelheid bij te voegen suiker en kaneel wordt bij deze en de vorige bereiding aan elks verkiezing overgelaten.

Chocolade van Kastanjes.

Braad twaalf tot vijftien kastanjes, schil ze schoon af, en stoot ze met een scheutje melk vermengd, in eenen vijzel fijn, doch niet tot poeder. Doe dan het gestootene in eenen pot, giet er eene kan melk bij, met wat kaneel, kardamom en suiker, laat het zamen zeer langzaam koken, roer het dan door eene haarzeef en draag het in kopjes op. — Ook kan het over geroosterde sneedjes wittebrood als soep aangerigt worden. Dêze chocolade heeft een' zeer aangenamen smaak.

Gereformeerde Thee.

In eene kan kokende melk doet men een' lepel vol fijne thee, wat kaneel, nagelen en suiker; als dit alles naar behooren getrokken heeft, giet men het door eene haarzeef, zet het te vuur, en zoodra het kookt, klutst men er drie doijers van eijeren door.

Amandel-melk.

Een vierde pond zoete amandelen wordt met water fijn gestooten; een vierde pond suiker kookt men met water, laat dit

afkoelen en doet het met eene zekere hoeveelheid pompwater bij de amandelen, perst ze door een' doek en doet ze in flesschen.

Anders.

Neem een vierde pond bittere en een half pond zoete amandelen, stamp die zeer fijn en voeg er, als de olie er uit perst, de vereischte hoeveelheid melk op. Laat dit koken en voeg er naar smaak kaneel en suiker bij.

Slemp.

Met water, een weinig saffraan, kruidnagelen en kaneelstukjes laat men eene beste theesoort even koken. Dit nat giet men na bekoeling door eene zeef, voegt er nu een zestal geklutste dojers van eijeren, suiker en melk bij, roert alles wel dooreen, laat het goed doorkoken en dient het dus voor.

Melk van Bitterkoekjes.

Om deze te bereiden wordt niets anders vereischt, dan op een ons fijn gewreven bitterkoekjes een paar pinten melk te doen, en dit te laten koken tot het genoegzaam gebonden is. De toevoeging van suiker is onnoodig.

Koffijmelk.

Men rekent op 3 looden koffij ongeveer twee pinten melk. De koffij laat men in kokend water op een matig vuur behoorlijk aftrekken; terwijl men intusschen ook de melk te vuur zet. Als deze laatste aan de kook is, giet men er het koffijaftreksel bij, alsmede wat suiker en kaneel.

Kaneelmelk.

Neem een half lood kaneel aan stukjes, als mede een half dozijn nagelen. Laat dit zamen op anderhalve pint melk regt goed doorkoken en voeg er voorts, naar smaak en verkiezing, suiker bij.

Rijstmelk.

Men rekent drie lood rijst op twee pinten melk. Nadat men de rijst, die van de beste soort moet zijn, wel gedroogd en fijn gestampt of wel gemalen heeft, zet men ze met de melk op het vuur en laat het, onder omroeren, koken. Om de rijstmelk zekere lijvigheid te geven of haar wat gebonden te maken, kan men er eenige eijerdojers doorklutsen. De bijvoeging van suiker en kaneel hangt van ieders verkiezing af.

Kruidnagelmelk.

Op twee pinten melk laat men 1 lood gestooten kruidnagelen,

die men vooraf in een doekje bindt, door koken behoorlijk aftrekken; en voegt er verder even als in het vorige geval eenige geklutste eijerdojers met de noodige verzoeting bij.

Hypocras-wijn.

Neem bij een ons gestampte kaneel tien gestooten nagelen en twee geraspte muskaatnoten, laat dit alles op eene halve kan voorloop trekken en filtreer het daarna. Laat intusschen ook een pond geraspte broodsuiker met eene halve kan water koken, filtreer dit mede en laat het koud worden. Meng nu al het genoemde met een viertal flesschen rijnwijn, schud alles wel door elkander en de wijn is klaar.

Om Punch te maken.

Doe in eene kom een half pond suiker, giet twee kannen kokend water daarop, doe er het sap van drie citroenen en eene halve kan rum bij. Wie er van houdt, kan de schil van eenen citroen op de suiker afraspen en het water eerst op wat thee laten aftrekken.

Koude Punch.

Op het sap en de geraspte schil van eenen citroen rekt men eene groote kan witten wijn en eene vierde kan rum; wanneer dit met genoegzame suiker gemengd eenige uren gestaan heeft, kan men het gefiltreerd in flesschen doen of voordienen.

Anders.

Voor eene flesch rum (arak of brandewijn), die men op citroenschillen heeft laten trekken, rekt men drie of vier deelen kokend water (al naar gelang van de sterkte des dranks), een' citroen of vier met suiker naar verkiezing. Ook doet men er wel wat groene thee bij.

Eijer-punch.

Bij eene halve kan arak, eene halve kan wijn en even zooveel water doet men een half pond suiker, twaalf eijeren, het sap van vier en de geraspte schil van twee citroenen, zet alles in een' ketel over kolenvuur en klutst het zoo lang tot het schuimt.

Siroop van Punch.

Neem zoo veel onsen citroensap en beste suiker als gij ponden rum (arak of brandewijn) hebt. Doe dit gezamentlijk in flesschen, kurk en lak die toe en bewaar ze zoo tot het gebruik.

Heet Bier.

Bij eene kan goed oud bier neemt men drie eijerdojers, en

klutst die met een paar vingergrepen bloem en wat kaneel in een weinig koud bier. Zoodra nu het daartoe bestemde bier kookt, roert men het geklute daarbij en laat het met de noodige hoeveelheid suiker, boter en zout onder gestadig omroeren wat doortrekken.

Aanmerking. Eer het bier begint te koken, moet het goed afgeschuimd worden.

In plaats van de kaneel doet men er ook wel gember onder. Bij te menigruldigen stoelgang is het dan een zeer dienstig middel.

Heet wit Bier.

Eene kan wit bier kookt men met citroenschillen, vier nagelen, vier peperkorrels, wat kaneel, gember, 1 ons suiker en klopt het met zes eijerdojers, wat meel en room goed door elkander. Men kan er ook een glaasje rum bij nemen.

Heete Wijn.

Vier geheele eijeren en vier dojers worden met twee kannen wijn doorengemengd en doorgezegen, in eenen ketel gedaan. Daarbij twee ons suiker, een stukje kaneel, citroenschillen en nagelen gevoegd en alles dooreen geroerd tot het begint in de hoogte te komen.

Appeldrank.

Men kookt eene goede appelsoort, na de appelen vooraf in vieren gesneden en van de klokhuizen ontdaan te hebben, in water weck, giet het vocht dan door eenen doorslag in de terrine, doet er witten wijn, gewasschen krenten en citroenschillen bij en laat alles koud worden. Bij het voordienen legt men er beschuit in en bestrooit ze met suiker en kaneel.

Whist.

Anderhalf lood goede thee kookt men in een kwart kan water, giet het dan door een servet, doet er drie maatjes goeden medoc, het sap van 6 citroenen en een half pond suiker bij, laat dit alles op kolenvuur heet worden, doch niet koken en draagt het dan in drinkglazen op.

Bisschop.

Men neemt gele oranjeappelen, kerst die en braadt ze op den rooster bruin; dan giet men twee maten medoc of pontak in eene terrine, raspt suiker op citroenen af, doet die in den wijn, met een lood gestooten kaneel en nagelen en laat dit met elkander zoo staan. Vervolgens doet men de gebraden oranjeappels, zooals zij van den rooster zijn gekomen, er bij en laat alles toege-dekt eenen nacht staan; hierna giet men het door een' sijnen

doek of filtreert het door vloeipapier en doet het op flesschen. Suiker neemt men naar goeddunken.

Wanneer men den bisschop wil drinken, kan men bij elke flesch wat water toevoegen, naar gelang men hem sterk of slap hebben wil. Men doet echter wel, wanneer men den zelf bereiden bisschop niet al te oud laat worden. Hij moet op de kurk in den kelder liggen.

Als men den bisschop niet zelf bereidt, maar dien gemaakt koopt, voegt men bij eene flesch rooden wijn en een vierde flesch kokend water een' lepel vol van dit vocht, late het koken en doe er de vereischte suiker bij.

Kardinaal.

Men raspt een paar oranjeappels op suiker en doet dit met een vierde pond suiker en een vierde kan wijn in de terrine. Na een paar uren voegt men er champagne, maraschino en rooden wijn bij.

Aalbessen-wijn.

Om deze goed te bereiden ga men dus te werk. De kwantiteit aalbessen wordt ontrist, goed uitgezocht, gewasschen en op een' vergiet ter uitdruiping neêr gezet. Vervolgens perst men de bessen uit en doet het vocht in een schoon en goed gezwavelde vaatje, waarop men het veertien dagen laat liggen; daarna tapt men het vocht af op een ander, mede goed gezwavelde en schoon gemaakt vaatje. Voorts neemt men tot elke twintig kan bessensap twee pond suiker, kookt die op twee kannen bessensap en doet dit ook op het vaatje. Bereid vervolgens een papje van het tot schuim geklopte wit van twee eijeren, een handvol drooge stijfsel en wat bessensap, doe dit mede op het fust en laat alles liggen tot de wijn schoon is, waarna men hem op flesschen tapt; doch vooral niet alvorens hij goed is uitgewerkt, daar anders de flesschen gewis zullen springen.

Anders.

Bij 25 pond zwarte neemt men 30 pond roode bessen met 25 pond bruine suiker. Nadat men de geriste en uitgezochte zwarte bessen met water goed uitgekookt heeft en ze heeft laten afkoelen, wringt men ze uit, doet het wringsel op nieuw in koud gekookt water en herhaalt dit tot het uitgewrongen nat helder is. Men kan nu voorloopig dit sap op flesschen doen, die men zeer luchtig kurkt. Intusschen moet men de suiker en het vat vooraf hebben klaar gemaakt: de eerste door haar in de noodige kwantiteit koud regenwater geheel te laten oplossen en het andere door het behoorlijk te zwavelen en daarna te luchten. Nu wringt men ook het roode sap en doet het met dat der zwarte

bessen en de gesmolten suiker voor en na op het vat tot het geheel gevuld is en laat het nu open aan de gisting over, welke eerst in 14 dagen geheel is afgeloopen. Dan, en niet eerder, schept men wat wijn van het vat, klutst er het wit van drie à vier eijeren met een weinigje zout door, doet dit op het vat en sluit dit toe, aanvankelijk luchtig, later al vaster en vaster en laat het op die wijze tot aan de aftapping liggen.

Aalbessen.

Om deze te bereiden laat men eene flesch aalbessensap met eene halve flesch water, een theekopje brandewijn of rum zamen goed koken, en dient dan den drank in kopjes voor.

Aalbessensap met Wijnazijn.

Neem 3 pond aalbessen, eene kan goeden wijnazijn, zuiver de bessen, druk ze fijn en voeg ze dan bij den wijnazijn. Laat dit nu zamen 8 tot 10 dagen toegedekt staan en voeg er dan even zooveel geraspte suiker bij als er bessen waren; zet deze massa in eene wel vertinde kastrol te vuur, laat het drie tot vier maal opwellen en giet het dan door een' linnen doek in een' aarden schotel, opdat het koud worde, waarna gij er flesschen mede vult en die in een' koelen kelder bewaart; nogtans moeten de flesschen niet geheel gevuld en ook aanvankelijk niet te vast gekurkt worden, omdat zij anders ligt springen.

Dit sap is zeer gezond, en als men het in den zomer met water gemengd gebruikt, een zeer aangename en voortreffelijke koeldrank; ook voor zieken is het zeer verkwikkend.

Perenwijn.

Men neemt tot dat einde wijnperen of ook maagdeperen, perst die droog uit en doet het sap in een schoon, sterk gezwaveld wijnvaatje, en hierop laat men het rustig liggen, het om de 14 dagen aanvullende. Zoodra er gisting in komt, tapt men het van den droesem af op een ander, mede gezwaveld vaatje, en herhaalt die overtapping en aanvulling, tot men geene gisting of werking meer bespeurt. Nu neemt men op veertig kannen perensap eene kan besten voorloop, waarin men vijf en twintig droppels kaneel-olie oplost, voorts laat men eene halve kan afgeroomde zoetemelk, met een lood twee drie in brandewijn geweekte vischlijm koken, giet het kokend heet op den perenwijn en voegt er dan ook den voorloop en den brandewijn bij. Nu wordt alles doorgeroerd en dan laat men het stil liggen, tot dat alles schoon is, waarna men den wijn aftapt.

Appelwijn.

Men neemt hiertoe zure sapprijke appelen en behandelt die in

alles als hierboven van de peren is gezegd, doch men laat den voorloop weg.

Limonade.

Op eene kan citroensap rekt men een pond suiker. Dit laat men gezamentlijk koken en schuimt het goed af, waarna men het laat bekoelen, dan een glas Barcelona-voorloop er bij doet en alles goed dooreen roert. Dus toebereid kan men haar in welgesloten flesschen bewaren en bij gelegenheid met pompwater toedienen.

Kandeel.

In een vierde flesch kokend water laat men een half lood stukjes pijpkaneeel en eenige kruidnagelen op een kolenvuur uittrekken, waarna men dit in eene flesch rijnschen wijn even opkookt, vervolgens laat afkoelen, door eene zeef giet en naar verkiezing met suiker vermengt. Geheel koud geworden zijnde klutst men acht à tien eijerdojers en roert die door het vocht, dat men nu, al omroerende op het vuur tot de noodige lijvigheid laat komen, zonder echter te koken, tot het geschikt is om in kopjes te worden toegediend.

Orsade.

Men laat in kokend water een paar pakjes zoete amandelpas aftrekken, zijgt dat vocht door en vermengt het met de noodige hoeveelheid geraspte broodsuiker. Dit mengsel wordt vervolgens in eene flesch gegoten en deze in een' pot met koud water gezet.

Ook kan men de helft zoete en de helft bittere amandelpas nemen, daarop kokend water en de noodige hoeveelheid suiker doen, dit alles wel dooreen gewerkt door eenen doek persen en verder als boven handelen.

Ratafia van Frambozen.

Kook met eene flesch frambozensap, een vierde kan kersensap en evenveel citroensap, meng hier onder een paar pond suiker en pas wel op het afschuimen. Doe nu twee droppels nagelolie en vijf droppels kaneelolie met wat voorloop in een fleschje, schud dit goed door tot alles zich geheel verenigd heeft, doe dit nu in eene halve kan met suiker gezoeten voorloop, schud alles wel door, voeg het bij het bovengemelde kooksel, roer alles wel dooreen, filtreer het en giet het vervolgens op flesschen, die men behoorlijk luchtdigt sluit.

Vruchten Ratafia.

Als een algemeen voorschrift ter bereiding van Ratafia uit onderscheidene vruchten, kan het volgende dienen. De vruchten,

die men daartoe kiest, moeten bij droog weder geplukt, van stelen en kernen of pitten ontdaan, gekneusd en door een' doek geperst worden, welk doorgeperst nat men dan door vlocipapier filtreert. Nu rekent men in 't algemeen op elke pint sap een halve pint brandewijn en anderhalf ons geraspte broodsuiker; hiernede vermengt men het sap, kookt het, schuimt het af en giet het na bekoeling op flesschen, die als naar gewoonte goed gesloten worden.

Ratafia van Chinaasappelen.

Bij ieder pond sap van de beste chinaas appelen voegt men eene pint brandewijn en anderhalf à twee pond suiker. Nu doet men een gedeelte der schillen van de daartoe gebruikte appelen op flesschen, giet die bijna vol met het gemengde sap en laat dit een week of wat te trekken staan. Vervolgens filtreert men dit vocht en sluit het nu ter bewaring in halve flesschen, die men kurkt en lakt.

Kersenbrandewijn.

Men neemt eene zeer groote flesch, doet die voor een goed gedeelte vol met kleine van de stelen ontdane kersen, waarbij men voegt gestooten nagelen, klein gebroken pijpkaneeel, fijne suiker, geraspte citroenschil en de gevorderde hoeveelheid brandewijn. Nu sluit men de flesch, omwindt de stop met een' linnen lap en zet haar in de zon, latende men dus den brandewijn zoolang destilleren, tot hij geheel helder en de kracht uit de kersen getrokken is, waarna men hem op kleinere flesschen overgiet. Na dit afgieten, kan men op de kersen andermaal brandewijn doen en dien laten trekken; deze wordt dan zeker wel niet zoo sterk als de eerste, doch geeft altijd nog een' aangenaamen drank.

Oranje-Brandewijn.

Hiertoe neemt men zeer kleine oranje-appels, giet er goeden brandewijn op en laat ze eenigen tijd daarmede staan. Dan kookt men suiker, op de wijze als bij den kersenbrandewijn, giet hem van de oranje-appelen schoon af in eene andere flesch, doet geheele nagelen en kaneel er bij en laat hem nog eenigen tijd zoo staan. Hierop giet men hem door eenen doek en bewaart hem tot aan het gebruik.

Men kan ook in den zomer een paar handenvol blaadjes van versche oranje-appelen nemen, ze met versch water afwasschen, door den doorslag weder schoon laten afloopen, dan in een glas doen, brandewijn daarop gieten en zoo behoorlijk laten destilleren. Als hij weder daarvan afgegoten is, verzoet men hem met gekookte suiker.

Brandewijn van Averuit.

Men stroopt de avernit van de stengels af, neemt voor eene kan brandewijn eene goede handvol, wascht die af en laat ze in eenen doorslag weder goed afloopen. Hierop doet men ze in eene wijde flesch, giet den brandewijn er op en laat hem in de zon of op eene warme plaats 4 à 5 dagen destilleren. Men kan ook te gelijk wat kardamom en een stuk kalmoes met de averuit in de flesch doen en te gelijk mede laten destilleren. Dan giet men het vocht dadelijk door eenen doek of eene fijne haarzeef in eene andere flesch en maakt het naar welgevallen met suiker zoet.

Op deze wijze kan men ook

Brandewijn van groene Kruisemunt en andere kruiden,

die zeer dienstig voor de maag zijn, bereiden. De brandewijn behoeft daarop niet lang te staan, of zij krijgt al spoedig een' te scherpen smaak. Ook mag de daartoe gebezigde brandewijn geen foezel bevatten, maar moet zuiver van smaak zijn.

Brandewijn van Pruimenpitten.

Men droogt de schoone steenen van opengesneden pruimen op een' warmen oven, legt ze dan tusschen twee vellen groot papier en klopt ze met een' hamer voorzigtig stuk; neemt de pitten schoon uit de steenen, doet ze met heele kaneel en kardamom in eene flesch en wel zoodanig, dat er één deel pitten en twee deelen brandewijn in de flesch komen. Nu laat men hem twee tot drie weken staan, giet hem dan door een' doek schoon af, verzoet hem met suiker op de voorschreven wijs en zet hem tot het gebruik weg.

Kersen-extract.

Stoot goede zure kersen met de steenen in een' vijzel goed fijn; zet dit fijn gestootene eenen nacht in den kelder. Den volgenden dag wringt men het kersensap door eenen doek, meet het in bierglazen af en neemt voor ieder bierglas vol sap een half bierglas fijn gestooten suiker, giet het kersensap met de suiker zoo lang uit het eene vat in het andere, tot het sap geheel helder is; dan doet men het op flesschen, bindt van boven een zakje met kaneel en nagelen in de flesschen, zet die in de zon en laat ze eenige dagen zoo staan. Daarna kurkt men de flesschen behoorlijk dicht en legt ze in den kelder; op deze wijze blijft het kersenextract vele jaren goed. Wanneer men vervolgens kersenwijn wil hebben, dan giet men bij witten franschen wijn zooveel van het extract als men wil.

Goede maagdropfels.

Men neemt een paar handen vol alsemknoppen en -bladeren,

pepermuntbladeren, dreogt ze in de schaduw, snijdt ze wat klein en giet goeden zuiveren brandewijn daarop, zoodat hij er omtrent een hand breed bovenop staat; zet de flesch, wel bezorgd, of in de zon of bij zachte kagchelwarmte, en laat ze een' korten tijd daar staan. Dezen, dan reeds eenigzins bitter geworden brandewijn filtreert men vervolgens door eenen doek of door vloeipapier, doet nogmaals wat versche bladeren van alsem en pepermunt in de flesch en laat deze met op nieuw daarop gegoten brandewijn nog eenigen tijd bij zachte warmte staan, en gebruikt dan nu en dan een glaasje daarvan ter versterking van de maag.

Dit aftreksel is echter alleen voor zwakkelijke personen en slappe magen dienstig; voor jonge, volbloedige personen is het schadelijk.

Bouillon.

Zet goed mager kalfsvleesch met water te vuur, en reken op ieder pond vleesch eene flesch water. Wanneer dit laatste tot op de helft verkookt is, heeft zij de vereischte krachtigheid gekregen, en men voegt er nu slechts een weinig zout met wat citroensap bij. — Men bewaart ze het gemakkelijkst voor later gebruik, door ze met eene dunne laag gesmolten boter te bedekken.

19. ALLERLEI GEBAK, VLADEN, STRUIVEN enz.

Wafelen.

Neem hiertoe een pond bloem en derdehalf ons boekweitmeel, tien a twaalf wel geklutste eijeren en een weinig zout, en besla dit met een paar pinten zoetemelk, een kopje boter, een dito vet, een weinig gist en suiker, en zet dit nu neder om te rijzen. Als het gerezen is en men met bakken een' aanvang zal maken, doet men vooraf nog een paar kopjes koud water in het beslag.

Anders.

Anderen gebruiken tot dit baksel een pond tarwemeel met twintig tot schuim geklopte eijeren, wat zout, een half pond gesmolten boter, drie onsen suiker en een twaalfstal fijn gestampte beschuiten, en beslaan dit alles met laauwe zoetemelk, doen er dan een weinig gist bij en zetten het te rijzen.

Maastrichtsche wafelen.

Hiertoe worden een half pond bloem, derdehalf ons gesmolten boter, eene halve flesch rijnwijn, tien tot schuim geklutste ei-

jeran, wat fijn zout, derdehalf ons geraspte broodsuiker en een half ons fijn gesneden sucade, met zoetemelk en een weinig gist tot een' stijf deeg beslagen, hetwelk men dan te rijzen zet om er daarna wafelen van te bakken.

Siroop-wafeltjes.

Tot dit gebak neemt men een pond bloem, en kneedt dat met vier eijeren, wat laauwe melk, een paar kopjes boter en wat gist tot een stijf deeg, dat men nu te rijzen zet. Men gebruikt bij dit gebak siroop, kaneel en boter.

Kaneel-wafeltjes.

Neem een half pond bloem, drie ons gesmolten boter, even zooveel geraspte broodsuiker, een half ons fijn gestampte kaneel, tien tot schuim geklopte eijeren, wat zout en een glas brandewijn; besla dit alles met laauwe zoetemelk, zoodat het een dik beslag wordt, en bak het dan uit.

Oblicën.

Neem hiertoe een paar bierglazen rijnwijn (sommigen nemen ook koud water) met tien tot schuim geklopte eijeren, een half pond gesmolten boter, even zooveel bloem, wat zout, een half ons kaneel en een half pond suiker. Besla dit alles met laauwe zoetemelk en voeg bij alles nog een scheut koud water. Wil men het gebak aan rolletjes voordienen, dan moet het terstond als het uit de pan komt opgerold worden.

Amandel-wafelen.

Kneed hiertoe tot een stijf deeg: gepelde amandelen (die gij vooraf fijn gestooten en met rozenwater hebt gemengd), kaneel, broodsuiker en het wit van een paar eijeren; rol dit deeg op de rolplank uit en bak het verder tot dunne wafelen.

Zoogenaamde Nijpertjes.

Men neemt hiertoe een half pond boekweitmeel, een lood vijf zes anijszaad, wat boter of versch vet, en kneedt dit met twee a drie onsen siroop dooreen. Maak het verder onder toevoeging van drie of vier eijeren met zoetemelk tot een beslag van de gevorderde dunte en bak het dan in het nijpijzer gaar.

Pannekoeken.

Als men dit gebak gerezen wil hebben neemt men daartoe bloem of wat boekweitmeel; sommigen verkiezen ook van elk de helft te nemen. Voeg bij ieder pond van hetgeen men genomen heeft een half dozijn eijeren met wat zout en besla nu alles met laauwe zoetemelk en water. Men zorg echter dat het beslag

niet te duu worde. Nu doet men er de noodige gist bij en zet alles op eene warme plaats een uur te rijzen.

Om ongerezen pannenkoeken klaar te maken, neemt men bij een half pond bloem een half dozijn eijeren en wat zout, hetwelk men met laauwe zoetemelk dun beslaat, om er dan zeer dunne koeken van te bakken.

Wanneer men bij de genoemde hoeveelheid bloem het aantal eijeren dubbel neemt, er een paar ons boter bij doet, alsmede een ons witte suiker, en dit alles zeer dun met water beslaat, dan verkrijgt men een beslag, waarvan men zoogenaamde fijne pannenkoeken of flensjes kan bakken.

Gevulde Pannenkoeken.

Deze koeken, waaronder men zulke gerezen pannenkoeken verstaat, die met appelen, peren, spek enz. gebakken worden, vereischen over 't algemeen meer boter dan de andere.

De appelen, die men er toe bezigen wil, worden geschild, de klokhuizen er uit gestoken, gesnipperd, met wat suiker en kaneel bestrooid en met boter in de koekepan bruin gebraden. Nadat de appelen er uit zijn genomen, schept men eerst een weinig beslag in de pan, schikt daar een laagje der appelsnippers op, overdekt dat weder met beslag en laat dan alles tot eenen koek behoorlijk gaar bakken.

Met peren handelt men ongeveer op dezelfde wijze, doch deze worden niet gesnipperd, maar aan dunne schijfjes gesneden.

Met spek kan men de koeken bakken, wanneer men dit aan schijfjes snijdt, vooraf in de pan bruin braadt en dan het noodige beslag er op doet.

Wij onndeelen het onnoodig om op te geven hoe men met gevulde koeken van anderen aard, zooals die met kaas, met garnalen, enz. te handelen hebbe, als komende met het opgegevene genoegzaam overeen; wij vermelden nog slechts die met aalbessen. De bessen worden tot dat oogmerk afgerist, gewaschen, bij elk pond derdehalf ons suiker gedaan, dit zamen door het gewone beslag geroerd en dan te rijzen gezet.

Om een goed gistdeeg te maken.

Bij deze soort van deeg heeft men vooral te zien op wit droog meel en goede versche gist, omdat zonder die eigenschappen de deugdelijkheid en smakelijkheid van het gebak niet kan gelukken. De boter moet afgeklaard en met de melk slechts laauwarm zijn; ook kan de naauwkeurige maat der melk niet aangegeven worden, omdat de eene meelsoort meer tot zich neemt dan de andere en er in 't algemeen tot dikker gebak een vaster deeg vereischt wordt dan tot dunne koeken. Voorts is het noodig, dat meel en gist in den winter vooraf op eene wat warme

plaats gezet worden. Doe een pond meel in eenen bakschotel, maak in het midden eene holte, en vul deze met gist, melk, een half dozijn goed geklutste eijeren, wat zout en twee ons suiker, een vierde kop boter, een achtste pond half zoete, half bittere amandelen, wat muskaat en de afgeraspte schil van een' citroen; klop nu het deeg met een grooten pollepel zoo lang naar ééne zijde tot het blazen maakt, en giet er, zoo 't u noodig voorkomt, nog wat laauwe melk bij. Na alles goed dooreen gewerkt te hebben, zet gij het deeg op eene warme plaats te rijzen en wendt het daarna tot verder oogmerk aan.

Broedertjes.

Maak een beslag van een half pond bloem, een kopje laauwe melk, wat suiker, zout en een ei; klop het met water tot op de behoorlijke lijvigheid, en doe er voorts naar uwe verkiezing wat sucade, snippers of krenten in. Zet het met een weinig gist te rijzen en bak het uit.

Zustertjes.

Maak een niet te dun beslag van een half pond bloem 5 of 6 goed geklutste eijeren, krenten en razijnen, citroenschillen en sucade, drie onsen boter en wat gist. Stel dit goed door-eengewerkte mengsel op eene warme plaats om het te doen rijzen, en bak het daarna hetzij in eene taartpan of tulbandspan of wel in zoogenaamde zustervormpjes gaar.

Engelsche Tulband.

Klop twaalf a vijftien eijeren tot schuim, vermeng ze naar eisch met een pond tarwemeel, een ons fijne sucade, drie à vier ons turksche krenten, vier ons gesmolten boter, even zooveel suiker, voeg bij dit alles nog wat zout en gist, besla het met laauwe melk en zet het te rijzen. Maak intusschen uwe tulbandspan gereed door ze met boter te besmeren en met fijn gestooten beschuit te bestrooijen; doe daarna uw gerezen beslag er in en overdek het van boven mede met wat fijne beschuit. Breng nu van onder en boven het noodige vuur aan en laat hem zoo bakken tot hij eene fraaije bruine kleur heeft gekregen.

Zoogenaamde Blinde-zuster.

Een pond meel of bloem met een half dozijn eijeren, twee ons suiker met de geraspte schillen van een paar citroenen, wordt met de noodige boter als naar gewoonte behandeld, beslagen en gebakken.

Doet men bij deze ingrediënten nog een half ons bittere amandelpas en wat kaneel, dan verkrijgt men het beslag voor een' zoogenoemden amandelzuster.

Oliekoeken.

Van 3 kop tarwemeel en 6 maatjes gruttemeel, gemengd met $\frac{1}{2}$ pond krenten, evenveel razijnen, wat muskaatnoot, kaneel en sucade, maakt men, onder toevoeging van een viertal geklutste eijeren en de noodige hoeveelheid boter, met laauwe zoetemelk een stijf beslag, waaronder men een weinig gist doet en het geheel te rijzen zet. Nu braadt men olie naar behooren uit, en laat daar de oliekoeken in gaar bakken.

Taartkorst.

Om deze klaar te maken neme men een half pond bloem, waarvan men wat afhoudt om de rolplank mede te bestrooijen. De rest kneedt men met derdehalf ons boter en wat suiker in eenen schotel en rolt het op de plank eenige malen uit.

Week deeg voor Taarten.

Roer drie vierde pond boter met een half pond suiker, vier eijerdojers en twee lepels melk goed dooreen, maak er met een pond meel een deeg van, dat gij dan goed doorgewerkt en uitgerold tot later gebruik kunt aanwenden.

Broodtaart.

Doe bij een vierde pond zoete en even zooveel bittere fijn gestooten amandelen een twintigtal eijerdojers en klop die er door, met een half pond fijn gestooten suiker, de schil van eenen citroen, anderhalf lood kaneel, drie vierde lood kardamom en even zooveel nagelen, alles fijn gestooten. Meng er verder een half pond geraspt brood door en eindelijk nog het schuim van tien eijeren, en bak dit alles dan een uur lang in eenen met boter bestreken vorm.

Pruimentartaart.

De pruimen worden gekookt totdat men er de steenen kan uitnemen, waarna men er wat rooden wijn, citroensap, geraspte citroenschil en suiker en kaneel bij doet. Dit een en ander laat men nu te zamen nog eens doorkoken en vervolgens geheel afkoelen, waarna men het op de taartkorst legt, en ook met korst van boven ruitsgewijs bedekt.

Amandeltaart.

Men kloppe een half pond gestooten amandelen, waaronder een derde bittere moeten zijn, met drie ons broodsuiker, een zestal eijeren met en een zestal dito zonder het wit, een weinig rozenwater en een scheut brandewijn behoorlijk dooreen, doe vervolgens dit beslag in eene dun met boter bestreken taartpan en late het bakken.

In plaats van de gestooten amandelen kan men ook amandelpas nemen en ook wat geraspte citroenschillen bij het beslag doen, waarin dan het eiwit het laatste toevoegsel uitmaakt. De korst in de taartpan gelegd en met sijne beschuit bestrooid zijnde, doet men het deeg daarin en dekt het met de korst toe waarna men het een half uur laat bakken.

Appeltaart.

Suijd beste zure appelen (renetten of pippelingen bij voorbeeld) klein en stoof ze in eene van suiker gekookte siroop. Neem ze dan daaruit, laat ze koud worden en leg ze dan met toevoeging van wat citroenschilletjes en oranjessnippers. in de taartkorst; giet er nu de siroop overheen, overdek alles met korst en laat het gaar worden.

Anders.

Bij de zeer dun gesnipperde appelen voegt men wat krenten, sucade en citroenschilletjes, alsook de noodige kaneel en suiker, stooft dat met elkander met een stukje boter onder in de pan, totdat het slinkt, nadat men er nog een bierglas rijnwijn heeft bijgedaan. Dit koud geworden zijnde, wordt als boven in eene taartkorst gedaan en gaar gebakken.

Kersentaart.

De kersen goed gewasschen en van stelen ontdaan zijnde, laat men ze (alles berekend op een paar pond vrucht) met drie ons suiker, een paar bierglazen citroensap en twee lood kaneel, koken, waarbij men behoorlijk afschuint. Zoodra dit even heeft gekookt, neemt men de kersen uit, strooit, om het nat gebonden te maken, wat tarwemeel of geraspte beschuit er in, laat het nog even opkoken en giet het dan over de kersen, welke men nu zoo in eene korst legt en gaar laat bakken.

Met eene

Morellentaart

kan men op dezelfde wijze handelen; alleen neemt men dan de hoeveelheid suiker wat grooter.

Abrikozentaart.

Een pond bloem, een half pond boter, zestien goed geklopte eieren met wat zout, wordt behoorlijk dooreen gekneet met laauwe zoetemelk. Dit deeg rolt men op de plank en bestrooit het met suiker en kaneel. Nu neemt men abrikozen en bevrijdt die door eene insnede van de steenen, wascht ze af en drukt ze eenigzins plat. Tusschen iedere laag strooit men goed suiker en kaneel en neemt van de abrikozen zooveel als noodig is om de

korst goed te vullen en dicht te doen sluiten, waarna men de taart in eene pan behoorlijk bruin laat braden.

Op ongeveer dezelfde wijze gaat men te werk met het maken van eene frambozentaart.

Perentaart.

Wrijf gebraden peren door eene teems. Voeg hierbij een ons gestooten amandelen, een kopje zoetemelk, een half dozijn eieren, met suiker en kaneel; bedek dit alles, goed door een gewerkt zijnde, met korst en behandel het verder als naar gewoonte.

Roomtaart.

Maak een mengsel van 6 maatjes melk en wat room, zes eijerdojers, een handvol tarwemeel en wat suiker. Voeg hier nog bij een' geraspte citroenschil, en laat alles op het vuur goed door een werken. Voeg er nog eene pijp kaneel bij en neem die er later weder uit. Als alles is koud geworden, wordt het op de gewone wijze in de korst gedaan en gaar gebakken.

Anders.

Neem bij vier met room geklopte eijerdojers, een kop bloem, sla dat goed door een met wat stukjes kaneel en geraspte citroenschil, zet dit te vuur tot het ongeveer de dikte eener eijersaus heeft gekregen. Als het koud is geworden, wordt er nog het tot schuim geklopte wit der gebruikte eieren door geroerd. — Wil men nu kleine taartjes hebben, dan legt men een dun korstje onder in de taartvormpjes, die men nu ruim half met het roombeslag vult en weder met een taartkorstje overdekt. De verdere behandeling is als voren.

Aardappeltaart.

Kook de aardappelen goed gaar en wrijf ze fijn. Neem nu, op een pond hiervan, vijf ons geraspte suiker, twintig eijerdojers en eenige geraspte citroenschillen; meng dit goed onder een, en voeg er dan ook het wit der gebruikte eieren, dat gij intusschen tot schuim geklopt hebt, bij. De rest der behandeling verschilt niet van de reeds meermalen opgegevene. Er wordt in het geheel, onder langzame vermindering van vuur, een half uur gebakken.

Rijsttaart.

Men koke een half pond rijst in 6 maatjes melk. Als de rijst bijna gaar is, klutst men er een half dozijn eieren bij, met toevoeging van de geraspte schillen van een paar citroenen, wat rozewater, een lood gestooten kaneel, en suiker naar welgevalen. — De taartpan nu besmeerd en met beschuit bestrooid zijnde,

giet men er het goed doorengemengde rijstmengsel in, strooit er beschuitskruim over in plaats van de taartkorst en laat ze bakken.

Wil men de rijsttaart met korst hebben, dan is het volgende recept aanbevelingswaardig:

Neem een kopje rijst en kook het in witten wijn gaar. Roer er nu het sap van drie citroenen, vijf geklopte eieren en een kopje gesmolten boter door, onder toevoeging van wat suiker en kaneel. — In eene taartpan legt men het dus toe bereide in eene korst, en laat het verder gaar en klaar worden, doch zonder boven-bedekking met eene korst.

Giersttaart.

Zij vereischt geene bijzondere omschrijving. Het bovenstaande voorschrift voor de rijsttaart kan hier volstaan, als men de verschillende kwaliteiten van het ingrediënt naar eisch in acht neemt.

Zoogenaamde Schoenlapperstaart.

Men koke tot dat einde een dozijn aardappelen tot moes, meng daaronder een zestal eieren met even veel lepels suiker, alsmede nog een dozijn geraspte beschuiten met gestooten kaneel, make van dat alles een deeg en handele daar verder mede gelijk bij de rijsttaart is opgegeven.

Citroentaart met sucade.

Men neme de fijngewreven kruim van een 10 cents oudbakken wittebroodje, klopt daar vijf geheele eieren en nog van vijf eieren alleen de dojers door; werk dit verder dooreen met zes geschilde en fijn gesneden citroenen, die van hunne pitten zijn ontdaan, een' halven kop gesmolten boter, anderhalf ons fijn gesneden sucade, gestooten kaneel en suiker naar verkiezing; maak dit alles tot een matig stijf deeg, wikkel het in eene taartkorst en laat het behoorlijk bruin bakken.

Kermistaart.

Hiertoe neemt men een half pond spek zonder zwaard, snijdt dit met eene gekookte en geilde ossentong fijn dooreen, vermengt het met een half pond boter, een pond krenten, wat gestooten kaneel en geraspte muskaatnoot, het sap van twee citroenen, welker dunne schil men met die van een paar oranje-appelen er mede onder snijdt; bij dit alles voegt men nog een pond oudbakken wittebroodskruim en een half pond suiker, kneedt alles met laauwe zoetemelk dooreen, legt het in eene taartkorst en laat het met vuur van onder en boven gaar bakken.

Garnalentaart.

Gaar gekookte, gepelde en met wat zout doortrokken garnalen worden fijn gehakt, met zout, peper, geraspte muskaatnoot, een tiental goed geklopte eieren, een paar pond oudbakken en in melk geweekt wittebrood goed door elkander gekneet en dan met derdehalf ons boter er onder in eene taartkorst gelegd en voorts als boven behandeld.

Pasteikorst.

Om eene korst van pasteijen te maken, mengt men een ei met wat meel en water goed dooreen tot een stevig deeg, legt dit op de rolplank, werkt er met den rolstok een stuk koude boter doorheen, en herhaalt die bewerking zoolang, tot men van de genoegzame dooreenwerking overtuigd is.

Pastei van Rundvleesch.

Een bilstuk wordt murw geklopt, met in kruiderij gewenteld spek gelardeerd en zoo een dag twee drie in azijn gelegd. Maak nu van tarwe- of ook van roggemeeldeeg eene pastei in den vorm van een huisje, en leg op den bodem daarvan wat schijfjes ham, of ook wat gehakt of lapjes kalfsvleesch, daarop het gereed gemaakte stuk rundvleesch met wat schijfjes citroen, kruiderij en chalotten daarop en rondom; bestrooi dit alles met wat meel en sluit het nu met het overige deeg toe, zoodat het vocht er niet kan uitloopen. Nu wordt het deeg van buiten zoo sierlijk mogelijk opgemaakt en een uur of drie in den oven op eene plaat gebraden. Dan maakt men eene opening van boven in de pastei, en giet er door eenen trechter eene saus in, die men bereid heeft van meel, in boter bruin gebraden, een glas rooden wijn en water, wat kruid, azijn en suiker. Deze saus in de pastei gedaan zijnde, schudt men haar, opdat de saus zich naar eisch vermenge, waarna men het gebak naar verkiezing warm of koud kan eten.

Kleine Hoenderpasteitjes.

Men neemt de borsten van eenige hoenders, hakt die fijn en voegt er een' ansjovis, wat foclie, geraspte citroenschil, een stuk in meel gewentelde boter, fijn gehakte peterselie en citroensap, alsmede een dozijn drie vier kreeftenstaarten met kreeftsboter bij, en stooft dat alles met bouillon fiks dooreen. Zoo de hoenders raauw waren, heeft het geheel natuurlijk langer' tijd noodig om gaar te worden. Nu neemt men eene taartkorst, maakt daarvan pasteivormpjes, legt van het nu koud geworden vleesch in elk vormpje een gedeelte, dekt alles met het deeg toe en bakt ze nu in eene pan, met vuur van onder en boven.

Pastei van overgeschoten Vleesch.

Het vleesch wordt fijn gehakt; men doet er twee of drie eijerdojers bij. ook een stuk oudbakken wittebrood met zout en peper en geraspte muskaatnoot; dit wel dooreen gewerkt zijnde, neemt men er gedeelten van af, zoo groot als de voorhanden vormpjes, legt onder in deze een stukje taartkorst, dan het vleeschdeeg en sluit het weder met korst dit. Nu doet men alles in eene taartpan of wel in een' koperen schotel en braadt dit met veel speed.

Zoo men van het dus bereide vleeschdeeg geene pasteitjes verkiest te maken, kan men het tot één bal rollen en dien met jeu opbraden.

Hazenpastei.

Nadat men de beenen uit den haas genomen en het vleesch weder zooveel mogelijk de vorige gedaante gegeven heeft, lardeert men hem met reepjes spek en legt hem in den azijn. Nu hakt men wat kalfsvleesch en spek dooreen, met wat chalotten en wittebroodskruim. doende daarbij het noodige zout en kruid. Nu legt men in de pasteikorst de helft van dit gehakte en gemengde vleesch, daarop den haas, overdekt met citroenschilletjes, kruid en zout, bruin gebraden boter en chalotten; over dit alles wordt meel gestrooid en dan de andere helft van het gehakte deeg er over heen gedekt, zoodat het in de rondte behoorlijk dicht sluit. Zoo wordt de pastei in den oven gezet, en met eene zoete saus opgedischt.

Palingpastei.

Paling van middelmatige dikte wordt in mootjes gesneden en die met wat water en zout een weinig opgekookt. Deze mootjes legt men nu op eenen schotel, waarin een weinig water is, doet er wat foelie, geraspte muskaatnoot, salie en gehakte peterselie overheen, legt wat schijffjes citroen op en rondom, en doe er wat in meel gewentelde boter bij. Leg over dit alles eene taartkorst heen en laat alles zoo gaar bakken, vooral met veel vuur van boven. Als de pastei de noodige gaarheid heeft bereikt, maakt men van boven in de korst eene kleine opening en giet daarin eene gebondene saus, die men van drie eijerdojers, limoensap, noot en water heeft bereid, warrna men de opening weder dicht sluit, het geheel nog eens goed omschudt en dan opdischt.

Rijstpastei.

Men kookt een half pond rijst goed gaar in bouillon en klutst er 9 eijeren door. Hierin legt men het vleesch, dat men op de volgende wijze heeft voorbereid. In eene pan legt men mager schapenvleesch of wel jong rundvleesch met een vierde pond

magere ham, alles aan stukjes gesneden en met wat kruiderij en tuinkruid gemengd, dekt dit goed toe en laat het eenen nacht over op heete asch staan. Daarop legt men het in een' vertinden schotel, onder bijvoeging van bouillon, doet nu het voorbereide rijstdeeg er over heen, sluit alles daarmede behoorlijk digt, en zet het zoo lang in den oven tot de rijst eene fraaije bruine kleur heeft gekregen. Dan is de pastei goed om opgedischt te worden.

Stokvischpastei.

De daartoe bestemde stokvisch, na door weeking en uittrekking van graten en verwijdering der vellen voorbereid te zijn, wordt in reepjes gesneden, in zoetemelk gaar gekookt, en voorts ter uitlekking op eenen doorslag gelegd. Nu bereidt men een mengsel van bloem, zoeten room, een paar eijerdojers, wat fijn gesneden uijen, zout en peper, en een stuk boter, dat men goed in meel heeft gewenteld. Dit werkt men met de stokvischreepjes goed door elkander, legt het dan in den pasteischotel, overdekt het met de korst en laat het nu zoo snel mogelijk gaar bakken.

Om palet te bakken.

Hiertoe laat zich alle overgeschoten vleesch gebruiken. Men snijdt het zeer fijn, roert geraspt wittebrood er door, neemt een paar eijeren, waarin men wat muskaatnoot raspt en roert alles goed door elkander. Dan kneedt men het met de handen tot kleine pasteitjes en bakt die in boter.

Razijnen-koek.

Rol op een blik een' vingerdikken koek van gistdeeg en bestrooi dien met boter. Strooi afgewasschen kleine razijnen zeer digt naast elkander op dit deeg, bedek het met eene andere eveneens uitgerolde deegplaat, strijk boter daarover en bak het in den oven gaar. Bestrooi den koek, zoodra hij uit den oven komt met suiker en kaneel.

Spritsen.

Neem een bierglas rijnwijn, en even zooveel rozenwater, twee en een half ons boter, een half pond bloem en tien wel geklopte eijeren; besla dit alles met laauwe zoetemelk en een weinig zout. Braadt nu boter bruin in eene pan en spuit in deze boter, als zij kookt, het beslag door eene spritsenspuit, latende men nu de spritsen in de boter behoorlijk bruin worden. Men kan ook het deegbeslag ter lengte en dikte naar verkiezing oprollen, in de boter wentelen en zoo bakken.

Palingbroodjes.

Als de paling afgehaald, aan meoten gesneden, met peper en zout bestrooid en daarmede wat doortrokken is, bakt men ze in boter, rolt ze dan in een deeg, bereid van meel, eijeren en wat zout, en laat dit bakken tot het eene fraaije bruine kleur heeft gekregen.

Saucijsen-broodjes.

Saucijsjes worden gaar gekookt en van hun vel ontdaan. Nu maakt men een deeg even als voor de palingbroodjes, rolt dit uiteen, onwikkelt de saucijsjes een voor een met dit deeg en laat ze fraai bruin braden.

Soezen.

Laat met derdehalf ons boter eene halve kan melk (men kan ook water gebruiken) koken, en strooi er, als dat kookt, derdehalf ons bloem in. Roer dat tot het een stijf, samenhangend beslag is, en kluts er vervolgens tien tot schuim geklopte eijeren en wat kaneel door; maak dan met dit deeg de soezen-vormpjes ruim half vol, nadat zij met wat gesmolten boter besmeerd zijn, en laat ze buiten togt een vierde uur bakken.

Wentelteefjes.

Neem eijeren en kluts die fijn. Voeg dan voor ieder ei een' lepel zoete melk er bij, alsook wat zout en laat daarin eenige dunne sneedjes oudbakken wittebrood of halve beschuiten weken; keer die sneedjes brood of beschuiten nog eens om, ten einde zij goed doortrokken worden, en bak ze dan in boter fraai bruin. Daarna kunt gij ze nog met wat geraspte citroenschil en suiker voorzien en ze voordienen.

Appelkoekjes.

Maak een eenigzins dik gistbeslag, met bijvoeging van een scheut brandewijn. Snijd zure, uitgestoken appelen tot schijfjes, wentel die in het beslag en doe ze bij vier of zes te gelijk met kokende boter of reuzel in eene platte pan, waarin men ze fraai bruin laat worden. Bestrooid met suiker dient men ze voor.

Boterkoekjes.

Maak een beslag van een half pond tarwemeel, even zooveel krenten, een ons gesneden amandelen, een half ons sucade en vijf eijeren met wat laauwe zoetewelk en een weinig gist. Laat dit beslag een weinig rijzen en handel er overigens mede als met dat voor oliekoeken.

Appelkransjes.

Hiertoe beslaat men twee gelijke hoeveelheden tarwe- en boekweitmeel met water en een weinig gist. In dit beslag wentelt men vrij dikke schijfjes van zure appels, die men van de klokhuizen heeft beroofd, waarna men ze met ruime toevoeging van kokende boter en reuzel in eene pan laat gaar worden.

Evenveeltjes.

Besla tien geklopte eijeren, derdehalf ons bloem, twee ons gesmolten boter, met wat laauwe melk en gist; doe er een weinig zout bij en zet het eene poos te rijzen. Bak dan het beslag in eene poffertjespan uit en bestrooi de gebakjes met kaneel en suiker.

Theekoekjes.

Men make een taartdeeg van 5 ons bloem, $2\frac{1}{2}$ ons suiker, $1\frac{1}{2}$ ons boter en twee eijeren, wat kaneel en geraspte citroenschillen; dit deeg rolt men dan uit, vormt het rond met een glas en maakt er ruitjes op, waarna men ze in eene taartpan aan beide zijden gaar bakt.

Timpjes.

In anderhalf ons boter en een gelijk gewigt aan water worden, als het kookt, met een mengsel van drie geklutste eijeren, twee en eene halve ons bloem, wat gestooten kaneel, geraspte citroenschil en stukjes sucade dooreen geroerd; van dit deeg maakt men figuren naar verkiezing en laat ze op eene met boter besmeerde plaat gaar bakken.

Kaakjes.

Neem bij een pond bloem een half pond gesmolten boter, derdehalf ons suiker en een gelijk gewigt aan krenten, kneed dit zamen met wat koude boter, maak er platte balletjes van en bak die in de taartpan gaar.

Rommelkantjes.

Neem een pond bloem, twaalf geklopte eijeren, zeven ons amandelpas, waaronder een ons bittere moet zijn; voeg hierbij zeven ons boter, eene pint zoetemelk, een paar ons suiker, kneed dit met toevoeging van een stukje gist behoorlijk ondereen, zet het eene poos te rijzen, doe het deeg dan in de vormpjes en laat ze in de taartpan gaar bakken.

Weversspoelen.

Hiertoe wordt een half pond bloem, een dozijn eijeren en een lepel twee drie suiker in een vierde pint laauwe zoetemelk besla-

gen. Dit deeg laat men in een' schotel, die van boven en onderen vuur heeft, opdroogen, snijdt het, na droog en vervolgens koud geworden te zijn, aan reepjes en bakt die in boter gaar.

Wespennesten.

In eene goede taartdeeg rolt men razijnen, krenten en suiker en gestooten kaneel, sucade, oranjesnippers en geraspten citroenschil. Deze opgerolde korst snijdt men aan stukjes zoo groot als een vingerlid, zet ze op hun' kant in eene taartpan en laat ze langzaam bakken.

Nonnenkoekjes.

Men laat de kruim van twee wittebroodjes in zoetemelk weken en perst ze dan weder uit. Intusschen maakt men een mengsel van zes geklopte eijeren, een half kopje gesmolten boter; gestooten kaneel en geraspte suiker, waarbij men wat rozewater ook wel een paar onsen gestooten amandelen voegt; dit bakt men met het geweekte wittebrood in eene taartpan gaar.

Strevels.

Neem vijf lepels bloem, vijf eijeren en een' lepel suiker; besla dit met koud water tot een dun deeg, dat men door eenen trechter in kokende boter laat loopen en dan bruin bakt.

Appelstruif.

Men bereidt appelmoes op de gewone wijze en doet er dan eenige gestooten beschuiten in, almede wat kaneel, krenten en boter, doch van dit laatste slechts weinig; voorts voegt men er nog eenige goed geklopte eijeren en wat geraspte citroenschil bij. Alles wel dooreen gewerkt zijnde, laat men het met vuur van onder en boven gaar bakken.

Aalbessenstruif.

Een groot bierglas bessensap, een paar stuivers geraspt wittebrood, andehalf kopje boter, suiker en kaneel naar verkiezing of smaak en 4 of 5 eijeren worden met nog wat citroensap, alsook wat citroenschilletjes, goed dooreen geroerd, welk mengsel men dan op een tafelbord te stijven zet en voorts als naar gewoonte behandelt.

Men kan ook aalbessen koken, het sap er af laten loopen en het moes der bessen onder bovenstaand mengsel kneden, terwijl men dan het sap met bijvoeging van de gevorderde suiker tot gelei verkookt en dat over de van het deeg gebakken koeken giet.

Amandelstruif.

Vijf ons gestooten amandelen worden met 6 geheele eijeren

en met 6 dojers van eijeren door elkander geklopt, verder vermengd met het sap van vier citroenen, met suiker en geraspte citroenschil naar verkiezing; houd met het door elkander kloppen omtrent een uur vol; leg dan het deeg in eenen schotel, die op den bodem met geboterde beschuit is belegd en bak het zoo gaar.

Citroenstruif.

Neem hiertoe $\frac{1}{2}$ pond amandelen, het sap van vier citroenen, rasp-sel van vier citroenschillen, een kopje gesmolten boter, zes dojers van eijeren en 4 heele eijeren; roer dit dooreen en voeg er nog wat kaneel en wat geraspte beschuit bij; laat dat alles nu met wat vuur onder en boven in de pan opstijven.

Broodstruif.

Neem eenige dunne sneedjes roggebrood, snijd die aan zeer kleine dobbelsteentjes, en laat die in eene pan met boter wat fruiten. Intusschen maakt gij een beslag, even als voor eene andere struif, en mengt daar nu het gefruite brood met wat krenten en citroenschilletjes onder; de verdere behandeling is als die der overige struiven.

Gierststruif.

Hiertoe wordt op $\frac{1}{2}$ pond gierst, die men in zoetemelk half gaar kookt, ruim 3 ons boter, even veel suiker en 10 eijeren met wat rozenwater genomen, hetwelk men goed dooreen geklopt zijnde, als naar gewoonte behandelt.

Rijstvla, blanc-marger.

Neem op een half pond beste karolina-rijst drie ons witte suiker en twee pinten melk. Kook dit liefst in eene nieuwe pan onder elkander en verzuim niet sterk en aanhoudend te roeren, tot alles eene behoorlijke lijvigheid heeft verkregen. Strooi er vervolgens geraspte citroenschil over en disch het op.

Aalbessen-vla.

Kook het bessensap met suiker dooreen en schuim het af. Is dit geschied, roer er dan tot dik wordens toe eenige eijeren door, alsmede uitgeperst citroensap en de schillen van de daartoe gebezigde citroenen. Wanneer het op een assiet gedaan is, neemt men er de citroenschillen weder uit en legt er eenige stukjes kaneel om henen.

Frambozenvla.

wordt geheel op dezelfde wijze als de bovenstaande aalbessenvla klaargemaakt.

Amandelvla.

Hiertoe kunt gij nemen 1 ons gestooten amandelen, 7 heele eijeren, eene groote kan zoetemelk en wat rozewater, voorts nog suiker en wat geraspte citroenschillen. Dit alles wordt ondereen gemengd en met vuur van onder en boven gebakken.

Men kan ook nemen 6 ons amandelpas, waaronder 1½ ons bittere, twee en een halve ons broodsuiker en twintig eijerdojers, klop dit omtrent een half uur dooreen en bak het in een assiet.

Chocoladevla.

Neem bij 6 koekjes beste chocolade wat kaneel en laat dit zamen met 6 koppen water en wat witte suiker fijn koken. Kluts hier zoo veel geklopte eijeren door tot alles gebonden wordt, en giet het dan schielijk over.

Roomvla.

Doe bij eene halve pint zoeten room, een weinig oranjewater en witte suiker, het wit van 16 eijers, dat vooraf tot schuim is geklopt; zet dit te vuur en roer het tot het gebonden wordt, als wanneer het schielijk wordt overgegoten. — Sommigen doen er ook wat kaneelwater bij.

Melkvla.

Men voegt bij eene kan zoetemelk, als zij aan de kook is, twintig geklopte eijeren zonder wit; doe er bij wat rozewater, broodsuiker en gestooten kaneel; roer het tot dik wordens toe op het vuur om, voor het schiften steeds zorgende. Vervolgens giet men het uit de hoogte op een assiet, zoodat het schuimt.

Citroenvla.

De schil van een of twee citroenen laat men in een bierglas rijnwijn trekken; dan klopt men acht eijeren fijn, waarvan men slechts het wit van twee er bij doet; hierbij voegt men het sap van drie of vier citroenen, met wat broodsuiker en kaneel naar keuze en smaak, Dit wordt te vuur gezet, geroerd tot het dik wordt en dan schielijk overgegoten.

Rijnwijnvla.

Hiertoe neemt gij bij 6 dojers van eijeren, even veel koppen rijnwijn, het sap van drie citroenen en de schillen van die citroenen geraspt; suiker en kaneel worden naar keuze en smaak bij gevoegd en verder op een assiet met vuur van onder en boven langzaam gebakken.

Crème brûlée.

Neem 5 eijers met hunne dojers, klop ze fijn en zet ze te

vuur met anderhalve pint melk of room en 12 fijn gestooten beschuiten. Is dit tot een genoegzaam stevig deeg geworden, rol het dan op de rolplank uit, leg het op een assiet, doe er gestooten kaneel en suiker over en schroeit dan de bovenzijde door er met eene gloeiende schop even over heen te strijken.

20). MELKSPIJZEN PAPPEN.

Rijst met Krenten.

Neem 1 pond rijst en doe er vier of vijf ons krenten bij; zet die met water te vuur en laat die, terwijl men de beide ingrediënten goed door elkander roert, zoo lang koken tot de rijst goed gaar en behoorlijk gebonden is. Men zet ze met boter en suiker, of wel met eene bessen- of melksaus voor.

Rijst met Appelen.

Men neemt er beste zure appelen toe, die nu in de plaats der krenten komen. Overigens is alles als in het voorgaande recept.

Gort met Razijnen.

Bij de hoeveelheid gerst, die men neemt, voegt men de helft des gewigts aan rozijnen, zet die gezamentlijk te vuur en laat ze langzaam koken tot de gerst goed gaar is. Men eet er doorgaans siroop en boter bij.

Spaansche pap.

Zet te vuur 3 ons rijst, tot meel gemalen, met twee kan zoetemelk; meng er 12 eijerdojers, suiker en rozewater door, roer bestendig om en laat alles koken tot het regt lijvig of gebonden is geworden.

Anders.

Anderhalve kan zoetemelk wordt aan de kook gemaakt; dan neemt men ze van het vuur, doet er suiker en rozewater in en laat het laauw worden. Vervolgens roert men er een twintigtal vooraf wel geklutste eijers goed doorheen, zet het weder te vuur en zorgt nu vooral, dat er geene schifting plaats hebbe.

Spaanschewijn-pap.

Een dubbeltjes wittebroodje wordt in anderhalve kan zoetemelk geroerd, fijn gemaakt en laauw warm geworden zijnde met een dozijn geklutste dojers en het wit van vier of vijf eije-

ren vermengd. Nu zet men eene pan met een kopje spaanschen wijn te vuur, mengt daaronder met de noodige suiker en kaneel de bereide pap en laat alles zoo een half uur staan.

Gierst met Pruimen.

Van gierst en pruimen neemt men evenveel aan gewigt en kookt elk afzonderlijk in water gaar. De pruimen worden of met siroop of met gemeene suiker gezoet en dan over de gare gierst gegoten.

Havergort.

Kook in vier pinten zoetemelk en even zoo veel water een pond havergort tot op behoorlijke lijvigheid. Wil men geen water gebruiken, dan kan men wat minder gort nemen.

Lammertjes-pap.

Hiertoe wordt bloem beslagen met zoo veel pinten zoetemelk als men onsen bloem gebruikt. Die zet men te vuur en laat ze onder gestadig roeren koken.

Rijstenbrij.

Men rekent op 6 onsen rijst vijf pinten zoete melk, die men ongeveer drie uren laat koken, waarbij men van tijd tot tijd eens omroert. Behoorlijk gaar zijnde, wordt de brij met suiker en kaneel opgedischt.

Bestelmelk.

Week in een' diepen schotel de bestellen, op elk paar eene pint zoetemelk, zet die te vuur met een deksel met glimmende kolen, doe er de noodige suiker en kaneel bij en nu en dan een stukje boter. Langzaam kokende, behoeft men het van tijd tot tijd slechts te begieten.

Mandenmakerspap.

Neem drie geheele eijeren en van vier andere alleen de doijers. Kook die in een nieuwen aardenpot met 8 à 10 maatjes vet van room en doe er suiker bij naar verkiezing. Als het wat doorgekookt heeft, voegt men er wat rozenwater bij, en laat het in een' schotel koud worden, om het zoo op te dragen.

Pozet.

Maak zoetemelk laauw en giet ze dan snel in tweemaal zoo veel kouden wijn, bestrooi het rijkelijk met suiker en kaneel, en disch het dan op.

Rijst of Grutten in Karnemelk.

Op vijf ons rijst of op twee kop boekweit-grutten rekent men gewoonlijk vier pinten karnemelk; deze laat men met elkander onder gedurig roeren goed koken, tot het gaar is. De grutten vereischen niet zoo veel tijd als de rijst.

Gepelde Garst met Karnemelk.

Giet op vijf ons gepelde garst omtrent 8 pinten gekarde melk. Kook die een uur of drie, slechts van tijd tot tijd eens roerende om het aanzetten op den bodem te verhinderen. Als ze dan gaar is, discht men ze op met siroop of suiker.

Karnemelkbrij.

Besla vijf ons meel in drie pinten karnemelk; terwijl het te vuur staat, roert gij bestendig tot het kookt en de behoorlijke lijvigheid heeft gekregen.

Hangbast.

Knoop de karnemelk in een servet, hang ze zoo op en laat er de wei uitlekken. Giet er nu een scheut zoetemelk door en eet ze met wat beschuit en suiker.

Gort met Razijnen.

Van de hoeveelheid gort, die men gebruikt, neemt men de helft razijnen, zet dat zamen met water te vuur en laat het langzaam koken. Met gekookte siroop en boter wordt zij gewoonlijk gegeten.

Bierpap.

Besla 5 ons bloem in een pint drie vier karnemelk en een paar kruiken bier, en roer die op het vuur tot het kookt. Deze pap wordt gemeenlijk met toevoeging van siroop gegeten.

Zaan.

Neem vijf pinten zoetemelk, laat die behoorlijk koken, neem ze af en roer tot ze laauw is. Dan roert men er een paar bierglazen karnemelk door met wat saffraan en boter, alsmede vier à zes eijerdojers.

Repje.

Neem twee en een half ons rijst en de helft van dat gewigt aan krenten, en laat dit met een dozijn pippelingen of renetten en eene halve flesch witten wijn tot dikwordens toe koken. Gaar zijnde, strooit men er kaneel en suiker over en roert er een goed stuk boter door.

AANHANGSEL

BEVATTENDE ALLERLEI NUTTIGE EN VOOR ELK HUISHOUDEN GEWIGTIGE MEDEDEE- LINGEN EN VOORSCHRIFTEN.

Gelei uit Beenderen.

Men moet de beenderen versch en eer zij schimmelen of eene andere ontbinding ondergaan hebben, gebruiken. Bewaart men ze, dan late men ze vooraf droogen, zondere de ligt ontbindbare deelen af en brenge ze aan eene luchtige plaats. Men kan ze ook met wat zout bestrooijen.

't Is goed, het merg van de beenderen te scheiden, daar het hunne uittrekking zeer bemoeijelijkt. Hoe kleiner de beenderen gestooten worden, des te beter is het. Het stuk stooten kan in stampmolens geschieden. Zij worden daarbij bevochtigd.

Door groote hitte (b. v. wanneer de papinische pot te sterk gestookt wordt) wordt de geleivorming verhinderd, en men krijgt vaak slechts eene extractachtige vloeistof.

Geleibereiding van Beenderen a) in open vaatwerk.

Het geheel van de lijmsstof afgescheidene overschot der beenderen is koolstofzure en phosphorzure kalk en kan tot winning van het phosphorzuur en den phosphor even zoo goed als gebrande beenderen gebruikt worden.

Men begiet de gestampte beenderen met vier tot tien deelen water en kookt ze vier tot vijf uren langzaam, terwijl men van tijd tot tijd afschuimt. Ten laatste schept men het opdrijvende vet af. Zijn de beenderen nog niet behoorlijk uitgetrokken, dan herhaalt men het uitkoken met versch water.

Kookt men bij te sterk vuur, dan wordt het nat troebel en neemt ook al ligt een' onaangename, brandigen smaak aan.

b) In den papinischen pot.

In dezen geschiedt de gelei-bereiding het snelst en volkomenst. Men kan in dezen pot in anderhalf uur evenveel koken als in open ketels gedurende zestien volle uren. Is hij luchtdigt, dan kan men op ieder pond beenderpoeder twee en een half pond zuiver pompwater, op ieder pond versche kraakbeenstof en pezen drie pond, en als de laatste gedroogd zijn,

vijf pond zuiver water nemen. Is hij echter niet geheel luchtdigt (dat wil zeggen als men een' gewonen ijzeren pot op de papinische wijze toestelt), zoodat er een voortdurend ontwijken van den waterdamp plaats heeft, dan moet er de dubbele hoeveelheid water aangewend worden, omdat de uitgetrokken gelei anders of uitdroogen of verbranden zoude, eer nog al de gelei uit de beenderen was uitgetrokken. Het achtste gedeelte van den pot wordt in allen gevalle ledig gelaten. Dus gevuld zijnde, sluit men hem dicht, zet hem te vuur en verhit hem zoo sterk, dat op het deksel gesprenkeld water dadelijk begint te koken. Bij een goeden papinischen pot wordt het ventiel of de luchtklep zoo sterk bezwaard, dat er geene dampen kunnen ontsnappen. Zoo wordt het vuur een uur lang onderhouden, dan uitgedoofd en den pot aan de verkoeling overgelaten. Heeft deze voor een gedeelte plaats gehad, dan schudt men den nog warmen inhoud van den pot over eene zeef met fijne gaatjes in een aarden vat. Het grootste gedeelte van het beenderpoeder blijft in den pot en op de zeef achter, en het fijnere, mede doorgelopen gedeelte vindt men op den bodem van het vat en kan men na verkoeling der gelei afzonderen.

Hamburger economische Soep.

Men weekt daags te voren 2½ ons gepelde gerst en 3½ ons erwten of linzen in vijf pond water, legt te zeven ure des morgens vuur aan, laat het 2½ uur zeer zachtjes koken, voegt er dan 1½ pond aardappelen en 1 ons zout bij, een uur later nog 1½ ons spek of vleesch en een kwartier uurs vóór het gebruik 2 ons azijn. Bij het gebruik giet men ze op 3½ ons sneedjes brood, die hard moeten blijven. Zij is toereikend voor zeven personen, en ieder van deze krijgt ongeveer een pond spijsze.

Het bewaren der Gist.

De gist blijft in den gewonen vloeijenden toestand -- zelfs dan, als men ze in goed toegepekte glazen in eenen put hangt of in een' koelen kelder in het zand begraaft -- slechts eenige weken goed, behalve in den winter, als wanneer ze in een wel gesloten glas veertien dagen lang volkomen krachtig blijft. Iets langer kan men ze in vloeijenden toestand bewaren, als men ze in glazen met versche boomolie overgiet, deze dan dicht maakt en in den kelder neder zet.

Nog langer blijft zij goed, als men ze vooraf en behoorlijk met water uitwascht, want daardoor wordt het zuur en hiermede ook de eerste aanleiding tot haar bederf verwijderd. Daar echter de flesschen ligt springen, is het beter, ze niet toe te maken, maar met eene blaas toe te binden, in welke men met eene naald een' prik geeft, om de lucht eenen uitgang te ver-

schaffen. Bij het gebruik giet men water in de flesch, waardoor de olie wordt verdreven.

Döbereiner heeft den voorslag gedaan om de met water uitgewasschen gerst met zoo veel suiker aan te mengen, dat zij een dik sap vormt (op een deel anderhalf deel suiker). In dezen toestand blijft zij goed.

Zal ze echter zeer lang goed blijven, dan is het droogen onvermijdelijk noodig. Men wascht tot dat einde de gist wat uit, schudt ze op doek of filtreerpapier, laat het waterige afloopen en ze dan op eenen oven, of vlak uitgestreken op doek in de open lucht droogen. Als zij droog is, bewaart men ze in gesloten vaten. Zout, uije en alle water aantrekkende lichamen mogen bij het droogen niet in de nabijheid der gist gebracht worden, naardien zij tot bederf aanleiding geven.

Om Glas, Porselein, Aardewerk enz. voor het springen te beveiligen.

Men steekt het glas (met stroo of linnen omgeven, als men dit noodig vindt) in koud water, maakt dit heet, laat het eenen tijd lang koken en dan weder zoo langzaam mogelijk koud worden. Het dus behandelde glaswerk springt niet, zelfs bij de grootste afwisselingen van warmte en koude. Deze handelwijze laat zich ook zeer goed op porselein, fayance en pottbakkerswaren van allerlei soort toepassen. Door koken in zout water of olie zal men het waarschijnlijk geschikt maken, om nog grootere afwisselingen te verdragen.

Porselein en fayance kookt men gewoonlijk in loog om het springen voor te komen; verglaasd aarden vaatwerk doet men zulks in water. Onecht porselein wordt daardoor gehard en fayance krijgt dan veel zeldzamer scheuren in het verglasel.

Men maakt eene pap van klei, bestrijkt een' nieuwen pot daarmee en overdekt het bestrijksel, als het volkomen droog is, met lijnolie.

Om aarden niet verglaasd Vaatwerk zoo bruikbaar als verglaasd goed of als porselein te maken.

Men vult het aarden onverglaasde vat met versche lijnolie (of spoelt het dikwijls daarmee uit), laat het er zes tot zeven uren goed in uittrekken, giet het er dan uit en zet het vat in eenen oven, waarin het bij de gewone hitte voor het broodbakken wordt uitgedroogd, tot er zich eene vaste korst heeft aangezet. Indien er zich gedurende het droogen olie op den bodem van het vat verzamelt, dan strijkt men die op den rand en op zulke plaatsen, die minder olie schijnen te houden. Is het vaatwerk op deze wijze volkomen uitgedroogd, dan kookt men het eenige

keeren met water of met eene scherpe aschloog uit, waardoor alle oliereuk verdwijnt.

Dus toebereid vaatwerk is even goed als het verglaasde of als vaatwerk van steengoed en porselein te gebruiken, en heeft nog dit voordeel boven het verglaasde, dat men daarbij geenszins aan het gevaar eener loodvergiftiging is blootgesteld; van het laatste (het steengoed en porselein) onderscheidt het zich daarin, dat het niet ligt springt. De hoofdzaak bij deze behandeling is, dat de kleiaarde hare wateropslurpende eigenschap verliest, door haar met de in het vernis voorhanden olie te verzadigen.

Om te maken, dat ijzeren Vaatwerk, waarin gekookt wordt, de spijzen niet zwart maakt.

Men vulle ze voor het gebruik met wei, late ze daarmede 48 uren staan, wassche ze dan uit, late ze droogen en wrijf de zijden met vet in.

Dit middel is bij gesmeed ijzeren kookgereedschap goed, omdat zij, wanneer er voor de eerste maal in gekookt wordt, de spijzen ligt zwart maken. De wei lost hierbij de aanhangende ijzerdeelen op. In plaats van wei kan men ook azijn nemen, die men zoo zeer met water verdunt, dat zij slechts zuurachtig is.

Of wel: Men koke er erwten in en gooije die weg. Dan late men in het vaatwerk klei en paardenmist met wat water fel koken, dan koud worden, waarna men het uitwascht.

Met zand moet men ijzeren potten niet schoonmaken, maar met zemelen of zuiver zaagsel.

Schadelijkheid van koperen Vaatwerk.

Koperen vaatwerk wordt niet schadelijk, zoo lang het koper aan de oppervlakte niet verkalkt of door zuren opgelost wordt. Intusschen deelt zich, zelfs aan spiegelglad en vooraf schoon-gemaakt koperen vaatwerk, aan het water eenig koper mede, hetwelk men door den reuk kan gewaar worden.

Ieder zwak zuur is in staat om het koper op te lossen, en deswegen is het gevaarlijk, zure spijzen, vet, dat eenigzins ranzig is, in koperen vaatwerk te koken, en spijzen, van welke soort ook, lang daarin te laten staan.

Om van gezouten Boter versche Boter te maken.

Men doet in een botervat twee pond gezouten boter en vier maatjes melk, klopt die goed dooreen, neemt ze na een half uur er weder uit en behandelt ze als versche boter, d. i. men wascht ze en voegt er wat zout bij.

De boter neemt hierbij omtrent het vijfde deel aan ge-

wigt toe en is in ieder opzigt aan versche boter gelijk. Nog beter wordt zij, als men wat fijn gestooten suiker (b. v. een half ons) er bij voegt. Men kan er ook wat orlean bij doen, om haar eene gele kleur te geven.

Om te maken, dat men Pruimen, Amandelen en Noten ligt schillen of pellen kan.

Men overgiete ze met kokend heet water en giete dat er na eenige minuten weder af.

Om gedroogde Noten weder versch te maken.

Men legge ze in zout water of in melk en late ze een' halven dag staan, dan zal men ze even als de versche noten kunnen afschillen en zij zullen ook eveneens smaken.

Om gezouten Vleesch en Visch te ontzouten.

Men legge beide in bier, melk of water, wrijfve en wassche het daarin een weinig. — Of: men wikkele het in linnen en omgeve het met wat zand. Dit trekt het zout in zich en er gaan niet zoo veel voedende deelen verloren, als wanneer men het zout uitwascht.

Bij visch kan men ook de volgende handelwijze gebruiken. Men laat ze vijf à zes uren in het water liggen, wast het aanhangende zout goed af, wrijft ze dan met eene andere soort van zout dan die, waarmede zij ingezouten waren, laat ze weder 24 uren rusten en legt ze dan op nieuw in het water. Op deze wijze wordt bijna allen zoutsmaak verwijderd.

Om ranzige Boter weder goed te maken.

Men wassche ze met schoon water, met azijn of zoutwater goed af. Is de ranzige smaak slechts gering, dan helpt dit. Is hij sterker, dan wast men ze eerst met eene oplossing van potasch of met wijngeest, en dan met schoon water goed af. Helpt ook dit niet, dan smelt men ze bij matige warmte in water, waarin men wat grof gestooten kool heeft gedaan, neme het schuim af en verandere ze op deze wijze in smout.

Om het stremmen en zuurworden der Melk te verhinderen.

Men zette de goed bedekte melkvaten, die niet van metaal mogen zijn, op eene koele plaats — op geene vochtige plank, ook niet op luchttrekking. Men berooke de melkkannen met alsem, cikenbast enz.; — of wel men doe een weinig potasch (soda of ammoniak) bij de melk.

Om Spijzen zonder saffraan geel te verwen.

Dit kan met gebrande suiker geschieden, welke te gelijk den

smaak niet bederft en voor de gezondheid voordeelig is. Men maakt die, door suiker in eene pan of in een' lepel over het vuur te smelten en haar zoo lang te laten vloeijen tot zij eene donkergele kleur heeft gekregen. Men kan tot hetzelfde doel eene gebraden uije gebruiken.

Eene zekere manier, om Eijeren zacht te koken.

Zoodra het water sterk kookt, legt men de eijeren er in, neme den ketel van het vuur en zette hem op eenigen afstand van den haard. De hitte van het kokende water is juist toereikend om den verlangden graad van zachtheid te verkrijgen. Is de hitte van het water voorbij, dan neme men de eijeren er uit om ze vervolgens te nuttigen.

Om te weten of een Ei versch is of niet.

De verse eijeren zinken in het water; de oude of vuile daarentegen drijven boven.

Zeer verse eijeren bevatten nog veel vocht; legt men ze daarom in de nabijheid van het vuur, dan zweeten zij of slaan uit; oude doen dit niet. Men kan ze daardoor van deze onderscheiden.

Eene betere manier om Aardappelen te koken.

Gewoonlijk hebben onze aardappelen ook na het koken eene zamentrekkende scherpte, die onaangenaam en ongezond is. Om hun die te benemen, koke men ze eenmaal met water op, giete dan dit water, dat nu alle wrange of zamentrekkende deelen heeft opgenomen. weg, en koke ze in versch opgegoten water geheel gaar. Men zal zoo de aardappelen welsmakender en gezonder vinden.

Om hard Vleesch spoedig murw te maken.

1) Men late eenige stukken glas of kiezelsteen (die men in een doekje kan wikkelen) met hetzelfde koken.

2) Men neme het uit den kookketel, dompele het in koud water, late het een à twee minuten daarin, neme het er uit, bestrijke het dan met olie en late het weder koken. Het zal dan gaar worden, al ware het ook honderd jaar oud.

3) Men giete wat brandewijn in den pot, terwijl het vleesch op het hevigst kookt. (De reuk van den brandewijn gaat van zelf weg.)

Om Peulvruchten en Moeskruiden in de helft van den gewonen tijd week te koken.

Men werpe tot dat einde slechts een of twee vingergrepen potasch in den pot.

Om vleesch, dat door Vliegen verontreinigd of aangestoken is, weder goed te maken.

Men giete er bier over; dit trekt er allen leelijken reuk en onaangenen smaak geheel uit.

Om aangestoken Vleesch, alsook Visch, die aan het bederven is, weder goed te maken.

Men doe in den pot, waarin men het vleesch kookt, verscheidene stukjes kolen. — Of men wikkele het vleesch in dun linnen en doe koolpoeder in het water. — Of men wrijve het met koolpoeder in.

Aangestoken visch wordt goed, als men ze met water, azijn en zout kookt; doch het koken met kool verdient de voorkeur. Haringen, die aangetast zijn, legt men in Zweden gemeenlijk in water, waarin elzenbast heeft geweeft en rookt ze vervolgens.

De elzenbast werkt hier waarschijnlijk door zijn looistofgehalte en zou door eikenbast kunnen vervangen worden.

Om aan het Vleesch den tranigen smaak te ontnemen.

Men late het in azijn weeken* of met hooi koken. Door dit middel wordt in de noordsche landen aan het vleesch der ganzen den tranigen smaak ontnomen.

Om aan Visch allen onaangenen smaak of zoogenoemde grondigheid te ontnemen.

1). Men koke ze met wat grof gestooten, versche houtskolen. Zwarte broodkorst werkt eveneens, en werd reeds gebruikt, eer men wist, dat deze werking het gevolg der kool is.

2). Men legge ze in zoutwater en wassche ze daarin zoo lang, tot het water niet meer slijmig wordt.

Daar de onaangename smaak hoofdzakelijk in de huid zit, wordt hij ook, door deze weg te nemen, doorgaans geheel verwijderd.

3). Laat men de visch, eer men ze doodt, eenige dagen in goed water leven, dan verliest zij almede allen onaangenen smaak en grondigheid.

Om zuur geworden Bouillon goed te maken.

Men koke dien op met eenige kolen. Deze trekken het zuur en alle andere tot bederf leidende deelen in zich. Is er echter reeds te veel zuur aanwezig, dan moet men wat potasch (aschloog) in het vleeschnat doen.

Om Stokvisch te weeken.

Men legt hem 24 uren in koud water, snijdt hem dan in vin-

gerdikke stukken, legt deze op nieuw 24 uren in schoon water even zoo lang in niet te sterke, zuivere aschloog (men kan er wat grof gestooten kolen in werpen, om allen onaangename smaak weg te nemen), dan weder 24 uren in versch water en gebruikt hem dan.

Om Visch zoo te braden, dat hij met de graten kan gegeten worden.

Men legt de visschen laagsgewijs met zout in eenen pot of pan, waarvan de bodem met zout bestrooid is (van boven strooit men meer zout dan van onderen), legt dan het deksel er op, sluit dat toe met kleefdeeg en zet hem dan in den oven, waar hij zoo lang moet blijven, als men er het brood in laat. De graten worden dan week als gelei.

Eigentlich is dit eene soort van stoomkoken. Het is in Zuid-Frankrijk gebruikelijk.

Om de Koffij te verbeteren.

Men giete er (ongebrend) kokend water op, roert het eenige malen om, giet na eenige minuten het kwalijkriekende water weder af en late het in de lucht of in den oven droogen. — De koffij krijgt door dit uitloopen een' beteren smaak, en de slecht smakende wordt weder goed.

Om de door het zeewater bedorven Koffij weder goed te maken.

Men doe bij het branden op elk pond koffijboonen een paar uitjes en brandt die mede. De koffij verliest haren onaangename reuk en wordt goed. Men kan ze ook op de boven opgegeven wijs met water uitloogen; doch dit is niet altijd toereikend. Beschadigde koffij deelt aan het water gewoonlijk geene geel, maar eene groene of bruine kleur mede.

Zwarte Verwstof uit koffijdik te bereiden.

Men droogt het koffijdik. drukt het in ruime, aarden onverglaasde potten, voorziet die met een goed sluitend deksel, waarin men een gat ter dikte van een potlood boort, om aan de dampen eenen uitgang te verschaffen en om tevens het vancenspringen des pots te verhinderen, en laat de dus gevulde potten in eenen pottebakkers oven met het andere pottegoed branden. Is dat geschied en zijn de potten goed afgekoeld, dan opent men ze en vindt daarin een' zwarten, zaamgebakken klomp, die, zijn gemalen zijnde, eene schoone zwarte verw oplevert, die het beste Frankforter zwart overtreft.

Ook eenen naar koffij-smakenden brandewijn moet men uit het koffijdik kunnen bereiden, als men het met gist in werking brengt en het gegiste destilleert.

Om te maken, dat het Bier sterk en frisch blijve.

Men doe het in zeer dikke, zeer sterk gebrande steenen kruiken en kurke die zoo vast mogelijk. Of wel: men omgeve de vaten of kruiken, waarin het bier is, met zand of droog zaagsel, en late ze zoo in den kelder staan.

Op goed kurken komt alles aan, eveneens op goede kruiken; wordt er slecht gekurkt en is de kruik niet goed gebrand, dan ontwijkt de wijngeest en het koolzuur; is de kruik niet dik, dan blijft het bier niet koel. Steenen kruiken zijn daarom beter dan glazen vaten.

Om sterk schuimend Bier te maken.

Men doet op elke kruik wat wijngeest en een of twee groote razijnen of een stukje suiker, doet ze goed digt en laat ze negen of tien weken in den kelder liggen. Of: men brandt het vat met wijngeest en doet ten slotte nog een weinig bij het bier. Door het eerste middel krijgt men uitstekend sterk en schuimend bier; door het tweede deelt men het een' geestrijken smaak mede. Op sterke kruiken en goed kurken moet vooral gezien worden.

Of wel: men doet in eene kruik wat wijngeest, spoelt die daarmee om, giet ze dan over in de tweede kruik en zoo voort, totdat alles met wijngeest is bevochtigd, waarna men alles met bier vult.

Om het zuurworden en verschalen van het Bier te verhinderen.

- a). Men tappe het af van het bezinksel.
- b). Men klare het door eiwit, hertshoorn, kalfspooten of vischlijm.
- c). Men voege er wat muskaatnoot, galnoten of een ander looistofhoudend ligchaam.
- d). Men voege er laurierbladen, rozenazijn, alsem, wijnsteen of keukenzout bij.

Om zuur geworden Bier weder goed te maken.

Men doe er wat krijt of eijerschalen in, of wel wat potasch. — Of: men roere grof gestooten kool er onder.

De kool helpt alleen. wanneer het zuur nog zeer gering is. — Van de potasch mag men niet te veel nemen. Het bier veroorzaakt anders buikpijnen. Bovendien kan het niet lang goed blijven en moet spoedig gebruikt worden. Daar het bier door deze toevoegsels een' laffen smaak krijgt, zoo is het goed er wat gestooten gember bij te voegen. Ook een toevoegsel van siroop verbetert den smaak.

Om troebel Bier weder helder te maken.

Men voegt er wat keukenzout en wijnsteen of een opgietsel van eikenbast of galnoten en potasch of een ander looistofhoudend ligchaam bij, of men klaart het met vischlijm, eiwit enz. Klaart men niet eiwit, dan is het goed, er wat zwavelzuur bij te voegen.

Wordt een bier niet helder, dan heeft men in Engeland het niet aanbevelingswaardig gebruik om dit gebrek door kleuren met krap, cochenille of lakmoes te bedekken.

Om Schoenzolen duurzamer te maken.

Men bestrijke de zolen met gekookte lijnolie (of eenig vet vernis) of met een mengsel van hars en terpentijnolie, strooije, wanneer dit ingetrokken is, ijservijlsel of zeer fijn zand er over en wrijve of kloppe dit wat aan. Men kan nog meer bestrijksels van die soort maken.

De zool wordt daardoor met eene vaste korst ter dikte van een' messenrug overtrokken, en duurt ten minste tweemaal zoo lang dan eene gewone. Ten slotte strijkt men er nog met vernis over. — Doortrekken met teer maakt de zool ook duurzamer. — Is de oppervlakte van de zool glad, dan moet men ze met eene vijl of rasp ruw maken, want anders kleeft het bestrijksel niet.

Om Schoenen, Laarzen en Leder van alle soort duurzaam en ondoordringbaar voor het water te maken.

Door ze met vet, teer of hars te laten doortrekken, bereikt men dit doel. Daar echter het vet op zich-zelf de vuiligheid te veel aanneemt, de hars weder te bros is (het leder onbuigzaam maakt en ligt daarvan afspringt), zoo moet men verschillende mengsels van deze stoffen nemen, welke deze nadeelen in geringere mate hebben. De verkieslijkste zijn de volgende:

Olie en talk. Men koke lijnolie met een achtste deel menie een uur of langer, opdat zij opdroogend worde, en gebruike dit dan of op zich-zelf, of nadat het met een zesde deel talk is verbonden.

In stede van dit mengsel, kan men ook ieder vet olieverniss aanwenden, doch de beide volgende zijn de beste en goedkoopste. Wil men ze daarmede gelijk maken, dan smelte men er nog wat pek onder.

Om bevroren Vensterruiten spoedig te doen ontdooijen.

Men doopt eene spons in water, waarin men wat zout heeft laten oplossen, en veegt de bevrorene plaatsen daarmede over. Het ijs smelt dan terstond. — Veel minder snel komt men tot het doel, wanneer men met eene spons, die men telkens in heet water doopt, over de bevroren deelen strijkt.

OVER HET UITMAKEN VAN VLEKKEN, OF DE KUNST OM SMEERVLEKKEN UIT TE DELGEN.

Opmerkingen bij wijze van Inleiding.

Er zijn twee soorten van vlekken, namelijk 1) dezulken, die door bedekken, overtrekken, indringen op de plaats, waar zij gekomen zijn, het uiterlijk voorkomen van het ligchaam veranderen, en 2) dezulken, die, door de stof-zelve van het ligchaam te veranderen, het uitwendig aanzien aantasten en vernielen.

Eene vlek van de eerst genoemde soort maakt b. v. een druppel water, die op nanking valt; hij dringt in de stof en maakt de stof op die plaats donkerder; — voorts: slijk, die op een kleed spat, of olie, die er intrekt. Al deze lichamen veranderen de stof-zelve niet: de watervlek verdwijnt, als het water verdampt; de slijk, wanneer zij wordt weggenomen of uitgewasschen; de olievlek, als de olie door potasch of ether opgelost of met kleiarde uitgewreven wordt. Eene vlek van de tweede soort maakt een druppel water, die op een met gom geap-prêteerd doek valt: het water lost de gom op, en laat ze, wanneer het weder opdroogt, in een' anderen toestand achter, waardoor de kleur veranderd wordt. Voorts een druppel zuur, die op eene met blaauwhout of lakmoes geverwde stof valt; hij maakt de kleur derzelve rood en zij blijft nog eveneens, wanneer het zuur wordt weggewasschen.

De vlekken van de eerste soort zijn gemakkelijk te verdrijven, daar het voldoende is, tot dat einde de zelfstandigheid te verwijderen, die de vlek veroorzaakte; bij die der tweede soort is dit echter niet toereikend: men moet hier de veranderingen die het veroorzaakte, pogen te verhelpen, en dit is niet altijd mogelijk.

Is b. v. een druppel zwavelzuur op eene stof gevallen, dan heeft hij niet slechts de kleur veranderd, maar ook een gedeelte van de stof verkoold (verbrand). Nu kan men wel het zuur met water weggewasschen, de kleur met potasch weder herstellen, maar het verkoold laat zich niet weder in den ouden toestand terugvoeren. Bij de verdrijving der vlekken moet men inzonderheid ook zien op den aard der stof, die bevekt is, opdat men geen middel aanwende, dat deze zou kunnen schaden. Zoo mag men, b. v. eene vetvlak wel met sterke loog uit lijn-waad zoeken te verdrijven, maar niet uit wollendoek, daar de loog deze ligt kan aantasten (oplossen); zoo kan men eene ooft-vlek uit eene met onechte kleur geverwde stof wel met slap-pen zwaveldamp, maar niet met zuringzout verdrijven, omdat dit laatste de kleuren zou veranderen.

Om een naauwkeurig inzicht in dit onderwerp te krijgen, zal hier inzonderheid gehandeld worden;

- 1). Van de lichamen, die tot het uitmaken der vlekken dienen.
- 2). Van de vetballen.
- 3). Van de middelen tegen roestvlekken.
- 4). Van de middelen tegen vetvlekken.
- 5). Van de middelen tegen vlekken, door zuren veroorzaakt.
- 6). Van de middelen tegen vlekken van allerlei soort.

1). VAN DE LIGCHAMEN, DIE TOT HET UITMAKEN VAN VLEKKEN DIENEN.

Brood. Door afwrijven met brood, kan men kleine vlekken, inzonderheid, die, welke van een droog ligchaam zijn gekomen (b. v. van kolen, roet, aarde enz.) en de meeste andere, zoolang zij nog versch zijn, uitmaken. Het brood moet niet droog en niet te versch zijn.

Citroensap. Het wordt als slappe zuren gebruikt. Tegen ijzer en roestvlekken moet men het boven de meeste de voorkeur geven, daar het met ijzer eene verbinding aangaat, die door zeep niet weder ontleed kan worden.

Aarden. Van deze gebruikt men de inzuigende, inzonderheid de witte (metaalvrije) kleiaarde (*terra argillae*, witte bolus), de vollersaarde en talkaarde (*magnesia*) tegen vetvlekken van iedere soort. Alle andere aardsoorten kunnen gebruikt worden, doch moeten in werkzaamheid voor deze onderdoen (b. v. gips, krijt). Eveneens werken stijfselmeel, gebrande beenderen, die inzonderheid bij taf en zijden stoffen goed zijn.

Eidojer. Deze werkt op de wijze van zeep en dient, daar hij de stof niet aantast, zeer wel tot het uitmaken van vet- en andere vlekken uit zijden stoffen. Men wendt hem ook somwijlen te gelijk met zeep aan, door deze in water op te lossen en er dan het geel van een ei door te slaan. Eene andere zeer dienstige bereiding is die met brandewijn. Men lost het geel van een ei door omroeren in wat brandewijn op, bestrijkt de vlekken daarmede en wast ze na vijf minuten in laauw warm water uit.

Wendt men den eijerdojer alleen aan, dan wrijft men de vlek er mede en wast ze na eenigen tijd met koud water uit. Eiwit kan ook van dienst zijn, doch is minder verkieslijk dan de dojer.

Gal (van ossen). Zij werkt met eidojers en wordt ook in verbinding met zeep of eidojer aangewend. Men kan ze voor het bewaren geschikt maken als men ze bij zachte warmte (in een waterbad) laat dik worden, nadat men ze na 24 uren gestaan te hebben van het bezinksel heeft afgegoten.

Loogen. In den bijtenden toestand werken de loogen het hevigst; daar zij dan echter de stoffen (inzonderheid die van wol)

en de kleuren te sterk aantasten, wendt men ze liever aan in verband met koolzuur, dikwijls ook met vet (als zeep). De ammoniak, die aan de lucht vervluchtigt, werkt het zachtst en verdient deswegen bij zachte kleuren de voorkeur. De potasch en soda zijn in werkzaamheid vrij gelijk en worden gemeenlijk in water opgelost gebruikt. Bijtend kan men ze beiden slechts zeer verdund of bij ongeverwde linnen- en katoenen stoffen aanwenden, doch niet bij gekleurde en even min bij wollen en zijden stoffen.

Olie. De olie lost de hars, alsmede de vaste vetten (was, talk enz.) op. Daar nu een vloeibaar vet gemakkelijker te verdrijven is dan een vast, zoo maakt men het vaste vloeibaar, door het met een vloeibaar te verbinden. Zoo bestrijkt men, b. v. eene harsvlak met olie of vet: de olie verbindt zich met de hars en uit de harsvlak wordt eene harsvetvlek, die dan als eene vetvlek kan verdreven worden. Even zoo kan men eene wasvlek of eene oude verharde vetvlek met olie overstriken en ze dan, als zij zacht is geworden, verdrijven.

Zuren. De zuren dienen als middel tegen alle vlekken van metaalkalken en aarden, daar zij deze oplossen: gevolgelijk tegen staal-, roest-, inkt-, koper-, kalkvlekken, enz. Men kan alle zuren gebruiken; nogtans moet men die vermijden, welke vernielend op de planten of dierlijke lichamen werken). Van dien aard is het salpeterzuur (sterkwater), dat dierlijke deelen geel kleurt en hen even als de plantenlichamen aangrijpt. Het meest wordt gebruikt: zwavelig zuur, citroenzuur, azijnzuur, zwavelzuur, dat echter met veel water moet verdund zijn, en zoutzuur, dat alsmede verdund moet worden. — Geoxydeerd zoutzuur is zeer werkzaam, maar juist daarom bij vele geverwde stoffen niet te gebruiken. Bij ongeverwde, alsook bij koperenplaten, die gebleekt moeten worden, is het daarentegen boven alle andere te verkiezen. Bij teedere voorwerpen is chloorkalk het best.

Zuring en Zuringzout. Als slappe zuren. Het zuringzout wordt in water opgelost, of als poeder gebruikt, als wanneer men de vlek bevochtigt.

Zwavelether. Hij lost harsen en oliën op, en kan daardoor zeer goed tot het uitmaken der vlakken, door deze ontstaan, gebezigd worden.

Zwavelig zuur of Zwaveldamp. Men verkrijgt dit, door zwavel in de lucht te laten verbranden. De damp is een half zuur, het bleekt en kleurt. Tegen gekleurde ooft- en tegen potaschvlekken kan het zeer goed dienen, daar het niet zoo intastend als de sterke zuren werkt. Men moet de plaatsen, die het ontkleuren moet, nat maken; op drooge werkt het niet.

Blaauwgekleurde zijden stoffen verandert de zwaveldamp niet,

eveneens alle door looistof en galnotenzuur verkregen kleuren.

Zeep. De zeep werkt als loogzout en ten deele als olie. Zij lost daarom vetstoffen en verschillende onreinheden gemakkelijker dan de loogzouten-zelfen op, en moet alleen voor deze onder doen bij zure vlekken, wanneer er nog veel zuur in de stof is.

Zeepkruid (saponaria) werkt als slappe zeepen en verdient bij teedere stoffen boven deze de voorkeur.

Zeepgeest. Deze ontstaat, als men zeep in wijngeest (sterken brandewijn) oplost. Tegen vet- en harsvlekken is hij inzonderheid goed te gebruiken.

Zetmeel. Het werkt als aarde. Versche vetvlekken kan men er mede wrijven en ze na eenigen tijd uitwassen of uitkloppen.

Terpentijnolie. De terpentijnolie lost, gelijk alle andere vluchtige oliën, de harsen en het vet op, en laat in de stoffen geene vlekken achter, daar het geheel en al verdampt. Blijft het desniettemin in verbinding met de hars nog op de bevlekte lichamen terug, zoo maakt men het door wijngeest weg. Men kan het verwarmd aanwenden, daar het dan veel beter oplost. Een mengsel van gelijke deelen terpentijnolie en wijngeest is insgelijks goed te gebruiken.

Warmte. Is eene vlek ontstaan door een of ander ligchaam, dat in de warmte verdampt zonder sporen achter te laten, dan stelt men het bevlekte ligchaam aan de warmte bloot en de vlek zal verdwijnen. Dit is b. v. het geval bij eene vlek van kamfer-spiritus, van terpentijnolie.

Bovendien gebruikt men de warmte als hulpmiddel tot het gemakkelijker verdrijven van vet en harsvlekken, alsmede in 't algemeen van alle, die door oplossing worden verdreven.

Wijngeest (sterke brandewijn). Hij lost de hars op en kan daardoor tot het verdrijven der pek-, teer-, vernis- en andere vlekken dienen. Krachtiger wordt hij, wanneer men er kamfer in oplost.

Wijnsteen. Hij werkt als een slap zuur. Men gebruikt hem bij stoffen, die door zuren te zeer aangetast worden.

Voorschrift voor Vlekballen.

1) Twintig deelen goede zeep, zes deelen lavendel-olie, drie deelen ossengal, tien deelen stijfselmeel, worden met de gevorderde hoeveelheid citroensap tot ballen gekneet.

Deze ballen zijn goed tegen olie- en smeervlekken. Men wast ze eerst met warm water uit, wrijft ze dan met de ballen en wast ze ten laatste weder met warm water schoon uit.

2). Zeep (1 lood) wordt in wijngeest (4 lood) opgelost, eijerdojers (3) en wat terpentijnolie (1 lood) er bij gevoegd; het mengsel met vollersaarde gekneet en tot ballen gevormd.

Men gebruikt ze als de voorafgaande.

3). Witte klei- (pijp-) aarde wordt met het sap van bedorven citroenen, waarbij men wat potasch heeft gevoegd, nat gemaakt en tot ballen gevormd. De vet- of smeervlak wordt met water nat gemaakt, met den bal gewreven en de gewreven plaats, als zij weder droog is, met versch water uitgewasschen.

Middel tegen Vetvlekken.

De vetvlakken kunnen van olie, boter, talk, was en in 't algemeen van alle vettigheden ontstaan. De door vloeiende vettigheden ontstane zijn nadeeliger dan die der vaste, daar zij wegens hare vloeiendheid dieper in de stof dringen en zich verder verspreiden. Die van minder smeltbare vettigheden zijn daarentegen dikwijls moeilijk te verdrijven, daar zij zich niet zoo ligt oplossen en niet zoo gemakkelijk smelten. In dit geval neemt men de warmte ter hulpe, en maakt ze week door overstrijken met vloeibaar vet.

Er zijn twee middelen om vetvlakken te verdrijven, namelijk oplossing en inzuiging. Opgelost wordt het vet door potaschloog, door zeep, daar deze potasch bevat, door vlugtige oliën (b. v. terpentijnolie), door gal, eidojer en eenige plantenlichamen, die zeepachtige krachten hebben. Ingezogen wordt het door drooge aarden (kleiaarde, krijt, talkaarde, gips, door zetmeel, droog vloeipapier, warm verschebakken brood. Men legt deze op de vetvlak, drukt ze aan, en tracht het vet door warmte vloeiender te maken, opdat het in deze lichamen trekke. Is er eene vetvlak ontstaan, zoo is het best, de stof dadelijk met water nat te maken, opdat zij zich niet verder verspreide.

Wrijft men de plaats terstond met brood (dit, alsmede verwarmde boomwol, is vooral bij zijden stoffen aan te bevelen), asch, pijpaarde, stijfsel en dergelijke, zoo wordt de vlek, dikwijls nog eer zij zich heeft vastgezet, verdreven. Heeft zich ondertusschen de vlek reeds vastgezet, dan gebruikt men een der volgende middelen, en wanneer zij zeer verouderd en hard geworden is, maakt men ze week, door de plaats met versche olie te bestrijken.

Zeepwater. Bij stoffen, die gewasschen kunnen worden, zeept men de bevleete plaats in en wast ze dan met koud water uit; warm wordt niet gebruikt, omdat dit het vet vloeiend en daardoor dieper indringend zou maken.

Vloeipapier. Men legt onder en boven op de vetvlek verscheidene bladen droog vloeipapier en strijkt er dan met een heet strijkijzer overheen. Het vet wordt vloeiend, trekt in het papier en de vlek verdwijnt.

Dit, alsmede het volgende middel, is ook bij bevleete papier, leder, bevleete hout aan te wenden. De niet bevleete deelen, kan men vooraf bevochtigen.

Drooge aarden. Men legge op de vlek wat fijngestooten klei- of kalkaarde. In plaats van deze kan men bij zijden stoffen gebrande beenderen (gestooten) of in het vuur sterk gedroogd keukenzout (heet opgestrooid) aanwenden. Indien men vreest, dat de aarde de stof zal bevochtigen, dan legt men er vooraf een dun vloepapier op en haalt er dan met een warm strijkijzer overheen. Het vet trekt in de aarde. Men legt versche aarde er op, wanneer de eerst opgelegde reeds veel vet heeft ingetrokken. — Slappe vetvlekken (inzonderheid die in papier) kan men ook zonder behulp van warmte, door eenvoudig opleggen van aarde, die men eene poos op de vlek legt, wegmaken.

Hetzelfde doel, maar met meer moeite, bereikt men op de volgende wijze. Men spreide de bevlekte stof op een' schoonen doek uit, dan neme men een stuk linnen, make het even vochtig en legge daarin vijf à zes gloeiende kolen van de grootte eener noot. Men vat het doek bij de vier einden aan en legge het op de vlek. Dit wordt tien tot twaalf malen herhaald, waarbij men de gloeiende kolen somwijlen aandrukt. De vlek verdwijnt en wanneer zij veel vet bevat, gaat een gedeelte daarvan in het linnen over.

Terpentijnolie, wijngeest. Men doopt het gedeelte der stof, waarop de vlek is, in wijngeest (of in zeepgeest, of zwavelether of terpentijnolie). Veroorlooft de aard der stof niet, haar in te dompelen, zoo strijke men eene dezer zelfstandigheden met een penseel op de vlek en drooge ze met linnen (papier enz.) weder af, nadat men gelooft, dat zij een gedeelte van het vet heeft opgelost.

Bij was-, pek-, talkvlekken kan men de vlek verwarmen, om de verbinding der terpentijnolie met het was te bevorderen. Kan men de terpentijnolie door wrijven met papier, linnen enz. niet geheel verdrijven, dan wascht men met wijngeest, die het oplost.

Wendt men terpentijnolie aan, dan moet men er acht op geven, dat zij zeer zuiver is (het best is de over gebrande kalk gedestilleerde); bevat zij terpentijn, zoo laat zij eene terpentijnvlek terug, die eerst weder met wijngeest moet verdreven worden. Het best is zij voor vlekken van vernis, olieverwen enz. — Met terpentijnolie kan men ook vlekken in vloeren week maken en ze dan met zeep verdrijven, wanneer zij bij de behandeling met loog niet wijken.

Eidojer of eidojerzeep. Men neemt eidojerzeep, doopt eenen borstel in de oplossing daarvan, wrijft met deze de vlek, wascht ze hierop met koud water uit en droogt ze ten laatste met linnen af. Bij zijden stoffen en andere, die eene zachte kleur hebben, neemt men enkel eidojer, of eidojer en brandewijn.

Middelen tegen Roestvlekken.

Onder den naam van roestvlekken verstaat men vlekken van

eene geelbruine kleur, die zich door gewoon water niet laten verdrijven, en ook meer of min voor de duurzaamheid dier stof nadeelig worden. Deze vlekken ontstaan meestal door ijzer-oxyde. Het ijzer lost zich gemakkelijk in de slapste zuren op, heeft in dezen toestand eene sterke verwantschap tot de stoffen en voornamelijk tot linnen en wol, verbindt zich daar innig mede en vormt de geelbruine vlekken.

Er zijn twee soorten van roestvlekken. De eenen zijn bruin-achtig; bij deze is het ijzer slechts weinig geoxydeerd en zij kunnen daarom ook door slappe zuren verdreven worden. De andere zijn sterk geelbruin en blinkend; bij deze is het ijzer meer geoxydeerd en men moet sterkere zuren aanwenden of ze in roestvlekken van de eerste soort veranderen. Tot dat einde bestrijkt men de roestvlek met olie (boter), laat deze er eenigen tijd op, verdrijft ze dan met kleiaarde of zeep en behandelt de vlek als eene van de eerste soort. Het ijzer-oxyde wordt hierbij niet verweekt, maar de olie trekt er de zuurstof uit, en maakt het dan tot eene vlek van de eerste soort. In plaats van olie, kan men tot hetzelfde doel ook zwavelpotasch (zwavellever) nemen, die zich met enkel water weder laat uitwasschen.

Alle roestvlekken kunnen door zuren of zure zouten verdreven worden, daar deze het ijzer-oxyde oplossen. Men kan, eer men deze aanwendt, de vlek met water bevochtigen en dit dan weder uitdrukken, opdat de vezels week worden en het zuur ligter kunne indringen. Zijn de ijzerdeelen nog niet chemisch met de stof verbonden, dan laten zij zich dikwijls reeds door wrijven van de eenigzins bevochtigde stof met drooge zeep, gekookte aardappelen enz. verdrijven. Vooral gebruikt men tegen roestvlekken:

Wijnsteen. Men neemt witten sijngestooten wijnsteen, legt die op de vlek, besproeit ze met water en wrijft de plek er zachtjes mede. Vlekken van de tweede soort kunnen hierdoor niet verdreven worden, maar bij die der eerste is dit middel bij zachte kleuren en teedere weefsels goed, daar de wijnsteen ze niet aantast.

Zuringzout. Men gaat er mede te werk als bij wijnsteen, of wendt het vloeijend aan. Het kan bij stoffen gebruikt worden, die reeds een sterk zuur kunnen verdragen en het lost alle vlekken van de tweede soort op.

Citroensap en azijn. Beide werken slapper dan zuringzout. Men bestrijkt de vlek er mede en wast ze met water uit, wanneer zij schijnt verdwenen te zijn. — Of: men bevochtigt vloeipapier met een dezer zuren, drukt het op de bevlekte plaatsen, herhaalt dit zoolang het noodig is, en tracht dan ten laatste door een met schoon water bevochtigd vloeipapier het zuur uit de nu ontvlekte plaats te trekken. Citroensap is veel beter dan azijn.

Zout of Zwavelzuur. Men gaat te werk gelijk boven gezegd is. Deze zuren moeten echter, al naar gelang van hunne sterkte en den aard der stof, met twaalf tot honderd deelen water verdund worden.

Geoxydeerd Zoutzuur en de zouten daarvan. Men handelt er mede op gelijke wijze.

Roestvlekken op hout en papier laten zich door deze middelen ook gemakkelijk verdrijven. Men kan bij dezelve ook de sterker werkende middelen (zuringzout, verdund zoutzuur) nemen en bij alle vlekken de plaats ook vooraf met kalkloog doortrekken en dit dan met water weder verdrijven.

Middelen tegen vlekken van Zuren.

De zuren veranderen de niet blijvende kleuren, inzonderheid die met behulp van loogzouten en metaal-oxyden zijn voortgebracht. Op die, welke door indigo, krap en berlijnsch blaauw zijn verkregen, hebben zij den minsten invloed. Blaauwe, violette, bruine, roodachtig gele en zwarte kleuren maken zij rood of roodachtig; het met loogzouten verwekt groen wordt blaauw; hoogrood wordt er bleekrood door; de met blaauwhout geverwde stoffen worden eenigzins geelachtig; de met fernambuk geverwde worden levendiger en het onechte geel wit of kleurloos.

Zeer sterke zuren grijpen bovendien ook de stoffen zelven aan. Zwavelzuur verkoolt het doek, het papier, het hout; salpeterzuur verwt deze geel en ontleedt ze meer of min.

Zoodra er eenig zuur op eene stof is gekomen, moet men dadelijk trachten het door uitwasschen in water te verdrijven. Is dit geschied, dan tracht men het zuur door een loogzout weder te herstellen, doch gebruikt slechts zooveel loogzout als juist toereikend is, opdat de loog niet zelve weder eene vlek veroorzake of de stof aantaste.

Het gebruikelijkste tegen vlekken van zuren is ammoniak en potasch of soda.

Ammoniak. Men neemt vloeibaren ammoniak (salmiakgeest), verdunt hem met vier deelen water en strijkt dat op de bevlekte plaatsen, die men, als de vlek verdwenen is, met schoon water uitwascht.

Men kan de bestreken plaatsen met linnen of papier bedekken, opdat de ammoniak niet zoo spoedig vervluchtige, en laat ze dan ook toegedekt droogen. Dit is vooral noodzakelijk bij zeer teedere kleuren, omdat het koolzuur der lucht deze ligtelijk weder kan aantasten, zoo lang de vlek nog vochtig is.

Potasch. Men lost potasch in water op, en wel in 8 deelen bij vlekken op linnen en wit katoen, en in 16 tot 20 zulke deelen op andere stoffen, en gaat eveneens te werk als boven.

Middelen tegen Vlekken van allerlei soort.

Blaauwe vlekken. Men zie: potaschvlekken en vlekken van zuren.

Bloedvlekken. Het bloed maakt roode vlekken, die later roodbruin, en wanneer zij dikwijls zijn uitgewasschen, geel worden. In het laatste geval zijn zij reeds in zoo verre uitgewasschen, dat alleen nog het in 't bloed voorhanden ijzer in de stof als ijzer-oxyde is overgebleven. Wederstaan deze de zeep, dan behandelt men ze als roestvlekken.

Chocolade-vlekken, als vetvlekken. Blijft er echter nog eene gekleurdeheid over, dan gaat men er mede te werk als met kleivlekken.

IJzervlekken: zie roestvlekken.

Vervlekken. Alle vlekken, die door eene kleurstof, b. v. door het sap van zwarte bessen, door kleurafkooksels ontstaan, zijn in 't algemeen door wasschen met zeep te verdrijven. Is dit niet het geval, dan bezigt men halfzuren (b. v. zwavelig zuur, zwaveldamp), in het ergste geval het geoxydeerde zoutzuur en zijne zouten, door dewelke vlekken van deze soort worden weggenomen.

Gemengde vlekken. Dikwijls ontstaat eene vlek door eene zelfstandigheid, die twee of meer bestanddeelen inhoudt, van welke ieder eene bijzondere soort van vlekken maakt. In dit geval moet men eerst de eene zelfstandigheid verdrijven, opdat de vlek, die de andere veroorzaakte, alleen overschiete.

Zoo b. v. eene vet- en roestvlek te gelijk op laken ontstaan ware, dan make men het vet door drooge kleiaarde weg, opdat de roestvlek alleen overblijve, welke laatste dan verder door zuren wordt verdreven.

Looistof-vlekken. De looistof maakt op vele witte stoffen (die ijzerdeelen bevatten) bruine of zwartachtige vlekken, en verandert nog meermalen de kleuren, die van ijzer herkomstig zijn. Wasschen met zeep is het eenige, ofschoon niet altijd toereikende middel daartegen. De zoogenoemde looivlekken in zeemleder kan men door den damp van brandende zwavel verdrijven.

Pisvlekken. De versche pis bevat een zuur en maakt vlekken, welke weggemaakt worden even als die van slappe zuren, met verdunde potasch- of ammoniak-oplossing enz. De oudgeworden pis werkt in tegendeel dikwijls als een loogzout (door den ammoniak, die er in vervat is). In dit geval gaat men te werk als bij potaschvlekken.

Harsvlekken (van pik, hars, vernissen en dergelijke). Men kan ze verdrijven door de hars op te lossen. Dit kan geschieden: a) door wijngeest (die men op de vlek strijkt en dan op een stuk laken weder afveegt). b) Door terpentijnolie of elke andere vluchtige olie, waarbij men eveneens te werk gaat, en ook verwar-

ming en eindelijk nog wijngeest te hulp kan nemen: ieder van deze verbindt zich met de hars en er ontstaat eene olieharvlek, die men als eene vetvlek verdrijft.

Koffijvlekken. De koffijvlekken hebben gemeenlijk eene mat-bruine kleur. Zijn zij door zeep niet weg te krijgen, dan kan men ze met zout water of slappe zuren uitwasschen.

Potaschvlekken. De bijtende loogen lossen de schapenwol en de meeste plantenligchamen op, wanneer zij er lang op inwerken. De koolzure loogen werken nu wel niet meer zoo heftig, maar zij veranderen toch ook vele kleuren. In het bijzonder maken zij de roode kleuren blaauw, groene geelachtig, gele bruinachtig, roodgele geel. Men herstelt de kleur weder, door de bevlekte plaats met een slap zuur, b. v. met azijn of citroensap te bevochtigen en eindelijk in schoon water af te wasschen. Keert bij zwart geverwde stoffen de kleur niet geheel terug, dan overstrijke men ze met een aftreksel van galappels.

Kalkvlekken. Bijtende kalk vernielt de kleuren en, als zijne inwerking langer duurt, ook de stof. In het laatste geval helpt geen middel; in het eerste behandelt men de bevlekte plaats met azijn, citroensap of verdund zoutzuur, als bij potaschvlekken.

Eer men eene vloeistof op eene door droogen kalk gemaakte vlek aanwendt, moet men ze vooraf door uitkloppen en ontstoffen zoo veel als mogelijk zoeken te verdrijven.

Ooftvlekken. Zij zijn gemeenlijk van gemengden aard, daar de meeste vruchten zuren en kleurende stoffen bevatten. In het eerste geval worden zij als vlekken van slappe zuren, in het laatste als teervlekken behandeld. Bij die van kersen en peren is het wasschen met zeep toereikend en zoo er gekleurde deelen terug blijven, moet men ze zwavelen.

Smeervlekken. Zijn zij versch, dan zijn zij door eenvoudig wasschen met zeep weg te krijgen. Is dit niet het geval, dan ontspruiten zij schier altijd uit looi- of extractiefstof, en worden als looistof- of ooftvlekken behandeld.

Zweetvlekken. Het zweet werkt dikwijls als een slap zuur; is het daarentegen oud geworden, dan is er potasch in gevormd, en het maakt daarom loogaardige vlekken (verandert, b. v. scharlaken in wijngroen). In beide gevallen gaat men te werk als bij pisvlekken.

Vocht vlekken. Men vermengt een half lood salmiak met twee handen vol zout, stoot het tot een poeder, overgiet het met water en laat het een half uur koken. Men spreidt dan de gewasschen en gedroogde goederen, waarin de vochtvlekken zijn, op een grasveld uit, bevochtigt de plaatsen eenige malen met water, en laat ze telkens in de zon droogen.

Slijk vlekken. Zijn zij door slijk alleen ontstaan, dan kan men ze door uitwrijven of enkel wasschen verdrijven. Dikwijls echter

bevat de slijk ook ijzer (van de afgewreven ijzerdeelen dier wagenraderen en hoefijzers), en dan gaat men te werk als bij roestvlekken. Is de slijkvlak klein, dan is het ook vaak toereikend, als men bevochtigd linnen er op legt, die ze tot zich trekt. Bij fijne stoffen, die men niet gaarne wascht, is dit middel goed.

Theevlekken. Het aftreksel van thee bevat inzonderheid extractiefstof en eene zelfstandigheid, die in water oplosbaar wordt, en gewoonlijk ook eenige kleurende eigenschappen bezit. De thee maakt vlekken, die door eenvoudig wasschen dikwijls niet te verdrijven zijn. Het best werken daar tegen de bleekende zuren, inzonderheid de zwavelige en de over-geoxydeerde zoutzuren. Men gaat dan te werk als bij ooftvlekken.

Teervlekken. Men maakt ze tot vetvlekken (door inwrijven met olie of vet), en behandelt ze dan als deze. Vaak gaan zij ook door afwrijven met stijfsemeel, kleiarde enz. weg.

Inktvlekken: als roestvlekken.

Vlekken van Vogeldrek. De drek der vogels bevat meestal potasch, en de daardoor veroorzaakte vlekken worden eveneens als potaschvlekken verdreven.

Waschvlekken: even als vetvlekken.

Wagensmeer-vlekken. Het wagensmeer bestaat hoofdzakelijk uit vet; vaak is het ook met ijzerroest vermengd. In het eerste geval behandelt men ze als vetvlekken; in het tweede blijft er eene roestvlek, die op de bekende wijze wordt verdreven.

Watervlekken. Het water maakt slechts vlekken op lichamen, die in het water oplosbare bestanddeelen bevatten. Dit is het geval b. v. met lakens (ook met hoeden), die de apprètuur met stijfseel, gom en dergelijke bevatten, of met daarmede aangemaakte verwen gekleurd zijn; bij daarmede gekleurde papieren enz. Al het wollendoek of laken wordt met gom enz. geapprêteerd om het blinkender te maken. Daar men het intusschen niet voor watervlekken kan beveiligen, ontnemt men het dezen glans, door het in water te dompelen of over de gansche oppervlakte te vochtigen, en dan weder te vullen. Daardoor wordt eigenlijk het gansche doek met ééne watervlek overtogen en zoo verhoed, dat een druppel, die er later mogt opvallen, eene vlek kan veroorzaken. Er wordt een gedeelte van den glans opgeofferd, om de mogelijkheid te beletten, dat er vlekken door water ontstaan. Bij met waterverwen gekleurde stoffen, bij gekleurde papieren, bij met gom geapprêteerde hoeden is dit indompelen niet doenlijk; water zal daarom steeds vlekken daarop maken, wanneer men niet bij die genoemde voorwerpen in plaats van gom hars gebruikt, en in stede van de waterverwen zulke, die zich chemisch met de stof verbinden. Zijn er vlekken op zulk een lichaam ontstaan, dan verdrijft men die, door op eene bevlekte plaats eene oplossing van gom te strijken, of haar, wanneer zij ont-

kleurd is, weder met eene in het water oplosbare kleur te verwen. — Hoeden kan men eveneens behandelen; zijn zij echter door en door nat geworden, dan droogt men ze zachtjes op, zonder nogtans alle vochtigheid weg te nemen, daar dan met deze laatste ook de gom zou verwijderd worden; vervolgens borstelt men ze in de rigting der haren uit. Gemeenlijk krijgen zij dan den glans terug; mogt dit niet het geval zijn, dan haalt men er eenige malen een heet ijzer overheen en borstelt ze dan weder zachtjes.

Wijnvlekken. Zij worden als vlekken van slappe zuren verdreven, in geval het wasschen met water niet toereikend is. Zijn zij door rooden wijn ontstaan, dan kan men de kleur door zwavelzuur of door geoxydeerd zoutzuur verdrijven. Ook het wasschen met witte melk zal bij vele wijnvlekken goed zijn. De kaasdeelen der melk schijnen daarbij de kleurstof tot zich te trekken. Bevochtigt men de bevlekte plaats en stelt men ze dus eenen geruimen tijd aan het zonnelicht bloot, dan verdwijnt de vlek insgelijks. Het licht scheidt de zuurstof uit het water en deze doet bleeken. Het bestrooijen van de versehe vlek met keukenzout bewerkt, dat zij zich niet zoo sterk vasthecht.

Om alle vlekken uit Kleederen en Linnen te verdrijven.

Men neme 4½ lood venetiaansche zeep, *sal tartari cremor*, *tartari*, salmiak en zuringzout, van elk 2½ lood en eene halve kan voorloop van wijngeest. De zeep wordt klein gesneden, dan op den kagchel 24 uren gedestilleerd en het wit afgegoten. Het bruine bezinksel kan voor alle vlekken in linnen, wol en zijde gebruikt worden. Het afgegoten wit geeft aan de stoffen haren vorigen glans terug. Ook bij spiegels kan men het gebruiken.

Om Wollen, Katoenen, Linnen en Zijden stoffen enz. van vet-, teer-, olie- en smeervlekken te zuiveren.

Men neme 1 ons goeden jenever, doe er van 3 à 4 eijeren de dojers bij, en roere dat met den vinger of den lepel zoo lang tot de dojers zich in den jenever ganschelijk hebben opgelost. De vlekken worden nu daarmede overstreken en 5 minuten on-aangeroord gelaten; dan worden zij in laauw warm water afgewasschen, waarna er geen spoor meer van te zien zal zijn. Bij verouderde vlekken kan men dit herhalen, of op zwarte, donkerblauwe en donkergroene lakens in allen gevalle nog zeep-sop aanwenden en dan een even zoo goed gevolg verwachten.

Om Olievlekken uit Atlas en andere stoffen te verwijderen.

Men neme beenderen van lamspooten, brande die in 't vuur behoorlijk uit en stootte ze tot poeder. Van dit poeder strooije

men op beide zijden der stof, waarin de vlek is, en late het eenen nacht er op liggen; dan zal de poeder de gansche vlek hebben tot zich getrokken.

Om Inktvlekken uit Linnen- en Zijden stoffen te verdrijven.

Versche inktvlekken gaan uit witte stof, wanneer men fijn gestooten zuringzout op de vooraf met water bevochtigde plek strooit. Men laat nu het zuringzout zoo lang trekken, en wrijft de vlek zachtjes, totdat zij geheel verdwenen is; daarna spoelt men de stof schoon uit met laauwwarm water.

Alle inktvlekken, die voor dit middel niet willen wijken, verdrijft men op de volgende wijze: men giet $1\frac{1}{2}$ lood zwavelzuur druppelsgewijs in 1 ons rivier- of regenwater, doet dan $4\frac{1}{2}$ lood gestooten zuringzout en $1\frac{1}{2}$ citroensap er bij, en laat dat in eene glazen flesch, die niet gekurkt wordt, zoo lang in de warmte staan, tot het zout zich heeft opgelost.

Wanneer de massa weder koud is geworden, giet men het vloeijende langzaam af, laat eenige druppels op de vlek vallen en wrijft ze. Na eenige minuten is de vlek uitgedelgd en nu wordt de stof met water uitgewasschen.

Bij zijden bonte stoffen neemt men laauwwarm, met ossengal vermengd water en maakt er de inktvlak mede nat.

Om Vocht-, Druiven- of Ooftvlekken te verdrijven.

Men stoot $1\frac{1}{2}$ lood salmiak tot poeder en voegt daar een paar handenvol zout bij, doet dat in een' nieuwen pot, giet er vier kannen rivierwater bij en late alles $\frac{1}{2}$ uur koken. Men spreidt de stof, waarin de vlekken zijn, op een grasveld uit, besproeit ze eenige malen met dit water, laat ze in de zon droogen, en herhaalt dit, totdat de vlekken verdwenen zijn.

Of: men kookt een stuk zeep in een weinig water, en wat bij het koken dradig wordt, smeert men op de vlek, strooit wat potaschpoeder daarop en handelt overigens als bij 't vorige.

Om Regenvlekken uit nieuwe Kleederen te verdrijven.

Men neemt voor vier à vijf centen *oleum tart. per deliq.*, ruim eene kwart kan regenwater, doet dat zamen in een glas en schudt dat goed door elkander, laat het daarop een half uur staan en dan is het klaar. Met dit regenwater bestrijkt men de regenvlekken; vervolgens wrijft men de stof met een' witten linnen doek in de rigting van den draad, en plet het nu met een warm strijkijzer, waardoor de kleederen haren glans als te voren krijgen.

Brandvlekken.

in lijnwaad, welke door een te heet ijzer ontstaan zijn, kunnen,

wanneer de lijnwaadvezels niet geheel vernield zijn, verdreven worden, als men ze met twee van de volgende mengsels bestrijkt: Men kookt namelijk 3 lood witte vollers- of pijpjarige, $1\frac{1}{2}$ lood hoendermist, $\frac{2}{3}$ lood zeep en het sap van eene uije. — Of: Men bereidt eene pap van de fijnste klei- of stijfmeel, gom en wat suiker met water.

Om vlekken van rooden Wijn of roode Kersen uit het tafelgoed te verdrijven.

a). De vlek wordt zoo spoedig mogelijk in kokende melk gedoopt, een weinig gewreven en dan in schoon water uitgewaschen.

b). Men wascht de vlek terstond met sterken jenever en vervolgens met water en zeep, en spoelt haar met schoon water uit.

c). De vlek wordt terstond met talk op beide zijden ingewreven, eenige dagen aan de warmte blootgesteld en dan uitgewassen.

Om Inktvlekken uit vloeren en meubels te verdrijven.

Men druppelt langzamerhand $1\frac{1}{2}$ lood vitrioololie in 12 lood water, en giet van deze vloeistof zoo lang op de vooraf met zand afgeschuurde inktvlek, totdat zij verdwenen is, waarop men de plaats herhaalde malen afwascht.

Om vergulde Lijsten te reinigen.

Men bestrijkt ze met een penseel of sponsje met wijnazijn, hetwelk de onzuiverheid van het goud losweekt en het zijn glans en zijne kleur terug geeft, en spoelt het na vijf à zes minuten met schoon water af. Met lijnwaad mag men ze niet afdroogen, anders zou er de polituur afgaan. Men moet ze in tegendeel bij eene matige warmte van zelf laten droog worden. Bij verouderd vuil moet deze behandeling eenige malen herhaald worden.

Middel om Glaswerk tegen springen te beveiligen.

Wanneer men een glazen vat in eenen pot zet, er koud water opgiet, hierop dit te vuur zet en laat koken, en na het koken laat koud worden, dan springt het later ook dan zelfs nog niet, wanneer het tot 10 graden onder nul ware afgekoeld. Moet het glas nog hooger temperatuur ondergaan, dan koke men het in olie.

Om duistere Glasruiten te zuiveren.

Men neemt eene handvol brandnetels, doopt ze in koud water en wrijft de ruiten eenige malen daarmede af. Worden zij den eersten keer niet geheel schoon, dan herhaalt men het met ver-

sche netels, spoelt ze met schoon water af, en er zal niet het geringste spoor van zulke vlekken terug blijven.

Ook bij spiegels kan men de brandnetels met voordeel aanwenden; alleen moet men zich in acht nemen, dat het water niet achter den spiegel dringe en het kwik oplosse. Om dit te behoeden, kan men de lijst in het rond met wat was toesmeren, dat zich later weder gemakkelijk laat afnemen.

Om aarden Kookgereedschap duurzamer en vuurbestendiger te maken.

Eene nieuwe kookpan, die van buiten met dunne klei en ten laatste met lijnolie overtrokken is, krijgt in 't vuur als ware het een ijzeren harnas. De lijnolie, met klei vermengd, wordt in het vuur tot een waar ijzer, en een dus overtrokken pot is verre verkieslijk boven een' met ijzerdraad omwondenen.

Heeft een pot bersten of reten bekomen, dan make men zich een deeg van bolus of leem met lijmolieverniss en bestrijke hem daarmede.

Een middel om te beproeven of de kleuren der Lakens en Stoffen echt zijn of verschieten.

Alle kleuren met hare schakeringen moeten maar niet enkel een frisch, levendig aanzien, maar ook vastheid en duurzaamheid hebben.

Menige kleur valt zeer schoon in de oogen; zij ondergaat echter zeer spoedig verandering, en men wordt met verdriet gewaar, dat zij onecht is geweest. Om eene proef dienaangaande te nemen, staan ons twee wegen open: een' natuurlijken of een' kunstmatigen. De natuurlijke kleurproef bestaat daarin, dat men de geleverde stof aan de lucht, den regen en de zonnestralen blootstelt. Houdt de kleur zich daarin 12 dagen goed, dan is zij echt; verandert zij gedurende dien tijd, dan is het tegendeel waar.

Voor de kunstmatige kleurproeven bedient men zich van den aluin, van de zeep en van den wijnsteen.

De proef met aluin wordt op de volgende wijs uitgevoerd: Men giet eene groote halve kan water in een' aarden pot, doet daar $\frac{3}{4}$ lood aluin bij en laat beide koken. Dan doet men de staallap van de te beproeven stof er mede in. Van wollen garen neemt men tot proef omtrent $\frac{1}{2}$ lood; van laken een vierkant stukje, ongeveer twee vingers breed.

Deze proeflapjes worden 5 minuten lang gekookt en dan in schoon water uitgewasschen. De kleuren, welke op deze wijze beproefd worden, zijn: karmozijn, scharlaken, violet, ponceau, perzikbloezem, alle soorten van blaauw en andere daarmede verwante kleuren.

De zeepproef wordt dus bewerkstelligd: Men laat $\frac{1}{2}$ lood zeep in eene halve kan water koken, doet het geleverde stukje laken of stof daarin en laat het ongeveer 5 minuten mede opkoken. Alle soorten van geel, groen, kanceelbruin en meer andere soortgelijke kleuren kunnen op deze wijze beproefd worden.

De echte gele kleur houdt in zeepwater stand; de onechte daarentegen verdwijnt in weinige minuten.

De proef met wijnsteen wordt eveneens genomen; doch de wijnsteen moet vooraf zijn gestooten worden, opdat zij spoedig oplosse. Alle kleuren, die in het vale of bleekgele vallen, worden daarmede beproefd.

Om alle soorten van Kaas te verbeteren.

Men giet goeden wijn over gezuiverd wijnsteenzout, zoolang tot het mengsel niet meer bruist; dan bevochtigt men daarmede linnen doeken, slaat die om de kazen, en legt ze in den kelder. Na 24 uren maakt men de doeken op nieuw nat, keert de kazen om en zoo, gaat men naar gelang van de gesteldheid derzelve ongeveer eene maand lang voort. Geheel drooge en bedorvene kaas wordt daardoor verbeterd en smakelijk gemaakt.

Middel om te maken, dat er geene maden in de Kaas komen.

Men legge St. Jans-kruid (*hypericum*) tusschen de kazen: er zullen dan geen maden in komen. Waren zij reeds er in, dan zullen zij er door dit kruid uitgedreven worden.

Om Eijeren voor den winter te bewaren.

Men wassche de eijeren, als zij er onzindelijk uit zien, schoon af, en neme dan eene weeke, vette stof: boter, olie, vet, een spekzwaard of dergelijke, en bestrijke daarmede het ei zóó, dat er niet het geringste plekje onbesmeerd blijve, opdat dus al de poriën der schaal voor den toegang der lucht beveiligd zijn; het dikke einde van het ei behandel men het zorgvuldigst. Zoo toebereid, kan men ze ter bewaring wegleggen overal, waar zij slechts tegen vorst of sterke warmte beveiligd zijn. Kan men ze zoo plaatsen, dat er niets van het vet worde afgewischt, dan is dit des te beter. Zoo zijn de eijeren aan geene verandering blootgesteld en blijven langer dan een jaar goed, zelfs om zacht gekookt te worden. Zulke eijeren deugen echter niet om uitgebroid te worden, want het vet verwijdert zich van de schaal nooit weder zoo volkomen, dat zij tot aanneming der warmte en uitwaseming geschikt zouden zijn.

Om Wratten in 't gezicht en op de handen te verdrijven.

Men losse 1 ons galbanum-gom in azijn op en late de oplos-

sing tot op behoorlijke dikte afdampen; dan doe men een half ons scheepspek of teer en twee drachmen drakenpleister (*empl. diachylon simplex*) en eindelijk nog een scrupel fijn salmiak-poe-der er bij en make daarvan eene pleister. De wratten worden, eer men er de pleister op legt, sterk met natte zeep gewreven en dan afgedroogd.

**Handpomade tegen het springen der handen en ter be-
vordering van eene zachte huid.**

Drie lood walsehot (*spermaceti*) worden in eene porseleinen schaal over kolen zacht gesmolten, en dan, na van het vuur te zijn genomen, met $1\frac{1}{2}$ lood amandelolie; 20 droppels lavendel-olie, 10 droppels bergamotolie en 2 droppels nagelolie gemengd.

Men bewaart dit mengsel in gesloten glazen met wijde ope-ning (pomadeglazen). Wanneer de vingers dagelijks daarmede worden ingewreven, zal eene gezonde huid ook in den streng-sten winter niet openspringen.

Bereiding van de engelsche Pleister.

Men losse $1\frac{1}{2}$ lood fijngesneden vischlijm en een $\frac{1}{4}$ lood benzoë in $1\frac{1}{2}$ ons wijngeest op. De doorgezegen oplossing, die in de koude streint, wordt met een haarpenseel zoo dun mogelijk op zwarte dunne taf gestreken, welke in een raam is gespannen. Nadat de eerste laag gedroogd is, wordt er eene nieuwe opge-bragt en zoo voort, totdat de vlakke toereikend bedekt is.

Om in den zomer de Vliegen van allerlei vleesch af te houden.

Men wrijve het vleesch in met het bekende soepkruid dragon, en het zal dan niet slechts van de vliegen verschoond blijven, maar ook een' aangename smaak daardoor krijgen.

Middel tot zuivering van Zilverwerk.

Zilvergoed, dat lang gestaan heeft, beslagen of door vliegen verontreinigd is, moet eerst met wijngeest schoon gemaakt wor-den; dan borstelt en wrijft men het goed met geest van sal-miak, en borstelt het vervolgens in heet zeepwater uit. Op deze wijze wordt het matte, zoowel als de glans van het zilver we-der zoo goed, alsof het eerst nieuw bewerkt was.

Aanwijzing ter bereiding van de fransche Azijnen.

De fransche azijnen, die zoowel ter toebereiding van de sa-lade op de tafels der fatsoenlijkste lieden, alsook ter vervaar-diging van de fijnste soorten van mosterd zoo vaak gebruikt worden, zijn algemeen in trek en hunne bereiding is zeer een-voudig.

De eerste voorwaarde ter bereiding van de fijne azijnen is

een goede, zuivere, genoegzaam sterke azijn. Men kan zich den laatsten uit elken echten of kunstmatigen wijnazijn maken, als men dezen in den winter bij eene toereikende vorstkoude in een' pot of vat zoo verre laat bevriezen, dat nog het vierde deel van de vloeistof overblijft. De waterdeelen bevriezen alle, en de sterkere azijn blijft in vloeijenden toestand achter. Doorstoot men de daarboven staande ijsmassa met eenen stok, dan kan men den daaronder staanden azijn afgieten en van het ijs bevrijden. — Wie hem zeer sterk wil hebben, kan hem tot op acht deelen van zijnen omvang laten bevriezen. Met eenen dus versterkten azijn kunnen nu de volgende fijne tafelazijnen bereid worden.

A. Maille's fijne Kruiderazijn.

(Vinaigre aux fines herbes de Maille).

De kruiden, die tot dezen azijn gevorderd worden, moeten versch ingezameld, van de stengels bevrijd en op eene luchtige plaats gedroogd zijn. Zij worden in de volgende verhoudingen gebruikt.

Dragon.	12 lood.
Basiliekruid.	4 "
Laurierbladen.	4 "
Rocambole of spaansch look.	8 "

Nadat dit gezamentlijk grof gesneden is, wordt het in eene groote glazen flesch van genoegzame grootte gedaan, daarin met 1½ kan van den versterkten azijn overgoten, de flesch goed toegemaakt en nu 3 à 4 weken lang aan de zon blootgesteld of op eene matig warme kamer gezet, waarna de vloeistof door lijnwaad gedrukt en het overschot sterk uitgeperst wordt. De vloeistof wordt hierop nogmaals door papier gefiltreerd en is nu de verlangde azijn.

B. Krachtazijn.

(Vinaigre de Ravigotte).

Ter toebereiding van dezen azijn worden de volgende materialen vereischt:

Dragon.	12 lood.
Laurierbladeren	6 "
Engelwortel	4 "
Kapers	6 "
Ansjovis	6 "
Rocambole.	6 "
Chalotten-wijn	4 "

Die materialen worden klein gemaakt en in eene flesch met 2 kan van den versterkten azijn overgoten; deze flesch wordt behoorlijk gesloten, alles 4 weken te trekken gezet, dan de inhoud uitgeperst en de azijn gefiltreerd.

Met deze beide grondazijnen kunnen ook andere azijnen, in verschillende verhoudingen gemengd, toebereid worden, en zoo kan men menigvuldige wijzigingen in de tafelazijnen daaruit voortbrengen.

Limonade-poeder.

Een zoodanig poeder verkrijgt men op de volgende wijze: Men stoot fijne suiker, doet die in een' ijzeren lepel, drukt er citroensap bij en maakt daarvan eene pap, die men over een zacht kolenvuur zeer heet laat worden, doch niet laat koken, en vervolgens in papieren wikkelt of in peperhuizen doet. Als zij zeer hard is geworden, maakt men haar van het papier los, stoot ze door en bewaart ze in doozen. Om er limonade van te maken lost men 1 deel in 8 deelen water op.

Of wel: Men raspt het gele van eenen citroen met suiker af. Van deze suiker wrijft men nu 18 lood met 1½ lood gekristalliseerd wijnsteenzuur in een' steenen of glazen mortier tot het fijnste poeder en bewaart dit in een goed gesloten glas.

Dit limonade-poeder, meer of minder in een glas versch water gedaan en opgelost, geeft op staanden voet de schoonste limonade.

Middel om Steengoed te beproeven.

Alle verglasel is met lood bereid, dat voor de gezondheid zeer nadeelig is. Men schrijve met inkt op de tafelborden enz., of legge er een' sterk gezouten kaas op; behoudt het voorwerp, nadat het afgewasschen en tegen het licht gehouden wordt, paarsche vlekken, zoo is dat een teeken, dat het lood bij aanhoudend gebruik zal te voorschijn komen en zich met de spijzen vermengen. Men koope derhalve zulk steengoed niet.

Om Zijden- en Katoenen stoffen, waarvan de kleuren ligt verschieten of verdwijnen, zoodanig met zeep te wasschen, dat zij in schoonheid en helderheid van kleuren winnen.

Men neme een pond zuivere, fijn gewrevene talkzeep, 2 kan verse ossengal, 6 lood honig, 9 lood suiker en 1½ lood terpentijn. Deze bestanddeelen worden zeer naauwkeurig, zonder dat zij gekneet worden, met elkander vermengd en in eene aarden pan over een zacht kolenvuur of in eenen niet al te heeten kagcheloven zoo onthonden, dat zij ineenvloeijen. Dan neemt men een' linnen doek, dompelt dezen eerst in heet en dan in koud water, spreidt dien uit over eene andere aarden pan, en

giet de bovenstaande massa er op. Na 24 uren neemt men de vast geworden zeep er uit, snijdt ze in stukken en kan ze dan bij alle zijden stoffen en katoenen gebruiken, van welke men vreest, dat zij hare kleur door de gewone zeep mogten verliezen. Zij wordt met laauwwarm water met het beste gevolg aangewend, en de daarmede gewasschen stof neemt toe in schoonheid en helderheid van kleur.

Om Glacé-handschoenen te wasschen.

Om glacé-handschoenen te wasschen, spreidt men een' schoonen doek op de tafel uit, legt de te wasschen handschoenen glad daarop, neemt van 2 eijeren de doijers, klopt die een weinig en bestrijkt de handschoenen daarmede. Na een kwartier uurs doopt men eene kleine spons of een lapje in laauwarme melk en strijkt daarmede — maar altijd naar denzelfden kant — zeer zacht over de handschoenen heen, totdat zij van alle vuil gereinigd zijn; dan moeten zij, zoo mogelijk, op de hand gedroogd worden. Beter is het, wanneer men een' houten handschoenvorm heeft en de handschoenen daarop trekken en ze zoo wasschen en droogen kan.

Bereiding van den Vinaigre des quatre-voleurs.

6 lood alsen, 3 lood rosmarijn, salie, kruisemunt, ruit, 6 lood lavendel, 1½ lood knoflook, kalmoes, kanceel, kruidnagelen en muskaatnoten worden in 8 pinten goeden wijnazijn 4 weken lang bij zachte warmte te trekken gezet. De knoflook wordt overdwars gesneden en de andere ingrediënten klein gemaakt. Dan wordt de azijn doorgezegen, het overschot uitgeperst en daarbij 3 lood kamfer, in wijgeest opgelost, gevoegd.

Deze voortreffelijke azijn is ook een goed behoedmiddel tegen aanstekende ziekten; daartoe verdunt men hem met water, spoelt zich den mond en wascht zich tevens gezigt en handen daarmede.

Eenvoudig middel om aangestoken Ham te herkennen.

Niet zelden zijn de gerookte hammen, die men wil koopen, inwendig aangestoken. Om dit te toetsen, neme men een scherp, puntig mes en steke dat tot op het been toe in de ham. Heeft dan het mes na het uittrekken geen' ranzigen, bedorven reuk, dan is de ham inwendig goed en niet aangestoken.

Bereiding van het Aardappelmeel.

Men raspe de aardappelen, nadat men ze vooraf geschild heeft, giete op het raspsel water en drukke het door eene zeef of door een' dunnen linnen doek. Dan laat men het eenigen tijd staan, opdat het meel zich kunne afzetten. Het af- en opgieten des wa-

ters herhaalt men zoo lang, tot het meel geheel wit is, waarop men het op eene luchtige plaats droogt.

Middel om Citroenen te bewaren.

In niet zeer vochtige kelders worden nieuwe bezems of berkenrijs gezet en gezonde citroenen daartusschen gestoken. Op die eenvoudige wijs zullen zij lang goed blijven.

Eene zekergaande manier om Appelen en Peren tot Julij van het volgende jaar volkomen gezond en frisch te bewaren.

Men zamelt die vruchten het best in, wanneer zij van de boomen beginnen te vallen. Zij moeten voorzigtig worden geplukt, en wel alleen die, welke zich met geringe moeite van de takken laten losmaken.

Deze afgenomen vruchten legt men in eene provisie-kamer op hoopen, bedekt die met schoone doeken of matten of ook enkel met hooi, en laat ze zweeten, hetgeen gewoonlijk in 3 of 4 dagen plaats grijpt; of men laat het ooft ook 3 dagen langer liggen, waarop men iedere vrucht afzonderlijk met eenen doek schoon afveegt.

Nu neemt men verglaasde aarden potten en goed, schoon, droog zand. Hiervan maakt men op den bodem des pots eene laag van eenen duim dik en legt daarop het ooft, doch zoo, dat elke vrucht een vierde rijnl. duim van de andere verwijderd blijft. Hierop bedekt men de vruchten, elk 1 duim hoog, met zand en zoo voorts, tot het vat geheel vol is; waarop men nog boven op het geheel eene laag zand van 1½ duim dikte stort.

Dus voorbereid, dekt men de potten toe en zet ze op eene luchtige, drooge, koele plaats, waar het echter nooit mag vriezen.

Omstreeks den tijd, waarop de vruchten gemeenlijk eetbaar worden, onderzoekt men de potten, door het ooft en het zand in eene zeef uit te schudden. Men zondert nu het rijpe ooft tot het gebruik af, legt daarentegen het nog niet volkomen rijpe op de boven beschreven wijze weder voorzigtig in, totdat dit mede zijne rijpheid heeft verkregen. Op zulk eene wijze laten zich de verschillende soorten van appelen en peren tot op Julij van het volgende jaar goed houden.

Om bevroren Moesplanten en Ooft weder eetbaar te maken.

Men legge de bevroren rapen, aardappelen, appelen, peren enz. in koud water, dat men met sneeuw en wat zout heeft vermengd, en zette ze op eene koele plaats, maar volstrekt niet in de warmte. Na 4 uren giete men het water af en late de moesplanten op eene luchtige plaats opdroogen. Appelen en peren daarentegen droogt men met eenen doek af en bewaart ze dan beter, zoodat zij niet ten tweedemale kunnen bevrozen.

Om het rijpen van het Muurooft te bespoedigen.

De heer Daws in Sloug heeft de ondervinding gemaakt, dat het rijpen van muurooft bespoedigd en het ooft-zelf nog beter wordt, als men den muur, waartegen het groeit, zwart verwt. Hij nam de proef met eenen wijnstok. Het zwart gemaakte gedeelte des muurs had 10 pond sijne druiven, terwijl de andere helft van den muur slechts ongeveer 3 pond gaf, die ook niet zoo groot en niet zoo rijp waren.

De beste wijze om Vleesch te rooken.

Men steke de afzonderlijke stukken vleesch, die tot rooken bestemd zijn, het een na het andere in eenen ketel vol water, dat op het punt is om aan de kook te gaan, wrijf ze dan degelijk in met zout en salpeter en hange ze dadelijk in den rook.

Varkensvleesch, dat men wil rooken, wordt, zonder het vooraf in de pekkel te leggen, met zout, dat op een' warmen kagchel heet gemaakt is, aan alle kanten goed ingewreven en reeds den anderen dag in den rook gehangen. Zijn er beenderen in het vleesch, dan wordt eene hoeveelheid zout aan of bij de beenen ingestoken. Door het inléggen van het vleesch in zout, of door het gewone inpekelen, gaat juist de beste kracht van het vleesch verloren, daar de pekelloog niets anders is, dan de vloeistof, die het zout aan het vleesch onttrekt.

Om reeds in 48 uren goed rookvleesch te bekomen, losse men zoo veel salpeter in water op, als men anders zout ter inzouting van het vleesch zou noodig gehad hebben. In dit water koke men het vleesch en keere het om, zoolang totdat na eenige uren het water verdampt is; dan hange men het terstond in den rook. Na 48 uren heeft het de vereischte hardheid, is inwendig rood en smaakt als hamburger rookvleesch.

Wie op de gewone wijs zijn vleesch vóór het rooken eerst wil inpekelen, dat echter geheel overtollig is en het vleesch krachteloos maakt, meng op 15 pond vleesch 1 pond droog zout en 1½ lood tot poeder gemaakt salpeter, niet meer of minder, en zoute het daarmede in. Wie het zout en pekelvleesch een' liefelijken smaak wil geven, neme tot het inzouten van 15 pond vleesch behalve zout en salpeter nog 1½ lood laurierbladen, 1½ lood drooge rosmarijnbladen, 6 lood gestooten jeneverbessen, 1½ lood gestooten koriander en 3 lood grof gestooten nagelpeper. De kruiden worden met het zout gemengd en laagsgewijs met het vleesch ingelegd.

De varkenshammen krijgen door het rooken op de volgende wijs een' bijzonder goeden smaak: Uit hammen van 6 tot 8 pond worden de beenen gehaald en het vleesch 3 tot 4 dagen in de open lucht gehangen en, met een mengsel van 3 lood sal-

peter, eene handvol jeneverbessen en het noodige keukenzout, hetwelk alles met sterken wijnazijn moet bevochtigd wezen, op alle zijden goed ingewreven. De ham wordt met de huidzijde naar beneden op eene horde gelegd, opdat het zoutwater goed kunne afloopen. De vleeschzijde wordt nu met bovenstaand mengsel een' goeden halven vinger dik tot aan de huid belegd. Zoo blijft hij 13 dagen liggen, wordt dan 11 uren in versch water uitgetrokken, behoedzaam weder uitgenomen, opdat het zout niet geheel worde afgespoeld en dan terstond gerookt. Bij het gebruik wordt de ham niet te weeken gezet, maar op een zacht vuur in ruim water gekookt, en zonder de huid af te trekken, koud op tafel gebragt en gegeten.

Om Vleesch, Ham, Worst enz. te bewaren.

Om versch vleesch, inzonderheid rundvleesch, wildbraad enz. 2 tot 3 weken bij goeden smaak te behouden, wordt er een doek omheen geslagen, waarna men het in eene kist legt en met zand bedekt. Nog beter is het, wanneer men het in de kist gelegde vleesch met versch uitgegloeid, grof houtskolenpoeder omschuddt. In beide gevallen wordt het dan op eene koele plaats gezet. — Of men legt het vleesch, vooral het kalfsen lamsvleesch enz., dat gebraden moet worden en niet terstond gebraden kan worden, in een' diepen schotel en overgiet het dan of met azijn of met afgeroomde zure melk, die den eersten dag tweemaal, de volgende dagen echter slechts eenmaal wordt afgegoten. Voor het koken wordt het vleesch eenen nacht in versch water gelegd en terstond afgewasschen.

Of: Men brade de buitenzijde van het te bewaren vleesch over kolen op een' braadrooster een weinig bruin, legge de vleeschstukken dan in eenen pot, vulle dien met azijn en bezware hem met steenen. Zoo blijft het vele maanden als versch. — In den winter late men het vleesch bevroren; het houdt zich dan zoo lang goed als de vorst duurt. — Ook het houtzuur is een goed middel om het vleesch voor bederf te beveiligen.

Om gezouten vleesch lang goed te houden, neemt men kiezelsteen en keitjes, ongeveer ter grootte van een hoenderei, wast die schoon af en belegt daarmee den bodem van het vat. Onmiddellijk daarop komt het gezouten vleesch, dan weder eene laag steenen, daarop vleesch en zoo voort, zoodat tusschen elke vleeschlaag eene laag steenen komt. Op deze wijze laat zich vleesch een jaar en nog langer, zonder te bederven, bewaren. De oorzaak daarvan ligt in de steeds verkoelende temperatuur der steenen en vooral daardoor, dat de stukken vleesch elkander niet onmiddellijk aanraken.

Om gerookt vleesch lang te bewaren, wikkelt men het in pa-

pier, legt het in eene kist en overstrooit het met gezeefde drooge beukenasch. Is de kist vol, dan bedekt men alles met asch, waardoor de insecten verhinderd worden, hunne eijeren in het vleesch te leggen, en zet ze op eene drooge, luchtige plaats. Vóór het gebruik wordt het vleesch met een' natten of droogen borstel van alle schimmel gereinigd.

Op deze wijze blijft het vleesch jaren lang goed en sappig, en vrij van maden. Ook kan men, in plaats van de asch, lagen van goed droog hooi, ter dikte van 3 vingers nemen, de openingen of tusschenruimten goed met hooi volstoppen, de bovenste vleeschlaag met hooi goed bedekken en de kist sluiten.



