

B E T J E
DE GOEDKOOPE KEUKENMEID

Verzameling van Beproefde Voorschriften

OM LEKKER TE KOKEN EN TE BRADEN, TE STOVEN
EN TE BAKKEN, IN TE LEGGEN, ENZ., ENZ.

BENEVENS

EEN AANHANGSEL

in verband met het gebruik van

LIEBIG'S VLEESCH-EXTRACT

~~~~~  
TIENDE DRUK  
~~~~~

GOUDA
G. B. VAN GOOR ZONEN



Voorwoord voor den Negenden druk.

De steeds meerder wordende verkoop van dit keukenboek en het aantal drukken dat het reeds mocht beleven is het beste bewijs, dat het boek in strekking en inrichting het doelmatigste van alle boeken in zijne soort is.

Bij de keuze en receptuur der gerechten heb ik steeds slechts de burgerlijke verhoudingen in het oog gehouden, doch, daarbij niet oer het hoofd gezien de eischen, welke feestdagen en dergelijke met zich brengen te bevredigen.

Ik heb mij dan ook beijverd de bruikbaarheid van dezen negenden druk door vele verbeteringen en vermeerderingen te verhoogen, en recepten opgenomen die mij door enkele personen ter opname waren toegezonden.

Mocht ik wederom de voldoening smaken, dat de verkoop van dezen vermeerderden druk weder eene nieuwe oplage mocht noodzakelijk maken, dan zal ik daarin gaarne die verbeteringen en nieuwe recepten opnemen, welke de geëerde gebruikers van dit werkje mij mochten willen toezenden.

Moge ook weder het veelvuldige gebruik van dit boekje zijne beste aanbeveling blijven.

Tevens neem ik ook deze gelegenheid te baat, diegenen voor wier werkkring het onderhavige boekje te beknopt mocht zijn, te verwijzen naar:

Maria Haezebroom, de hedendaagse Kookkunst, of de wetenschap om lekker en goedkoop te eten en te drinken; achtste druk, door J. P. Gnos. Met een Al-phabetisch Register, eene Handleiding omtrent het Voorsnijden, het Bedienen der Tafel, als ook met eenige Tafel-menus. Opgehelderd door Houtsmeden. Prijs Ingenaaid f 1,25. Gebonden f 1,50.

DE BEWERKSTER.

Januari 1891.

Voorbericht voor den Tienden druk.

De zeer spoedige uitverkoop van den 9^{den} druk, die eene herdruk noodig maakte, bewijst wel voor de goede recepten, die de gebruikster in dit keukenboek worden aangeboden. 't Is dan ook in 't vertrouwen van in eene blijvende behoefte te voorzien, dat de bewerkster de herziening op zich nam, en dezen 10^{den} druk der Nederlandsche vrouwen aanbiedt, terwijl zij thans hierbij een nuttig aanhangsel heeft toegevoegd omtrent het gebruik van Liebig's Vleesch-extract, dat in ons land nog niet zoo gewaardeerd wordt als het door zijne uitstekende kwaliteit en goedkoopheid wel verdient.

DE BEWERKSTER.

I N H O U D.

SOEPEN.	<i>Bladz.</i>		<i>Bladz.</i>
Bouillon (in een uur)	1	Groentesoep zonder vleeschnat.	9
" van ossevleesch	1	Broodsoep	9
" van kalfsvleesch	2	Aardappelensoep	9
Versterkende bouillon	2	Konijnen of jagerssoep.	9
Nog anders	2	Soep à maigre in den zomer	10
Soep van rundvl. met groenten	2	Sagosoep met bouillon	10
Anders	3	" zonder bouillon.	10
"	3	Griessoep.	10
Soep van runderbeenderen	3	Kervelsoep	10
Kalfschenkelsoep	3	Wijnsoep.	10
Nagemaakte schildpadsoep	4	Watersoep	11
Kerrysoep	4	Bloemkoolsoep.	11
Jussoep	4	Eiersoep	11
Lamssoep	5	Boerekoolsoep	11
Bruine soep	5	Rijnwijnsoep.	12
Blanke "	5	Soep voor een zieken	12
Kippesoep	5	Kersensoep	12
Kippesoep voor zieken	6	Melksoep	13
Eendvogelsoep	6	Pruimensoep	13
Duivesoep met of zonder groente	6	Palingsoep	13
Erwtensoop	6	Snoeksoep	14
" met rundvleesch	6	Karpersoep	14
" in den zomer	7	Kreeftensoep	14
Gele erwtensoop, linze- of boonens.	7	VLEESCH.	
Vermicelli-soep	7	Rundvleesch.	
Koolsoep	7	Gekookt rundvleesch	15
Wortelensoep	7	Gekookt rundvl. met savooikool	15
Macaroni-soep	7	Rundvleesch met uien.	16
Kustanjesoep	8	" met rijst macaroni	16
Posteleinsoep	8	Gek. rundvl. met peren, appelen.	16
Rijstsoep	8	Gekookt ribbestuk	16
Preisoep	8	Gekookte rollade	16
Uiensoep	8	Gebraden rib	17
		" rollade.	17

	<i>Bladz.</i>		<i>Bladz.</i>
Zuur gebraden vleesch	17	Gebakken kalfskarbonaden	26
Anders	17	" " in papieren	26
Gebraden runderschijf	18	Gekookte kalfskarbonaden	26
" ossenhaas	18	Kruidenkarbonaden	26
" osselapjes	18	Kalfscoteletten gebraden	27
Anders	18	Gestooftde kalfscoteletten	27
Bœuf	18	Kalfscoteletten met dikke saus	27
Bœuf à la mode	19	Kalfspoutet	27
Roastbeef	19	Gerolde kalfslapjes of looze vinken	27
Biefstuk	19	Gestooftde kalfslapjes	28
Rundvleesch aan het spit	20	Anders	28
Runderhaas in 'geleel	20	Kalfsgebraad met ragoutsaus	28
Runderkarbonaden	20	Kalfsgebakt	28
Ossefricadel	20	Kalfsfricadellen	29
Ossehorst	21	Fricassé	29
Rundergebakt	21	Haché van kalfsvleesch	29
Haché van rundvleesch	21	Kalfstong met saus	29
Gestooftde osselapjes	21	Gebakken kalfstong	30
Ossetong	22	Kalfszwezerikken	30
Anders	22	Gebakken zwezerikken	30
Ossetong met augurkjes	22	Kalfshersenen met holl. saus	30
Ossel. m. eene saus à la matelotte	22	Gebakken kalfslever	31
Ossetong met champignons	23	Gebraden kalfslever à l'italienne	31
Osseslever	23	Worst van kalfslever	31
Kalfsvleesch.		Schape- of Lamsvleesch.	
Kalfsbout, gevuld	23	Gekookt lams- of schapevleesch	31
Gemarineerde kalfsbout	23	Lamsbout à la daube	32
Kalfsborst op de Engelsche manier	24	Gebraden lamsbout	32
Kalfsrib	24	Schape-rosbœuf aan 't spit	32
Kalfschijf	24	Schapevleesch als wildbraad	32
Kalfsnierstuk	24	Bout van een zuiglam	33
Fricandeau	24	Lamsbout met aardappelen	33
Kalfschouder	25	Gasconnade	33
Kalfskop gekookt	25	Gemarineerde lamsbout	33
Kalfskop gebraden	25	Gestooftde lamsribben	34
Kalfskop op de wijze van schildpad	25	Gebakken lamsribben	34
Kalfskop in ragoutsaus	26	Schapepootjes met een witte saus	34

	<i>Bladz.</i>		<i>Bladz.</i>
Lamscoteletten (gestoofd)	34	Gestoonde konijnen	43
Gebr. lamscoteletten of karbon.	34	Gefruite "	43
Lamsfontetjes à la braise	34	Konijneworst	43
Lamsragout	35	Konijnen in marinade	43
Haché van schapevl. met eieren	35	Herte of reebout	44
Varkensvleesch.		Kalkoen à la Godard	44
Speenvarken in het zuur	35	Gebraden kalkoen	44
Gebraden speenvarken.	35	" " met kastanjes	44
Varkensrib	36	" gans à l'anglaise	45
Varkenscotel, met agurkensaus	36	Anders	45
Gebr. varkenskarbon. of lapjes	36	Nog anders	45
Gestoonde varkenskarbonaden	36	Kapoen au Grossel	45
Gekookte ham	36	Gebraden kapoen	45
Gebraden ham	36	Poularde met mosselsaus.	46
Versche gebraden ham	37	" " oesters	46
Gehakken ham	37	Hoenders à la turque	46
Varkensgehakt	37	Kip met truffels	46
Varkensnier met uien	37	Kipsalade.	47
Varkensnieren	37	Gebraden hoen.	47
Varkenspooten	38	Gestoonde hoenders	47
Varkenstong	38	Hoender-ragout	47
Haché van varkensvleesch	38	Hoenders met kastanjes	48
Worst van varkenslever	38	Gebraden haan	48
Bouling	39	" " kuikens	48
Hoofdkaas van varkenslever	39	Gestoonde kuikens	48
Gebraden sancijzen	39	Eendehout	49
Om eene ham tot rooken in te zoulen	39	Gestoonde eendvogels	49
WILD en GEVOGELTE.		Gebraden eend met kastanjes	49
Gebraden haas	41	Duiven aan het spit	49
Anders	41	" als patrijzen	49
"	41	Gebraden duiven	50
Gestoonde haas.	42	Gestoonde "	50
Hazepeper	42	Fazant.	50
Hazebrood	42	Fazantiepooten in papiljotten	50
Gebraden konijn	42	Patrijzen met witte garnatensaus.	50
		Gebraden patrijzen	51
		Anders	51
		Lijsters.	51

	<i>Bladz.</i>		<i>Bladz.</i>
Leeuwerikken	51	Panbaring	59
Talingen en drielingcn.	51	Kreeften	59
Snippen met den drek	52	Garnalen	60
Gestoofde snippen	52	Gestoofde garnalen	60
Vinken	52	* oesters	60
		Worst van visch	60
V I S C H.			
Kabeljauw, gekookt.	54	S A U S E N.	
Gestoofde kabeljauw	54	Sultane-saus	61
Kabeljauwstaart met oesters	54	Bruine hoter	61
Gestoofde kabeljauwstaart	55	Witte saus	61
Karper.	55	Saus om bij koud vleesch te eten	61
Gebraden snoek	55	Engelsche saus.	61
Gefarceerde snoek	55	Roomsaus	62
Gestoofde snoek	55	Bruine uiesaus	62
Anders	56	Champignon-saus	62
Schelvisch	56	Saus à la Tartare (pikant)	62
* gestoofd	56	Komkommersaus	63
Gerooste elft	56	Oestersaus over kippen, enz.	63
Zalm	56	Oliesaus	63
* met kappersaus	56	Saus met maderawijn	63
Gebakken zalm	57	Ansjovissaus.	64
Anders	57	Chalotte- of uiesaus.	64
Rog	57	Pepersaus	64
Gebakken bot	57	Augurkesaus	64
Gekookte tongen	57	Hotersaus.	64
Gebakken tongen	57	Zure eiersaus	64
Baars à la matelote.	57	Mosterdsaus	65
Gestoofde schol	58	Pieterseliesaus	65
* stokvisch	58	Anders	65
Bot	58	Citroensaus	65
Paling, gestoofd	58	Eiersaus	65
Gebakken paling	58	Anders	65
Smoddervis van baars, bot of pa- ling, één of twee van die soor- ten, of alle drie onder elkander.	59	Vanillesaus	66
Gedroogde aal, om te bewaren	59	Wijdsaus	66
Bokking	59	Mieriksaus	66
		Kappersaus	66
		Rijn-wijnsaus	66

	<i>Bladz.</i>		<i>Bladz.</i>
Zuringsaus	67	Andjvie	74
Rumsaus	67	Pustelein	74
Kervelsaus	67	Anders	74
Cognacsaus	67	Gestooftde kropstalade	75
Champagnesaus	67	Roomscha boonen	75
Kersesaus	67	Anders	75
Morillesaus	67	Gebraden peren	75
Kreeftesaus	67	Maisla of paardbloemen	75
Anders	68	Gestooftde bloenkool	76
Truffelsaus	68	Savoye-kool	76
Chocoladesaus	68	Kruisbessen	76
Roode-wijnsaus	68	Snijboonen	76
Haringsaus	68	Ingelegde snijboonen	77
Koude haringsaus	69	Gedroogde snijboonen	77
Bloemkootsaus	69	Prinsesseboonen	77
Dragonsaus	69	Ingelegde prinsesseboonen	77
		Gedroogde prinsesseboonen	77
		Peulen	77
		Schorseneeren	77
		Kropstalade	78
		Buerekool	78
		Anders	78
		Spruitjes	78
		Gevulde kool	78
		Kool bij vleesch	78
		Brusselsche kool	79
		Witte kool	79
		Gestooftde biet	79
		Paardbloemwortelen	79
		Zuurkool	79
		Anders, met wijn	80
		Gestooftde asperges	80
		Prei	80
		Artisjokken	80
		Champignons	80
		Pieterseliewortelen	81
		Peen	81
		Knollen	81
RAGOUTS.			
Ragout met morilles, champignons	70		
Bruine rag. van kalfsvl. en wild.	70		
Bruine rag. v. runder- of lamsvl.	70		
Kalfsvleeschragout	71		
Anders	71		
Kalshersensragout	71		
Kippenragout	71		
Ragout van hanekammen en pooten	72		
Lamsragout	72		
Reeëragout	72		
Fazantenragout	72		
Ragout van slokvisch	72		
GROENTEN.			
Aardappelen zonder water te koken	73		
Gestooftde aardappelen	73		
Aardappelen met uien	73		
Roode kool	74		
Savoye-kool	74		
Anders	74		

	<i>Bladz.</i>		<i>Bladz.</i>
Spinazie	81	Koolsalade	88
Rhabarber	82	Roodekoolsalade	88
Zuring	82	Bloemkooftsalade	88
Versche doperwtten	82	Salade van Brusselsche kool	89
Selderij	82	Kruidensalade	89
Sulkerijf	82	Tuinkerssalade	89
Knolselderij	83	Salade v. prinsesse- of snijboontjes	89
Cichorei	83	Hopsalade	89
Raapstelen	83	Zatmsalade	89
Hutspot	83	Haringsalade	90
Gest. komkommers of augurken	83	Ansjovissalade	90
Koolrapen	83	Kreeftsalade	90
Gefarceerde uien	84	Huzarensalade	91
Ingelegde andijvie	84	Russische salade	91
Hop	84		
Grauwe erwten	84	RIJST-, MELK-, MEEL-, EIEREN- EN ROOMGERECHTEN.	
Witte boonen	84	Rijst	92
Groene en gele erwten	84	• met karnemelk of zoetemelk	92
Kaapsche boonen	85	• met appelen	92
Slicr-asperges	85	• met krenten	92
Gestooftde zoete appelen	85	• met witten wijn	92
Appelmoes	85	Rijstehrij	93
Gestooftde peren	85	Grutten of gort	93
• kruisbessen	85	Boekweitten gort	93
• pruimen	85	Gepareldde garst met karnemelk	93
• abrikozen	86	Gort of grutten met rozijnen	93
Appelensop	86	Gierst met melk of water	93
Gestooftde kersen	86	Vermicelli met melk	93
SALADEN.		Lammertjespap	94
Kropsalade	87	Gerstewater	94
Veldsalade	87	Spaansche hrij	94
Latuw	87	Roompap	94
Komkommersalade met aardapp.	87	Knoedels	94
Selderijsalade	88	Bestellenmelk	95
Cichoreisalade	88	Zaan	95
Andijviesalade	88	Hangop	95
Molsalade	88	Eiermelk	95

<i>Bladz.</i>	<i>Bladz.</i>	<i>Bladz.</i>
Karnaemelk met appelen	95	
* * meel	96	
Bierpap	96	
Macaroni met ham en kaas	96	
Brood met appelen	96	
* * pruimen	97	
Appelspijs gebakken	97	
Spiegeleieren	97	
Eieren op den rooster	97	
Eieren à la pauvre femme	98	
* en Surprise	98	
Geroerde eieren	98	
Omelette in een vorm. (Omelette soufflée.)	98	
Kampersteur	99	
Amandelroom	99	
Chocoladeroom	99	
Vanilleroom	99	
PODDINGEN.		
Broodpodding	100	
Beschuitpodding	100	
Rijstpodding	100	
Anders	101	
Griespodding	101	
Anders	101	
Vermicellipodding	101	
Sagopodding	101	
Meelpodding	102	
Plumpodding	102	
Een vliegende podding	102	
Kwakerspoddig	102	
Aardappelpodding	103	
Appelpodding	103	
Vruchtenpodding	103	
Stokvischpodding	103	
Vleeschpodding	104	
Ketelkoek	104	
		PASTEIEN en GEBAKKEN.
		Deeg voor korsten van pasteien
		Kalfsvleeschpasteitjes
		Spaansche pasteitjes
		Zwezerikken pasteitjes
		Garnalenpasteitjes
		Oesterpasteitjes
		Darfoles
		Patrijzenpastei
		Feuilleté met reuzel
		Pasteitjes à la reine
		Engelsche duivenpastei
		Korst om pastei in te doen
		Engelsche taart
		Zandtaart
		Anders
		Nog anders
		Nogaal
		Mirliton
		Citroentaart
		Chocoladetaart
		Geraspte taart
		Aardappelgebak
		Rijsttaart
		Engelsche kaukjes of zandkoekjes
		Buterbollen
		Nonneveesjes
		Sneeuwballen
		Zeer goede wafelen
		Ongespauwen wafelen
		Anders
		Goische panoekeuken
		Kaukjes
		Anders
		Aardappelkoek
		Evenveeltjes
		Appelkoekjes
		Drabbel-koek

	<i>Bladz.</i>		<i>Bladz.</i>
Ommelette	115	Schielijk	123
Anders	115	Savooische koekjes.	123
Rietperen-pannekoeken	115	Bisschopskoekjes	124
Rijstkoekjes	116	Wespenesten	124
Dikke koek	116	Strevels	124
Theekoekjes	116	Palingbroodjes	124
Ohle	116	Meelkoekjes	124
Timpen	117	Pannekoeken	125
Saucijzebroodjes	117	Gerezen pannekoeken.	125
Koffieschuimpjes	117	Broodkoek	125
Korst in een potje te maken	117	Appelgebak.	125
Rozendaalsche koekjes	118		
Amandelgebak	118	VLADEN, GELEIEN, STRUIVEN EN	
Amandellaart zonder boter.	118	COMPOTES.	
Windbuidel	118	Aalbessenvlade	126
Arme ridders	119	Frambozenvlade	126
Prophetenkoekjes	119	Blankmangé	127
Koekjes	119	Citroenvlade	127
Kancelwafelen	119	Boomvlade	127
Rozekoekjes	119	Amandelvlade.	127
Tulband	120	Chocoladevlade	127
Oliekoeken	120	Rijnwijnvlade	127
Smeerbollen	120	Bessengelei.	128
Broedertjes	120	Frambozengelei	128
Boterkoeken	120	Citroengelei	128
Amandelbroodjes	121	Macaronigelei.	129
Spritsen	121	Nog anders.	129
Knijpkoekjes	121	Gelei van champagnewijn	129
Roomkoekjes	121	Rumgelei	129
Leipziger paaschkoekjes	122	Kweeengelei	129
Kersengebak	122	Amandelstruif.	130
Aalbessengebak	122	Appelstruif.	130
Pruimengebak	122	Aalbessenstruif	130
Rommelkantjes	122	Rozebotelstruif	130
Schulpen	122	Compot van appelen	131
Wentelteeftjes.	123	* van peren in roode wijn	131
Heerekoekjes	123	" " "	131
Soezen	123	" " pruimen	131

	<i>Bladz.</i>		<i>Bladz.</i>
Compot van abrikozen	132	Groene komkommers in 't zuur	141
" " rozebottels	132	Augurken	142
SLACHT.		Kappers	142
Vleesch en spek te zouten	133	Sl. Jans uien in 't zuur	142
Om vet en reuzel te smellen	134	Uitjes en chalotten	142
Rookworst	134	Citroenen in het zuur	142
Gortbeuling	134	Morellen in 't zuur	143
Bloedworst	134	Meloenen in 't zuur	143
Leverbeuling	134	Mixed Pickles	143
Saucys de Boulogne	135	Groene pruimen te konfijten	144
Hoofdkaas	135	Morellen te konfijten	144
Varkens rook- of pekeworst	135	Kweeën te konfijten	144
Rolpens	135	Rozebottels te konfijten	145
INLEGGEN en DROGEN van GROENTEN en VRUCHTEN.		Aalbessen (roode) te konfijten	145
Zuurkool	137	Frambozen te konfijten	145
Andjvie	137	Kruisbessen te konfijten	145
Snijboonen	137	Gekonfijte oranje-appelen	146
Drogen van snijboonen	138	EENIGE WARM E EN KOUDE DRANKEN.	
Prinsesseboonen	138	Warm bier	147
Drogen van prinsesseboonen	138	Warme wijn	147
Inmaken van postelein	138	Kandeel	147
Kropsalade	138	Waterchocolade	147
Inleggen van soepgroenten	139	Melkchocolade	148
Drogen van soepgroenten	139	Sagomelk	148
Gedroogde pieterselle	139	Stemp	148
Zuring	139	Bitterkoekjesmelk	148
Gedroogde peren	139	Amandelmelk	148
Gedroogde appelen	139	Siroop van punch	149
Kruisbessen	140	Limonade	149
Roomsche boontjes	140	Orsade	149
Doperwten	140	Bessenwijn	149
INLEGGEN in 't ZUUR, KON- FIJTEN enz.		Melwijn	149
Om sambal te maken	141	Frambozenazijn	150
		Kruidenazijn	150
		Bisschop	150
		Kardinaal	150

	<i>Bladz.</i>		<i>Bladz.</i>
Paus	151	Middel tegen het doorleggen . . .	154
Morellen in brandewijn	151	" " winterhanden	155
Perziken of abtkozen in brandewijn	151	" " kiespijn	155
Amerikaansche punsch	151	Verkoelend laxermiddel	155
Wijnpunsch	151	Middel tegen het zuur	155
IJspuoch	151	" " mugge	155
Koningspuoch	152	" " hoikpijn	155
		" " den kinkhoest	155
		" " " hik	156
		" " wralten	156
		" " bloedspuwen	156
EENIGE HUISMIDDELEN.		Zalf tegen springende lippen . . .	156
Extra koorshitter	153	Voor eene zwakke maag	156
Middel tegen neusbloeding	153	Scheurbulk	156
Zalf voor brandwonden	153	Middel tegen zwaren hoest bij kinderen	157
Middel tegen winterhanden	153	Brandzalf	157
Anders	153	Lippenpomade	157
Voor verkoudheid en daaruit ontstane hoest	154	Zalf voor barsten in de handen . . .	157
Middel tegen maagpijn	154		
Anders	154		
Eenvoudig middel voor brand op de ogen	154		
Middel tegen doofheid	154		
		AANHANGSEL.	
		Liebig's Vleesch-Extract	158
KEUKENVOORSCHRIFTEN WAARONDER EENIGE GETROKKEN UIT HET GROOT PRACTISCH KOOKBOEK VAN JULES GOUFFÉ, IN VERBAND MET HET GEBRUIK VAN LIEBIG'S VLEESCH-EXTRACT.			
	<i>Bladz.</i>	SAUSEN.	<i>Bladz.</i>
Broodsoep	161	Piquante saus	166
Vermicellisoep	161	Spaansche saus	166
Rijstsoep	162	Augurken saus	167
Koolsoep	162	Mierik saus	167
Groentesoep	163	Gestoofde ossenpieten	168
Erwtensoepe	163	Ossenhaas met groenten	168
Konijnensoepe	164	Mockturtle ragout	168
Kervelsoepe	164	Havergortdrank voor zieken	169
Soep van gep. gerst en aardapp.	165	Sneedjes-brood voor versterking van zieken	169
Eierklonten	165		

I.

SOEPEN.

ALGEMEENE AANMERKING.

Onder deze rubriek komen circa 33 recepten voor, ruim voldoende ter afwisseling in een burger huishouden. Als regel geldt, dat, wanneer bij de bereiding van eene soep veel bouillon vereischt wordt en er weinig van voorhanden is, men zoodanige soep dan eerst met water aankookt en de bouillon er even voor het opdienen bijgiet. Men rekent voor krachtige bouillon $1\frac{1}{2}$ HG. vleesch per hoofd, bij een groot getal personen 1 HG. Kalfsvleesch iets meer. Men lette vooral op 't afschuimen!

Bouillon (in een uur.)

Men neemt een half Ned. pond ossevleesch en wat kalfsvleesch, indien het voor een zieke, en wat lamsvleesch, in geval het voor eene saus is; snijdt dit alles in kleine stukjes, doet ze in een kastrol met peën, uien, kortom, groenten naar verkiezing, met een half bierglas water, en late het op een zacht vuur een groot kwartier langzaam koken; zoodra het aan de kastrol begint te hangen, giet men er omstreeks anderhalve kan kokend water op, meer of minder naar mate men de bouillon sterker wil hebben, alsmede wat zout, en laat het nu gedurende een kwartier op een groot vuur koken, waarna de bouillon gereed is en men ze door een linnen doek filtreert.

Deze bouillon is zeer goed.

Bouillon van Ossevleesch.

De hoofdzaak van alle goede soepen is de bouillon, en daarom is het noodig die eerst te kunnen maken.

Men neme een goed stuk mager rundvleesch, bij voorkeur uit den achterbout van den haas, zette het met water op, b. v. voor ieder Ned. pond met 4 flesschen water, late het 4 à 5 uren goed doorkoken en passe vooral op het afschuimen.

Bouillon van Kalfsvleesch.

Voor dezen bouillon neme men liefst poulet of een grooten kalfspoot, late dien langzaam koken en schuime zorgvuldig. Deze bouillon moet een uur langer koken dan die van rundvleesch; men kneuze vooraf de beenderen.

Versterkende bouillon.

Men neme een ossehaas, een kalfspoot en eene kip, en late dit gedurende 4 à 5 uren koken met tweemaal zoo veel water als er gewicht aan het vleesch is schuime zorgvuldig en giete het naderhand door een zeef.

Nog anders.

Men neme, als boven, een osschaas, een kalfspoot en eene kip, make die goed schoon en doe ze zonder zout of water in eene groote melkkan, die men met eene blaas goed dicht bindt. Deze kan late men gedurende 5 uren in een' grooten pot met water koken, zorg dragende, dat het water onophoudelijk aan de kook blijft; daarna neemt men de blaas van de kan af en giet de bouillon in vormpjes. Dit is een allerversterkendste bouillon voor zieken.

Soep van Rundvleesch met groenten.

Men hangt een stuk ossevleesch, in evenredigheid van het getal personen, met pompwater en wat zout over, laat het gedurende twee uren koken, goed op het schuimen passende, en voegt er nu selderij, rijst en fijn gestooten foelie bij, latende het nog een uur ko-

ken. Bij het opdoen neemt men het vleesch er uit, dat apart wordt voorgediend.

Anders.

Snijd 1 Ned. pond ossevleesch aan stukjes, kook het gaar met wat zout, goed op het schuimen passende. Voeg er nu bij $1\frac{1}{2}$ ons rijst, twee bossen selderij, een handvol zuring, een handvol kervel, eene struik andijvie, eenige stukjes bloemkool, eene krop salade, een handjevol postelein en een weinig fijngestooten foelie.

Anders.

Men laat het vleesch van een ossenschenkel afsnijden en fijn hakken. Nadat de beenderen goed gekneusd zijn, kookt men het daags te voren 3 uren met water en zout uit, en giet het nat door eene zeef; dit wilende gebruiken, neemt men het vet er af, zet het nu verkregen nat op, en doet er bij rijst en zooveel soort van groente, als men verkiest. Van het gehakte vleesch maakt men balletjes, doet die met een stukje foelie er in, wanneer de groente kookt, en laat het zoo nog twee uren koken.

Soep van Runderbeenderen.

Men late de beenderen ter deeg kneuzen, en koke die daags vóór het gebruik goed uit, giete het nat door eene zeef en koud geworden, neemt men het vet er af. Om er verder soep van te koken, handele men daarmede als boven gezegd is bij den schenkel. De balletjes kan men er des verkiezende nithalen.

Kalfschenkelsoep.

wordt behandeld als van de soep van osseschenkel gezegd is. — Men behoeft die evenwel niet den vorigen dag

te koken daar men de beenderen er in kan laten. Deze soep behoeft slecht drie uren te koken. — De balletjes doet men er een half uur voor het opdisschen in.

Nagemaakte schildpadsoep.

Men laat eenen kalfskop doorkloven en dien een nacht in regenwater uittrekken. Bindt hem nu goed te zamen en kookt hem met wat zout gedurende drie uren, goed op het schuimen passende. Dan neemt men hem uit het nat, snijdt het vleesch van de beenderen aan dobbelsteentjes, voegt er wat fijn gesneden uien, in boter gefruit, bij, en roert het met een paar lepels zout in eene aarden pan, tot het bruin is. Giet er nu een halve flesch rijnwijn en het sap van twee eitroenen bij, rasp de schil van een citroen er over, met zout, peper en notemuskaat. Roert alles goed door elkander en laat het een klein half uur goed doorstoven.

Kerrysoep.

Men snijdt het rund- en kalfsvleesch (verhouding 2 tot 3) aan dunne reepen wentelt ze in meel en fruit ze in de pan, snijdt 4 groote uien aan schijven. Laat ze koken met 2 à 3 spaansche pepers, schept het vet er af. Bindt de soep met meel, vermengd 1 à 2 eetlepels kerry. Dient ze op met balletjes met gehakt of harde eierdooiers.

Jussoep.

Men neemt jus, onverschillig van kalfs- of rundvleesch, ontdoet die van het vet en laat de jus in water smelten. Nu doet men er broodballetjes bij met wat limoensap en laat het goed doorkoken. Bij het opdoen klopt men, naar de hoeveelheid, er eenige eierdooiers door. De broodballetjes worden gemaakt van gekruimd oubakken wittebrood, wat jus, eieren en een weinig notemus-

kaat. Neemt men geen broodballetjes, dan giet men het nat bij het opdoen op geroosterde sneden wittebrood.

Lamssoep.

Een lamsbout wordt daarvoor ruim twee uren goed gekookt, geschuimd en het vet er afgenomen, dan doet men in het nat 5 à 6 ons rijst, naar de hoeveelheid, voegt er zout bij, wat chalotten en eenige selderijwortelen, benevens eene klont boter en laat een en ander een uur koken. Bij het opdoen neemt men den bout er uit, dien men met eene eiersaus eet; in de soep doe men wat limoen- of citroensap.

Bruine soep.

Men laat 1½ Ned. pond mager ossenvleesch met wat zout lang en sterk uitkoken, goed schuimende, voegt er bij rijst of gepelde gerst, en een half uur voor het opdoen, balletjes kalfsgehakt.

Blanke soep

kookt men van kalfsvleesch of een paar kippen, het vleesch of de kippen neemt men, gaar zijnde, uit het nat en houdt die goed warm. In het nat wordt rijst of brokken oudbakken wittebrood gaar gekookt met bijvoeging van zout, limoensap en notemuskaat. Het kalfsvleesch of de kippen worden met eene eiersaus gegeten.

Kippesoep.

Een of twee kippen hakt men in stukken en kookt die in water, goed op het schuimen passende. Het vleesch goed uitgekookt zijnde, giet men het nat door eene zeef en hangt het met het vleesch weder op, er rijst, foelie en zout bijvoegende; te koken tot de soep gebonden is. Bij het opdoen is het goed en lekker,

een paar eierdeoiers er door te slaan. — Ook kan men groente in deze soep doen.

Kippesoep voor zieken.

Men neemt daartoe een ouden haan en handelt daarmede als boven van de kippesoep gezegd is, maar neemt in plaats van rijst, vermicelli; bij het opdoen, roert men er mede eierdeoiers door en neemt het vleesch er uit. Deze soep moet een uur langer koken.

Eendvogelsoep

werdt behandeld als boven de kippesoep. Men kan die ook met groente gereed maken.

Duivesoep met of zonder groente

wordt behandeld als kippesoep, zee ook *Patrijzen-* of *Kalkoensoep*, bij de laatste moet de kalkoen evenwel goed bruin gebraden zijn, eer men dien in de groente doet.

Erwtensoop.

Den avond te voren weeke men de noodige hoeveelheid groene erwten in regenwater; men hangt nu de erwten met het water, waarin ze weekten, over en laat dat bijna verkoken; de erwten gaar zijnde, wrijve men ze met een potlepel in stukken en voegt er nu bij stukjes pekelaepk en worst, wat selderij en schorseneeren; sommigen doen er ook wel uien bij. Wil men geene schillen in de soep hebben, dan wrijve men de erwten, gaar zijnde, over eene vergiettest of neme spliterwten.

Erwtensoop met Rundvleesch.

Na met de erwten gehandeld te hebben, als boven gezegd is, doet men er, als die gaar zijn, bouillon van

mager rundvleesch, groente en zout naar verkiezing bij, latende alles met elkander koken, tot de groente goed gaar is.

Erwtensoep in den zomer.

Men koke jonge doperwten even af koke ze daarna een half uur tot ze gaar zijn, er bouillon en een weinig broodsuiker bijvoegende.

Gele erwtensoep, linze- of boonensoep

worden geheel behandeld, als van de groene erwtensoep gezegd is.

Vermicellisoep.

Men neemt vermicelli naar gelang der personen, kookt die een half uur in krachtigen kalfs- of runderbouillon, en doet er zout, notemuskaat en foeli bij naar den smaak. Bij het opdoen sla men er een paar eierdooiers doorheen.

Koolsoep.

Men neme een geheele witte kool, snijde er alleen de bladeren van fijn en koke ze af. Daarna fruit men de kool in een weinig boter, tot ze bruin begint te zien, en koke ze een half uur met bouillon tot soep.

Wortelensoepe.

Men snijdt de wortelen in schijfjes en koke ze gaar in bouillon. Men voege bij deze soep, terwijl ze kookt, een paar sneedjes wittebrood.

Macaronisoep.

Men neme een half Ned. pond macaroni en koke die bijna gaar in water; daarna late men deze macaronie

nog een half uur koken in goeden bouillon van kalfsvleesch, maar drage zorg de pijpjes zoo mogelijk heel te houden.

Kastanjesoep.

Men koke de kastanjes in water met een weinig zout, ontdoe ze daarna zorgvuldig van alle schillen, en stampe ze fijn in een mortier. Men wrijve ze daarna met wat bouillon van kalfsvleesch door eene vergiettest, en doe er verder zooveel bouillon bij, als noodig is en naar mate men de soep dik verlangt. Men late het een oogenblik koken, en voege er gebakken brood in dobbelsteenen gesneden bij.

Posteleinsoep.

Men neemt een soepbord posteleinblaadjes, wassche ze zorgvuldig, en doet ze met notemuskaat in kokende bouillon, waarin vooraf twee eieren en een eetlepel aardappelmeel dooreengeroerd zijn; als men nu het geheel nog wat laat koken is de soep gereed.

Rijstesoep.

Men laat zooveel lood rijst als er personen zijn, in heet water afwasschen, giet er vervolgens kokende bouillon bij en laat het een uurtje langzaam koken, terwijl men de soep nu en dan met een houten lepel omroert.

Preisoep.

Men snijdt prei in kleine stukjes en fruite ze bruin in eene pan, met stukjes brood en boter. Daarna koke men ze een half uur in bouillon met een paar sneden wittebrood.

Uiensoep.

Snijdt de uien half door, en wel zoo dat ze in hálve

ringen uiteenvallen, derhalve in de lengte; bak ze in boter tot ze een oranje kleur hebben, doe er bouillon bij en laat ze vervolgens nog een half uur koken; men dient de soep met geroosterd brood. Verkiest men de soep lijmig dan doet men er wat aardappelmeel bij.

Groentesoep zonder vleeschnat.

Men neme een handvol versche zuring, twee kropen salade, wat gehakte jonge kervel, en zette dit te koken met een weinig water en zout; men kookt dit gedurende een half uur en klutse er drie eieren in, als zij klaar is.

Broodsoep.

Men neme kruim van wittebrood en koke dit zeer zacht gedurende een uur in een kleinen ijzeren pot met water, zout en een klein weinigje boter, naar mate men de hoeveelheid hebben wil. Men roere, als ze gereed is, er twee, drie of meer eieren door, maar drage zorg ze met de eieren niet te laten koken.

Aardappelensoep.

Men neme 5 ons aardappelmeel, en vermene dat met de noodige hoeveelheid bouillon van osse- of kalfsvleesch, naar verkiezing, voege er een weinig zout bij, en gereed zijnde, doe men er ter grootte van dobbelsteenen gesneden brood bij.

Konijnen- of jagerssoep.

Men snijde een witte kool in vier stukken en koke die in een ijzeren pot met water en een klein stukje spek; voegende daarbij twee wortelen, twee uien en een weinig pieterselie. Neem dan het konijn en snijdt het in vijf stukken, en doet het, zoo het konijn oud is, er dadelijk bij, anders als de soep half gaar is, en laat

het twee en een half uur koken. De wilde konijnen zijn boven de tamme te verkiezen.

Soep à maigre in den zomer.

Tot deze soep neemt men alle groente, die het jaargetij oplevert, kookt die met een 5 cents broodje, aan stukken gesneden en geroosterd, voegt er een klont boter, met wat notemuskaat, foeli en zout bij. Bij het opdoen kan men om te binden, een paar eierdooiers er door roeren.

Sagosoep met bouillon.

In krachtigen bouillon laat men witte sago met wat foeli gaar koken, vooral zorgende op het gestadig doorroeren, ten einde het aanbranden te voorkomen. Opdischende slaat men er eierdooiers doorheen.

Sagosoep zonder bouillon.

Kook bloem van sago met water, gestadig roerende tot het eidik is, neem het af en meng er rooden wijn, suiker en kaneel door.

Griessoep

wordt gekookt als gezegd is bij de sagosoep met bouillon.

Kervelsoep.

Men hakt goed uitgezochte kervel met wat bloem fijn, roert ze in kokend water, tot de kervel gaar is, daarna doet men er een kom krachtigen bouillon, wat mootjes paling en kruim van wittebrood bij, alsmede een weinig zout. Laat zoo alles goed gaar koken.

Wijnsoep.

Eene flesch Rijn of rooden wijn laat men zacht door-

koken met anderhalven lepel bloem en vijf eierdooiers, goed geklutst. Nu voegt men er het sap van 3 à 4 citroenen bij, raspt de schil van één citroen er overheen, en doet er suiker en kaneel naar den smaak bij. Zoo lang het te vuur staat, passe men zorgvuldig op het reeren.

Watersoep.

Laat pieterselie- en selderijwortels met prei en bladpieterselie, benevens dobbelsteentjes wittebrood in eene pan goed gaar koken, giet er nu genoeg water bij, roer er wat zout en boter door; laat alles zoo nog eens ter dege doorkoken en dee het op.

Bloemkoolsoep.

Men snijdt bloemkool aan kleine stukjes, kookt ze af en laat ze daarna neg wat in bouillon koken, doe late ze niet te zacht worden. Nu giet men ze af en legt ze in de soepterrine; roert een ei in wat koud water met een lepel aardappelmeel, doe dit dan met eenig kruid naar verkiezing in de kokende bouillon, roere dit goed, en giet het op de bloemkool.

Eiersoep.

Twee eieren en vier lood boter worden te zamen tot schuim geklutst, daarbij twee eetlepels meel, een goede lepel zaan of room, en dat tot een deeg gemaakt. Dit deeg snijdt men in kleine stukjes, werpt ze in kokende bouillon, en laat ze neg wat koken, waarna men het opdient.

Boerekoolsoep.

Boerekool hakt men zeer fijn en fruite die met boter, tot zij zacht is, doet ze nu in kalfs of runderbouillon

met zout, foeli, peper en gestooten kruidnagelen, latende het zoo verder koken, tot het gaar is.

Rijnwijnsoep.

Een flesch water, een flesch rijnwijn, 6 eierdooiers en 2 eetlepels meel roert men dooreen, voegt er bij eenige schijfjes citroen zonder pitten en zoet het vocht met eene genoegzame hoeveelheid broodsuiker aan. Men zet het op een sterk vuur, roerende tot het aan de kook is, en giet het nu snel in eene soepterrine, waarin men vooraf wat foeli heeft gedaan. Men slaat nu eenig eiwit tot een stevig schuim en legt met een lepel dit in vlokken op de soep, ze dik met broodsuiker en kaneel bestrooiende, en sluite de terine goed dicht, waardoor het eiwit gaar wordt door den opstijgenden wasem der soep.

Soep voor een zieke.

Fijngestooten beschuit koke men met water gaar, onder toevoeging van een paar schijfjes citroen, een weinig zout en wat suiker; bij het opdoen roere men een eierdooier er door. Moet de soep versterkend zijn, en mag de zieke vleeschnat gebruiken, dan gebruike men dit in plaats van water.

Kersensoep.

Men neemt versche zure kersen en stampt die in een vijzel met de pitten stuk, doet alles in eenen pot met water, eenige citroenschillen, beschuit en 3 à 4 kruidnagelen, en kookt het tot het vleesch van de kersen zich met de massa vereenigd heeft. Nu zijgt men het door eene zeef, en het opnieuw aan de kook brengende, discht men het op met wat suiker en rooden wijn, na er vooraf wat zout en kaneel te hebben doorgeroerd.

Melksoep.

Men zet zooveel melk te vuur, als men noodig oordeelt, brengt dat aan de kook en klutst er wat meel met een paar dooiers van eieren en broodsuiker doorheen en giet het bij het opdoen over sneedjes wittebrood. Men zij vooral voorzichtig met het aanbranden, en zorg, dat er geen brandend hout tegen de pot aan ligge.

Pruimensoep.

Klein gesneden pruimen, zonder pitten, kookt men met water, suiker, klein gesneden citroenschillen, eene geheele pijp ceylonsche kaneel en wat malaga-rozijnen. Daarna voege men er wat rooden wijn en wat bruin geroost meel bij, late het nog eens doorkoken en diene het op over kleine stukjes wittebrood.

Palingsoep.

Men koke de palingmooten met eenige kruidnagelen en laurierbladen goed gaar. Eenige mootjes ontdoet men van de graat en hakt ze met water en pieterselie goed fijn. Nu kookt men van bouillon, waarin men een klontje koude boter doet en een paar eetlepels bloem doorroert, tot eene dikke saus, mengt hierin de fijn gehakte paling en laat het koud worden; nu maakt men met een lepel kleine stukjes daarvan, wentelt die in fijne beschoot en vormt er balletjes van; rolt ze daarop door geklopte eieren en daarna opnieuw door gestooten beschoot, bakt ze eindelijk in boter gaar. Nu neemt men den noodigen kalfsbouillon, laat dien met foelie doorkoken, doet er de paling in en slaat ze met eierdooiers af. Men giet de soep over de balletjes, daartoe vooraf in de terrine gelegd.

Snoeksoep.

Kook den snoek gaar en laat hem een weinig afkoelen; neem de graat er uit, maar houd eenige stukjes van den rug heel, maakt een stijf deeg van geraspt brood, notemuskaat, peper, zout en eieren, hak de overige visch fijn daardoor heen en maak er balletjes van die men eerst in fijne beschuit, dan in geklopte eierdooiers en daarna nog eens in de beschuit wentelt; deze balletjes bakt men in boter en legt ze op een zeef of vergiet uit. Voor de soep neme men eene genoegzame hoeveelheid kalfsbouillon, laat die met wat foelie goed doorkoken, en diene ze voor in een terrine, waarin men vooraf de balletjes gelegd heeft.

Karpersoep.

wordt klaar gemaakt als de snoeksoep, hiervoren genoemd.

Kreeftensoep.

Neem 7 à 8 kreeften, kook die met een weinig water gaar en ontdoe ze dan van de schalen; stamp de laatste zeer fijn en braad ze met boter; bruin zijnde, wrijft men ze door eene zeef en doet ze met zooveel kalfsbouillon, als men rekent voor soep noodig te hebben, in een aarden pan, laat ze koken en voegt er vooraf gekookte kreeften bij. Bij het opdoen strooien men er geraspte notemuskaat en zout naar den smaak in, en diene ze op sneden geroosterd brood voor.



II.

VLEESCH.

ALGEMEENE AANMERKING.

Men wassche het vleesch niet meer af, dan de zindelijkheid vordert. Alle vleesch, om smakelijk te zijn, moet in den zomer 2 à 3 dagen. In den winter 3 à 4 dagen oud zijn. Voor soep gebruikt men echter versch. Versch rundvleesch kookt men 3½ à 4 uren, gerookt vleesch of ham 4 uren, na het des nachts in water geweekt te hebben; kalfsvleesch 1½ of 2 uren; schapevleesch 3 en kalfskop of wild 2½ uur. Varkensvleesch brade men voorat goed gaar.

RUNDVLEESCH.

Gekookt Rundvleesch.

Men neme een lende- of bilstuk, wascht het goed af en zette het een paar dagen in de pekkel, het dagelijks met pekkel begietende. Men hangt het vleesch met koud water over en laat het, naar de grootte, 3 à 4 uren gestadig koken, goed op het schuimen passende; men zorge, dat de pot steeds met bouillon gevuld blijft, het verkookte van tijd tot tijd met kokend water aanvullende. Men eet dit vleesch of met eene ansjovis- of met botersaus. De bouillon is goed om soep van te koken, of wel men maakt er peren, appelen, wortelen enz. mede gereed.

Gekookt rundvleesch met savoyekool.

Men handelt met het vleesch als bij n°. 1 hier boven gezegd is, maar het vleesch half gaar zijnde, doet men de kool met een weinig zout daarbij en laat het aldus gaar koken. Bij het opdoen schept men de kool op een

vergië, laat die afloopen en doet er op den schotel eene botersaus met wat geraspte notemuskaat over. Het vleesch wordt apart opgedragen.

Rundvleesch met uien.

Neem aan schijven gesneden uien, doch slechts een vierde zooveel als appelen en behandeld het als onder n°. 2 met azijn- of citroensap.

Rundvleesch, met rijst-macaroni.

Kookt rijst-macaroni met de bouillon van het vleesch tot het dik is, en doe er bij het opdoen peper, boter en parmezaankaas bij.

Gekookt rundvleesch met peren, appelen

wordt klaargemaakt als bij n°. 2 is opgegeven, men kan de peren met of zonder schillen, naar verkiezing, er bijvoegen.

Gekookt ribbestuk.

Men zet een ribbestuk 8 à 9 dagen in het zout en koke het met water gaar. In het nat kau men peren of dikken koek koken.

Gekookte Rollade.

Eene rollade doet men uit elkander, wrijft die goed in met peper en zout, strooit er gestooten kruidnagelen over en eenige laurierbladeren, en laat die drie dagen in goeden wijnazijn staan; rolt haar nu weder op en bindt haar dicht legt haar in eene pot, goed toegedekt, en laat haar 3 à 4 uren langzaam doorkoken; warm eet men die met ansjovis, koud met mosterd en wat ingelegd zuur.

Gebraden rib.

Een ribbestuk klopt en zout men naar behooren, lardeert het met vet van de borst, gewenteld in kruidnagelen, peper en zout, en braadt het stuk in eenen oven, aan het spit of in een ijzeren pot, in allen gevallen gedurig bedruipende met de jus. Wil men er aardappelen bij hebben, dan kookt men die eerst half gaar, en braadt ze vervolgens met de rib; bij het opdoen legt men die op den schotel rondom het vleesch.

Gebraden rollade

wordt behandeld als de osserib, maar men lardeert die niet.

Zuur gebraden Vleesch.

Een ribbestuk klopt en zout men naar behooren, lardeert het met spek en legt het in eene aarden pan met de beenen naar onderen; doet er peper, uien, kruidnagelen, laurierbladen, citroenschillen en chalotten bij, giet er gelijke deelen wijn en bier op, zoodat het vleesch volkomen bedekt is en laat het koken tot zich eene vetlaag vormt, waarna men het afneemt, en in den kelder laat koud worden, zoo toebereid kan het in den zomer zelfs 14 dagen goed blijven.

Gaat men nu over tot het braden, dan legt men het vleesch in de pan op een houten rooster, doet er voorts het vleeschnat en de kruiden bij, met nog wat boter, giet er water op en laat het een uur in de gesloten pan, braden. Is dit geschied dan neemt men het vleesch er uit en zijgt het nat door eene zeef. Men legt het vleesch weder in de pan, giet er wat doorgezijgd nat op en braadt het verder naar vereischte.

Anders.

Legt het vleesch vier tot acht dagen in bier- of wijn-

azijn, met laurierbladen, kruidnagelen, ohalotten, augurken en citroenschillen en keert het elken dag om; neemt het uit dit nat, zijgt het door, en braad het vleesch met dit nat en het noodige vet of boter en zout, waarbij het zeer dikwijls moet begoten worden.

Gebraden runderschijf.

Men handele met de schijf, als bij de *rib* op de vorige blz. is opgegeven, wrijfve haar van binnen met zout, kruidnagelen en peper goed in en late haar een paar dagen in azijn staan. Men braadt die even als het ribbestuk.

Gebraden ossenhaas.

Men lardeere een ossenhaas en brade dien op een goed vuur. Men make eene saus van morilles daarbij, zooals bij het artikel *ragouts van morilles* gezegd wordt, maar iets dunner.

Gebraden osselapjes.

Men klopt de lapjes goed murw, wentelt ze in meel en braadt ze bruin in boter; men doet ze vervolgens in eene pan met klein gesneden nien, zout en kruidnagelen, en laat ze zoo een uur smoren.

Anders.

Neem runderlappen, leg die vooraf een paar dagen in azijn, waarin zout, peper en kruidnagelen zijn gedaan; stooft ze daarna in dat nat twee uren en braad ze vervolgens in een schotel met vuur onder en boven.

Boeuf.

Het bovenstuk van eene ossebil lardeere men met ossevet, vooraf gewenteld in een mengsel van boter, pe-

per, notemuskaat en kruidnagelen, daarna legt men het een paar dagen in azijn; smooit het vleesch in eene pan met een weinig azijn met water, genoegzaam zout en een paar laurierbladen.

Boeuf à la mode.

Men lardeere een stuk van de bil, met niervet of spek, dat vooraf in zout, peper en nagelen gewenteld is, en bestrooit nu het vleesch zelve ook met zout, peper en gestooten beschuit. Daarna legt men onder in eene pan schijfjes spek, het vleesch er boven op, en voegt er bij een bierglas wijnazijn met water, eenige laurierbladen, schijfjes citroen en wat boter, stopt nu het deksel goed dicht, en zet de pan 's morgens vroeg op, maar op een klein vuur; gaar zijnde, roert men door de pan wat gefruit meel om de saus te binden.

Roastbeef.

Zout een stuk ossevleesch wel en laat het zoo 2 à 3 dagen staan; vet het dan in eene aarden pan met wat boter op het vuur, zorg dragende voor het gedurig keeren, opdat het niet aanbrande. Het vuur moet fel zijn, en ziet men, dat het vleesch te droog wordt, dan doe men er water bij en late het schielijk gaan smoren. Men probeert, door een mes er in te steken, of het goed is en dient het op met de eigen jus er over.

Biefstuk.

Het vleesch goed geklopt, wrijft men in met zout en peper; doet dan een stukje boter in de pan en laat het goed bruin worden, daarna legt men de biefstuk er in en prikt ze zoo lang tot zij aan éen kant bruin genoeg is. Gekeerd zijnde, behoeft men ze niet meer te prikken. De pan kan niet te heet zijn.

Rundvleesch aan het spit.

Een redelijk vet stuk rundvleesch, goed gezouten, wordt in azijn gelegd. Wil men het gebruiken, dan wassche men het eerst af, besteke het met eenige kruidnagelen en rijge het aan het spit, het gedurig om-draaiende; men zet eene pan onder het vleesch, om de afdrainende jus op te vangen, en bedruppele van tijd tot tijd het vleesch daarmede.

Runderhaas in gelei.

Men neme 6 kalfspooten, late die vier uur koken en smelte onderwijl $\frac{1}{2}$ ons vischlijm in een potje. Men laat het nat der kalfspooten koud worden, neemt het vet er af en zet ze weder te vuur in een pot, er bij voegende een bierglas rinschen wijn, een half bierglas wijnazijn, het sap van een paar citroenen, een lepel bruine suiker en eenig nat van de kalfspooten, latende het op het vuur staan tot het bruin is. Het nat lauw zijnde klutst men het met wit van 8 eieren, een weinig geklopt, laat het koken tot het helder ziet en zeeft het vervolgens door. Den vorm zet men in zout, opdat de gelei spoedig koud worde, daarin een weinig van het doorgelekte nat gietende; koud geworden, legt men daarop eenige laurierbladen en 5 à 6 schijfjes citroen, daar weder een weinig nat op doende; hierop wordt nu de haas gelegd en de vorm weder met nat vol gemaakt.

Runderkarbonaden.

Men neme karbonaden, die niet te dik zijn, kloppe die ter dege en brade ze met genoegzaam boter in eene aarden pan. Gaar zijnde, doet men limoensap door de boter of eet de karbonaden met eene chalottensaus.

Ossefricadol.

Neem 1 Ned. pond lapjes en $2\frac{1}{2}$ ons niervet, leg de

lapjes op eene plank en bestrooi die met zout, peper en kruidnagelen; dan verdeelt men het vet zoodanig, dat men in ieder lapje een stukje er van rollen kan, rolt de lapjes op en bindt die met een draad toe, legt ze sluitend in eene aarden pan, doet er wat water bij en laat ze zoo braden, tot ze bruin zijn.

Osseborst.

Men wrijfve de borst met zout in en koke ze gaar in water, waarin men mede een weinig zout gedaan heeft; gaar zijnde, snijdt men haar in stukken en doe ze, met wat nat, waarin zij gekookt is, in eene pan, het nat bindende met wat meel of gestooten beschuit; voeg er nu een klontje boter, wat fijn zout, notemuskaat, peper en een citroenschilletje bij, en laat het zoo een half uurtje braden met vuur onder en boven.

Rundergehakt.

Men hakke het rundvleesch met wat niervet fijn, knede er wittebrood zonder korst, in zoete melk geweekt en droog uitgedrukt, benevens een ei onder, voorts wat notemuskaat en fijn zout, make er een of meerdere ballen van, en brade die in boter goed bruin, met vuur onder en boven.

Haché van rundvleesch.

Bij koud vleesch, aan kleine stukken gesneden, voegt men fijn gekapte uien, een lepel bruine suiker, peper, fijn gestampte kruidnagelen, een weinig zout, wat aardappelmeel en azijn, of rooden wijn naar verkiezing, en laat het drie uren stoven.

Gestoofte osselapjes.

Men kloppe de lapjes goed murw en wrijfve ze in met pe-

per en zout, legge ze in eene aarde pan met wat water, doe er vuur onder en boven en late ze dus een goed half uur braden; bestrooi ze dan met een weinig fijne uien, kruidnagelen en gestooten beschuit; bedruip ze telkens met de jus en laat ze aldus nog een half uur braden.

Ossetong.

De tong gaar zijnde, ontdoet men ze van het vel en snijdt ze in schijfjes, wentelt ze in peper, zout en gestooten beschuit en bakt ze in eene koekepan bruin.

Anders.

De gekookte tong spouwt men in de lengte open, legt ze in een schotel, en laat haar een goed uur doorkoken met bijvoeging van peper, zout, nagelen (gestooten), een glas rooden wijn, wat citroen en eenige fijngesneden uien.

Ossetong met augurkjes.

Men neme eene ossetong, koke die een half uur, ville haar en late ze koud worden. Daarna lardeere men de tong en doe ze in eene pan met een weinig gestooten kruidnagelen en wat bouillon en late haar 4 à 5 uren zacht koken. Nu legt men de tong op een schotel, spouwt die open van den onderkant af, zoodat ze op den schotel komt te liggen als een hart. Kook nu eene saus van bouillon, bloem en gestooten kruidnagelen, water en boter; bijna gereed zijnde, voegt men er klein gesneden augurkjes bij en giet bij het opdoen deze saus over de tong. Men kan naar verkiezing de tong ook geheel laten.

Ossetong met eene saus à la matelote.

Men handele met de tong, als hier boven gezegd is, maar lardeere die niet. Men maakt eene sans daar-

over van eene flesch rooden of witten wijn, met een weinig bloem, wat suiker, bouillon en chalotten.

Ossetong met champignons

wordt mede behandeld als op de vorige blz.; ook ongelardeerd. Men make de saus evenals met de augurkjes, maar doe in de plaats daarvan champignons; deze moeten echter van den beginne af in de saus gekookt worden.

Osselever.

Kook de lever en doe er eene specerijsaus over, laat ze daar eenige dagen in liggen, maar pas zorgvuldig op het gedurig omkeeren. Men eet die koud.

KALFSVLEESCH.

Kalfsbout, gevuld.

Men snijdt den bout aan het einde open en vult dien met kalfsgebakt, bindt hem daarna weder toe; besmeert hem met boter en bestrooi hem met zout en peper. Nu braadt men boter bruin, doet den bout daarbij, met vuur onder en boven, dien gedurig met de eigen jus bedruipende, en laat hem zoo 2 uren braden. Tot vulsel kan men ook varkensgehakt nemen.

Gemarineerde kalfsbout.

Men neme een middelmatigen kalfsbout, die zeer blank moet zijn, legge dien in een groote pan, doe daarop 3 flesschen goeden wijnazijn, een weinig zout, wat peper, laurierbladeren, thijm en chalotten, late hem vier à vijf dagen daarin liggen, en zorge voor het gedurig keeren.

Nu lardeere men hem, en brade hem aan het spit gedurende vier uren, in een papier gewikkeld, om hem blank te houden. Men kan er naar verkiezing eene witte of bruine saus over maken.

Kalfsborst op de Engelsche manier.

Men kookt die met wat zout in water gaar, legt het vleesch nu op eenen schotel en giet er de volgende saus over: men neemt pieterselie en zuring van beiden evenveel, eene klont boter in bloem gewenteld, eenige klein gesneden citroenschillen en een geraspte notemuskaat en laat het koken, tot het eene gebonden saus is. *Kaljsrib* of *nierstuk* kan men eveneens zoo behandelen.

Kalfsrib

behandele men als den *kaljsbout*, doch late ze onopgevuld.

Kalfsschijf

behandele men als de *kalfsrib*, maar half gaar zijnde, bestrooie men die met gestooten beschnit; ook belegge men de schijf met plakjes citroen en late ze daarmede gaar braden.

Kalfsnierstuk

wordt behandeld als *kaljsbout*, maar niet opgevuld.

Fricandeaau.

Men neme eene fricandeaau (kalfs-bœuf) en lardeere dien alleen boven op, zette hem op met vuur van boven, doch aanvankelijk met matige hitte, onder bijvoeging van wat water; daarna vermeerdere men het vuur, en doe met het opdoen de saus er over.

Kalfsschouder

laat men vooraf in water uittrekken, wentelt dien in bloem en bakt hem in de pan. Bruin zijnde, laat men hem in een aarden schotel stoven; bijna gaar zijnde voegt men er eenige geurige kruiden en champignons bij, en fruit hem nu met wat azijn en een gehakte ui. Men eet dien met pepersaus.

Kalfskop gekookt.

Men laat den kop doormidden kloven en een nacht in pompwater goed uittrekken. Om hem te koken, bindt men hem toe, en hangt hem in ruim koud pompwater, met een paar handen zout over en laat hem 3 à 4 uren koken, wel passende op het schuimen. Men eet dien met eene eiersaus en geschrapten mierikswortel.

Kalfskop gebraden.

Nadat hij uitgetrokken is en men hem zal overhangen, bestrooit men hem van binnen met fijn zout, notemuskaat en peper, doet wat koude boter in de hersenen en bindt hem toe. Nu besmeert men hem rondom met boter, wentelt hem in gestooten beschuit, legt hem met eene genoegzame hoeveelheid water in eene braadpan en laat hem in den oven braden. Men eet dien met dezelfde saus als den gekookten.

Kalfskop op de wijze van Schildpad.

De kop gaar zijnde en koud, snijde men dien in vierkante stukjes, doe nu in eene pan wat boter met een paar lepeltjes meel, verder eene goede hoeveelheid fijn gehakte nien, benevens wat jus en late het een en ander met het vleesch koken: voorts voege men er een weinig peper, een paar laurierbladeren, de schil van een citroen, eenige kruidnagelen en zout naar den smaak

bij, eindelijk wat gehakte pieterselie en wat madeïra-wijn; aldus samen te stoven.

Kalfskop in ragoutsaus.

Men snijdt een gekookten kalfskop, het hart en, zoo men wil, ook de long, in kleine stukjes; nu bakt men in boter een paar uien, fijn gebakt, en doet er een lepel bloem bij, roerende tot alles bruinachtig is, voegt er wat van het nat bij, waar de kop in gekookt is, en doet bij de saus wat rozijnen, peper, nagelen en zout, een lepel stroop en wat azijn of rooden wijn, en laat nu alles goed daarin doorkoken.

Gebakken kalfskarbonaden.

Men kloppe de karbonaden goed plat, prikke ze met een puntig mes, besmere ze met boter, en wentele ze in fijn zout, peper en gestooten beskuit. Men bakt ze op den rooster of in eene koekepan schielijk gaar. Bij het opdoen giet men de jus er over.

Gebakken kalfskarbonaden in papieren

behandelt men als boven gezegd is, maar rolt ze in met boter besmeerd schrijfpapier en braadt ze op den rooster.

Gekookte kalfskarbonaden

worden gereed gemaakt als de *côteletten* hierboven.

Kruidenkarbonaden.

De van vliezen en beenen gezuiverde karbonaden wentelt men in gesmolten boter, doet ze in eene aarden pan, er bij voegende wat bruine jus, pieterselie, gestampte thijm, klein gehakte chalotten, en laat ze zoo

stoven. Bij het opdoen voegt men er twee à drie glazen rijnwijn bij.

Kalfscoteletten gebraden

worden behandeld als kalfskarbonaden; zie blz. 26.

Gestoofde kalfscoteletten

behandelt men als de gebakken *kalfskarbonaden*, maar in plaats van ze te bakken, voegt men een in schijfjes gesneden citroen daarbij en laat ze langzaam gaar stoven.

Kalfscoteletten met dikke saus.

Men neme een dikke kalfscotelet en drage zorg, haar vooral niet te plat te slaan, lardeere ze zeer fijn en koke ze in eene pan met water en bouillon. Meng daarna wat bloem van meel met bouillon en boter, en maak daarvan een dikke saus met of zonder morilles naar verkiezing.

Kalfspoulet.

Men doet de poulet in eene pan met een klontje boter, wat notemuskaat en foeli en laat het met elkander bruin braden. Nu doet men er wat jus bij, met een weinig zout eenige schijfjes citroen en laat het goed doorstoven. Om te binden, kan men een weinig bloem er bijvoegen.

Gerolde kalflapjes of looze vinken.

Neem fijn gesneden reepjes niervet, bestrooi die met zout, peper, notemuskaat en gestooten beschuit en leg die in dun gesneden kalflapjes, met een stukje citroenschil en uien, benevens wat fijn gekookte pieterselie, rol ze nu op en bindt ze goed vast, laat vervolgens wat

boter in eene pan bruin worden, leg daar de lapjes in, na ze in gestooten beschuit te hebben gewenteld, en bedruip ze gedurig met hun eigene jus. In een uur zullen ze gereed zijn.

Gestooftde kalflapjes

worden gereed gemaakt als de *coteletten*, zie gestooftde kallescoteletten op de vorige bladz.

Anders.

Men legt de lapjes in een schotel, en bestrooi die met zout, peper en notemuskaat, onder toevoeging van een scheutje water en eenige schijfjes citroen, waarna men ze laat stoven. — Men doe vuur onder en boven, opdat zij kleurig kunnen worden.

Kalftsgebraad met ragoutsaus.

Smoor twee uien en een lepel bloem in boter geelbruin, doe er bij een paar bierglazen water, wat braadjus, in stukken gesneden augurken, wat piment en zout. Zoodra de augurken week zijn, legt men het kalftsgebraad er in, en laat het er in heet worden.

Kalftsgehakt.

Men knede 1 à 1½ Ned. pond gehakt met in melk geweekt wittebrood of beschuit, die men vooraf heeft nitgedrukt, met 2 eieren, wat zout, notemuskaat en peper, goed door elkander, maakt er een of twee ballen van en zet die met boter in een pan of schotel te braden, goed op het begieten passende. Om de jus te binden doet men er wat water bij. Er moet vuur onder en boven zijn. — Op dezelfde wijze worden ook alle soepballotjes gemaakt.

Kalfsfricadellen.

Snijd mager kalfsvleesch in schijfjes ter dikte van een vinger, klop nu 5 à 6 stukken goed uit elkander en lardeer die dik met spek, doe dan wat boter in eene pan, leg de fricadellen op de gelardeerde zijde daarin en laat ze zachtjes gaar stoven tot ze goed zijn, keer ze en laat ze nog wat staan. Neem ze er nu uit en wrijf een eetlepel bloem goed door de pan, voeg er een lepel bouillon bij, maar roer eerst door, omdat het anders de kleur verliezen zou; leg er de fricadellen weder in, doe er den noodigen bouillon bij met wat specerijen, pieterselie, eenige laurierbladen en schijfjes citroen en laat het zoo nog goed doorstoven.

Fricassé.

Neem het beste gedeelte eener kalfsborst, snijd het in stukken en kook dat met bouillon half gaar; rooster nu wat meel en boter, doe dat bij het vleesch en laat het samen fruiten; voeg er nu wat zout, peper, notemuskaat en gestooten kruiden bij, giet er kokenden bouillon op en laat alles zoo gaar stoven. Bij het opdoen zijgt men de jus door eene zeef, en mocht zij te dun zijn, dan bindt men ze met een paar eierdooiers.

Haché van kalfsvleesch.

Bij koud vleesch, aan kleine stukken gesneden, voegt men fijn gekapte uien, een lepen bruine suiker, peper, fijn gestampte kruidnagelen, een weinig zout, wat aardappelenmeel en azijn, of rooden wijn naar verkiezing, en laat het 1½ uur stoven.

Kalfstong met saus.

Men neme eenige kalfstongen, zooveel men er noodig denkt te hebben, late ze een half uur afkoken en koke

ze daarna drie uren, als wanneer ze gaar zijn. Maak daarna eene saus, met bloem van meel, bouillon, een schentje azijn en een weinig specerijen; neem het vel van de tongen af, leg ze op het assiet en doe er de saus over heen.

Gebakken kalfstong.

Men kookt de tong goed gaar, doet de huid er af en snijdt haar aan schijfjes. Deze schijfjes doopt men in gesmolten boter of vet, wentelt ze in beschuit en bakt ze in eene koekepan of op den rooster. Men eet ze met een zure saus.

Kalfszwezerikken.

Men neemt bloem, 2 dooiers van eieren, en wat melk, zet dat te vuur en roert tot het dik is. Na vooraf de zwezerikken in bouillon met wat zout goed gaar gekookt te hebben, legt men ze op eenen schotel en giet bovengenoemde saus daarover, er wat geraspte notemuskaat over strooiende. Citroensap hier over is zeer lekker.

Gebakken zwezerikken.

De zwezerikken worden half gaar gekookt en in schijfjes gesneden, en daarna in geklopte eieren gewenteld. Nu bestrooit men ze met zout, peper geraspte notemuskaat en gestooten beschuit, en bakt ze met boter in de pan gaar.

Kalfshersenen met Hollandsche saus.

Men neme de hersenen van drie kalfskoppen, en make ze zeer schoon, ontdoe ze van het dunne velletje, dat er om zit, en neme er de vezels uit, die er in zijn. Men legge ze in kokend water en een weinig azijn en late ze nitdampen, zorg dragende, dat ze vooral heel blijven. Men dissche ze op en doe er eene witte of

bruine saus over, met azijn en eieren, of met bouillon en azijn.

Gebakken kalfslever.

Leg de lever een paar uren in schoon water, droog ze met een doek, en trek de huid er af, snijd de zenuwen uit; snijdt vervolgens schijven ter dikte van twee vingers, wentel ze in aardappelmeel en geraspt oud wittebrood, van elk gelijke deelen, en bak ze in boter aan beide zijden bruin. Uitstekend bij salade.

Gebraden kalfslever à l'Italienne.

Men snijdt eene kalfslever in dunne reepjes en doet er wat zout en peper over. Daarna klutst men twee eieren met een lepel olie of boter en wentelt ze dan in een weinig meel. Men bakt ze in olie of boter en eet die met eene zure saus zeer warm.

Worst van kalfslever.

Neem een pond kalfslever en evenveel spek; doe alle vliezen uit de lever. Hak het te zamen zeer fijn, doe er kruiden en zout als voor varkensworst bij, benevens een half pond kruim van brood; men stopt dit worstvleesch in versche darmen en braadt het op den rooster.

SCHAPE OF LAMSVLEESCH.

Gekookt lams- of schapevleesch.

Men wascht het daartoo bestemde vleesch in koud water goed af, broeit het met heet water nog eens na en hangt het over met kokend water. Men kookt het met uien, eenige gele wortelen en zout, zorgvuldig schui-

mende. Lamsvleesch heeft 1 uur, maar schapevleesch wel 2 à 3 uren tot gaar worden noodig.

Lambout à la daube.

Men klopt dien goed, kerft hem, en wrijft hem in met zout, peper en gestampte kruidnagelen. Nu legt men hem in eene aarden pan, giet er wat wijnazijn over en laat hem 4 dagen staan, dagelijks omkeerende en begietende; vervolgens laat men in boter 3 fijn gesneden nien een weinig gaar stoven, legt den bout daarin en als hij half gaar is neemt men eenige in stukjes gesneden augurken en een half glas rooden wijn, doet dit er bij en laat het zoo gaar worden. De saus bindt men met wat bloem en discht die over den bout op.

Gebraden lamsbout.

Men klopt en kerft den bout ter dege, en bestrooit dien met zout, peper, kruidnagelen en notemuskaat, benevens gestooten beschuit, leg hem in eene pan met vuur onder en boven, bestrooit hem, half gaar zijnde, nog eens met beschuit en voegt er schijfjes citroen bij. Men passe goed op het bedruipen.

Schape-rosbœuf aan 't spit.

Men neme het achterste gedeelte van een schaap, breke de twee pootbeenderen en kloppe het sterk. Men make het vervolgens met houten pennen op en geve het eenigen vorm. Daarna bedekke men het met papier, bedruipe het goed en diene het met de jus, er over voor.

Schapevleesch als wildbraad.

Leg een schapebout of mager stuk schapevleesch 3 à 4 dagen in azijn en braad het dan in eene pan of aan

't spit. Men dient er een ragout bij, beschreven in *lamsragout* op bladz. 35.

Bout van een zuiglam

werdt gereed gemaakt als de gewone lamsbout; ook kan men hem braden, na hem in fijn zout en peper en wat gestoeten beschuit gewenteld te hebben; onder in de pan doet men een klontje beter.

Lamsbout met aardappelen.

Men braadt een lamsbout als op de vorige blz. is aangewezen. Wanneer hij bijna gaar is, legt men er aardappelen bij, die men in de jus gaar kookt. Men kan ook de aardappelen in boter bruin braden en rondom den beut op den schotel leggen.

Gasconnade.

Men neemt van een lamsbout zoo goed mogelijk de vliezen weg, lardeert hem met 8 à 10 balletjes knoflook, 10 ansjovissen aan strooken geplukt, en laat hem aan 't spit gaar braden. Vervolgens maakt men eene saus van 20 ballen knoflook, in beuillon bijna gaar gekookt, in beter gefruit meel, een groot glas bruine jus en evenveel beuillon, waarin de knoflook is gekookt; laat dit alles nu goed gaar worden en dient den beut daarin voor.

Gemarineerde lamsbout.

Men ontdeet den beut van 't vlies en klopt hem zacht, hem lardeerende met ansjovis of haring; vervolgens bestrooit men den bout met peper, zout en kruidnagelen en legt hem met eenige laurierbladeren, gedurende 6 dagen, in wijn-azijn, waarna men hem met de marinade in eene pan gaar smooert. Is het nat te scherp, dan lenge men het met wat water aan.

Gestoofde lamsribben

worden gereed gemaakt als gebraden lamsbout, zie bladz. 32.

Gebakken lamsribben.

Men ontdoet de ribben van het vlies, lardeere ze met fijne stukjes spek en laat ze in eene pan goed gaar smoren. Men kan er ook een paar uien bij doen, met wat kruiden, dit maakt ze smakelijk; zij worden met de eigen jus gegeten.

Schapepootjes met een witte saus.

Men neme eene hoeveelheid schapepootjes, doe er de beentjes uit tot aan de buiging en koke ze af. Daarna koke men ze goed gaar en make er eene saus over van bouillon, twee eierdoeiers, een weinig peper, wat boter, zout en bloem van meel.

Lamscoteletten (gestoofd)

worden gereed gemaakt als *kalfscoteletten*, maar men doet er wat fijn gesneden en in boter bruin gebakken uien bij, benevens wat wijn-azijn.

Gebraden lamscoteletten of karbonaden

worden klaar gemaakt als kalfskarbonaden, zie blz. 26.

Lamstongetjes à la braise.

Men neme tier à twaalf lamstongetjes, ville ze, wasche ze goed schoon en koke ze een klein half uur af; vervolgens verversche men het water en late ze afdruppen, droge ze daarna af en snijde er den stomp af Lardeer daarna de tongetjes, doe er wat pieterselie, thijm en laurierbladeren bij met bouillon en laat ze een uur of vijf stoven.

Lamsragout.

Neem een stuk koud lamsgebraad, snijd dat in stukjes en doe er wat van de jus bij, voorts een eetlepel kappers, een citroen, eene in bloem gewentelde klont boter, zout en wat kalfsbouillon. Alles moet te zamen goed doorstoven.

Haché van schapevleesch met eieren.

Men neme daarvoor het vleesch van een gebraden schapebout, hakke dit zeer fijn en doe er wat pieterse-lie, een weinig azijn en chalotten bij, en late het met bouillon in eene pan koken. Als het gereed is, doet men het op een schotel, zet er rondom eenige stukken gebraden brood als korst, en versiere het met vier of vijf œils de bœuf.

VARKENSVLEESCH.

Speenvarken in het zuur.

Het speenvarken in 4 deelen gehakt en de kop gekloofd zijnde, legt men het 2 dagen in water, elken dag versch nemende. Nu laat men het koken in half karnemelk en half water, goed op het schuimen passende. Koud geworden legt men de stukken in een keulschen pot, en brengt tusschen elke laag eenige schijfjes citroen, eenige laurierbladeren, wat heele peper en eenige foelie; nu giet men over alles eene flesch gekookten azijn, die koud geworden is, en zooveel karnemelk, dat alles onder ligt. Het vleesch willende gebruiken, neemt men telkens eenige laurierbladeren en schijfjes citroen daarbij en laat het goed uitlekken.

Gebraden speenvarken.

Het speenvarken wordt van binnen goed ingewreven

met peper, zout en nagelen, men doet er eene goede klont boter in en maakt den buik weder dicht met pennetjes. Men buigt de pooten zoo, alsof het op de knieën lag, belegt het met dunne stukjes spek en braadt het in eene braadpan of aan 't spit, telkens bedruipende. Bij het opdoen neemt men de pennetjes weg en steekt het beestje een oranjeappel of citroen in den bek.

Varkensrib.

Men neme een mooi varkensribbetje en brade het geheel aan het spit, brenge het op schotel met grof zout er op gestrooid en make er eene witte mosterdsaus bij, waarvan men een gedeelte op den schotel doet.

Varkenscoteletten met augurkensaus.

Men neme mooie coteletten en sla ze plat, brade ze op den rooster en richte ze netjes aan op een assiet met eene saus met augurkjes er op.

Gebraden varkenskarbonaden of lapjes

worden bereid als *kalfskarbonaden*, men zie blz. 26.

Gestoofde varkenskarbonaden

worden gestoofd als *kalfskarbonaden*, onder toevoeging van wat uien, men zie blz. 26.

Gekookte ham.

Men zet de ham een nacht in water en koke ze 3 uren; de ham moet niet geheel onder water liggen en het zwaard boven; gaar zijnde, laat men ze een kwartier in het water staan en neemt het zwaard er af, dat men bij het opdragen er losjes weder overheen legt.

Gebraden ham.

Men behandelt die gelijk boven is gezegd, maar koke

ze slechts een uur, doe dan het zwaard er af en bestrooie ze met gestooten beschuit en peper, wat water en rooden wijn, latende ze nu in eene braadpan, met vuur onder en boven, verder gaar braden.

Versche gebraden ham.

Van eene versche ham snijdt men het zwaard af en wrijft ze met fijn zout goed in, wentelt nu chalotten in zout en peper, lardeert ze daarmede en laat ze zoo eenige dagen staan. Men braadt ze in eene pan met vuur onder en boven, er bijvoegende een bierglas rooden wijn, een half glas azijn en een half glas water. Zij moet vooral mooi bruin zijn.

Gebakken ham.

Als *gekookte ham*. Vervolgens doe men er een brooddeeg van een vingerdikte om, of bestrooi ze aan alle zijden, met parmezaankaas, en laat hem in den heeten oven bruin worden.

Varkensgehakt

wordt klaar gemaakt als kalfsgehakt, zie blz. 28; men snijdt er echter wat uien onder voor den smaak.

Varkensnier met uien.

Men neme eene varkensnier en doe die in eene pan met wat boter, zout en peper, pieterselie en een weinig uien, zeer fijn gehakt. Keer de nier gedurig om, neem ze daarna er uit en maak er eene saus over van rooden of witten wijn met wat bloem van meel en bouillon.

Varkensnieren.

Snijdt de nieren in schijfjes en fruit die in boter, fijngehakte chalotten en pieterselie, peper en zout. Door

gedurig omschudden verhoede men het aanbranden. Roer er nu wat meel ter dege door en laat het even koken; neem het dan spoedig van het vuur.

Varkenspooten.

Men hakt de pooten in de lengte door, rolt ze elk afzonderlijk in een doekje, dat men daarna met touw toebindt. Doe ze vervolgens in eene pan met wat knoflook, een beetje pieterselie, prei en selderij; zet ze op met koud water, laat ze 5 uren koken, en laat ze alsnu bijna geheel afkoelen, doe de pooten uit de doekjes en rol ze in geklepte eieren, gestooten beschuit en gehakte pieterselie. Men braadt ze bruin op den rooster of in de koekpan.

Varkenstong.

Men keke de tong zoo gaar, dat het vel er gemakkelijk van kan worden afgetrokken, snijdt haar nu aan schijfjes, en legt die in eene pan met fijn gesneden uien, een scheutje azijn en rooden wijn, zout, peper en suiker, naar den smaak, en laat het een goed half uur doorstoven.

Haché van varkensvleesch.

Men snijde eene genoegzame hoeveelheid varkensvleesch aan schijfjes, voege er wat jus, klein gesneden uien, peper, zout en fijn gestooten beschuit bij, alsmede een scheutje azijn, en late het een klein half uur stoven.

Worst van varkenslever.

Men neme twee goede vette levers en hakke die fijn; nu koke men een weinig uien met bouillon en hakke die onder de lever, voege hierbij twee en een half ons ongesmolten reuzel in dobbelsteentjes, een halve kan versc'h kalfsbloed, eene kwart kan room, zout, peper en kruiden, en koke het langzaam samen, steeds roe-

rende; koud zijnde stoppe men de worst, en braden ze op den rooster, als men ze wil eten.

Beuling.

Men hakke eenige nien zeer fijn en late ze koken met ongesmolten reuzel. Als het goed gesmolten is, doe men er op nieuw ongesmolten reuzel bij in dobbelsteentjes gesneden, varkensbloed, room, zout en kruiderij. Men stoppe nu den beuling in zuivere darmen, binde die toe en late ze tien minuten in water koken. Om ze te gebruiken, roostere men ze, maar prikke in den darm, opdat hij niet berste.

Hoofdkaas van varkenslever.

Neem 1½ Ned. pond varkenslever, een Ned. pond spek, 2½ ons ongesmolten reuzel en hak het zeer fijn met wat pieterselie, peper, zout en specerijen. Nu doe men dit dus in eene kastrol, maar legge er onderin een stuk zwaard of eene snede spek, opdat het niet aanbrande: eerst drie vingerhoogten van het gehakt, dan een sneedje spek, dan wederom drie vingerhoogten gehakt en voorts tot de pan vol is, en dekke het met een sneedje spek. Nu late men het drie uren in den oven braden, vervolgens koud worden, en warme het op, als men het wil eten. Men kan er gelei à la double overheen doen als men het koud wil eten.

Gebraden saucijzen.

Men kookt de saucijzen nagenoeg gaar en bakt ze vervolgens in de koekepan, tot ze even bruin worden; ook *versche worst* wordt zoo behandeld.

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 1½ 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 richt 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, kan men grof gestooten nagelen, peper, Jamaica-peper bij het zout mengen, het daarmede inwrijven en tusschen elke laag eenige laurierbladeren strooie. Nadat op deze wijze het vat goed gevuld is, laat men het behoorlijk toemaken, en draait het dagelijks eenige malen op den bodem rond.— Groote stukken, zooals hammen en dergelijke, moeten vier weken liggen, eer zij goed van pekels doortrokken zijn; kleinere daarentegen, gelijk tongen en andere stukken, zijn in drie weken goed. Bij de ham maakt men van ondere 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 wil men er nog een gedeelte van het vleesch in laten liggen, dan moet men er een houten deksel met een steen op leggen, dagelijks het vleesch omkeeren en met zijne pekels begieten.



III.

WILD EN GEVOGELTE.

Gebraden haas.

De haas gestroopt en uitgehaald zijnde, wrijft men hem binnen en buiten met zout en peper in, laat hem een paar uren in water goed uittrekken en legt hem vervolgens 2 dagen in azijn en zout. Nu lardeere men hem met smalle reepjes spek, die vooraf in zout en peper gewenteld zijn, legge hem rechthout in eene hazepan, met vleeschpennen tegen de achterbouten, doe er de noodige hoeveelheid boter en kokend water bij en late hem zoo gaar braden, met vuur onder en boven, van tijd tot tijd bedruipende met het eigen nat; op het laatst strooit men er wat fijne beschuit over.

Anders.

Men behandelt den haas als bij het vorig artikel gezegd is en snijdt hem in vieren; men kookt hem in 1 deel water en 1 deel wijn, met zout, peper en kruidnagelen gaar; wanneer hij gaar is, voegt men er het bloed, een goed stuk boter en wat bloem bij, en laat hem nog eens goed koken. Onder toevoeging van wat wijuaazijn en kappers diseht men hem op.

Anders.

Den haas zuiver luchtig afwassehen en oppennen, den met zoete melk in eene braadpan te vuur zetten en ge-

durig bedruipen. Bijna gaar, eene kluit boter er bij, die in tarwemeel is gewenteld, ten einde eene gebonden saus te verkrijgen; zoo nog eenigen tijd laten braden.

Gestooftde haas.

Men hakt den haas in stukken en wast dien zuiver af; men brade nu wat boter en bloem bruin, voegt er bij wat jus, kruidnagelen, fijngehakte uien, peper, zout, suiker, eenige laurierbladeren en citroenschillen, legt den haas daarin en laat hem goed doorstoven.

Hazepeper.

Men moet den haas aan stukken snijden, afwasschen en een half uur opkoken in water, dat men daarna voor het grootste gedeelte er afgiet. Daarna doet men er ruim boter, een bierglas rooden wijn, een half bierglas wijnazijn, een lepel bruine suiker, zout, peper, gestooten kruidnagelen, heel fijn gesneden uien en gestampte beschuit bij, en laat alles met elkander langzaam opstoven.

Hazebrood.

Neem het vleesch van een gekookten haas, meng het met wat kalfsvleesch en hak het zeer fijn, maak er met brood een deeg van, doe er nu kalfslever bij en leg het in een vorm, die met reepjes spek van onderen en in de rondte is voorzien. Laat het nu in water koken, maar zoo, dat de vorm een duim boven het water kome en het water er niet in koke. Als het zoo wat gekookt heeft, doe men een deksel met vuur op de kastrol, en als het een uur gebraden heeft, dissche men het op. Men kan er eene saus met wijn als van de hazepeper over doen.

Gebraden konijn.

Men zet het konijn, dat vooral jong moet wezen, met

wat water op, bestrooit het met fijn zout, peper en gestooten beschuit, legt het rechtuit in eene braadpan met boter en bedruipe het gedurig; men zorge, dat het goed bruin wordt. Konijnen, op deze wijze gereed gemaakt, eet men met eene citroen- of chalottensaus.

Gestooftde konijnen.

Men laat de schoongemaakte en uitgehaalde konijnen in water uittrekken, snijdt die aan stukken en laat ze in eene pan gaar steven, met water, fijngehakte chalotten, wat boter, zout, peper en notemuskaat. Bij het opdoen druppele men er limoensap over.

Gefruite konijnen.

Men snijdt het konijn in stukken en fruit die in ongezouten boter; half gefruit zijnde, hakt men een gedeelte der stukken zeer fijn, waarbij men 2 kan melk, twee eierdooiers, geraspte notemuskaat en zout voegt, en dit over het konijn giet, als het genoeg gefruit is; doe er nu wat boter en suiker bij, van elk evenveel, gedurig roerende, disch het op met gesnipperd brood, en leg om den rand van den schotel gehakte groente.

Konijnneworst.

Men koke een wild konijn en hakke het vleesch er van zeer fijn; men doe er de lever, goed gezuiverd zijnde (gekookt), bij; na de beenderen eerst fijn te hebben gekneusd, koke men bouillon daarvan en mengte die met broodkruim tot deeg, doe er wat boter, ongesmolten reuzel in dobbelsteenen gesneden, peper en wat room bij, stoppe het in versche zuivere darmen en koken het gelijk andere worst.

Konijnen en marinade.

Neem drie jonge konijnen en snijd ze behoorlijk, laat

ze eenige dagen in eene pan met azijn, wat pieterselie, thijm, laurierbladen en gehakte uien, zout en peper, staan. Druk even voordat ze klaar gemaakt worden het vleesch tusschen een linnendoek uit, wentel het in meel en braad het met boter; maak nu de stukjes als ze gebakken zijn netjes op en leg er gebakken eieren rondom. Men eet ze met een witte mosterdsaus.

Herte- of reebout.

Men wentelt fijn gesneden spek in zout en peper, lardeert den bout daarmee en legge dien in een diepen schotel met wat water er op, doe goed vuur onder en boven en brade hem gaar. Hij wordt gegeten met bruine ragout. Staartstukken van herten of reeën worden eveneens gereed gemaakt.

Kalkoek à la Godard.

Neem een vetten kalkoen, maak dien goed schoon en kook hem in bouillon en boter, zoo als een fricandeau. Gaar zijnde discht men hem op, er een witte saus met garnalen overgietende.

Gebraden kalkoen.

Goed schoongemaakt en uitgehaald zijnde, rukt men het borstbeen er uit, bestrooit hem van binnen met fijn zout, notemuskaat en peper, en van buiten enkel met zout. Braad nu wat boter bruin in de pan, leg hem daarin en laat hem gaar braden met vuur onder en boven. Men zij bedacht, goed op het bedruipen te passen.

Gebraden kalkoen met kastanjes.

Men late bij den poulier de beenen uithalen, en open terug bezorgen. De maag, het hart, de roode lever, alles gekookt, wordt met wat kalfsvleesch en spek, fijn

er dooreen gebakt om als vulsel te dienen; ont doe vijf ons kastanjes van schil en vlies, en braad ze in heete asch. Leg den kalkoen nu op de borst, bestrooi hem van binnen met wat zout en doe er de kastanjes en het vulsel er onder vermengd in. Naai den kalkoen vervolgens op den rug toe en braad hem onder voortdurend bedruipen.

Gebraaden gans à l'Anglaise.

Neem eene jonge vette gans. Om te zien of de gans jong is, probeere men de punt van de sneb te breken; gaat dit gemakkelijk, dan kan men zeker zijn dat zij jong is. Haal de gans schoon uit, en vul ze op met gehakte uien en de lever er van, in boter gebraden, en verder wat kruim van brood tot deeg gemaakt, naai ze van achteren toe en braad ze aan het spit. Men kan er eene saus van jus of bouillon bij maken.

Anders.

Men ga evenzoo te werk als boven, maar vulle de gans met zure appelen, kruiden, kaneel en een weinig suiker.

Nog anders.

Men vulle ze met kastanjes.

Kapoen au Grossel.

Men neme een kapoen, dien men na behoortijk te zijn schoon gemaakt, lardeert en in bouillon of water in een ijzeren pot kookt. Als hij gaar is, discht men hem op, legt er eenige stukken grof zout op en doet er eene saus van bouillon of jus over.

Gebraaden kapoen.

Men neemt een goed gelardeerden kapoen, en braad

dien met een ons boter, zout en drie groote koppen water. Men draagt zorg den kapoen nu en dan met de jus te begieten. De jus, die men er bij voordient, kan men vermeerderen, door het aanvoersel aan de pan met wat bouillon los te koken.

Poularde met mosselsaus.

Kook de poularde, neem den baard van de mosselen weg en wasch ze dikwijls; doe ze in eene pan en breng ze op een goed vuur, maar laat ze niet koken; leg ze daarna droog in eene andere pan met pieterselie, kleine uien en wat boter, een weinig bouillon, peper en zout; daarna mengt men 3 eieren onder de mosselen, en late ze zeer heet worden, maar niet koken. Breng de poularde heet op den schotel en bedek ze met de saus.

Poularde met oesters

wordt op dezelfde wijze gemaakt, behalve, dat men bij de oesters noch pieterselie, noch kleine uien voegt.

Hoenders à la Tartare.

Snijd jonge hoenders half door, zeng ze over het vuur met wat gesmolten boter, twee kleine uien, pieterselie en champignons, alles fijn gehakt, en peper en zout. Bedek het vervolgens met broodkruim en braad het op een hel vuur. Dien ze voor met eene gebonden saus, zie onder de sausen.

Kip met truffels.

Men brade de kip aan het spit en vulle haar met kruim van brood, boter, pieterselie en fijn gehakte truffels. Men dekke de kip aan het spit met een papier met boter besmeerd.

Kipsalade.

Men neme de overblijfsels van twee of drie gebraden kippen en snijde die in kleine stukjes, legge ze in eene pan en doe er olie en azijn over, evenals bij de salado. Daarna legge men ze op een schotel en om den rand kropsalade in vieren gesneden en op ieder kwart een hard gekookt ei, ook in vieren gedeeld. De tusschenruimten worden aangevuld met ansjovis, kappers en gehakte dragon en pimperl. Men legge de kroppen, gesneden zijnde, even voordat men ze opdoet, in een mengsel van olie en azijn, en doe er vervolgens nog wat van over den schotel.

Gebraden hoen.

Men strooit binnen in het hoen wat fijn zout en wrijft het van buiten daarmede in, en laat het vervolgens met vuur onder en boven, gedurig met de eigen jus bedruipen, in bruin gebakken boter gaar braden.

Gestooftde hoenders.

De hoenders stuk gesneden zijnde, kookt men ze in water gaar, vooral goed te schuimen; neem nu de noodige hoeveelheid boter, braad die bruin, roer er kalfsbouillon, fijn gestooten beschuit, fijn gesneden uien, peper, zout, notemuskaat, geraspte citroensehil, wat bloem en gehakte pieterselie door, leg de stukken daarin en laat het gaar stoven.

Hoenderragout.

Kook de hoenders een weinig op, doe er nu bij voor ieder paar 5 ons kalfsgehakt en 5 ons poulet en eenige zwezerikken; laat het zoo samen gaar worden. Neem er dan wat nat uit, doe daar boter, citroensap en foelie bij, en bindt het met wat bloem, voeg er wat pieterse-

lie bij, die men evenwel bij het opdisschen er uit neemt, en laat alles een goed kwartier stoven.

Hoenders met kastanjes.

Kook de hoenders half gaar, doe er nu foellie, notemuskaat alsook geschilde en in vieren gesneden kastanjes bij, waarvan men er eenige raspt; voorts wat boter, en laat het samen stoven.

Gebraden haan.

Na er den kop, staart en de helft der vleugels afgesneden te hebben, wascht men hem met half water en azijn af, bestrooit hem met peper en fijn zout, en steekt hem aan het spit. Hem gedurig met versehe boter bedruipende, braadt men hem langzaam. Neem nu bouillon, versehe boter, bloem, gember, nagelen en peper, maak daar eene saus van, laat die koken en giet ze over den haan. Bij het opdoen legt men ~~er~~ eenige schijfjes citroen op en steekt kop, staart en vleugels met pinnen er weder aan vast.

Gebraden kuikens.

Snijd de kuikens half door en klop ze plat, bestrijk ze nu met boter, bestrooi ze met peper, zout en gestooten beschuit en laat ze aldus gaar braden. Men eet ze met eene citroen- of chalottensaus.

Gestoofde kuikens.

Snijd de kuikens in vieren, doe ze in eene pan met water, zoodat zij onder staan, en laat ze stoven met een handvol gekookte pieterselie, wat peper, zout en witten wijn, voeg er dan 5 eierdooiers, wat notemuskaat, azijn en eene klont boter bij en laat alles zoo samon even opkoken.

Eendebout.

Goed gewasschen en gezuiverd zijnde, bestrooit men dien van binnen en buiten met zout en peper, naar verkiezing. Men legge voorts een stukje boter in de pan, laat het goed bruin braden, en legt hierin nu den eendvogel; er van tijd tot tijd water bij gietende braadt men hem in anderhalf uur gaar.

Gestoofde eendvogels.

Men legt de vogels half gaar gekookt in eene pan, doet er ansjovis, een glas verjus, wat morilles, spece-rijen, citroenschillen, zout en bouillon bij, dekt ze goed toe en laat ze verder goed stoven. Op deze wijze kan men alle gevogelte stoven.

Gebraden eend met kastanjes.

Als gebraden kalkoen met kastanjes, zie blz. 44.

Duiven aan 't spit.

Zorg dat de duiven goed schoon zijn uitgehaald en afgebrand. Maak ze op en leg onder ieder een reep spek, waar men de duif mede lardeert, een wijngaardblad; bedruip ze met boter; slechts een half uur moeten zij braden.

Duiven als patrijzen.

Men laat twee deelen water en een deel azijn, met chalotten, morilles, selderij, of pieterseliewortel, laurierbladen, jeneverbessen, peper en kruidnagelen, een half uur koken en vervolgens koud worden, waarna men er de duiven in legt en er een geheelen dag in laat; men lardeert ze vervolgens en braadt ze langzaam in bruine boter onder voortdurend begieten. Het nat waarin de duiven geweekt zijn, maakt men warm en giet onder

het braden daarvan zoo dikwerf het noodig is, wat bij de duiven.

Gebraden duiven.

Deze worden gebraden in een koperen schotel, men lardeert ze of braadt ze met wat gehakt vleesch, een weinig pieterselie, zout en water. Ze hebben een uur noodig om gereed te zijn.

Gestoofde duiven.

Men brade boter en meel bruin, doe er bouillon of wat jus, een glas wijn, twee gesneden uien, kruidnagelen (gestampte) en citroensap bij, snijde de duiven aan stukken, doe alles in eene pan en late het een uur stoven.

Fazant.

Men lardeere den fazant en beware den staart in zijn geheel; ook de kop wordt er afgesneden. Nu brade men hem aan het spit, maar drage zorg, hem met een papier met boter besmeerd te bedekken en bedruipe hem goed: gereed zijnde steke men er den kop weder op, zette den staart er aan en brenge hem zoo op.

Fazantepooten in papiljotten.

Snijd de klauwen van de overgebleven fazantepooten af, bereid deze met fijngehakte pieterselie en wikkel ze in geboterd papier, doe ze daarna op den rooster en eet ze met eene citroensaus.

Patrijzen met witte garnalensaus.

Neem drie patrijzen, en vul die, nadat ze goed zijn uitgehaald, met eenige sneedjes citroen zonder schil of pitjes, lardeer ze nu (dat is omwikkel ze met dunne sneedjes spek) en doe ze in papier, laat ze drie kwar-

tier aan het spit braden en dien ze voor met eene saus van room en garnalen.

Gebraden patrijzen.

Hak de levers van drie patrijzen met hard gekookte eieren en broodkruim dooreen en vul daarmede de patrijzen. Kook deze eenige minuten, bedek ze dan met gesneden spek en laat ze langzaam braden. Snijd middelwyl het witte van zes à acht selderij-kappers in stukjes van een duim lang en laat ze gedurende een uur in goede bouillon koken; doe er, als de saus goed kookt, een stukje boter, aardappelmeel, peper en zout bij; schei ze dan en druk er wat citroensap bij. Dien deze saus bij de vogels voor.

Anders.

Gelardeerde patrijzen braadt men onder voortdurend bedruipen met boter bruin.

Lijsters.

Men brade de schoongemaakte lijsters aan het spit en lardeere ze, of wel men doe ze in cone-kastrol met vuur boven en onder, giet er eene eiersaus overheen; 8 à 10 lijsters maken een goed assiet uit.

Leeuwerikken.

Men rijge de leeuwerikken aan speetjes en brade ze aan het spit, tusschen ieder vogeltje een stukje spek inrijgende; men laat er de kopjes aan, die met een penetje worden ingestoken en bedruipe ze met boter.

Talingen en drielingen

behandelt men geheel als van den eendebout gezegd is.

Snippen met den drek.

Men wast die schoon af, maar haalt ze niet uit, en wrijft ze met zout en peper in. Ze nu in boter wenselende, laat men ze in eene pan, met vuur onder en boven, goed bruin braden.

Gestoofde snippen.

Deze haalt men uit en laat ze een kwartier in een weinig rooden wijn stoven. Nu hakt men de ingewanden fijn en vermengt die met gekruimeld brood, en braadt ze in boter bruin, voegt er nog gestampte kruidnagelen, broodsuiker en wijn bij, en laat alles zoo met kappers goed gaar stoven.

Vinken.

Deze legt men op een schotel met wat water, zout en boter, en laat ze een klein uur braden.



IV. VISCH.

ALGEMEENE AANMERKING.

JANUARI.

Zeekreeften, Zalm, Heilbot, Tarbot, Kabeljauw, Schelvisch, Spiering, Tong, Baars, Snoek, Paling, Bokking, Karper.

FEBRUARI.

Zeekreeften, Zalm, Heilbot, Tarbot, Kabeljauw, Schelvisch, Spiering, Tong, Paling, Snoek, Baars, Bokking, Karper.

MAART.

Zeekreeften, Zalm, Heilbot, Tarbot, Kabeljauw, Schelvisch, Spiering, Tong, Zuiderzee-Haring, Schol, Paling, Snoek, Baars, Karper.

APRIL.

Zalm, Zeekreeften, Heilbot, Tarbot, Kabeljauw, Schelvisch, Schol, Zuiderzee-Haring, Bot, Paling, Garnalen.

MEL.

Zeekreeften, Zalm, Tong, Tarbot, Griet, Schol, Bot, Paling, Garnalen, Elft.

JUNI.

Zalm, Zeekreeften, Tong, Tarbot, Griet, Bot, Garnalen, Paling, vermoedelijk Nieuwe Haring.

JULI.

Zeekreeften, Zalm, Tarbot, Griet, Tong, Bot, Garnalen, Paling, N. Haring.

AUGUSTUS.

Zalm, Zeekreeften, Tarbot, Griet, Tong, Bot, Garnalen, Paling.

SEPTEMBER.

Zeekreeften, Zalm, Tarbot, Tong, Griet, Garnalen, Bot, Paling, Snoek, Baars, Karper.

OCTOBER.

Zalm, Zeekreeften, Tarbot, Tong, Schelvisch, Garnalen, Bot, Paling, Snoek, Baars, Bokking, Karper.

NOVEMBER.

Zeekreeften, Zalm, Tarbot, Tong, Schelvisch, Kabeljauw, Paling, Snoek, Baars, Bokking, Karper.

DECEMBER.

Zeekreeften, Zalm, Kabeljauw, Schelvisch, Tong, Tarbot, Paling, Snoek, Baars, Bokking, Karper.

Alle Visch moet na het schoonmaken zoo koel en droog mogelijk bewaard, even vóór het kookken afgewasschen en in een glazuren ketel gekookt worden. Eveneens is het 't best, dat men een ketel koud wter zet op bloek vuur, en als 't goed kookt de visch op een vischplaat daarin doet.

Het vuur moet daarna even getemperd worden en als 't water later dan weer goed kookt, moet hijv.:

Zalm en Lebaling 3 minuten

Kabeljauw. 10 "

Schelvisch, Schol, Paling, Tong, Heilbot,
Bot, Baars en Snoek 15 " er in blijven.

Voor *Tarbot* moet het water steeds flink doorkoken. Deze moet er 15 minuten inblijven.

Voor het uitnemen van de Fisch, altijd eerst 't water afschuimen.

Kreeften moeten in kokend water opgezet worden, waarbij men voor tedere kreeft $\frac{1}{4}$ maatje Wijn-Azijn met wat uien en laurierbladen voegt. Na 20 minuten koken, er uit nemen, koud laten worden terwilt ze op den rug liggen.

Kabeljauw, gekookt.

Doe den goed schoon gemaakten, aan mooten gesneden en wel afgewassehen visch in water, waarin eene ruime hoeveelheid grof zout is gedaan en dat aan de kook is gebracht. Onder toevoeging van een schent 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 hom 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 over heen doen.

Gestoofde kabeljauw.

Men snijdt den visch in mooten, wascht die schoon uit en laat ze in kokend water met genoegzaam zout koken, goed schuimende; wanneer hij driemaal over gekookt heeft, is hij goed. De lever kookt men afzonderlijk. Men eet bij dezen visch gewelde boter met mosterd.

Kabeljauwstaart met oesters.

Men neme een goeden staart, koke dien als gewone

kabeljauw en make er eene saus met oesters bij, die men er over doet.

Gestooft kabeljauwstaart.

Men late den staart een dag en nacht in de open lucht of in een helderen kelder hangen, legge hem dan in een diepen tinnen schotel, doe er wat zout over en zoo veel water bij, dat hij goed onderligt. Zoo late men hem gaar koken; gaar zijnde, giete men het water er op twee theekepjes na af, spouwe den staart open en neme de graat er uit, voege er peper, notemuskaat, gestooten beschuit en citroensap bij, doe vuur boven en onder en late hem aldus stoven.

Karper

wordt gekookt als *kabeljauw*, zie vorige blz.

Gebraden snoek.

Snijd den snoek langs de rugvin door, zet hem in het zout, wentel hem in meel en bak hem.

Gefarceerde snoek.

De snoek het vel afgehaald, en even opgekookt, de graat uitgenomen en fijn gehakt, met twee beschuiten in melk geweekt, twee eieren met het wit, vier ansjovissen, wat notemuskaat, wat zout, wat boter en een citroen, zonder schil, onder elkander gewreven, en tot het fatsoen van een snoek in een schotel gelegd, en met zooveel water, dat het ruim half bedolven is, nu nog twee ansjovissen daarin geroerd, een uur laten stoven. Men strooit wat gestooten beschuit over den visch, en doet er op het laatst eenige oesters bij.

Gestooft snoek.

Snijd den snoek aan stukken, zout die, vooral niet te

straf, en kook ze in water af; maak nu eene saus van boter, een weinig meel, eenige ansjovissen, waaruit de graat genomen is, een citroenschil, wat peper en een glas water, laat dit te zamen doorkeken, doe er dan den snoek in en laat het met elkander goed doorstoven, van tijd tot tijd het sap van een citroen er bijvoegende.

Anders.

Braad vooraf den snoek en leg hem dan in een schotel met wat wijn en zooveel water als noodig is, voeg er bij wat boter, een lepel geraspte Noord-Hollandsche kaas, wat kappers, peper, geraspt wittebrood en citroensap, en laat het goed stoven.

Schelvisch

wordt gekookt als kabeljauw, zie blz. 54, maar men kerit ze en kookt ze wat langer.

Schelvisch gestoofd

wordt behandeld evenals gestoofde kabeljauw, zie blz. 54.

Gerooste elft.

Als de elft goed schoon gemaakt is, wentelt men dien in boter en meel en brade hem op den rooster tusschen met boter besmeerde papieren, die toegevouwen zijn. (Men kan ook olie nemen.) Men legge hem op den schotel met eene saus van kappers of augurken, of zuringsaus.

Zalm

snijdt men in mooten en kookt dien met water en zout.

Zalm met kappersaus.

Neem eene moot zalm, leg die in olie, pieterselie,

zout, peper en een weinig gehakte uien. Laat ze daarna koken, bijna een uur, als ze zeer dik is. Leg haar vervolgens op den schotel en doe er eene saus over van boter met bloem en kappertjes.

Gebakken zalm.

Neem redelijk dik gesneden mooten zalm, bestrooi die met zout en peper, laat ze drie uren doortrekken, wentel ze dan in gestooten beschuit en bak ze langzaam in eene koekepan.

Anders.

Men snijdt den zalm aan dikke mooten en laat die drie uren in zout staan, waarna men ze in gestooten beschuit en peper wentelt en langzaam in de pan bakt.

Rog

snijdt men in lange reepen, die men even in het water zet; voorts kookt men ze met zout; maar zij moeten lang koken.

Gebakken bot.

Men neemt daartoe bot van 5 à 6 in de 5 ons, kerft die, bestrooit ze met zout en bakt ze met beter langzaam in de koekepan.

Gekookte tongen

vilt en kerft men, laat ze in water uittrekken en kookt ze in water met zout, evenals de bot.

Gebakken tongen

behandelt men als gebakken bot, zie beven.

Baars à la matelote.

Men neme drie à vier baarzen, make die goed schoon

en na ze gekookt te hebben, giet men er een saus over van bouillon, rooden wijn, suiker en fijne chaletten, gebonden met wat bloem.

Gestoofde schol.

Men snijdt de schol aan mooten en wast die goed uit, ze daarna op een vergiet latende uitdruipen; dan legt men die op een schotel, strooit er zout over en doet er een goed stuk boter bij, benevens wat limoen-sap en gestooten beschuit, legt er schijfjes citroen boven op, doet er vuur onder en boven en laat het dan gaar stoven.

Gestoofde stokvisch.

Gebeukte stokvisch weeke men een nacht in water, koke men ruim af en doe de graat er uit. Daarna legt men hem in eene pan, onder bijvoeging van wat fijn zout, peper, mosterd, meel, boter, klein gesneden uien, een scheutje zoete melk en wat gestooten beschuit. Alles met elkander te laten stoven tot de uien goed gaar zijn.

Bot.

Men zet de visch een uur in het water, kookt ze met water en genoegzaam zout, maar past vooral op het schuimen. Als waterbot gegeten, doet men er pieterselie-wortelen en bladpieterselie in bosjes bij, en draag ze op met wat vischwater.

Paling, gestoofd.

Neem middelmatige paling, snijd die in mooten ter lengte van eenen vinger, bestrooi ze met zout en peper en stooft ze met wat gestooten beschuit, een citroen in schijfjes gesneden en water.

Gebakken paling.

Neem dikke paling, kerf die, snijd ze in mooten, zet ze eenigen tijd in het' zout en droeg ze nu af, besmeer

de mooten dan met boter en bestrooi ze met gestooten beschuit, waaronder wat peper. Bak ze langzaam in de pan gaar.

Smoddervis van baars, bot of paling, één of twee van die soorten, of alle drie onder elkander.

Kook 3 pond visch omtrent gaar in een vertinden ketel, giet er dan het water schoon af, zonder de visch er uit te doen. Strooi vervolgens 4 groote handen vol gekookte uien aan kleine stukjes gesneden, over de visch, voorts een geraspte notemuskaat, een weinig pieterselie fijn gehakt, en eene quantiteit boter, hang dan den ketel met dit alles over het vuur, en sehud zoo lang, tot de boter gesmolten is; dan moet het in den schotel overgegoten worden, zonder juist op de orde te letten hoe het ligt, omdat de visch wel mag breken.

NB. Er behooren, als de visch opgedaan is, gepelde garnalen bij gedaan te worden.

Gedroogde aal, om te bewaren.

De aal gestroopt, schoon gemaakt en in mooten gesneden zijnde, wascht men hem zuiver uit en legt hem een paar dagen in het zout; hangt hem dan op, zorgende, dat hij niet te spoedig droge; wanneer hij tamelijk geel geworden is, bewaart men hem ten gebruike, en als men hem eten wil, laat men hem zachtjes koken.

Bokking

spouwt men open, wrijft ze in met zout en peper en bakt ze met boter langzaam in de koekepan.

Panharing

wordt gebakken als bokking.

Kreeften

kookt men een goed kwartier met water over een

goed vuur, onder bijvoeging van eene handvol zout en $\frac{1}{2}$ flesch wijnazijn. Nu laat men ze uitlekken en wrijft er daarna een stuk boter door. Indien de kreeften groot zijn, snijdt men die door en breekt de schalen stuk.

Garnalen

doet men levend in koud water, brengt dit schielijk aan de kook en laat ze daar circa 6 minuten in; op oen vergiet geschept, doet men er zout over en laat ze koud worden.

Gestoofde garnalen.

Men kookt de garnalen, doet ze op een vergiettest, strooit er zout over en pelt ze dan; daarna hakt men ze met een handvol pieterselie dooreen, fruit ze zachtjes met boter in eene pan, doet er wat wijn bij en laat ze stoven.

Gestoofde oesters.

Neem de baarden van de oesters af, leg ze nu met haar eigen nat, met wat boter, beschuit, notemuskaat, zout en water in eene pan en laat ze stoven, roer ze met eierdooiers af en druk er een citroen over uit.

Worst van visch.

Men neme snoek en zalm en snijde die in kleine dobbelsteenen, doe er kruid bij als in gewone worst, een kop gesmolten boter en 4 à 5 eieren, naar gelang der hoeveelheid, knede het dooreen met wat wittebroed en doe het in de maag van eenen snoek of rolle het in met boter besmeerd papier, ter grootte van saucijzen. Men kan die koken of braden naar goedvinden.



V.

SAUSEN.

Sultane-saus.

Neem eene kan bouillon met een glas witten wijn, twee schijfjes citroen (zonder schil), twee kruidnagelen, een weinig chalotten, een blaadje laurier en pieterselie, en laat het een uur koken; zijg het door eene zeef en doe er een weinig afgekookte en fijn gehakte pieterselie, zout, peper en een dooier van een ei gehakt bij.

Bruine boter.

Men verwarme boter in een aarden pannetje, tot zij bruin wordt, warme daarna in hetzelfde pannetje wat wijn-azijn en vermene dit te zamen.

Witte saus.

Men vermene in eene pan wat boter en meel, brenge het met water en steeds roerende aan de kook, neme het dan van het vuur en doe er een weinig zout, peper en azijn bij.

Saus om bij koud vleesch te eten.

Men wrijve wat goede mosterd met olie en suiker onder elkander en voege daarbij een weinig gehakte pieterselie, chalotten en azijn naar den smaak.

Engelsche saus.

Neem tien ansjovissen, een ons kappertjes en drie dooiers

van hard gekookte eieren ; hak dit zeer fijn met een weinig peper. Doe daarbij wat bouillon, warm het en maak het dik met een weinig boter en bloem van meel.

Roomsaus.

Men neme een en een half ons boter met wat bloem en meel, een weinig gehakte pieterselic, fijne uien, een weinig zout, peper en notemuskaat, meng dit te zamen met een glas room of melk, en koke het onder gestadig omroeren. Zoo de saus te dik is, voege men er wat melk of room bij. Deze saus is zeer lekker bij gestoofde tarbot, kabeljauw, zoutevisch en aardappelen.

Bruine uiensaus.

Snijd zes of acht uien in dobbelstoenen en braad ze met een ons boter op een sterk vuur bruin ; neem vervolgens wat fijngehakte pieterselic en bouillon, kook het langzaam te zamen en roer er, nadat het van het vuur is, een lepeltje goede mosterd onder.

Champignon-saus.

Neem zeer jonge witte champignons, en snijd er de stelen af, doe wat water met citroensap in eene aarden pan en voeg er de champignons bij als het kookt ; hak ze daarna zeer fijn en pers ze lichtelijk uit in een linnen doekje. Doe nu een weinig boter met citroensap in eene pan, en voeg er de champignons bij met twaalf eetlepels goeden bouillon ; men doe er bij een weinig peper.

Saus à la Tartare (pikant.)

Hakt een lepel pieterselic, een chalot, ansjovis zonder den graad, wat Mixed-pickles, elk afzonderlijk, goed fijn, doe er het sap van een citroen over, alsmede een lepel water, zes lepels slaolie en wat peper, meng dan alles

goed dooreen, en doe er even voor het opdienen een lepel mosterd bij.

Komkommersaus.

Neem vier komkommers, snijd ze in ronde schijfjes, niet te dun, en druk ze tusschen linnen uit. Doe nu wat water en boter in eene pan en breng het aan de kook; als het goed kookt, doe er dan de komkommers in en roer het gestadig, opdat het niet aanbrande; doe er nu eenige lepels bouillon bij, neem er de komkommers uit en kook de saus nog iets langer; daarna voegen men er de komkommers weder bij en neme het van het vuur.

Oestersaus over kippen, enz.

Neem drie dozijn oesters en kook die even op, neem de oesters er uit, zoodra het water kookt; laat ze uitdruipen, doe ze daarna in eene pan met water, boter en bloem van meel en het water daar de oesters in gekookt zijn, en voeg er daarna nog een en een half ons boter bij. Men kan, zoo men verkiest, er gehakte pieterselie bij voegen.

Oliesaus.

Men neme drie citroenen, ontdoe ze van de schil en zoo veel mogelijk van het wit, en snijde ze in schijfjes, alle gelijk van dikte. Voeg daarbij wat gehakte pieterselie, uien, dragon, zout, peper en een weinig water; doe er dan wat goeden wijnazijn en olie bij. Deze saus is zeer lekker bij gebakken visch.

Saus met madeïrawijn.

Neem een lepel bloem van meel, met snippers zeer fijn gesneden, meng de bloem of met een lepel madeïrawijn, een weinig boter en water, of met bouillon, laat

het een kwartier koken, doe er dan nog wat boter en suiker bij, roer het goed en gebruik het bij podding.

Ansjoivissaus.

Men ontdoet eenige ansjovissen van de graat, laat ze in water wat ververschen, hakt ze fijn en kookt ze met water of bouillon; gaar zijnde, wrijft men ze door eene zeef, voegt er peper, azijn en boter bij en bindt de saus door er een paar eierdooiers door te kloppen.

Chalotte- of uiesaus.

Snijd de chalotten of uien fijn, doe er wijn of azijn, peper, notemuskaat en kaneel bij, en laat het met elkander koken tot het dik is.

Peppersaus.

Week geroosterd brood in bouillon, doe er azijn, wijn, kaneel, kruidnagelen, notemuskaat en gember bij, en laat het met elkander even opkoken.

Augurkesaus.

Neem augurken, schil die, doe het zaad er uit en snijd ze in stukjes, kook ze week in bouillon met azijn, chalotten, gefruite boter, zout en laurierbladeren.

Botersaus.

Men zet 2 deelen boter en 1 deel water koud op en roert het tot het kookt; deze saus is zeer gebonden.

Zure eiersaus.

Men neme 2 deelen water en 1 deel boter, kookt dit gestadig roerende, en voegt er een lepel wijnazijn en wat geraspte notemuskaat bij; men klopt er eenige eieren door.

Mosterdsaus.

Bij eene klont boter doet men 1 lepeltje bloem, 1 eetlepel suiker, 2 dito mosterd, 2 lepels azijn en 3 lepels water, en laat het onder aanboudend roeren even doorkoken.

Pieterseliesaus.

Bij bouillon of water met wat zout, voegt men ge-fruit meel en boter, zet het op, en bij het doorkoken roert men er eene klont versche boter en wat fijn gehakte pieterselie onder.

Anders.

Zet gehakte pieterselie met wat water te koken, roer er gaar zijnde een stuk boter en wat bloem door, en laat het nog even doorkoken.

Citroensaus.

Meng eierdooiers of bloem met water, druk er een paar citroenen in uit, laat het doorkoken en roer er een stuk boter door.

Eiersaus.

Na azijn gekookt te hebben, doet men er twee à drie goed geklutste eieren in; onder het bijgieten goed roeren om het schiften te voorkomen; vervolgens doet men er wat bloem van meel, een stukje boter naar den smaak en wat foelie in, welk laatste den smaak zeer verhoogt.

Anders.

Twee eetlepels bloem van meel roert men met wat azijn en water, men doet er drie goed geklutste eieren, een citroenschil, een ui en een ons boter in, en roert alles goed dooreen.

Vanillesaus.

Een halve stok vanille wordt in kleine stukjes gesneden, die men in melk langzaam uitkookt. Middelerwijl kookt men snel een pint waterroom, giet er de vanillemelk in, alsmede twaalf lood suiker en vier in een weinig koude melk geklutste eieren, waaronder men ook een eetlepel bloem van meel gedaan heeft. Alles moet nu goed gaar worden, opdat noch het meel noch de eieren te herkennen zijn. Na doorzijinging is de saus gereed.

Wildsaus.

Meng water, boter en azijn met een eetlepel gefruit meel door elkander, doe er stroop of bruine suiker bij, ook een schentje rijnwijn, fijne gember, gestooten kruidnagelen en schijfjes citroen, roer alles goed dooreen en laat het koken, totdat het eene behoorlijke dikte heeft.

Mieriksaus.

Kook bouillon met azijn, boter, foelie, wat broodsuiker, zout en gestooten beschuit, en roer er geraspten mierikswortel door. Deze saus moet zeer dik zijn.

Kappersaus.

Neem zes eieren, een lepel bloem, zout en azijn naar den smaak, laat dat koken, gestadig roerende, om het schiften te voorkomen; wanneer het goed kookt, doet men er eene klont boter en vervolgens de kappers bij, en roert het ter dege door elkander.

Rijn-wijnsaus.

Doe in een pannetje wijn, met suiker en kaneel naar den smaak, voeg er een citroenschil bij en laat het samen koken. Men bindt deze saus met eierdooiers.

Zuringsaus.

Doe bij gehakte groote zuring eene genoegzame hoeveelheid boter en gekruimeld wittebrood, en laat het koken.

Rumsaus.

Roer 1 lepel bloem, 3 lepels broodsuiker en 3 eierdooiers goed door elkander, giet er eene halve flesch rum bij en laat het onder gestadig roeren koken.

Kervelsaus.

Hak kervel zeer fijn en fruit, die met boter en bloem zeer gaar, giet er bouillon of water bij en laat het onder gestadig roeren koken, totdat het zeer dik is.

Cognacsaus

wordt klaar gemaakt als rumsaus; zie boven.

Champagnesaus

wordt klaar gemaakt als rijn-wijnsaus; zie vorige blz.

Kersesaus.

Men kookt het vleesch van kersen met rooden wijn en suiker gaar, roert het dan door eene zeef, laat het nog eens opkoken en bindt het met eierdooiers.

Morillesaus.

Men wast en verleet de morilles goed en laat die in bouillon met wat foelie koken; roert nu 5 à 6 eierdooiers en 1 lepel bloem met wat water goed door elkander en mengt er de saus mede af.

Kreeftesaus.

Roer door kreefteboter een paar lepels bloem, en laat

het even bruin fruiten; doe er zuivere kalfsjus bij, een weinig peper, foelie en het sap van een citroen en laat het zoo doorkoken.

Anders.

Zet wat versche boter met een halven lepel meel even te vuur, voeg er nu foelie, citroensap en bouillon bij; doe er, wanneer het kookt, nog ruim een ons boter en een goed deel gekookte en geschilde kreeften bij, en roer in de saus een paar eierdooiers fijn.

Truffelsaus.

Men fruit wat bloem in boter bruin, doet er wat kalfsjus, rooden wijn, en geschilde, in maderawijn gekookte truffels bij, voegt er het sap van een citroen aan toe, en laat het eenmaal opkoken, gestadig roerende.

Chocoladesaus.

Men roert 2½ ons chocoladepoeder in een pint kokende melk tot ze geheel opgelost is, en doe er dan 6 lood suiker bij, waarna men ze nog wat opkookt. Ze moet gebonden zijn.

Roode-wijnsaus.

Doe drie kruidnagelen, kaneel en 2 ons suiker in eene pint roode Bordeauxwijn en laat het langzaam doch goed koken. Als het goed kookt, doe men er twee theelepeltjes in koud water geroerd aardappelmeel bij, en zijgt de saus door.

Haringsaus.

Maak een haring schoon en week dien in zoete melk, ontdoe hem van de graat en hak hem met eene ui fijn; fruit nu wat meel in boter bruin, voeg er bouillon, wa-

ter en peper, benevens den haring bij, druk er eindelijk het sap van een citroen over uit, en laat het even doorkoken.

Koude Haringsaus.

Week een haring in zoete melk, trek de graat er uit en roer hem tot eene saus met eenige fijngehakte uien, 3 hard gekookte eieren, wat peper, olie en azijn.

Bloemkoolsaus.

Men mengt in versche boter een halven lepel bloem, en voegt er melk, room of bouillon naar verkiezing bij, benevens notemuskaat en zout; eindelijk roert men er een paar eierdooiers door.

Dragonsaus

wordt gemaakt als de pieterselie zie blz. 65; men doet er echter wat citroensap bij en roert de saus met een paar eierdooiers af.



VI.

RAGOUTS.

ALGEMEENE OPMERKING.

De ragouts maakt men van overgeschoten vleesch, dat in dobbelsteentjes gesneden wordt. Het vleesch mag in de zure saus niet meer koken, daar het anders hard en taai wordt, maar men legt het in de gereed zijnde heete saus en houdt het warm tot het opgediend wordt.

Ragout met morilles, champignons.

Men neme gedroogde morilles, knippe er de stelen af en, zoo ze zeer groot zijn, snijde men ze half door of in drieën. Men wassche ze met lauw water zeer schoon af en late ze bezinken, om ze te zuiveren van het zand, dat er in is; koke ze af, late ze uitdruipen, en doe ze in eene pan met wat boter en het sap van een citroen. Daarna doe men er wat bloem van meel, zout en bouillon bij, en make er zoo een ragout van. Voor een redelijk assiet heeft men één ons noodig.

Bruine ragout van kalfsvleesch en wild.

Men braadt aardappelmeel in vet of boter bruin, laat het een kwartier lang koken, doe er een laurierblad, als ook zacht gekookte nien, azijn, zout en in schijfjes gesneden angurken bij, legt de gesneden stukjes vleesch er in en houdt het warm tot het opdienen.

Bruine ragout voor runder- of lamsvleesch.

Twee lepels meel worden in vet of boter half bruin en met bijvoeging van wat gesneden nien donkerbruin

gebraden, waarna het met water of bouillon tot een lijmige saus gekookt wordt, met bijvoeging van azijn, een oetlepel mosterd, suiker, kruidnagelen, laurierblad, peper en zout.

Kalfsvleeschragout.

Gekookt of gebraden kalfsvleesch snijdt men aan dubbelsteentjes, braadt nu wat fijngehakte uien met boter en bloem gaar, voegt er bouillon, zout, kruidnagelen en wat citroensap bij, en laat het met het vleesch goed doorstoven.

Anders.

Neem gebraden kalfsvleesch en snijd dat met champignons in kleine stukjes; braad nu eene klont boter, roer daarbij zooveel meel als in den ragout noodig is, voeg er een paar fijngesneden uien bij, en laat het te zamen braden tot het bruin is. Doe er nu nog een paar lepels wijnazijn of wat citroenen, wat braadnat, peper en foelie bij, en leg het vleesch met de champignons daarin.

Kalfshersens-ragout.

Ontdoe kalfshersenen van de vliezen en leg die in bouillon, waarin eenige eieren geklopt zijn, voeg er zout, notemuskaat, fijn gehakte pieterselie, boter en schijfjes citroen bij, en laat het met vuur onder en boven gaar braden.

Kippenragout.

Men snijdt goed schoon gemaakte jonge kippen aan stukken en kookt die in regenwater met wat zout af, vooral op het schuimen passende. Nu doet men die met de kippepooten, harten en magen, benevens eenige kalfsballetjes en een paar zwezerikken, in eene pan,

voegt er asperges, pieterseliwortels, fijn zout en notemuskaat bij, overgiet alles met de noodige hoeveelheid kalfsbouillon en laat het nog eens koken. Daarna neemt men de pieterseliworteltjes er uit en braadt den ragout met eenige eierdooiers en wat bloem.

Ragout van hanekammen en pooten.

Men make dezelfde sans als voor den ragout van morilles, maar vulle het onderste gedeelte der hanekammen met gehakt van varkensvleesch, zeer fijn gehakt, en voege er kippe- en hanepooten, goed gaar gekookt, bij.

Lamsragout

wordt eveneens behandeld als de kalfsragout, maar men doet er wat kappers en een weinig jus van het vleesch bij.

Reeënragout.

Van een gebraden reebout snijdt men stukjes, die men in boter opbakt, voegt er nu eenige fijn gehakte chalotten, notemuskaat, zout en citroensap bij en laat het stoven.

Fazantenragout

wordt klaar gemaakt als kippen-ragout, zie blz. 71.

Ragout van stokvisch.

Snijd den visch in schijven, bestrooi die met zout en laat het vier en twintig uren staan. Braadt ze dan met een paar nien bruin, zet ze met kalfsvleesch-bouillon op, doe er in meel gerolde boter en vier lepels room bij, alsmede zout en Cayenne-peper, laat langzaam koken en dien ze met rijst op.



VII.

GROENTEN.

ALGEMEENE OPMERKING.

De gedroogde peulvruchten mogen noch te oud, noch te droog zijn en ook geen muffen reuk hebben. De bonen en erwten moeten niet te klein en niet te wormstekig zijn: de besten zijn, die onder het koken fraai en gelijkmatig zacht worden. Vooraf moet men ze in koud water te weken zetten. De ronde witte uien zijn de fijnste.

Aardappelen zonder water te koken.

Laat de aardappelen op een vergiet goed uitdruipen, doe ze in een ijzeren pot met het noodige zout; stop het deksel van den pot zoo dicht, dat er geen damp uit kan, en hangt ze te vuur, tot ze gaar zijn. Op deze wijze zullen ze door den in den pot opgesloten damp koken en zeer knimig zijn.

Gestoofde aardappelen.

Kook de aardappelen half gaar en stoof ze op met bouillon, boter en notemuskaat of peper.

Aardappelen met uien.

Men legt in een schotel eerst eene laag schijfjes rauwe aardappelen met zout en peper, of notemuskaat, daarna eene laag in schijven gesneden uien, dan weder schijven aardappelen, tot de pan vol is, doet er boter en melk bij, en laat het nu met vuur onder en boven goed doorstoven. Als de saus verkookt, doet men er weder opnieuw bij.

Roode kool.

Snijd ze heel fijn, doe er bij een bierglaasje water, evenveel azijn, een lepel stroop, een weinig peper, en notemuskaat, en zout naar verkiezing, en laat dit 4 uren langzaam stoven. Men kan er ook zure appelen bij doen, maar neemt dan minder azijn.

Savoye-kool.

Men snijdt de kool in vieren en laat ze bijna gaar koken; goed uitgelekt en fijn gehakt zijnde, doet men er notemuskaat, een weinig peper, zout en melk bij, en laat het een half uur stoven.

Anders.

De kool, met zout goed gaar gekookt, laat men uitlekken en doet er bij het opdoen eene saus over van melk, aardappelmeel of bloem, een stukje boter en wat notemuskaat.

Andijvie.

Goed afgekookt zijnde en uitgelekt, doet men er zuring, zout, notemuskaat, bloem en boter bij naar den smaak. Men laat het een uur stoven.

Postelein

wascht men goed uit en zet ze op met het water, dat er in gebleven is; gaar zijnde, doet men er zout, notemuskaat en fijn gesteoten beschuit bij. Men kan, des verkiezende, er zuring bijvoegen.

Anders.

De postelein wordt, nadat zij gewasschen is, klein gesneden en droeg opgezet, opdat zij smelte en in haar

eigen nat gaar koke: gaar zijnde, giet men het nat er af en doet bouillon in de plaats, benevens boter, zout en notemuskaat; bij het opdoen slaat men er een paar eierdooiers door heen.

Gestooftde kropsalade.

Men wascht de kroppen in pompwater af en laat ze op een vergiet ter dege afloopen, doet ze dan met bouillon, boter en gestooten foelie in eene pan en laat ze een kwartier stoven. Wanneer men opdischt, neemt men de kroppen er uit, legt ze op eenen schotel en giet er het overgebleven nat, met eenige eierdooiers afgeslagen, overheen.

Roomsche boonen

kookt men in regenwater met zoete melk, op het schuimen passende, schielijk op. Men doe het ongedekt. Intusschen hakt men boonekruid en pieterselie dooreen, laat dit met zoete melk, boter en een weinig zout goed koken, daarna doet men er de boonen in, en laat ze ongedekt een kwartier stoven.

Anders.

Zijn de boonen al wat oud, dan kookt men die met een stuk rookspek, dat men er naderhand bij eet.

Gebraden peren.

Men neme peren, naar verkiezing geschild of ongeschild, zet die recht overeind en nauwsluitend in eenen schotel, bestrooit ze met kaneel, en laat ze onder bijvoeging van wat boter en water in den oven braden, of wel met een kolenvuur van boven en onderen.

Molsla of paardebloemen.

Men snijdt van de molsla de kleine stronkjes af, en

zorgt vooral als de molsla al wat oud is de wollige bolletjes te verwijderen. Men kookt ze nu min of meer zuur af, al naar gelang men ze meer of minder bitter wil hebben, en stooft ze vervolgens langzaam met boter en notemuskaat.

Gestoofde bloemkool.

Men snijdt de schoongemaakte kool aan groote stukken en kookt die, maar vooral niet te gaar, in regenwater af, en laat ze daarna op een vergiet affloopen, of legt ze in koud water om blank te blijven. Nu maakt men eene saus van boter, meel en wat foelie, een weinig zout en bouillon of zoete melk, roert het goed dooreen en laat daarin de kool doorstoven.

Savoie-kool.

Neem van de kool de buitenste groene bladen af, wasch de kool en laat ze ter dege uitlekken. Kook nu in eene pan eene saus van boter, in meel gewenteld, wat bouillon, zout en notemuskaat, leg daar dan de kool in en laat alles met elkander doorstoven.

Kruisbessen.

De bessen behoorlijk geplukt zijnde, wascht men schoon af en laat ze in eene pan met wat water gaar stoven, wrijft ze dan door eene vergiettest en doet er suiker en kaneel naar den smaak bij, alsmede geklopte eieren om te binden.

Snijboonen

zet men met een weinig water op, voegt er bij een klontje boter, wat zout en een weinig suiker. Zij hebben twee uren noodig om gereed te zijn; men moet gedurig omschudden.

Ingelegde snijboonen

kookt men af, zooals ze nit het zout komen, in een koperen ketel, laat ze, gaar zijnde, op eene vergiettest uitlekken, en koud zijnde perst men ze uit; nu zet men ze in water om uit te trekken, dit een paar malen ver- verschende, en stooft ze met water, bouillon en peper. Ook kan men rook- of pekeworst daarbij doen, met weglating van den bouillon.

Gedroogde snijboonen

zet men een nacht te weeken, kookt ze gaar, giet er een weinig water af en stooft ze als verse snijboonen.

Prinsesseboonen

breekt men door en zet ze met kokend regenwater op, laat ze, gaar zijnde, uitlekken, en stooft ze met peper, zout en boter.

Ingelegde prinsesseboonen

worden behandeld als de ingelegde snijboonen, en gestoofd als de verse in het voorgaande genoemd.

Gedroogde prinsesseboonen

worden behandeld als de gedroogde snijboonen, en gestoofd als verse prinsesseboonen.

Peulen

stooft men met wat gehakte pieterselie, wat zout, bo- ter en suiker, gedurig omschuddende; ze hebben twee uren noodig om gaar te worden. Sommigen koken die eerst af.

Schorseneeren

kookt men in regenwater, met een scheutje azijn,

gedurende twee uren, giet ze af en stooft ze dan met wat melk, boter, beschuit en notemuskaat.

Kropsalade

kookt men in haar geheel met wat zout, en laat ze uitlekken. In elke krop steekt men nu een balletje kalfsgehakt, in de koekepan, opgebakken, en stooft ze af met wat jus of boter en notemuskaat; opdoende giet men er jus of geweldige boter over.

Boerekool.

Kook de kool gaar en laat die uitlekken, hak ze fijn, druk ze stijf uit en stooft ze met een stuk boter, wat bouillon, peper zout en notemuskaat.

Anders.

Behandel de kool als voren, doe er geschilde aard-appelen bij en een stuk rookspek; stooft ze op met wat varkensreuzel, wat water, notemuskaat en een weinig zout. Schud het gedurig door elkander.

Spruitjes

worden in alles behandeld als de boerekool, maar men hakt die niet fijn. Sommigen doen er gepelde kastanjes bij.

Gevulde kool.

Hol de kool uit en bindt ze met een draad vast voor het losgaan, en kook ze een paar malen op. Leg nu in de opening een balletje kalfs-, varkens- of rundergehakt en stooft ze op met boter, notemuskaat en wat bouillon of jus. Bij het opdoen snijdt men ze in vier stukken.

Kool bij vleesch.

Neem witte kapperkool, snijd die in vieren, kook ze

tot ze even begint los te gaan, en laat ze op eene vergiettest uitdruipeu. Nog warm zijnde, legt men die in schoone doeken en laat ze alzoo een nacht overstaan; daarna wrijft men ze met grove peper en zout in, pakt ze zoo stijf mogelijk in een pot, en giet er nu azijn op, gemengd met mosterd, op elke kool een kleinen lepel. Ze moet goed onder liggen. Voor het gebruik wascht men die met azijn af.

Brusselsche kool

wordt behandeld als de *spruitjes*, zie blz. 78. Men kan die ook met jus stoven.

Witte kool

snijdt men fijn en kookt die af, daarna stooft men ze met boter, zout en peper; men kan die ook stoven met vet of een stuk pekelspek.

Gestoofde biet.

Gekookte biet en uien snijdt men aan plakjes en stooft die met wat water, azijn, peper en een klontje boter. Een uur gestoofd hebbende, giet men het nat in een pannetje, roert er wat bloem door en kookt er eene gebonden saus van, die men over het gerecht giet. Indien men rauwe uien neemt, legt men die onder in de pan en laat het twee uren stoven.

Paardebloemwortelen.

Men kookt die af, na de knoppen er te hebben afgetrokken, en stooft ze met wat zuring, zout, boter en notemuskaat; voor den smaak kan men er ook wat bouillon bijvoegen.

Zuurkool.

De kool wascht men eenmaal af, en is zij daardoor

te flauw geworden, dan voegt men er een scheutje azijn bij, en kookt ze nu, van tijd tot tijd omsehuddende, tot ze bijna droog is, en laat er nu nog eene klont boter in smelten. Men kan ze ook stoven met pekelspek of worst; sommigen nemen ook rookspek.

Anders, met wijn.

Na de kool afgewassen te hebben, kookt men die met bouillon gaar, giet het nat er af en stooft ze met boter en rooden wijn.

Gestooftde asperges.

Men breekt de knoppen van de asperges en ontdoet het overgeblevene van al het stokkige, wascht het goed af en kookt het met de knoppen gaar; laat het goed uitlekken en met gesmolten zuring, boter en notemuskaat stoven. Het nat bindt men, des verkiezende, met eierdooiers.

Prei

snijdt men stuk en kookt die met water en wat zout gaar; men stooft ze kort af, met boter, wat azijn, peper en bloem.

Artisjokken

snijdt men kort bij den steel af, neemt de harde bladeren weg en ontdoet de overige van al het ruwe. Ze alsdan in koud water leggende, kookt men ze derdehalf uur met veel zout af en neemt het dradige er uit, waarna men ze kan opdisschen met eene saus van wat wijn, fijn gewreven wittebrood. suiker, water, boter en geraspte notemuskaat, afgeroerd met een paar eierdooiers.

Champignons.

Ingelegde champignons moeten eerst een paar uren

in warm water uittrekken, daarna stooft men die in bouillon en gekookte boter; over de champignons strooit men wat noot; nagenoeg gaar zijnde, doet men er wat fijn gebakte pieterselie bij. Men kan ze ook in stukken snijden en dan stoven met bouillon, boter, peper, gebakte pieterselie, wat bloem en eenige chalotten. Op deze wijze bereid, doet men er eene saus over van melk, waarin een paar eierdooiers geklopt zijn, met noot, meel en boter, al reerende op het vuur gebonden tot de behoorlijke dikte. Bij het opdoen voegt men er wat citroensap bij.

NB. Wil men voorzichtigheidshalve weten of er ook vergiftige onder loopen, dan werpe men in het warme water een ui; wordt deze zwart, dan zijn er schadelijke onder, en moet men ze alle wegdoen.

Pieterseliewortelen

kookt men met bouillon en zout en stooft ze als de schorseneren, zie blz. 77.

Peen

kookt men met wat water en zout gaar, giet ze af en schudt er wat fijn gebakte pieterselie en boter in.

Knollen

worden gesnipperd en gedurende een half uur gestoofd met boter, notemuskaat en suiker. Kleine ronde knollen worden enkel geschild en gekookt. Bij deze eet men geweldige boter, met wat citroensap en notemuskaat.

Spinazie.

Men kookt de spinazie met zout en water af, laat die uitlekken, hakt ze zeer fijn en stooft ze met wittebrood in melk geweekt, wat boter en notemuskaat. Som-

migen doen er zuring bij, maar dan late men het brood weg en gebruike er bloem of aardappelmeel bij.

Rhabarber.

De jonge bladen dezer plant worden op gelijke wijze als spinazie klaar gemaakt.

Men maakt van de dikke bladstelen een moes, daartoe worden ze ontdaan van de buitenste schil, snijdt ze aan stukken en met eenig water tot moes gekookt en doet er eenige eierdooiers bij en naar den smaak suiker.

Zuring

smelt men met het water, dat er na het afwasschen in blijft; men roert er een paar eierdooiers doorheen, wat zout, notemuskaat en eene klont boter. Wil men die voordienen met zoogenaamde kalfsoogen, dan slaat men eenige eieren stuk in kokend water, laat ze daarin stremmen, schept ze met een schuimspaanje er uit en legt die op de zuring.

Versche doperwten

kookt men met wat zout in pompwater. Bij het opdisschen roert men er een klont boter onder en strooit er fijn gehakte pieterselie overheen.

Selderij

snijdt men aan stukjes, wascht die driemalen goed af en kookt ze twee uren in ruim water met wat zout; afgegoten zijnde, roert men er boter en bouillon door.

Suikerijlof

snijdt men als de selderij en wordt als molsla gekookt en gestoofd.

Knolselderij

wordt geschild, aan stukjes gesneden en ruim een half uur afgekookt; uitgelekt zijnde, stooft men die met boter, zout, gestooten beschuit en notemuskaat of foe-lie. Eenige jus of bouillon maakt het gerecht vooral aangenaam.

Cichorei

wordt behandeld en gestoofd als de selderij, zie vorige blz.

Raapstelen.

Snijd de stelen ter lengte van een vinger, kook die in pompwater af en stoof ze met wat zuring, een klontje in meel gewentelde boter, geraspte notemuskaat en zout

Hutspot.

Men neemt aan stukken gehakte klapribbetjes en kookt die gaar in water met wat zout; nu doet men daarbij wortelen en wat uien en laat het gaar worden, bij het opdoen voegt men er vooraf gekookte aardappelen bij.

Gestoofde komkommers of augurken.

Neem gele komkommers, schil die en snijd ze in lange strooken; stoof ze in eene pan met wat boter en azijn. Bij het opdoen bindt men het nat met een paar eierdooiers. — Augurken behandelt men op dezelfde wijze.

Koolrapen

schilt en snippert men en kookt ze af. Men stooft ze met boter, melk en notemuskaat en bindt het nat met wat suiker en bloem.

Gefarceerde uien.

Groote uien schilt men dik af en holt die uit, daarna vult men ze met balletjes kalfs- of varkensgehakt en kookt ze gaar in bouillon met boter, zout en foelie. Van een gedeelte des bouillons, waarin ze gekookt zijn, maakt men eene saus, die men bindt met een paar eierdooiers. Bij het opdoen giet men deze saus er over heen.

Ingelegde andijvie

weekt men eerst in water, om ze het sterke zout te ontnemen, en stooft ze overigens als versehe andijvie.

Hop.

Men snijdt de hop ter lengte van een vinger lang, hangt die met koud water over, en kookt ze gaar, waarna men ze laat uitlekken. Men stooft ze nu nog een kwartier uurs in bouillon met boter, meel, notemuskaat en citroensap.

Grauwe erwten

weekt men een nacht in *regenwater* en kookt ze met het water, waarin men ze geweekt heeft. Men eet die met jus, of met uitgebraden dobbelsteentjes rookspek en het daarvan uitgebraden vet.

Witte boonen

worden behandeld en gekookt als grauwe erwten. Men eet die met zure saus.

Groene en gele erwten

worden klaar gemaakt als de grauwe. Men eet die met pieterseliesaus.

Kaapsche boonen

behandelt men als de grauwe erwten. Men eet die met zure saus.

Slier-asperges.

Van geheele boajes asperges snijdt men de onderste einden af en kookt die in water met zout gaar, waarna men ze laat uitlekken. Opdoende, strooit men geraspte notemuskaat over de koppen en geve er geweldige boter bij.

Gestoofde zoete appelen.

Men snijdt die aan vieren, doet de klokhuizen er uit, en stooft ze met wat boter, suiker en kaneel.

Appelmoes.

Men schilt de appelen, ontdoet ze van de klokhuizen, en stooft ze met wat boter, suiker en kaneel, de appelen fijn wrijvende; daarna bindt men het moes met dooiers van eieren.

Gestoofde peren.

Men stooft de peren geschild, met water, suiker en kaneel en een scheutje rooden wijn of bessennat. Voor de fraaie kleur kan men er wat cochénille bij doen.

Gestoofde kruisbessen.

Kook de bessen met een weinig water gaar, laat ze uitlekken en stoof ze met wat suiker; men voege er naderhand geklopte eieren bij.

Gestoofde pruimen.

Men neemt de steenen er uit, wast ze en laat ze

uitdruipen; nu stooft men die op een zacht vuur met water, suiker en een citroenschil.

Gestoofde abrikozen.

Men snijdt ze half door, neemt de pitten er uit en stooft ze een kwartier met witten wijn, broodsuiker en kanceel.

Appelensop.

Neem zure appels, schil die en snijd ze aan schijfjes, smelt wat boter in eene pan, leg daarop eene laag sneedjes oudbakken wittebrood, dan eene laag appelschijfjes met suiker, kaneel en boter, en zoo telkens tot de pan vol is; giet er nu wat witten wijn en water bij, en laat het gaar stoven met vuur onder en boven. Sommigen doen er roggebrood bij en nemen in plaats van water en wijn bouillon of nat van gekookt pekervleesch.

Gestoofde kersen.

Pluk de stelen van de kersen, doe de steenen er uit, en kook ze nu met suiker, goed schuimende, neem de kersen nu uit het nat, rasp daarin wat citroenschillen en kook er eene stroop van, die men bij het opdoen over de kersen giet.



VIII.

SALADEN.

ALGEMEENE OPMERKINGEN.

Het schoonmaken, vooral bij bladsaladen vereischt zorg. Alle rottige, slechte bladen, oogdierte, onkruid moeten er uit verwijderd worden. Men moet ze in zuiver water luchtig wasschen, tot zoolang het water zuiver er afkomt en als het zand verwijderd is. De sla pas aanmaken, onmiddellijk voor ze gediend wordt.

Kropsalade.

Men neemt de buitenste bladeren van de kroppen af en snijdt de harten door, waarna men ze afwascht; is de salade wat hard, dan klopt men een paar droppels olie door het water. Bij het opdoen legt men eenige hard gekookte eieren boven op de salade, die men daarmede roert, met olie en azijn en een weinig zout. Een weinig mosterd en broodsuiker, maakt ze zeer aangenaam. Ook kan men dragon en pimpernel daarbij doen. Verflenste kropsalade legt men een paar uur in koud water. Men verwijderd de buitenste blaadjes en de dikke stelen die hard zijn.

Veldsalade

wordt goed verlesen en met gekookte biet, klein gesneden uien, olie en azijn of warme saus gegeten.

Latuw

wordt goed uitgezocht en geroerd met olie, azijn, peper en eieren.

Komkommersalade met aardappelen.

Snijd de geschildre komkommers aan dunne schijfjes,

strooi er wat zout over en laat ze uitlekken; leg nu schijfjes gekookte aardappelen, koud, op den bak en roer alles met wat fijngesneden uien, zout, olie azijn en peper.

Selderijsalade.

Splijt de selderij of snijd ze, naar verkiezing, roer ze af met zout, olie en azijn; men kan ze ook met zure saus eten.

Cichoreisalade.

Men snijdt de cichoreiwortelen in stukken en kookt ze in regenwater. Zij wordt gegeten met olie en azijn, benevens een weinig zout.

Andijviesalade.

Men snijdt de andijvie, bij voorkeur krulandijvie, zoo fijn mogelijk, en doet die nu in den saladebak over schijfjes gare biet, en fijn gesneden uien: men roert die als gewone kropsalade af en eet ze met warme zure saus.

Molsalade.

Laat men eenigen tijd in water uittrekken en roert die met wat klein gesneden knolselderij; zij wordt met olie en azijn afgeroerd.

Koolsalade.

Men snijdt de kool zeer lang en fijn, en giet er warme zure saus over.

Roodekoolsalade.

Als de *andijviesalade*; zie boven.

Bloemkoolsalade.

De bloemkool wordt in water zacht gekookt, de stron-

ken in schijven gesneden, de bloemen er overheen gelegen, en met zout, peper, azijn en olie begoten.

Salade van Brusselsche kool.

Kook de kooltjes bijna gaar, laat die koud worden, neem nu gekookte aardappelen, snijd die aan plakjes, voorts eenige stukjes knolselderij en fijn gesneden uien, roer het nu met wat zout, olie en azijn. Men eet er gewoonlijk hoofdkaas bij.

Kruidensalade

bestaat uit pimpernel, kervel, zuring, waterkers, dragon, tripmadam, postelein, suikerloof en gekookte biet. Men snijdt alles door elkander en roert het af met wat zout, olie en kruidenazijn.

Tuinkerssalade.

Men snijdt de tuinkers fijn en doet daaronder eenige dooiers van hard gekookte eieren; men roert die met olie, suiker, mosterd, zout en citroensap.

Salade van prinsesse- of snijboontjes.

De boontjes worden gekookt en koud met olie en azijn of zure saus gegeten.

Hopsalade.

Men snijdt de hop, ter lengte van een vinger en kookt die met wat zout en water gaar. Men eet ze met olie, azijn en peper.

Zalmsalade.

Als de zalm gekookt is, legt men de mooten in eene saus van olie, azijn, zout, peper en fijne eieren. Maak daarna eene saus van vier lepels wijnazijn, twee lepels

cousommé, tien lepels slaolie, zout, peper, gehakte dragon, en pimperl. Leg de mooten daarin en schik ze op den schotel, doe de saus er over en leg kropshalade in vier deelen gesneden en op ieder deel een kwart ei met kappers, augurken en ansjovis.

Haringsalade.

Men maakt de haring schoon, vat ze bij den staart en trekt ze in tweeën, na ze vooraf op den rug te hebben opengesneden. Men neemt de graat er uit, snijdt ze in lange reepen. Men kan de schotel sierlijk opmaken en schikken, door de navolgende bestanddeelen vaksgewijze te schikken.

Fijn gesneden uien, gekookte bieten, hard gekookte en fijn gemaakte eieren, zure appelen en pieterselie, naar den smaak koude fijngewreven aardappelen. Men dient ze voor, na de rand der schotel gegarneerd te hebben met het wit en dooiers van eieren en augurken in schijfjes gesneden. Men maakt ze aan met olie en azijn.

Ansjevissalade.

Nadat de ansjovis in koud water, zoo noodig met melk, heeft gestaan om ze van het overtollige zout te ontdoen behandeld men ze als de haring, doch laat de helft heel. Laat ze uitdruipen en legt de halve vischjes in schuinsche ruiten over elkander. Men dient de schotel voor, versierd met schijfjes harde eieren, citroenschijven en pieterselie. Aangemaakt als haringsalade.

Kreeftsalade.

Men neemt gekookte kreeft meestal uit blikjes, doet die in stukken en doet die, sierlijk geschikt, met salade op.

Men maakt ze aan met een saus van harde eieren, peper, zout, olie, azijn, soms ook fijn gehakte dragon en pieterselie.

Huzarensalade.

Men snijdt koud kalfs- of rundvleesch in dobbelsteentjes, roert dat dooreen met sijn gemaakte harde eieren, ingemaakte chalotten, augurken, spaansche peper en mengt ze aan met een saus van olie, azijn, peper, zout, mosterd en soja.

Russische salade.

Men neemt hiertoe restant van vleesch, haring, augurken, aardappelen, appelon, gekookte morilles, snijdt alles in dobbelsteentjes en doet er nog kappers, chalotten of gekookte uien bij. Men roere alles goed dooreen. Als saus: twee lepels aardappelmeel met twee lepels slaolie, boven het vuur goed dooreen geroerd; zoodra het koud is roert men er twee eierdooiers, wat zout, peper, suiker, twee lepels mosterd en ook nog wat slaolie door, verdunt het met azijn en wat water, doch zorgt, dat het niet te dun wordt, doe het op de salade en laat het goed doortrekken.

IX.

RIJST-, MELK-, MEEL-, EIËREN- EN ROOMGERECHTEN.

Rijst.

Men wassche de rijst af en koke die met water, op ieder kopje rijst 3 kopjes water en een weinig zout; in een half nur is zij gaar.

Rijst met karnemelk of zoetemelk.

Op iedere 5 ons rijst neemt men 3 kan karnemelk en koke die, goed roerende.

Rijst met appelen.

Neem 5 ons rijst en op ieder kopje rijst 3 kopjes water, snijd goede zure appelen aan kleine stukjes, doe die er bij en kook het samen tot het de behoorlijke dikte heeft; roer er bruine suiker, kaneel en eene klont boter door en disch het zoo op.

Rijst met krenten

maakt men gereed als rijst met appelen; men neemt in plaats van appelen krenten.

Rijst met witten wijn.

Men neemt op ieder half Ned. pond rijst de helft krenten en 1 flesch witten wijn, benevens eenige beste zure appelen en laat het langzaam koken. Wordt het

te dik, dan giet men er een weinig water bij. Wanneer het gaar is, roert men er wat gestooten kaneel, boter en suiker door.

Rijstebrij.

In 4 kannen zoetemelk doet men $2\frac{1}{2}$ ons beste rijst en laat ze langzaam koken, goed op het aanbranden passende.

Grutten of gort

zet men den avond te voren in water of melk te weeken en kookt ze daarmede; zij moet langer koken dan de rijst.

Boekweiten gort.

Op elke kan karnemelk neemt men $2\frac{1}{2}$ ons gort en kookt die ter vereischte dikte onder gestadig roeren.

Geparelde gerst met karnemelk

wordt gekookt als gort met karnemelk, op ieder ons gerst doet men ruim 1 kan karnemelk.

Gort of grutten met rozijnen

wordt gekookt als bij gort in n° 3 gezegd is; men voegt er evenwel de helft rozijnen bij.

Gierst met melk of water.

Men kookt die met drie maal zooveel water of melk als men gierst heeft genomen. Kook nu eenige gedroogde pruimen met water, boter, suiker en kaneel half gaar, om dit als saus daarbij te gebruiken. Voor den smaak kan men er ook een beetje witten wijn aan toevoegen.

Vermicelli met melk.

Men neemt 2 kan melk en kookt ze, dan doet men

langzaam in 3 ons vermicelli in stukjes en suiker er bij. Roert totdat de vermicelli gaar is.

Lammertjespap.

In 2 kannen melk, aan de kook zijnde, roert men langzaam 5 à 6 kopjes bloem, en laat nu den pot nog eenigen tijd op eene warme plaats staan, om het zangerig worden te verhoeden.

Gerstewater.

Op een half ons parelgerst doe men eene kan water, late het twee uren zachtjes koken, en perse het door een doek; waarna men het kan gebruiken onder toevoeging van wat wijn of bessensat, met suiker naar den smaak.

Spaansche brij.

In 4 kannen zoetemelk, doet men 6 ons rijstemeel, roert er 16 à 20 eierdooiers onder, met wat suiker en rozewater, en kookt het tot 't behoorlijk gebonden is. Naar gelang der personen kan men ook in evenredigheid minder nemen.

Roompap.

Neem 10 maatjes room, doe er bij suiker en 6 eieren, waarvan 3 met het wit, kook het samen in een nieuwe pan, en doorgekookt zijnde, giet men er een scheutje rozewater bij. Het wordt koud gegeten.

Knoedels.

Maak van 5 ons tarwemeel en eieren een stijf deeg, vorm er ballen van en rol ze weder uit; laat ze nu op een bord wat drogen. Daarna sla men ze dubbel en snijde ze in strooken, ter breedte en dikte van een pij-

pesteel, en koke ze in water met een weinig zout; gaar zijnde schept men de knoedels in koud water, en laat ze vervolgens uitdruppen en weder drogen. Smelt dan boter in een pan en leg de knoedels daarin, klop 4 eieren en doe die er over, schud het een paar malen door en laat ze nu in de boter bruin braden.

Bestellenmelk.

Doe op 6 bestellen 3 kan zoete melk, strooi er suiker en kaneel over, voeg er een klontje boter bij, laat het eenigszins doorweken en kook het langzaam met vuur onder en boven, nu en dan eens te begieten.

Zaan.

Men kookt 3 pinten zoete melk, giet die dan in een pot en roert ze tot ze lauw is, waarna men een bierglas karnemelk er bij voegt en dat met een weinig koude boter, wat saffraan en een paar eierdooiers doorroert.

Hangop.

Men doet versche karnemelk in eenep doek en hangt die op eene warme plaats, om de wei er te laten uitlekken; zoodra zij de dikte van stevige room heeft, is zij goed; men eet die met beschuit en suiker.

Eiermelk.

In 3 kannen zoetemelk roert men 12 à 13 dooiers en wat rozewater; op het vuur moet men roeren tot het aan de kook komt, dan giet men het op geroosterd wittebrood aan dobbelsteentjes gesneden, en doet er suiker bij naar den smaak.

Karnemelk met appelen.

Neem 3 kannen karnemelk, doe daarbij een oudbak-

ken wittebrood van 10 à 15 cts. aan stukken gesneden, eenige geschildre beste zure appelen aan dobbelsteentjes, benevens wat anijszaad, en laat het samen koken. Men eet die met stroop of bruine suiker.

Karnemelk met meel.

In 6 kannen karnemelk, mengt men 1 kop meel en kookt het onder gestadig roeren. Om die stijf, als middagkost te kunnen eten, neemt men op 3 kannen karnemelk, 1 kop meel. Men eet het met stroop en boter.

Bierpap.

Neemt eene kruik krachtig bier, kluts nu 3 of 4 eieren met wat bloem dooreen, roer dat in het bier, tot alles goed doorkookt, er suiker naar den smaak bijvoegende. Men giet het nat op een schotel over geroosterd brood of beschuit, met eenige gestooten kruidnagelen.

Macaroni met ham en kaas.

Men kookt een half pond macaroni, onder bijvoeging van wat zout en water, niet te zacht daar de stukken heel moeten blijven; en snijdt ze voorts in stukken naar believen. Doe nu in eene warme aarden pan wat boter, dan een laagje macaroni, daarop een laagje gekookte en fijn gebakte ham, en strooi er dan notemuskaat op en parmezaankaas — zoo gaat men voort tot de pan een vinger onder den rand gevuld is. Roer nu een halve pint melk, 4 eieren, een half ons boter en wat fijne citroenschil goed dooreen, giet het over de macaroni en laat het in de heete oven nog een kwartier bakken.

Brood met appelen.

Neem een diep bord vol oud wittebrood zonder korst en

aan dobbelsteentjes, braad ze in anderhalf ons boter geel, doe er een vierde kan heete melk op en laat het een half uur staan; doe er nu 4 eieren, suiker, kaneel, krenten en een diep bord vol geschilde en van klokhuis ont-dane appelen bij; bak dit alles te zamen in een met boter bestreken vorm $1\frac{1}{2}$ uur lang, en bestrooi het met citroensuiker.

Brood met pruimen.

De pruimen (zonder pitten) worden aan dobbelsteentjes gesneden en voorts als onder *brood met appelen* nu behandeld, doch wat meer brood genomen.

Appelspijs gebakken.

Men roert een handvol meel met water als voor een eierkoek, doe er 8 eieren, suiker, kaneel, klein gesneden citroenschil, krenten en in groote dobbelsteenen gesneden appelen bij. In een diepe pan wordt de goed door elkander geroorde massa met boter gedurende $1\frac{1}{2}$ uur gebakken; men dient het voor met suiker en kaneel.

Spiegeleieren.

Men sla op een platte aarden schotel 3 of 4 eieren stuk, bestrooi ze even met zout en peper en zet ze op een niet te sterk vuur, zoodra de eieren zich sluiten of stollen is het gereed en maakt men ze met een mes los om ze over te brengen.

Eieren op den rooster.

Maak een bak van papier, doe daarin een stukje boter zoo groot als eene noot, wat gehakte uien en pieterselie, warm het op den rooster, dat de boter goed gesmolten zij en warm, breek een ei en doe het in het bakje met wat peper en zout en een weinig kruim van brood er overheen; zet

het op een matig vuur, eene glimmende kool aan beide kanten van het bakje, neem eene gloeiende aschschop en houd die boven het ei tot het gaar is; 6, 8 à 10 zijn een schoteltje.

Eieren à la pauvre femme.

Smelt een weinig boter op een schotel, breek daar twaalf eieren op en zet het in de warme asch; snijd brood in dobbelsteentjes, bak het in boter en doe het er bij, breng er vuur boven op, en als het goed gaar is, giet er eene saus met mosterd of specerijen over.

Eieren en Surprise.

Blaas voorzichtig twaalf eieren uit, maak een der gaatjes toe (met meel en eiwit) en laat het goed drogen, doe nu in den ledigen dop chocolade-room, zooals later wordt opgegeven; laat de eieren, na het tweede gaatje ook te hebben toegemaakt, een geruimen tijd in kokend water dik worden, maar laat ze niet koken, maak ze goed schoon en dien ze in een gevouwen servet votr.

Geroerde eieren.

Klop eenige eieren fijn en zet die op een komfoor met vuur doe daarbij notemuskaat, zout en boter, roer het tot het brokkelt en een behoorlijke dikte verkrijgt.

Omelette in een vorm. (Omelette soufflée.)

Neem zes mooie eieren en houd de dooiers alleen; doe bij de dooiers drie volle eetlepels witte suiker en vier bitterkoekjes fijn gemaakt een lepel aardappelmeel en een weinig zout, meng alles te zamen, neem daarop den vorm en besmeer hem met boter; klop nu het wit der eieren, en als ze stijf worden, meng ze dan met de dooiers, doe het daarop in den vorm, maar maak dien

niet vol; zet daarop de omelette in een oven, die niet te heet is. Als ze gaar is, keer ze dan om op den schotel. Ze moet goed van kleur zijn en trillen.

Kampersteur.

Hard gekookte eieren snijdt men in schijven, legt ze in een schotel, doet er zout en peper op en giet er eene mosterdsaus over.

Amandelroom.

Neem zes ons zoete amandelen, eene kan goede melk en vijf ons suiker, pel de amandelen, stamp ze fijn met een weinig water; klop in de melk het wit van 2 eieren met de suiker, zet het mengsel op een zacht vuur en laat het koken; als het bijna op drie kwart is verkookt, doe er dan de amandelen bij, laat het nu samen even koken en doe het door eene zeef; laat het koud worden, doe het op een schotel en leg om den rand amandelen, die even in de olie gerold zijn en geroost op papieren.

Chocolade-room.

Neem eene kan room, drie dooiers van eieren, twee ons chocolade en vijf ons suiker, meng den room, de suiker en de eieren samen, zet het op het vuur, steeds roerende, en laat het tot een kwart verkoken; doe er dan de chocolade fijn gepoederd bij, doe het door een zeef en draag het op als het koud is.

Vanille-room.

Neem een stukje vanille, drie dooiers van eieren, vijf ons suiker en eene kan room, knip de vanille in kleine stukjes, doe de eieren, den room en suiker te zamen, en meng ze zacht kokende op het vuur ondereen. Als gij denkt dat ze dik genoeg is, laat ze dan koud worden.

X.

PODDINGEN.

ALGEMERNE OPMERKING.

Men zorgt vooral voor een waterdichte puddingvorm. Om het uit den vorm doen der pudding gemakkelijk te maken besmeert men den vorm van binnen met boter, daarna bestrooit men ze met fijne beschnit.

Broodpodding.

Kruim het binnenste van ondbakken wittebrood en laat het in warme melk weeken, roer het tot het goed gelijk is, sla er 6 frisch geklopte eieren door, roer er voorts in 2 ons krenten, anderhalf ons rozijnen, anderhalf ons boter, wat sukade, snippers en kaneel; aldus tot beslag gemaakt, giet men het in een met boter besmeerden en met beschuit bestrooiden vorm en laat den podding anderhalf uur frisch koken. Men eet die met eene wijnsaus.

Beschuitpodding

wordt gereed gemaakt als *broodpodding*, maar in plaats van brood neemt men gestampte beschuiten.

Rijstpodding.

Kook 5 ons rijst in zoete melk, tot zij gaar en droog is, maak er nu met 6 eieren, twee en een half ons gesmolten boter, het sap van een paar citroenen, wat geraspte citroenschil, eenige stukjes sukade, kaneel en broodsuiker een beslag van, doe het in een vorm als bij

broodpodding en laat het een uur frisch koken. Men dient dien voor met room of botersaus.

Anders.

Neem 5 ons rijst en kook die met gestooten besehuit en zoete melk tot eene behoorlijke dikte, besla het met 5 hard gekookte en fijn gehakte eieren, wat krenten, zout, notemuskaat, snippers en geraspte citroenschil, doe het in een vorm en laat het in water gaar koken.

Griespodding.

Twee en een half ons griesmeel kookt men met bijna 1 kan zoete melk tot eene pap, roert nu 1 ons gesmolten boter, 6 eierdooiers, 4 lepels broodsuiker, wat amandelpers, 1 geraspte citroenschil en wat kaneel door elkander; doet er de bovengenoemde pap bij, benevens het wit van 6 eieren, tot sneeuw geklopt, giet het in den vorm en laat het gaar koken.

Anders.

Neem een half pond griesmeel, een vierde pond broodsuiker, 2 geraspte citroenschillen, laat eene kan melk koken en roer het bovenstaande er in, laat het onder gestadig roeren nog wat koken, zet het af, klop nu 4 eieren met het wit en sla die er doorheen. Sommigen doen er ook amandelpers in, die ze zeer smakelijk maakt. Men eet dezen podding, in kleine vormpjes of kommetjes geschept, koud met een bessensaus.

Vermicellipodding.

Men kookt de vermicelli in boter en melk tot zij bijna droog is, en behandelt die verder als den broodpodding.

Sagopodding.

Men kookt 1 ons sago met eene pijp kaneel in zoete

melk, tot zij een behoorlijke dikte heeft, beslaat dit nu met 9 à 10 fijn gestooten beschuiten, 5 eieren, de noodige boter, wat broodsuiker en een geraspte citroenschil, giet het in den vorm en laat het gaar koken.

Meelpodding.

Een half ons gesmolten boter roere men zeer lang en voege er al roerende 4 eieren bij, eene geraspte citroenschil, wat kaneel en circa 1 ons broodsuiker; daarna 5 ons fijne bloem, en roer het meel aan ter dikte van gewonen podding; vul er een vorm mede en laat dien 3 uren sterk koken.

Plumpodding.

Men weeke voor dezen podding daags te voren de noodige krenten, rozijnen, sukade en snippers in rum; dan make men een beslag van bloem, melk en eieren, roere er fijn gehakt niervet, alsmede bovengenoemde krenten, rozijnen, enz. door, onder bijvoeging van een klein stukje gist; doe nu dat beslag in een zakje besmeerd met boter, bind dit ruim toe om het beslag te kunnen laten rijzen, kook het 3 uren in vleeschnat. Men eet dezen podding met rumsaus.

Een vliegende podding.

Roer twee en een half ons bloem, twee en een half ons niervet, 1 ons rozijnen, 4 eieren, wat notemuskaat en foelie, met een vierde kan melk goed door elkander, bestrooi een doek of servet met meel, doe alles daarin, bind dit toe en laat het 1 uur koken.

Kwakerspodding.

Maak een beslag, ter behoorlijke dikte, van 4 gestooten beschuiten, 3 geklopte eieren, wat amandelpers,

eene geraspte citroenschil, kaneel, suiker, notemuskaat, genoegzaam boter en een stukje gist, doe dat in een vorm en laat het rijzen. Gerezen zijnde, sluit men den vorm goed dicht, zet hem ter halver hoogte in kokend water en laat hem ruim een uur koken. Bij dezen podding gebruikt men eene saus van bessensap, kaneel, suiker en citroenschil, langen tijd gekookt, en daarna doorgezegen, waarna men er boter bij doet en ze nog eens opkookt.

Aardappelpodding.

Maak een Ned. pond gekookte aardappelen fijn, voeg er twee en een half ons gesmolten boter, benevens 5 eieren, suiker, notemuskaat, kaneel, snippers en sukade bij, roer het goed dooreen, doe het in den vorm en laat het koken. Men eet daarbij eene saus van bloem, boter, suiker, kaneel en room.

Appelpodding.

Neem moes van beste zure appelen, goed stevig gekookt, voeg daarbij kruim van oudbakken wittebrood, gesmolten boter, eieren, 4 à 5 lood krenten, suiker, kaneel en geraspte citroenschil, roer het goed door elkander en kook het in den vorm gaar.

Vruchtenpodding.

Bekleed den vorm van binnen met feuilleté, vul dien dan met dunne stukjes beste zure appelen, onder bijvoeging van suiker, boter, kaneel, snippers en sukade; bedek alles nu mede met feuilleté, bindt den vorm in een doek en laat hem 3 uren koken. In de plaats van appelen kan men ook elke andere vrucht nemen.

Stokvischpodding.

Neem eene kan melk, klop 10 eieren en roer ze met

4 ons gesmolten boter door elkander; voeg er 3 ons geraspt brood, benevens de van graten en vellen gezuiverde gekookte stokvisch, voorts zout en notemuskaat; roer nu alles nog ter dege door en doe het in een vorm; kook het een half uur. Men eet dien met eene ansjovissaus.

Vleeschpodding.

Neem gebraden vleesch, onverschillig welk, hak dat met een weinig ham, saucis de boulogne, een ui, eenige ansjovissen en $1\frac{1}{2}$ ons spek zeer fijn, meng er melk, eieren en geraspt brood onder, doe het in den vorm en kook het goed. Men eet die met eene ansjovissaus.

Ketelkoek.

Men beslaat 5 ons grutten en 5 ons tarwemeel met 2 ons rozijnen, 4 eieren, wat zout en een stukje gist tot een dik beslag, doet het in een vorm of zak en laat het rijzen. Doet het daarna in kokend water en laat het koken; na een uur kokens, keert men den vorm of zak om en laat het gaar worden. Men eet dien met gewelde boter. Men kan hem ook met vleeschnat gereed maken.

PASTEIEN EN GEBAKKEN.

Deeg voor korsten van pasteien.

a. *Feuilleté* of *bladderdeeg*. Men neemt daartoe half boter en half bloem, kneedt het goed door elkander, mengt het dan met een bierglas koud water en rolt het op eene gladde plank uit, waarop men vooraf meel heeft gestrooid; ook het deeg bestrooit men. Nu slaat men het deeg op de helft om, rolt het weder uit en herhaalt het eenige malen, van tijd tot tijd eenig meel op de plank strooiende.

b. *Boter-feuilleté*. Op vijf ons bloem neme men do helft boter en knede het met 4 ons broodsuiker, wat fijn geraspte citroenschil, en eenige eieren, tot een niet te stijf deeg, waarmede men overigens handelt, als bij a gezegd is.

c. *Gebrande water-feuilleté*. Bloem of roggemeel kneedt men met een stuk boter en kokend water tot een stijf deeg, zoo stijf, dat het, wanneer men het in de hoogte knijpt, blijft staan, nu maakt men het aan een stuk en laat het koud worden.

Kalfsvleeschpasteitjes.

Bekleed de vormpjes met bladderdeeg (a) ter dikte van een mesrug, steek nu uit het deeg met een blikken kranse stukjes, groot genoeg om als deksel op de pasteitjes te kunnen dienen. Neem nu 2½ ons kalfsgehakt, hak er een paar chalotten door en laat het met een stuk boter in eene pan gaar worden. Neem vervolgens 2½ ons rauw kalfsgehakt, stamp het ter dege fijn in

eenen vijzel, roer er zout, peper, notemuskaat en een weinig foelie door, kook het oven met wat bouillon, en vult er, als het koud geworden is, de pasteitjes mede, die men met de dekseltjes dicht maakt, met verdund ei aanstrijkt en op een flauw vuur laat bakken.

Spaansche pasteitjes.

Handel er mede als bij de kalfsvleeschpasteitjes is gezegd, maar neem voor vulsel het volgende: kook de borst van een kip, een stukje spek en een kalfszwezerik goed gaar, hak het nu met eenige chalotten, zout en notemuskaat zoo fijn mogelijk, en vul de pasteitjes er mede.

Zwezerikken pasteitjes.

Handel er mede, als bij de kalsvleeschpasteitjes is gezegd, maar neem tot vulsel het volgende: ontdoe de zwezerikken van alle vliezen en vellen, kook ze eventjes op, hak ze fijn en stoof ze nu met wat zout, boter, notemuskaat en citroenen; als zij gaar zijn laat men ze koud worden en vult er de pasteitjes mede.

Garnalenpasteitjes.

Neem gepelde garnalen, stoof die met wat room, boter, en een weinig bloem en vul daarmede de pasteitjes.

Oosterpasteitjes.

Bekleed de vormpjes met bladderdeeg, leg er een aardappel in en dek ze toe, laat dit gaar bakken, neem nu den aardappel er uit en vul ze met oesters, gestoofd als volgt: neem half rijnwijn en half bouillon, roer dit met eierdooiers en bloem tot het gebonden is, doe er nu de rauwe oesters in, met wat citroensap, notemuskaat en boter, en laat het nog even opkoken.

Darioles.

Neem twee lepels bloem, drie lepels suiker, een stukje boter zoo groot als de helft van een ei, en laat dit smelten, doe hierbij de helft van een geraspte citroenschil (versch), of wat oranjebloesem, benevens 4 dooiers van eieren, en meng dit alles te zamen, er bijvoegende een glas goeden room. Doe dit mengsel daarna in kleine vormpjes van pasteikorst, breng ze even in den oven en laat ze warm opbrengen.

Patrijzenpastei.

Neem drie of vier patrijzen, die goed schoon gemaakt zijn, snijd er de pooten en vleugels af. Maak nu eene farce van lever, zoo van patrijzen als van andere vogels, met wat spek, pieterselie, zout en peper, alles goed onder elkander, vul er de patrijzen mede en neem eene korst (pasteikorts van ongeveer drie pond), maak in het deksel eene opening en laat ze ongeveer drie uren in den oven. Als zij gaar is, laat men ze koud worden en maakt het gat in het deksel toe.

Feuilleté met reuzel.

Doe eene maat meel op de rolplank, maak er een berg van met een kuil in het midden, doe daarin een kwart ons fijn zout, een geheel ei, water en een ons reuzel, kneed het te zamen en laat het deeg twee uren rusten.

Rol het daarna zeer dun uit en overgiet het gerolde iederen keer met wat reuzel (drie ons), half gesmolten, totdat het al rollende, even als bij boter-feuilleté onder het deeg is; laat het daarna wat rusten, rol het nog vier keeren en gebruik het.

Pasteitjes à la reine.

Neem feuilleté-korst en maak daar een sierlijk vormpje

van met de hand, drie vingers hoog; maak een klein dekseltje, dat men er tevens in legt, en breng het in den oven. Vul deze gebakjes met oester- of kippengebakt of farce van vleesch, dat vooraf warm gemaakt moet zijn, en leg er het dekseltje op.

Engelsche duivenpastei.

Neem drie duiven, en, snijd er na ze goed schoon gemaakt te hebben, de pooten, den hals en de vleugels af; kook alles te zamen in eene pan met bouillon, zout en peper. Laat ze bijna gaar koken en doe ze in een vorm van pasteikorst met deksel, en doe er vooraf nog bij zes hard gekookte eierdooiers. Men steke de pooten der duiven boven op het deksel der pastei, besmere het geheel met eiwit en zette het in den oven tot het gaar is.

Korst om pastei in te doen.

Men neme twee maten meel, en spreidde ze op de rolplank uit, latende een kuiltje in het midden; doe daarin (in het kuiltje) een half ons zout, vier ons boter, zes dooiers van eieren en een glas water, meng het zout, de boter en eieren door elkander en kneed het daarna met het meel. Zoo men ze te droog vindt, doe men er een weinig water meer bij, maar voorzichtig, opdat het niet te week worde. Deze korst dient voor kippenpastei of duivenpastei, ook kan men er panvisch in doen. Voor taarten moet deze korst iets weker zijn.

Engelsche taart.

Maak eene korst van feuilleté, en tevens eene rondte van korst, zooals men ze voor pasteien neemt; maak de handen en de opstaande randen van feuilleté, die men met wit van eieren bestrijkt. Leg in deze opene

taart, kersen, morellen of andere confituren, leg er dwars randjes van feuilleté over en bestrooi het, nadat het uit den oven komt, met half fijn gestooten witte kandjsuiker.

Zandtaart.

Neem een pond boter, een pond suiker, een pond bloem van meel, twaalf dooiers van eieren; maak de boter week en meng het zeer goed onder elkander, vooral goed kneden; doe er wat rozewater of oranjebloesem bij. Klop dan het wit van eieren goed door elkander en meng het goed te zamen. Doe het nu in een vorm met boter besmeerd en bak het in de asch met vuur er boven. Als de taart koud en goed is, moet zij als zand in den mond uit elkander vallen.

Anders.

Neem eene kwart maat meel; maak er een kuil in, doe daarin een lood zout, twee ons suiker, zeven en een half ons boter en twaalf eieren; kneed het goed onder elkander, tenminste drie keeren. Indien het al te stijf is, doe er dan een weinig melk bij; laat het nu een half uur staan en doe er een half pond boter bij, en rol het een keer of vier op de rolplank; vorm het in een dikken vorm, maak de randen een weinig op met ribbetjes, maak er eenige figuren boven op, leg het op eene blikken plaat en laat het anderhalf uur in den oven staan.

Nog anders.

Door een pond (of kop) bloem worden twee eieren (het wit apart tot schuim geklopt) gemengd en eer men het in de taartpan doet, met een half pond gesmolten boter, een half pond krenten, en een half pond suiker, alles goed dooreen gekneed. Men geeft van onder wei-

nig, van boven veel vuur, en laat het ruim een half uur bakken.

Men moet de pan goed met boter besmeren, en met beschuit bestrooien.

Nogaat.

Neem 5 ons gepelde zoete amandelen, neem er de schil nog eens af, wasch ze en laat ze uitdrogen. Snijd ze in stukjes (in vijf), en droog ze dan in een oven, tot ze wat geel worden; doe nu vier ons witte suiker (fijne) in eene pan en laat de suiker op het fornuis smelten, ze gestadig met een houten lepeltje omroerende; als de suiker gesmolten is, doe er dan de warme amandelen in, neem de pan van 't vuur en roer de amandelen gestadig om; neem daarop een vorm, dien gij met olie besmeert, doe er uwe amandelen in, en werk ze met een citroen, dien gij in de hand neemt, tegen den vorm op, waardoor het den vorm, dien gij verlangt aanneemt. Leg ze zoo dun mogelijk, doe het uit den vorm glijden en zet het zoo koud als wezen kan. Gij kunt dan allerlei vormen maken.

Mirliton.

Doe in eene schaal twee eieren en anderhalf ons fijne suiker, meng het goed samen en voeg er daarna bij: het wit van drie eieren, goed geklopt (met eene gard), en meng ze in de schaal met een weinig oranjebloesem, water en een weinig meel en zout. Maak daarna in uwe vormpjes randjes feuilleté ter dikte van eenen gulden, doe daar uw mengsel midden in en brengt het in een flauwen oven.

Citroentaart.

Kook twee en een half ons rijst heel gaar, zonder roeren, voeg er bij het sap van 6 citroenen, de schil

van een citroen, gaar gekookt, voorts snippers, sukade en suiker, doe het in eene taartekorst en laat het een half uur bakken; en vervolgens in de pan koud worden.

Chocoladetaart.

Men neemt 2 ons boter en een half pond fijn gestooten amandelen, 2 ons suiker, het sap en de schil van een citroen, 10 eierdooiers en een half pond poederchocolade; roer dit alles goed na elkander dooreen, kluts dan het wit van 8 eieren, doe er dat bij, en doe dan de massa in eene vooraf gereedgemaakten vorm (zie kersengebak); zoodra zij afgekoeld is, wordt zij geglaceerd als volgt: men roert 2 ons gesmolten broodsuiker met een vingerhoed eiwit, eenige droppels citroensap en met poederchocolade een kwartier lang tot een taaië massa, en wel zoo vlug dat ze geheel schuimend en lichtbruin geworden is.

Geraspte taart.

Neem 4 zure appelen, 4 eieren, waarvan 1 met het wit, 1½ beschuit, een stukje kaneel, 2 lepels gesmolten boter, wat suiker, 2 citroenen met het sap en de schil geraspt, doe het goed door elkander in eene taartekorst en laat het bakken.

Aardappelgebak.

Vijf ons gekookte aardappelen wrijft men heel fijn, doet er bij twee en een half ons gesmolten boter en 10 eieren met het wit; de boter doe men het laatst er in. Men bakt die in een podding- of anderen vorm, met vuur onder en boven.

Rijsttaart.

Een half pond beste rijst en 1 kan zoete melk gaar gekookt, en bijna koud zijnde geroerd, 6 dooiers van

eieren wel geklopt, een pakje amandelpers, 4 lepels broodsuiker, wat geraspte citroen, een half pond gesmolten boter. Het wit van de eieren tot schuim geklopt moet er luchtig doorgeroerd worden, als men het te bakken wil zetten.

Langzaam bakken, met vuur boven op, in de heette asch.

Engelsche kaakjes of zandkoekjes.

Een pond bloem, een half pond boter, een half pond bruine suiker, een geraspte citroen, wat kaneel, dit alles samen kond door elkander gemengd, en dat in de vormpjes gedaan, die men in eene koeke- of taartpan zet, onder en boven vuur. Vooral langzaam bakken. Men kan er naar verkiezing krenten en sukade bij doen.

Boterbollen.

Besla $2\frac{1}{2}$ ons tarwemeel met een vierde kan melk en laat het onder gestadig roeren, langzaam koken; wat bekoeld zijnde, kloppe men er langzaam 4 eieren doorheen, rolle er balletjes van en bakke die op niet te heet vuur.

Nonneveesjes.

Neem het wit van 1 ei, klop dat, tot dat het geheel schuimt, doe daarbij een klein gesneden oranjebleem, met geraspte broodsuiker, tet een dik papje; dan aan kleine balletjes in de hand gemaakt en in eene taartpan gebakken, met weinig vuur; is heel goed bij de thee te gebruiken.

Sneeuwballen.

Een half pond meel, een kopje zoete melk eerst gekookt, en dan het meel daarin gestrooid, dan geroerd tot het gaar is, zoedat het niet meer aan het mes blijft

hangen; dan 12 eieren daarin gedaan, de helft met, en de helft zonder wit, voorts geklopt tot het effen is en in ongezoeten boter gebakken.

Zeer goede wafelen.

Men neemt ruim 6 ons fijne bloem, ruim 1 ons gruttemeel, 12 eieren, alle met het wit, dan nog drie zonder wit, anderhalf kommetje boter, 2 kan zoete melk, lauw gemaakt, een lepel gist met wat bruine suiker gemengd, en maakt daar een beslag van; als men gaat bakken doet men er een goed bierglas regenwater door.

Ongespouwen wafelen.

Een pond tarwemeel, 14 lood boter, een half pond suiker, 5½ lood kaneel en 2 eieren moet men met rijnwijn en suiker beslaan, tot het dik genoeg is.

Anders.

Een pond tarwemeel en een half kopje gruttemeel, 6 eieren, een kan zoete melk, een halve kan water, de melk koken en het water koud onder de melk gedaan, zoodat het de juiste warmte heeft; de eieren eerst klein geklopt, dan wat van de melk en het water er onder gedaan, dan het meel, verder nog wat melk en water en braaf geklopt, dan een half pond gesmolten boter daarin en een lepel dikke gist, met weinig suiker, en bij het vuur schielijk laten rijzen, verder den pot weg gezet tot men gaat bakken en een glas koud water er onder gemengd eer men begint.

Gooische pannekoeken.

Twee volle eetlepels tarwemeel, 2 lepels gruttemeel, 3 eieren, waarvan 2 met en 1 zonder wit, te mengen, met zoete melk, totdat het de dikte van zoete room ver-

krijgt. Dee dan een klomp boter in een kommetje, giet daar kokend water op, giet het langzaam in den pot met beslag, roer het te zamen om en doe er suiker bij naar den smaak.

Om ze te bakken doet men telkens een sauslepeltje vol beslag in de pan en laat het schielijk rondloopen. De pan moet matig warm zijn.

Kaakjes.

Vijf ons tarwemeel, 8 eieren, waarvan 6 met het wit, lang te kloppen, 2 ons krenten, een kommetje gesmolten boter, wat melk gist en suiker.

Anders.

Een pond tarwemeel, drie ons gesmolten boter, een vierde pond suiker, een vierde pond krenten, te kneden met wat keude boter, tot platte bolletjes en in de taartpan gaar te bakken.

Aardappelkoek.

Neem aardappelen, die niet te gaar gekookt zijn, wrijf die fijn, doe er 2 eieren bij, wat melk, zout, peper en wat notemuskaat, roer het goed door elkander en bak het met wat boter, over een matig vuur in de koekepan. Met het keeren moet men voorzichtig zijn.

Evenveeltjes.

Maak een beslag van 10 geklopte eieren, 2½ ons tarwemeel en 2 ons gesmolten boter, met wat lauwe melk, gist en een weinig zout, laat het dan een tijd lang rijzen.

Te bakken in eene poffertjespan, en bij het opdoen te bestrooien met kaneel en suiker.

Appelkoekjes.

Neem beste zure appelen, steek die uit en snijd er

schijfjes van; wentel ze in een eenigszins dik gistbeslag, waarbij een scheut brandewijn is gevoegd; doe ze dan in een platte pan met kokende boter of reuzel, of van elk de helft, en laat ze daarin goed bruin worden.

Drabbel-kook.

Drie lepels tarwemeel, 3 eieren, een weinig kaneel, een lepel suiker, beslagen met 2 koffiekoppen koud water, laat men door een trechter in kokende boter, of half boter en half reuzel loopen en goed bruin worden.

Omelette.

Neem 3 lepels tarwemeel, 4 eieren, 4 theekopjes zoete melk, en een weinig suiker. Als het beslag in de pan is, moet men het met een vork steken, tot het gestremd is. Men doet er boter bij naar verkiezing.

Anders.

Men neemt dikke schijven appelen, laat die in de koekepan zacht gaar bakken, en doet er het bovengenoemd beslag bij. — Gereed zijnde, strooit men er suiker en kaneel over.

Rietperen-pannekoeken.

Warm $\frac{1}{4}$ kan zoete melk, neem 1 Ned. pond tarwemeel, 4 eieren en een weinig fijn zout, meng dit met de melk zachtjes aan; dit gedaan zijnde, klop het dan goed door elkander en maak het tot een koekebeslag, tamelijk dik, met warme melk; meng dan droge gist met wat suiker en lauwe melk; roer dat door het beslag en laat het behoorlijk rijzen.

Snijd nu geschilde rietperen aan schijven, steek de klokhuizen met een appelboor er uit, doe wat boter in de koekepan, bak de schijfjes gaar en leg ze op een

schotel. Nu doe men beslag in de pan en daarin schijfjes peren, zoo dicht naast elkander als mogelijk, en bakke de koeken; men spare hierbij vooral geen boter.

Rijstkoekjes.

Kook eerst rijstebrij van 5 ons rijst en 2 kan melk, neem het dikste er uit, doe er 7, à 8 beschuiten onder, voorts gestooten kaneel, 6 fijn geklopte eieren en wat suiker, besla alles onder elkander en bak er in de koekepan kleine koekjes van.

Dikke koek.

Neem 5 ons tarwemeel, 4 eieren, 12 lood krenten, 12 lood boter, 2 lood oranjessnippers; is er te weinig vocht op, voeg er dan wat lauwe melk bij, voorts wat zout en gist, klop alles door elkander en laat het rijzen. Gerezen, doet men dit beslag in eene tulbands- of taartepan die vooraf met boter besmeerd en met gestooten beskuit bestrooid is; zet de pan in heete asch of op een matig vuur, leg er ordentelijk vuur boven op en laat hem zoo gaar bakken. Om te weten of hij gaar is, steke men er een mes in; zoolang daar meel aan blijft hangen, is hij nog niet gereed.

Theekoekjes.

Maak van 6 ons bloem, 2½ ons suiker, 2 eieren en 1½ ons boter, wat kaneel en wat geraspte citroenschil een deeg, rol het plat uit en neem nu een glas, vorm het daarmede af, rol er nog eens met een rolletje luchtig over en maak er ruitjes op; leg de koekjes nu in eene open taartpan, waaronder goed vuur is; zoodra zij aan den eenen kant gaar zijn, keert men ze om.

Oblie.

Men beslaat met zoete melk, die warm gemaakt is,

onder elkander $2\frac{1}{2}$ ons tarwemeel, $2\frac{1}{2}$ ons suiker, 3 lood fijn gestooten kaneel, 4 eieren, 2 ons gesmolten beter, een wijnglaasje brandewijn, en wat anijszaad, doet dit beslag in een obliejzer en bakt het gaar.

Om ze opgerold te hebben, moet men ze, uit het ijzer komende, dadelijk om een stokje rollen, en koud geworden dit er uit nemen.

Timpen.

Een mengsel van $2\frac{1}{2}$ ons bloem, 3 geklutste eieren, wat geraspte citroenschil, gestooten kaneel en stukjes sukade roere men in $1\frac{1}{2}$ ons boter en gelijk gewicht water, vooraf aan de kook gemaakt, tot een deeg, vormt er dan figuren naar welgevallen van en laat die bakken op een met boter besmeerde plaat.

Saucijzebroodjes.

Men kookt de saucijzen gaar en stroope er daarna den darm af. Nu make men een deeg van meel, eieren en wat zout, rolt dit uiteen, legt de saucijzen ieder apart daarin, en laat ze bruin in den oven braden.

Koffleschuimpjes.

Neem sterke koffie en doe die in een kan room, waarin 6 eierdooiers geklopt zijn en 4 ons suiker, giet het in vormpjes en laat het in den oven gaar worden. *Chocoladeschuimpjes* behandelt men even zoo; men neemt daartoe $2\frac{1}{2}$ ons chocolade.

Korst in een potje te maken.

Een half pond meel, een half pond boter, en een klein theekopje regenwater, en 2 eieren met het wit; doe dit onder elkander in een hoog potje, snijd het met een mes dat het goed ondereen is; hoe langer gesneden hoe beter; dan een keer of tweemaal gerold, en niet

meer, anders wordt het te bros; ook moet er de stok maar luchtig over.

Rozendaalsche koekjes.

Twee en een half ons tarwemeel, een kop grutte-meel, vier eieren met half water en half melk dun beslagen, en wat gist op het laatst, vervolgens 5 ons krenten daar door gedaan. Ze moeten niet grooter dan een gulden gebakken worden.

Amandelgebak.

Twee en een half ons grof gestooten amandelen, 6 eieren waarvan 4 met het wit, 1 ons broodsuiker, een citroen de schil dunnetjes afgeraspt, de suiker met de eieren eerst braaf geklopt en dan de amandelen daar goed door geroerd en samen zeer schielijk zoo geklopt, dat het in den pot rijst, en zoo in den vorm gedaan, die eerst met boter besmeerd en met beschuit bestrooid is. Het deksel, dat men daarop legt, moet eerst warm zijn, en zoo moet het langzaam bakken. Men moet er van tijd tot tijd eens naar zien.

Amandeltaart zonder boter.

Twee ons amandelpers, fijn gestooten, 1½ ons geraspt broodsuiker, 4 eieren, de schil van een citroen geraspt, dit alles bij malkander in een hoogen pot zijnde, een vierde uur gestadig geroerd, voorts, eer het stil staat, in de pan of vormpjes gedaan en te bakken gezet.

Windbuidel.

Men laat een half pond boter in een pint melk op een bel vuur koken, roert er dan zoo veel meel in tot het gebonden is, laat het dan afkoelen en doe er vervolgens 8 tot 10 eieren en een half ons suiker bij. Op een met boter bestreken bakblik maakt men dan hoop-

jes ter grootte van een okkernoot, niet te dicht bij elk-ander; men strooit op elk hoopje wat suiker voor den glaas, en bakt ze dan in den heeten oven.

Arme ridders

worden van oudbakken wittebrood, kadetjes of fransjes gemaakt, zonder korst; snijd het brood aan vingerdikke schijven in ronden vorm en laat ze in koude melk goed doorweeken. Wentel ze dan in geklutste eieren en fijne broodkrum, en bak ze of in het vet, of in een pan met veel bruine boter, aan beide zijden bruin. Bestrooi ze met suiker en dien ze warm voor, met eene chocoladevla of dergelijke.

Prophetenkoekjes.

Daarvoor neemt men een pond meel, ruim 2 ons boter, 1 ons suiker, 3 eierdooiers en 5 eetlepels melk; de dooiers en de melk worden dooreen geklutst, de boter in het meel gedaan en alles goed dooreen gekneet; maak er vijftien hoopjes van, bestrooi ze met suiker en kaneel en bak ze in den oven.

Koekjes.

Vijf ons tarwemeel, twee en een half ons krenten, 1 dooier van een ei, 1 notemuskaat, 2 ons suiker, drie en een half ons boter en een lepel versche gist.

Kaneelwafelen.

Neem 2½ ons best meel, ruim 1 ons suiker, evenveel boter, twee lood kaneel en een ei met het wit, maak er een deeg van en bak het in een obliejzer gaar.

Rozekeekjes.

Een stuk oudbakken wittebrood, zonder korst en ge-

weekt in gekookt regenwater, 8 eieren met het wit, fijn geklopt en 3 lepels rozewater onder elkander geroerd en heel vet gebakken.

Tulband.

Twee en een half ons bloem, anderhalf ons boter, 5 eierdooiers, een half ons suiker en een geraspte citroenschil; maak die met melk tot een beslag, doe er gist in, en het wit der eieren, goed geklopt; laat het zoo in den vorm gaar bakken.

Oliekoeken.

Maak met warme zoete melk een tamelijk dik beslag van 5 ons bloem, anderhalf ons krenten, 1 ons rozijnen, 2 lood snippers en sukade, 3 à 4 zure appelen, aan stukjes gesneden, wat gepelde amandelen en 8 eieren, benevens wat gist. Men bakt die in één derde reuzel en twee derde raapolie, die men vooraf met eene snede roggebrood uitgebakken heeft.

Smoerbollen

worden beslagen als de oliekoeken, maar gebakken in half reuzel en half boter.

Broedertjes.

Men neemt twee en een half ons bloem, en 2 eieren, beslaat die, vooral niet te dun, met warme zoete melk, rozijnen, wat amandelpers, krenten, sukade, geraspte citroenschil, ruim 1 ons boter en een stukje gist. Men bakt ze in eene broedertjespan met wat boter.

Boterkoeken.

Men warme 5 ons bloem droog, en mengte die nu aan met anderhalf ons boter, in wat warme melk ge-

smolten, voorts 2 eierdooiers, 5 lood gestampte suiker, een weinig kaneel en wat opgeloste gist. Snijd nu het deeg aan stukken, vorm er koeken van ter dikte van een paar guldens, overgiet ze met gesmolten boter, strooi er fijn gesneden amandelen over, benevens wat brood-suiker, en laat ze op eene plaat in den oven gaar bakken.

Amandelbroodjes.

Maak een deeg van 5 ons bloem, 5 ons suiker, 3 ons gestooten amandelen, 3 ons sukade, 1 ons snippers en 15 eieren, waarvan 5 met het wit, wat kaneel en foelie naar verkiezing, en bak er broodjes van.

Spritsen.

Kook 6 lood boter in water, roer er 6 lood tarwe-meel goed door heen tot het gaar is; een weinig bekoeld zijnde, doet men er 3 eieren met en 3 eieren zonder wit in, en roert het tot het een deeg is; giet dit beslag door eene spritsespuut in kokende boter, die goed is afgeschuimd en bak ze goed bruin daarin. Bij het warm opdoen, strooit men er wat suiker over.

Knijpkoeckjes.

Maak van 5 ons bloem, twee en een half ons stroop, wat anijszaad en boter of vet een stevig beslag, verdun het met zoetomelk en 3 à 4 eieren en bak het in een klein obliejzer gaar.

Roomkoeckjes.

Men doet een pond boter in een pond meel, sla er een heel ei en twee dooiers bij met een terrinelepel melk of room; maak hiervan een niet al te vast deeg, dat 3 à 4 uren in de kelder moet staan; rol het dan uit, steek er kleine hoekige of ronde koeckjes van, bestrooi ze met suiker en bak ze licht bruin.

Leipziger paaschkoekjes.

Van een half pond meel, een half pond boter, 4 eieren en twee groote koppen melk bereidt men een malsch deeg en verdeelt dat in platte koeken. Nu bereidt men een room van: een pint gestremde melk, 5 lood broodkruim, 4 eieren, anderhalf maatje dikke room, 1 ons witte suiker, 4 lood gesneden zoete amandelen, rozijnen en krenten. Deze room smeert men ter dikte van een vinger op het deeg, bestrijkt dit met geklutst eiwit en bakt het in den oven.

Kersengebak.

Van twee en een half ons boter, 2 eieren, 6 lood suiker, en een half pond bloem van meel maakt men een deeg, rolt dit dan rondvormig uit en maakt er een raud aan; beleg het met geconfijte of versche kersen, en bestrooi het na een uur bakkens met suiker. Men kan ook het deeg maken van 1 ons bloem, een half ons boter en een ei.

Aalbessengebak.

Als kersengebak, zie boven.

Pruimengebak.

Als kersengebak, zie boven.

Rommelkantjes.

In boter en melk besla men $7\frac{1}{2}$ ons bloem, 5 eieren, 4 lepels suiker, 2 geraspte citroenschillen en 2 ons amandelpers, voege er een stukje gist bij en late het rijzen; daarna doe men het in vormpjes en bakke het in eene taartepan.

Schulpen.

Neem vormpjes, besmeer die met boter en doe daarin

een niet te dik beslag van twee en een half ons tarwemeel, 3 eieren, wat boter en broodsuiker; bak het in een taartepan gaar.

Wentelteefjes.

Neem 6 eieren, klop die fijn, doe op ieder ei een lepel melk en wat zout, week daarin beschuiten en bak die met boter; bij het opdoen bestrooit men ze met broodsuiker; men kan ook sneedjes oudbakken wittebrood nemen.

Heerekoekjes.

Maak een beslag van geroosterd wittebrood, eieren, gember, wijn en suiker, bak er in de pan met boter koekjes van. Bij het opdoen strooit men er suiker overheen.

Soezen.

Kook twee en een half ons boter met een halve kan water goed door, onder gestadig en sterk roeren, laat het nu wat bekoelen, klop daarop vijf eieren, tot ze goed schuimen, meng er twaalf en een half lood bloem door, giet er de gekookte boter bij en klop het glad. Vul uwe vormpjes nu half vol en zet ze in eene taartepan met vuur alleen van onderen en ongedekt en laat ze gaar bakken.

Schielijk.

Kook twee en een half ons tarwemeel en eene halve kan melk heel dik, roer er twee en een half ons boter, twee eieren, wat suiker en kaneel, snippers, sukade en citroenschil door en bak het in een met boter besmeerde koekjespan.

Savooische koekjes.

Men roere gedurende een uur 9 eieren, en 9 dooiers

met 5 ons suiker, voege er bij 10 lood gestooten amandelen, eenige sukade, snippers en $\frac{1}{2}$ ons gezifte bloem. Roer het goed door elkander en doe het in ronde met boter besmeerde vormpjes, die men in den oven laat gaar bakken.

Bisschopskoekjes.

Roer acht eieren met twee en een half ons boter tot schuim, voeg er wat geraspte citroenschil bij, benevens wat foelie en 13 lood bloem, doe het beslag in met boter bestreken vormpjes en laat het zachtjes gaar bakken.

Wespenesten.

In bladderdeeg rolt men wat suiker, kaneel, krenten, rozijnen, sucade en geraspte citroenschil, snijdt de deeg, rol aan stukjes ter lengte van een halven vinger, en laat ze overeind staande in een taartepan gaar bakken.

Strevels.

Beela met koud water 5 eieren, 5 lepels tarwemeel en een lepel suiker tot een dun beslag, giet dat door een trechter in kokende boter en laat het daarin bruin worden.

Palingbroodjes.

Maak een stijf deeg van boter, meel, eieren en wat zout; rol daarin gebakken mootjes paling, bestrijk ze met boter, en laat ze bakken, tot zij een fraaie bruine kleur hebben gekregen.

Meelkoekjes.

Roer in wat zoete melk of room een weinig fijne bloem zeer gelijk en laat het even doorkoken; neem het nu af, doe er wat zout in en meng het verder met bloem tot een stijf deeg, rol het vervolgens uit, vorm

er met een glas koekjes van, en bak die langzaam met boter gaar.

Pannekoeken.

Men maakt met melk een dun beslag van 5 ons bloem, 4 eieren en wat zout, en bakt die met boter tot dunne koeken.

Gerezen pannekoeken.

Neem twee en een half ons tarwe- en twee en een half ons gruttemeel, wat zout en 3 eieren en maak er met warme melk een dicht beslag van; doe er nu gist bij, laat het rijzen, en bak ze met boter in de pan.

Broodkoek.

Kook 2 ons wittebrood in 4 kopjes zoete melk tot eene pap; eenigszins bekoeld zijnde, roert men er geklopte eieren en 4 kopjes gesmolten boter doorheen, en bakt het in eene taartepan met vuur onder en boven.

Appelgebak.

Neem 2 borden dik appelmoes, roer daardoor voor 10 à 15 cents geraspt wittebrood, 8 eierdooiers, 1 ons gesmolten boter, wat kaneel en suiker, sla het wit der eieren tot schuim en voeg dit er bij. Bak het ruim 3 kwartier in een vorm.

XII.

VLADEN, GELEIEN, STRUIVEN EN COMPOTES.

ALGEMEENE OPMERKING.

Het meel moet goed droog, fijn en vrij van reuk zijn; dit laatste ver-
raadt bedorvenheid. Drukt men er met een lepel of soder vlak werk-
tuig op en geeft het niet mee, of is het niet elastisch, met andere
woorden blijft het hard, dan is het meel goed fijn. Bij het ge-
bruik moet het veel vocht kunnen opnemen en het gekneede deeg
moet na verloop van een kwartier uurs zijne eens verkregen
vorm behouden. — Neemt men het meel in zekere hoeveelheid
in voorraad, dan draagt men zorg, dat het alle acht dagen
goed door geroerd wordt. — Elk ei, dat men gebruiken
wil, moet onderzocht worden of het nog goed is, en
wel door het tegen het licht te houden: schijnt het
helder, dan kan men aannemen dat het ei goed is.
Eieren die in Augustus en September gelegd zijn
kunnen zeer goed voor den winter bewaard
worden, op een droge plaats, in een kist met
zaagsel of asch; de punt moet naar boven
gekeerd en de kist goed toegedekt zijn. —
Om bevroren eieren te kunnen gebrui-
ken, moet men ze eenige tijd in koud
water leggen, waardoor de vorst
er weder uitrekt.

Aalbessenvlade.

Zes geklopte eieren, broodsuiker en kaneel roere men
door een bierglas roode-aalbessensap, zet het op het vuur
en kookt het, gedurig roerende, tot het dik wordt;
daarna giet men het schielijk over op een schaalje,
waarop het moet voorgediend worden.

Frambozenvlade

wordt behandeld als hierboven van de bessenvlade
is gezegd.

Blankmangó.

In een nieuwe pan laat men onder aanhoudend en sterk roeren, twee en een half ons rijst, anderhalf ons broodsuiker en eene kan zoete melk koken, tot het dik is, en raspt er daarna citroenschil door.

Citroenvlade.

Kook een halve flesch witte-bessenat of rijnwijn met het nat van 2 citroenen en een geraspte citroenschil, benevens een stuk kaneel, laat het nu, goed omroerende, nog even koken en giet het schielijk over.

Roomvlade.

Zet een halve kan zoete room te vuur, klop het wit van 14 à 15 eieren tot schuim, doe er dat in met een scheutje oranje-water en suiker naar den smaak, roer het tot het dik is en giet het schielijk over.

Amandelvlade.

Roer 5 ons amandelpers, waaronder 1 ons bittere, met 2 ons suiker en 20 eierdooiers ter dege door elkander, en laat het op een bord onder een deksel met vuur gaar bakken.

Chocoladevlade.

Laat 3 koekjes chocolade, met 3 kopjes water, wat kaneel en broodsuiker koken, klop er zooveel eieren door, dat het goed gebonden is, en giet het schielijk over.

Rijnwijnvlade.

Men roert 7 lood aardappelmeel, met een beetje van de kan wijn, die men er later hijgiet, doet er 8 eierdooiers, pijpkaneeel, 2 ons suiker, de schillen en het sap

van een citroen en den wijn bij, roert het op een matig vuur zoolang tot het begint te koken, en doet er dan voorzichtig het stijf geklutste wit der 8 eieren bij. Nu zet men het op een koele plaats om koud te laten worden, onder gestadig roeren, doet er de citroenschil en de pijp Kaneel er uit en giet ze dan over. Men dient ze op met biscuits versierd.

Bessengelei.

Men wringt de bessen, na ze van de stelen afgestroopt te hebben. Nu doe men suiker daarbij, op elke 5 ons nat 3 ons suiker, koke het, goed op het schuimen passende, ter dikte, dat het aan den lepel hangen blijft, en giet het daarna laagsgewijze in potjes, die men dekt met in brandewijn geweekt papier.

Frambozengelei.

Druk roode frambozen fijn en zijg het nat door, kook nu een half ons vischlijm met broodsuiker en wat water, doe daarbij het frambozennat en laat het koken als de bessengelei, voor ieder ons sap heeft men 1 ons suiker noodig.

Citroengelei.

Men raspt daartoe 3 citroenen, drukt het nat er over uit, voegt er broodsuiker en een glas rijnwijn of witbessennat bij; doe dit nu in 12 lood gesmolten vischlijm, en laat het even opkoken. Men giet het vervolgens in vormpjes of glaasjes, waaruit men het, koud geworden, op het schaaltje omstort.

Macaroni-gelei.

Neem een half pond macaroni met een stukje boter en wat zout, laat het drie kwartier koken, en voel nu

of ze buigzaam is, laat ze even uitdruipen, doe ze daarna in eene pan met twee ons boter, vier ons geraspte witte kaas, en drie ons parmezaansche kaas, een weinig notemuskaat en een of twee lepels room. Als de room in draden trekt, doe ze dan op den schotel.

Nog anders.

Men kan dit ook doen, als men ze in een schoteltje mengt en vuur boven en onder doet, dan laat men de macaroni in den schotel en brengt ze zoo op tafel.

Gelei van champagnewijn.

Neem een handvol versche oranjebloesem en gebruik alleen de blaadjes, die men in kokend water even laat opkoken. Neem nu twee ons (6 ned. looden) vischlijm en laat die goed oplossen, kook ze daarna met het mengsel en vijf ons suiker, en als het bijna geheel stijf is, voeg er dan eene flesch champagnewijn bij, en doe het in een vorm.

Rumgelei.

Neem zes ned. looden vischlijm en vier ned. onsen suiker, doe er het sap van twee citroenen bij, vijf kleine glaasjes beste rum, meng het te zamen met een glas zeer helder water; laat het door een fijne zijden zeef loopen, doe het in den vorm en laat het koud worden. Op deze wijze kan men gelei van Madera en andere wijnsoorten maken.

Kweeëngelei.

Op 2 pond geschilde kweeën, laat men 1 pond goede zure geschilde appelen, met 1 à 2 spoelkommen water tot moes koken, laat het één nacht zachtjes door een zak of groven doek lekken, neemt dan op ieder pond van dat nat drie vierde pond beste broodsuiker, het sap

van 1 à 2 citroenen, al naar ze groot zijn, en laat het drie kwartier uurs koken, met eenige gaar gekookte citroenschilletjes aan snippers gesneden onder in de kopjes of vormpjes, die men, zoo wel als het citroensap op het laatst van het koken er pas bij doet, dewijl anders de citroen zijn smaak verliest.

Amandelstruif.

Doe bij 5 ons gestooten amandelen 5 eieren, roer die met 2 lepels bloem zeer fijn, voeg er wat gestampte kaneel en melk bij, bak het in de koekepan en strooi er bij het opdoen wat suiker over.

Appelstruif.

Bij appelmoes doet men beschuit in verhouding tot het moes, met wat kaneel, krenten en een weinig boter, voorts wat geraspte citroenschil en 6 à 7 geklopte eieren, roert alles goed dooreen en bakt het met vuur onder en boven gaar.

Aalbessenstruif.

Hiertoe neemt men een bierglas bessennat, oudbakken wittebrood geraspt, een kopje gesmolten boter, 4 à 5 eieren, wat suiker en kaneel naar den smaak, wat geraspte citroenschil en eenig citroensap, roert het goed door elkander en laat het op een bord dik worden; daarna bakt men het als elke andere struif.

Rozebottelstruif.

Zet de rozebottels in wat kond water op, laat ze tot moes koken, doe er geraspte oudbakken wittebrood, een glas wijn, boter, kaneel en suiker naar den smaak bij, roer het goed dooreen, en bak het dan als ieder andere struif.

Compot van appelen.

De appelen worden geschild en de klokhuizen uitgeboord, en schillen en klokhuizen een half uur in water gekookt; vervolgens doorgezijgd en het alzoo verkregen nat opgezet met een kwart kan rijwijn, een kwart kilo suiker, citroenschillen en kaneel; zoodra dit kookt doet men er de appelen in en laat ze koken tot ze zacht zijn; lang mag dit niet duren, daar zij heel moeten blijven; neem de goed zijnde er met een lepel uit, laat het sap doorzigen, en met bijvoeging van een halve citroen nog eenmaal opkoken, totdat het stroopachtig wordt, waarna dit over de gereed liggende appelen gegoten wordt.

Compot van peren in roode wijn.

Kook roode wijn, leg daarin heele, halve of in vieren gesneden peren, doe er suiker, citroenschillen en kaneel bij en laat het, tot het dik (stroopachtig) wordt, koken. Bij het opdienen strooit men er suiker en kaneel op.

Compot van peren.

Schil 20 winterperen, laat ze heel met den steel, zet ze in zooveel water op, dat ze allen onder zijn, doe er 6 kruidnagelen, kaneel, veel suiker en citroenschillen bij, dek de pan toe en laat ze twee tot vier uur koken; zijn ze te veel ingekookt en nog niet zacht, giet er dan wat water bij; op de schaaltjes legt men ze met de steelen naar beneden waarna er de stroop overheen gegoten wordt.

Compot van pruimen.

Versche pruimen kookt men een half uur in water met suiker en kaneel, giet het sap af, kookt dit nog tot dikwordens op en giet het over de pruimen.

Compot van abrikozen.

De abrikozen worden geschild, in tweeën gepeld en de pit er uitgenomen. Nu zet men ze met water te vuur, op ieder pond abrikozen een half pond suiker; men moet ze voorzichtig, langzaam gaar koken, opdat ze niet tot moes worden. Wanneer ze nu gaar zijn, wordt de pan van het vuur genomen, en zoodra ze koud zijn, met het nat, dat niet te dun mag zijn, opgediend.

Compot van rozebottels.

Daarvoor zijn de gedroogden het beste. Men laat ze vooraf in koud water weeken en zet ze op met eene gelijke hoeveelheid rozijnen, voorts suiker, citroenschillen en kaneel, in half water en half rijnwijn; ze moeten zoolang koken, totdat ze zacht zijn, doch slechts zoover inkoken, dat het sap zo nog bedekt, dat evenwel niet te dun mag zijn.

XIII.

SLACHT.

ALGEMEENE OPMERKING.

Men zij bedacht, een dag te voren de kuipen of potten, waarin men het vleesch wil inzouten, goed uit te broeien, en ze drogen over een komfoor met vuur, waarop men eenige maten wat kruidnagelen laat verbranden.

Vleesch en spek te zouten.

Om het vleesch te zouten, legt men het uit elkander en laat het eerst een nacht besterven, wrijft het nu met zout ter dege in, vooral daar, waar spieren of beenderen zitten en in elke opening; uit de pijpen doet men met een puntig mes het merg, zout en peper in de plaats; nu strooit men onder in de kuip of pot grof zout, legt het vleesch daarop, zoo vast mogelijk pakkende en alle openingen met grof zout vullende; over het bovenste doet men weder zout en sprankelt er wat water over, laat het zoo pekelen, alle dagen met de pekkel begietende en te zorgen, dat het vleesch altijd onder de pekkel blijft.

Vleesch om te rooken laat men aldus 2 à 3 weken in de pekkel staan, het alle twee dagen keerende. Varkensvleesch moet slechts 8 dagen in het zout liggen. Om het rookvleesch of de hammen eene fraaie kleur te geven, kan men er wat salpeter in wrijven.

Wil men nu het vleesch laten roken, dan slaat men er touwen door, hangt het eerst uit te lekken en daarna in den schoorsteen.

Om vet en reuzel te smelten.

Men snijdt het vet aan kleine stukjes, doet het in een ijzeren pot met water, en smelt het onder gedurig roeren; gesmolten giet men het door eene zeef en roert er, warm zijnde, grof zout en fijn gestooten kruiderijen door.

Rookworst.

Vijf pond rundvleesch, 5 pond mager varkensvleesch, 2 pond spek, twee en een half lood grove witte peper, een half lood kruidnagelen, 12 lood zout ruim gewogen. Vleesch en spek zeer fijn te hakken en goed door elkander te werken, in wijde darmen vast te stoppen en een nacht te drogen hangen. Dan neemt men 4 lood fijn zout en salpeter, en wrijft ze daarmede in. Drie weken te laten rooken, zoodat ze niet te hard worde.

Gortbeuling.

Men laat 2 kop havergort een nacht weeken, neemt dan 1 pond krenten, een half pond rozijnen, 1 lood kaneel, een half lood kruidnagelen, wat veel notemuskaat en een weinig zout, met 1 pond reuzel vermengd, stopt het losjes in darmen, die vooaf goed zijn gezuiverd, hangt ze in lauw water over en kookt ze even op.

Bloodworst.

Men roert het warme varkensbloed zoo lang, tot vellen en vezels er uit zijn, en giet het door eene zeef. De varkenstong en wat spek tot dobbelsteentjes snijdende, vermengt men met het bloed, onder bijvoeging van zout, peper, gruis van nagelen en wat roggebloem, stopt het in ossedarmen, hangt ze in lauw water over, en neemt zoodra ze koken, om het barsten te beletten, er uit.

Leverbeuling.

Men kookt de lever met het scheervet; gaar zijnde,

hakt men het zeer fijn, voegt er beschuit of broodkrumels bij, benevens wat peper, zout en rommelkruid. Men stopt het in varkensdarmen; gestopt zijnde, doet men de beulingen in een ketel en laat ze even opkoken.

Saucys de Boulogne.

Hiertoe neemt men half mager rund- en half mager varkensvleesch en spek, hakt het zeer fijn onder elkander, met zout en grof gemalen peper, stopt dit vleesch in wijde darmen, legt ze twee dagen in het zout en laat ze 10 dagen rooken.

Hoofdkaas.

Kook een kalfskop of kalfschijf en een varkenskop zoo gaar, dat de beederen er uit vallen, doe vellen, vliezen en beenderen er uit, en hak het nu met zout, peper, nagelen en notemuskaat goed fijn; spoel nu de vormpjes of kommetjes met koud water, doe het gehakt daarin en laat het koud worden. Daarna legt men ze in een keulschen pot goed onder den wijnazijn met half water, en giet er een bodem vet overheen.

Varkens rook- of pekeworst.

Men hakt het vleesch niet te fijn, met zout, peper en nagelen, en stopt het in middelmatige darmen; op iedere 5 pond vleesch neemt men 1 ons zout en een half ons peper en nagelen.

Rolpens.

Voor een geheelen pens heeft men 15 pond rundvleesch, 4 ons zout, 4 lood nagelen, 1 ons peper en 4 notemuskaten noodig. Men hakt of snijdt het vleesch niet te fijn, en roert er zout en kruiden goed onder. Den pens zet men een nacht in water, snijdt er vierkante lappen van, die men als zakjes toenaait, en stopt

die met vleesch, maar niet al te stijf, vol, naait ze toe en laat ze nu, met koud water opgehangen, 3 uren aanhoudend koken, zorgende dat zij steeds onder liggen. Daarna laat men ze uitdruipen en legt ze onder eene plank met gewicht bezwaard, pers ze tot ze koud zijn, en legt ze in een keulschen pot met half azijn en half van het nat, waarin de pens is gekookt. Dek er eene lei over heen of giet er een bodem vet over. Het vet schept men af, smelt het op en bewaart het om er de rolpens naderhand mede te bakken.

XIV.

INLEGGEN EN DROGEN VAN GROENTEN EN VRUCHTEN.

Zuurkool.

Van vaste witte- of kapperkool neemt men de buitenste bladeren af, snijdt ze nu doormidden en de struiken er uit en vervolgens zeer fijn met de hand of een molen, leg nu op den bodem van het vat eenige koolbladen strooi er grof zout over, nu eene laag kool, die men zoo lang aanstamp, tot er vocht op komt, strooi er dan weder zout over en eenige zwarte peperkorrels, zoo voortgaande tot het vat vol is; leg er dan een plankje met een steen boven op. Na een paar dagen doet men het bovenste nat er een weinig af en legt er een zwaarder steen op.

Andijvie.

Men neme daartoe vooral gele struiken en snijdt die ter grootte van een vingerlid, wascht ze schoon uit en laat ze uitlekken; nu doet men in den pot of het vat eene kussensloop, en zout de andijvie, die men daarin doet, een weinig minder straf dan snijboonen; legt bovenop een doek en een sluitend plankje met een steen bezwaard; om de 14 dagen maakt men het doekje en den steen schoon. Wil men die eten, dan weeke men ze en stove ze als versche andijvie.

Snijboonen

veegt men eerst goed af en snijdt ze met de hand of

den molen, legt in den pot of het vat eene kussensloop en doe daarin de gesneden boonen met veel zout; boven op legt men een doek en een sluitend plankje, dat men goed bezwaart: om de 14 dagen maakt men den doek en steen schoon.

Drogen van snijboonen.

Men snijdt die als gewoonlijk, kookt ze even op, legt ze luchtig uit om uit te lekken en laat ze op den oven drogen. Te bewaren op eene droge plaats in eene trommel.

Prinsesseboonen

worden afgehaald en gebroken, overigens behandeld als de snijboonen; men gebruikt echter minder zout.

Drogen van prinsesseboonen

Men kookt ze even op en behandelt ze verder, als van de snijboonen gezegd is.

Inleggen van postelein.

Men wascht de postelein af en kookt ze even op in het aanhangende water. Zoodra ze gesmolten en koud geworden is, doet men ze met het nat in flesschen of potten, sluit die luchtdicht en bewaart ze omgekeerd op latten.

Kropsalade.

Men ontdoet die van de buitenste bladeren, laat ze even in kokend water opkoken, vervolgens legt men die in een keulschen pot en doet tusschen iedere laag een weinig zout; daarna maakt men er eene boterpekkel op, en bezwaart ze.

Wanneer men ze gebruiken wil, moet men ze in lauw water laten uittrekken en behandelen als de versche.

Inleggen van soepgroenten.

Men neemt tegen 1 mand salade, anderhalve mand andijvie, 1 mand zuring en 8 mandjes postelein; de salade en andijvie moet men heel gaar koken en zeer droog uitpersen; de postelein en zuring wordt in haar eigen nat gaar gekookt, dat er op moet blijven, dewijl het nat van beiden het geheel moet goed houden. Wanneer alles koud is geworden, roert men het door elkander en doet het in flesschen met een boompje vet er op; vooral goed toekurken.

Drogen van soepgroenten.

Men hakt de groenten zeer fijn en laat ze in de zon of op een oven goed drogen. Te bewaren op eene droge plaats in eene trommel.

Gedroogde pieterselie

wordt ongewasschen fijngehakt, in de zon of op een oven gedroogd in flesschen bewaard.

Zuring

wordt behandeld als postelein, zie pag. 138.

Gedroogde peren

worden geschild, doorgesneden en luchtig op den oven gedroogd, gedurig schuddende. Rietperen zijn wel het beste daartoe.

Gedroogde appelen

schilt men, boort de klokhuisen er uit en droogt die even als de peren. Kanneljesappelen, zuur of zoet, zijn de meest geschikte daartoe.

Kruisbessen

neemt men zoo groen mogelijk, plukt die en doet ze droog in flesschen, kurkt ze goed en lakt ze zorgvuldig dicht. Men bewaart ze op latten, ten onderste boven gelegd.

Roomsche boontjes

worden gekookt, waarna men ze laat nitlekken en koud worden, dan legt men ze in een sloop of in kleine linnen zakjes in eene boterpekkel in, ze zoodanig bezwarende, dat zij steeds onderblijven. Die willende eten, weekt men ze van te voren en stooft ze als de versche.

Doperwtten

behandelt men als roomsche boonen. Bij het stoven voegt men er evenwel wat suiker bij.



XV.

INLEGGEN IN 'T ZUUR, KONFIJTEN ENZ.

ALGEMEENE OPMERKING.

Voor het konfijten en inleggen moet men steeds 1^o kwaliteit suiker en azijn nemen, dewijl men door het gebruikmaken van mindere qualiteiten licht alles zou bederven. — Op alle soort ingemaakte vruchten legge men voor het afsluiten een pasklaar gemaakt stuk schrijfpapier dat goed van rum verzadigd is, helgeen een uitstekend middel tegen het schimmelen is. Het aardewerk, dat eenmaal tot dit doel gebruikt is moet steeds voor dezelfde soort bewaard worden, daar men door verwisselen gevaar loopt de vruchten te bederven. Tot het toebinden van flesschen neme men bij voorkeur varkensblaas.

Om sambal te maken.

Neem groene komkommers, en doe de schil er af; schil ze dan verder tot aan het zaad, rol ze op en snijd ze fijn, leg ze dan een nacht over in eene kom met veel zout en laat ze daarna goed uitlekken. Nu doet men de komkommers in een keulschen pot, met wat heele witte peper en geschilde sjalotten, en giet er kokenden azijn op, waarin een stukje aluin moet zijn opgelost. De komkommers moeten goed onder staan en de pot met eene blaas dicht gemaakt wezen.

Groene komkommers in 't zuur.

Men zet de groene komkommers geheel, gedurende 14 dagen, in eene boterpekkel, laat ze dan goed uitlekken, en voegt er bij spaansche peper, laurierbladen, venkel en mierikswortel, doet ze in een keulschen pot

en giet er rauwen azijn op. De pot met eene blaas goed dicht maken.

Augurken.

Hiermede handelt men als boven van de komkommers is gezegd, maar laat ze slechts één nacht in de pekels staan.

Kappers.

Oost-Indisch kerszaad doet men met wijnazijn en heele peperkorrels in een keulsch potje of flesch; men bindt die met eene blaas toe.

St. Jans uien in 't zuur.

Na vooraf voorzichtig de bovenschil er afgehaald te hebben, legt men ze in wijnazijn, neemt ze er daarna weder uit en doet ze in eene wijde flesch, er tusschen een laag met foelie, witte peper, zout en laurierblaadjes strooiende; kook nu den azijn, waarin ze gelegen hebben, en giet die er kokende overheen, zoodat ze goed onderliggen.

Uitjes en chalotten

worden in kokend water afgewasschen, afgegooten, gepeld en in heete azijn met wat zout niet te hard gekookt; koud zijnde, worden ze in kleine glazen gedaan, en met koude wijnazijn, die men vooraf laat koken en afgeschuimd heeft, overgoten, zóódat ze er allen door bedekt zijn; de flesschen worden goed toegebonden.

Citroenen in het zuur.

Snijd 10 citroenen kruiswijze, doe aan beide zijden veel fijn zout, leg ze dan 14 dagen op eene schotel, dagelijks omkeerende. Doe nu de citroenen rauw in een pot met 16 laurierbladeren en een half lood gember

er tusschen. Kook nu 2 flesschen besten wijnazijn met 4 spaansche pepers en 1 lood wit mosterdzaad, en giet dit kokend op de citroenen.

Morellen in 't zuur.

Twee pond morellen, den steel er afgesneden, dan afwasschen en in eene groote flesch doen; neem dan 3 lood kaneel, 3 lood nagelen, 3 lood peper, 3 lood cardamom en 5 ons broodsniker, alles grof gestooten; over dit alles giet men eene kan wijnazijn, doet het in eene vertinde pan en laat het wat koken; men moet het goed schuimen; als nu het sap blauw is geworden, giet men het over de morellen, ze 14 dagen lang elken dag eens of tweemaal omschuddende.

Meloenen in 't zuur.

Neem meloenen, die niet volkomen rijp zijn, de bolletjes er afsnijddende, maar vooral de schil niet; snijd ze verder in schijven van een vinger dik, doe het zaad er uit, en leg de schijven in een pot, giet er zooveel azijn op, dat ze goed onderliggen, en laat ze acht dagen toegedekt staan; dan neme men de meloenen er uit, schikke die in eene nieuwe aarden pan en doe er denzelfden azijn op; laat ze zoolang koken, tot men er met een strootje doorsteken kan. Nu legt men ze in een keulschen pot, waarin men op den bodem een laagje witte suiker doet, en dit tusschen elke laag meloen herhaald, er een weinig heele kruidnagelen en wat kaneel bijvoegende.

De azijn, waar de meloen in gekookt is, moet men op nieuw opzetten en er kokend op gieten. De pot terstond met eene blaas goed toemaken.

Mixed Pickles.

Dit is geheel engelsch en bestaat meestal uit zeer

verschillende bestanddeelen, bijv. maïs, chalotten, kleine uitjes, angurken, groenebeenen, peperkorrels, bloemkool zonder stronk, augurkjes, stukjes meloen, komkommers, pruimpjes, enz. enz., dat men alles in wat water laat koken en dan in glazen doet, goed met azijn overgoten. Al de hier aangegeven vruchten worden slechts ten tijde van hun rijp worden ingemaakt en zoo behandeld. Heeft men nu alles bij elkander, dan verdeelt men ze goed dooreen gemengd in glazen, doet in elk eene goede hoeveelheid spaansche peper, vult de glazen verder met wijnazijn, stopt ze met eene brede kurk, overtrekt ze met een blaas en zet ze te bewaren op een koele plaats.

Groene pruimen te konfijten.

Tot 5 ons groene pruimen drie vierde pond suiker; de pruimen moeten met pompwater eerst opgeweld worden met de suiker, doch wol geschuimd, dan afgezet; zoo een keer of drie, tot zij groen zijn; de pruimen dan op een vergiet gelegd, met wijngaardbladeren tegedekt; dan de stroop gekookt, en dik genoeg zijnde, koud op de pruimen gedaan.

Morellen te konfijten.

Bij 5 ons morellen drie vierde pond suiker; de steelen boven afgeknipt, de suiker met wat bessensap en water opgezet, zoo lang laten koken, tot de suiker gesmolten is, dan de morellen daarin gedaan, en zoetjes laten konfijten.

Kweeën te konfijten.

Tot het konfijten daarvan weegt men die, en neemt dan hetzelfde gewicht suiker. Men schilt de vruchten, en neemt de zaadhuizen er uit, zet ze dan even onder water en met de helft der suiker op het vuur, onder

toevoeging van een weinig cochenille ter kleuring. De kweeën gaar zijnde, neemt men die uit de pan en legt ze met de andere helft der suiker in een keulsch potje, er genoegzaam water bijvoegende. Nu doet men de pitten en klokhuizen in een neteldoeksch lapje en laat dit in het nat, waaruit men de kweeën nam, koken; mocht het water te veel verkookt zijn, dan doe men er weder bij, en laat het koken, tot alle suiker behoorlijk gesmolten is, waarna men het op de kweeën giet en den pot met eene blaas goed dicht maakt.

Op elke 25 kweeën doet men voor tien centen cochenille en des verkiezende ook wat kaneel.

Rozebottels te konfijten.

De vrucht in de lengte opensnijden, met een lepel de pitten uithalen, wasschen, een kwartier in veel water koken en afgieten. Kook een halve kilogram suiker zoolang totdat ze stroperig wordt, voeg daar, schraal 4 ons, rozebottels bij, en doe alles koud geworden in flesschen.

Aalbessen (roode) te konfijten.

Op een pond aalbessen neemt men een pond suiker; kook dit met weinig water, schud alsdan de goed gewasschen vruchten er in en laat beide opkoken, waarbij men het schuim voortdurend afschept. Giet nu het sap af, laat dit nog eens goed inkoken, giet het dan over de reeds in flesschen gedane bessen, en bind, zoodra ze koud zijn, de flesschen toe.

Frambozen te konfijten.

Als de aalbessen, doch slechts met de halve hoeveelheid suiker.

Kruisbessen te konfijten.

Men kookt drie deelen suiker tot ze stroperig zijn;

doe er dan zeven en een half deel van steel en kroontjes ontdane bessen bij en laat alles opkoken, neem ze vervolgens af om ze doer te zijgen, en kook ten slotte het sap tot een dikke stroop. Zeodra dit koud is, worden de bessen met deze stroop in de flesschen gedaan.

Gekonfijten oranje-appelen.

Laat de oranje-appelen eerst uittrekken en kook ze daarna tamelijk gaar, ze met koud regenwater opzettende. Smelt nu suiker en kook die, gedurig schuimende; doe de appelen er in en kook ze nog een half uur; neem ze nu uit de stroop en doe ze in flesschen, kook de stroop wat dikker en giet die er kokend op. Maak de flesschen goed dicht.



XVI.

EENIGE WARME EN KOUDE DRANKEN.

Warm bier.

Terwijl men 2 kan bruin bier, met wat citroenschillen, kaneel en kruidnagelen, en twee kan melk, elk afzonderlijk, kookt, roert men in een andere pan 4 tot 6 eierdooiers, 1 eetlepel aardappelmeel, twee ons suiker en een groote kom koude melk, goed dooreen; nu giet men onder voortdurend roeren eerst de kokende melk en dan het kokend heete bier door een zeef er bij, waarop men het geheel op een zacht vuur zoo lang roert, totdat de eieren gaar geworden zijn en men het van het vuur kan zetten

Warme wijn.

Een half pond suiker, een pijp kaneel, 6 kruidnagelen worden in een halve kan water een kwartier gekookt, er vervolgens een flesch roode wijn bijgedaan en nu goed warm gemaakt en gedronken.

Kandeel.

Een flesch rijnwijn, een half pond suiker, 't sap van eene citroen, 12 eieren en een half lood kaneel, worden op een matig vuur, geroerd tot het kookt.

Waterchocolade.

Voor iederen kop water neemt men anderhalf lood

chocolade, maakt die fijn en zet ze met bijna een kop water op geglommen vuur, er sterk in kloppende; de chocolade gaar zijnde, roert men er een eierdooier onder, met suiker naar den smaak.

Melkchocolade.

Op elke kan melk neemt men een koekje chocolade, maakt de melk aan de kook, en roert er de chocolade in, die men vooraf met wat water tot eene gelei heeft gewreven, en laat alles goed doorkoken. Suiker en kaneel doe men er in naar den smaak.

Sagomelk.

Breng de melk aan de kook, meng nu wat bloem van sago met koude melk tot eene pap, roer die in de melk en laat het verder doorkoken. Suiker en kaneel doe men er bij naar verkiezing.

Slemp.

Giet bij zoete melk een aftreksel van goede thee, saffraan, kaneel en kruiduagelen, laat dit met elkander goed doorkoken, doe er suiker bij naar den smaak; om te binden roert men er een paar eierdooiers door. Indien men slempstroop gebruikt, rekent men een goeden lepel stroop op elke kan melk.

Bitterkoekjesmelk.

Op drie en een halve kan melk neemt men 1 ons fijn gewreven bitterkoekjes en laat het koken tot het gebonden is.

Amandelmelk.

Een kwart pond geschilde zoete amandelen wordt fijn gestooten, op een kan water een uur te week gezet,

vervolgens door een doek geperst, en er naar den smaak suiker bijgedaan.

Siroop van punch.

Twee pond beste rum, twee en een half ons citroensap en twee en een half ons broodsuiker roere men door een, tot de suiker goed opgelost is, en doe het daarna in flesschen, die men goed dicht lakt.

Limonade.

Bij het nat van 2 à 3 citroenen, giete men koud gekookt water en doe er suiker bij naar den smaak.

Orsade.

Neem daartoe amandelpers, waarop men kokend water giet, zijg het door en laat het koud worden.

Bessenwijn.

Voor 1 anker neme men 26 à 27 pond bessen en even zooveel gemeene bastersuiker; stroop de bessen af en wrijf ze door een zeef. Neem nu een vat, dat behoorlijk uitgezwaveld en gelucht is, doe dan het nat in het vat met de suiker, die men opgelost heeft in regenwater; pers de korrels eenige malen uit en doe dat nat bij het andere, tot het vat vol is, legt het van achteren iets hooger dan van voren en laat het zoo uitgisten.

Uitgewerkt hebbende, doe men een lapje om de stop en sla die er in, niet te vast, alle dagen iets vaster en laat het vat nu in den kelder liggen tot kersmis of nieuwjaar, wanneer de wijn klaar genoeg is om te tappen. Men handele er verder mede als met gewonen wijn.

Meiwijn.

Men doe in eene terrine een bosje bloeiende en gewasschen „Onze lieve Vrouw Bolstroo”, met anderhalf

ons suiker, giet er eene flesch rijnwijn over en laat het een uur trekken. Men kan dan reeds proeven of de kruiden al dan niet afgetrokken zijn; de drank dient men in glazen met de groene bladeren er in, rond. Men kan er ook schijffjes chinaasappelen in doen en wel in elk glas een. Wil men den wijn sterker kruidensmaak geven dan late men de kruiden langer in de wijn. De wijn moet koud gedronken worden.

Frambozenazijn.

Vier pond frambozen op 1 flesch wijnazijn laat men 24 uren trekken, dan drukt men ze uit, om op ieder pond nat drie vierde pond suiker te doen en laat het te zamen koken, tot het goed van dikte is. Giet het in halve fleschjes, kurk die, doe er eene blaas over en bewaar ze op eene koele plaats.

Kruidenazijn.

Bij 6 à 8 flesschen gewonen azijn doet men vier bosseu dragon zonder stelen, 4 handen-vol klaprozen, 4 handen-vol versche vlierbloemen, 2 handen-vol pimpernel, 2 handen-vol basilicum, in de zon te laten trekken in eene kallebas, daarna te gieten door een wollen zak en over te gieten in gewone flesschen.

Bisschop.

Op elke flesch rooden wijn doe men een lepel bisschop, suiker naar den smaak en eene halve flesch water.

Men zorge vooral, dat het niet koke, en stoppe de tuit van den ketel met eene prop dicht, voor het verfluechtigen van den geest.

Kardinaal.

Bereiding als bisschop, doch met rijnwijn.

Paus.

Bereiding als bisschop, doch met een zoeten wijn.

Morellen in brandewijn.

Van heele rijpe morellen knippe men de stelen voor drie vierde gedeelte af, doe er dan besten franschen brandewijn bij met wat kruidnagelen, kaneel en brood-suiker of witte kandij.

Perziken of abrikozen in brandewijn.

Men plukt er de stelen van af, doet ze nu in flesschen, en voegt er bij wat kruidnagelen en beste kaneel, benevens stukken broodsuiker; eindelijk giet men er franschen brandewijn over en maakt de flesschen zoo luchtdicht als het kan. Men gebruike vooral gave vruchten.

Amerikaansche punsch.

Men neemt het sap van twaalf citroenen, eene kan rooden wijn, eene kan rum, vijf ons suiker met een halve kan water gekookt, afschuimen, een halve kan sterk theewater; alles goed doorroeren.

Wijnpunsch.

Men kookt zeven en een half ons suiker, een bierglas citroensap en twee kannen rooden wijn, goed geschuimd; als het een weinig beslagen is doet men er nog twee kan wijn en een halve kan arak bij, hetwelk alles goed doorgeroerd wordt.

IJspunsch.

Men neemt eene kan rijnwijn, het sap van tien citroenen, vijf ons suiker, en laat dit in een ijsbos bevrozen

zoo als vroeger geleerd is; als het bevroren is doet men het in eene flesch met een weiden mond en eene halve kan arak er bij.

Koningspunsch.

Men kookt het sap van twaalf citroenen en chinaas-appelen met een kilo suiker en een halve kan water goed laten koke tot eene dikke stroop, goed afschuimen; als het een weinig bekoeld is, doet men er drie fleschen champagnewijn en eene flesch arak bij, goed doorroeren.

XVII.

EENIGE HUISMIDDELEN.

Extra koortsbitter.

Gentiaan; aloë, aalstknoppen, earde benedie, van ieder vier lood, twee lood kina op eene kan brandewijn ten minste acht dagen op een warme plaats laten trekken.

Middel tegen neusbloeding.

Stamp versche pieterselie in een vijzel en leg dit in de neusgaten. — Ingeval eener wonde, legt men eveneens fijngehakte, versche pieterselie, als pappleister er op; dat onmiddellijke stelping van het bloed teweeg brengt.

Zalf voor brandwonden.

Men neemt een deel gele was en een deel slaolie (beste); laat de was smelten en roer er de slaolie, die men inmiddels heet gemaakt heeft, dooreen, zoodat er eene zachte zalf ontstaat, die, op een linnen lapje gestreken; en op de wond gelegen, de pijn stilt en verrassend snel heelt.

Middel tegen winterhanden.

Een half lood salammoniak en een half lood gewoon zout, gesmolten in een bierglas water, daarmede van tijd tot tijd de aangedane deelen vochtig houden.

Anders.

Bij aardbeien, gewasschen en uitgelekt, voege men zoo veel zoete olie, dat het een zalfje wordt, en besmere daarmede de deelen, die door de koude getroffen zijn.

Vooral ook voor wintervoeten is dit middel zeer heilzaam.

Voor verkoudheid en daaruit onstane hoest.

Neem een grauw papier ter grootte van een vierde vel schrijf, bedruip dat met kaarsvet ter dikte van eenen gulden; koud geworden, drup er 10 à 12 druppels nagelolie op, en leg het op de borst.

's Avonds en 's morgens een lepel keukonstroop is ook zeer goed.

Middel tegen maagpijn.

Neem 1 ons broodsuiker, rasp er drie notemuskaten door en gebruik er van tijd tot tijd een eierlepel vol van.

Anders.

Indien de lijder aan maagpijn, tevens aan verstoppingen onderhevig is, is het bijzonder goed, driemaal daags een eierlepel *zuurpoeier* te nemen, aangemengd met *venkelwater* en suiker.

Eenvoudig middel voor brand op de oogen.

In regenwater verkoele men twee à drie malen een gloeiend ijzer, en bevochtige, door middel van een linnen lapje, gedurig de oogen daarmede. Des nachts compressen daarmede op de oogen te leggen is vooral goed.

Middel tegen doofheid

Men make een papje van havergort met kleine kamillen, en legge dit zoo warm als het kan tusschen een neteldoeksch lapje op het doove oor.

Middel tegen het doorleggen.

Men trekke kweepitten op brandewijn en wrijfve daarmede de plaatsen waar men voor het doorleggen vreest.

Middel tegen winterhanden.

Men wassche tegen het najaar de handen in versch warm varkensbloed, late dit drogen en wassche daarna de handen goed met terpentijnzeep.

Middel tegen kiespijn.

Men bakke het hart van eene ui in de pan en steke dit in het oor aan den kant, waar men pijn heeft.

Verkoelend laxeermiddel.

Een stuiver poeder van senebladeren, een stuiver bereide tamarinden en twee lepels keukenstroop mengt men tot een likkepot en neemt daarvan om de twee uren een eierlepel vol.

Middel tegen het zuur.

Twee en een halve cent rhabarber, 3 cent poeder van kreeftsoogen, twee en een halve cent magnesia, 2 droppels olie van venkel. Men geve de kinderen 's morgens en 's avonds een half eierlepeltje, — volwassenen iets meer; maar men drinke geen koffie.

Middel tegen muggen.

Men strooie eenige droppels goede lavendelolie op de kussens in bed, waardoor men geen hinder van deze lastige bezoekers zal hebben.

Middel tegen buikpijn.

Men neme een lepel goede slaolie met een halven lepel brandewijn en een geheele geraspte notemuskaat, en gebruike dit middel in drie keeren.

Middel tegen den kinkhoest.

Men neme een versch ei, wasche het af en zette het

in een bierglas (met de schaal) en drukke er zooveel citroensap op, dat het geheel onderstaat, late het hier geheel in oplossen, en geve dan, vermengd met suiker, er de kinderen nu en dan een eierlepel vol van.

Middel tegen den hik.

Men legge een klontje broodsuiker achter op de teng.

Middel tegen wratten.

Men losse een stukje blauwe vitriool in azijn op en besmere daarmede de wratten.

Middel tegen bloedspuwen.

Neem goede rijpe mispelen, laat die hard drogen in een bakkersoven, rasp ze tot poeder en neem er van tijd tot tijd wat van in met water.

Zalf tegen springende lippen.

Men neme voor 5 centen was, twee en een halven cent spermaceti en 5 centen beste slaolie, en smelte dit zacht.

Voor eene zwakken maag

gebruike men eenige heele witte peperkorrels, met wat wijn, bier of regenwater, des morgens een uur vóór 't ontbijt en vóór den maaltijd, en telkens ook een uur daarna, eindelijk weder des avonds voor 't naar bed gaan: Men begint met 5 à 6 en klimt daarmede tot 17 à 18 op, tot de maag genoegzaam versterkt is.

Scheurbuik.

Men neme een handvol lepelblad, zoo mogelijk versch, laat dat op eene warme stoof of in de zon op wijn of jenever trekken en neme er nu en dan een likeurglaasje

vol van in, maar lenge het met wat water aan. Voor spoeling gebruike men een mengsel van 1 ons aftreksel, van mirrhe, 2 ons geest van lepelblad en 1 ons rozenhoning.

Middel tegen zwaren hoest bij kinderen.

Een mengsel van geest van hertshoorn en slaolie met een flanellen lap alle avonden zachtjes op de borst in te wrijven.

Brandzalf.

Smelt wat gele was in beste boomolie, voeg er wat versche ongezouten grasboter bij en haal nu fijne linnen strooken daardeor, die, koud geworden, bewaard worden in eene trommel, tot men die gebruiken moet. Elke pleister late men 12 uren op de blaar of wond liggen, waarna men die omkeert. Gewoonlijk is elke blaar in 4 à 5 dagen genezen; eene wond duurt wat langer, doch laat zelden litteekens na.

Lippenpomade.

Men smelt 5 lood gele was in 1 ons zoete amandelolie, er bijvoegende twee en een half lood fijne mastik, benevens eenig aftreksel van cochenille om te kleuren, roert het zoo lang tot het koud is en bewaart het in een goed verglaasd potje — Vooral in den winter houdt deze pomade de lippen zacht.

Zalf voor barsten in de handen.

Twee ons witte was en 4 lood rozenolie, 4 ons honing, 2 ons mirrhe en 2 ons zilverglit, met elkander te smelten over een matig vuur, vooral te roeren tot het koud is, daar anders de was klontert. Des avonds, vóór het naar bed gaan, smeert men de handen daarmede in.



XVIII.

AANHANGSEL.

LIEBIG'S VLEESCH-EXTRACT.

Aan het einde van dit keukenboek, dat er geheel op is ingericht, de huishoudelijke keuken smakelijk, maar ook zuinig te doen behandelen, komt het ons niet ongepast voor, een woord te zeggen over een artikel, dat hoewel reeds ongeveer 25 jaren in den handel verkrijgbaar, aan velen bekend en door velen gebruikt wordende, in ons land niet zoo algemeen in zwang is als in de naburige rijken Duischland, Frankrijk en Belgie. Wij bedoelen het Liebig's Vleesch-Extract, gewoonlijk kortweg „Liebig” genaamd.

Zonder eenigszins te kort te willen doen, aan de waarde van andere Vleesch-Extracten, meenen wij toch, in het bijzonder te mogen noemen het Vleesch-Extract van de Liebig's Extract of Meat Company, limited te London, bereid in hare fabrieken te Fraij Bentos in Zuid-Amerika omdat die maatschappij sedert ongeveer 25 jaar het bewijs heeft gegeven, dat zij steeds dezelfde deugdelijke, onberispelijke en gelijkmatige qualiteit kan leveren, hetgeen alleen mogelijk is door de kolossale uitgebreidheid harer fabrieken en de groote veestapel. Het verdient verder vermelding dat er geen extract in den handel wordt gebracht, na alvorens te zijn onderzocht en goedgekeurd door prof. Max von Pottenkofer en H. von Liebig (zoon van den uitvinder). Wij meenen dus het Liebig's Vleesch-Extract te mogen aanbevelen als proefondervindelijk, goed en deugzaam.

Bij het koopen daarvan lette men vooral daarop, dat als bewijs van echtheid op het etiket van elke pot het facsimile van de handteekening van den uitvinder prof. Justus von Liebig in blauwen inkt te vinden is. Liebig's Vleesch-Extract is niets anders dan tot de dikte van honig uitgedampt Vleeschnat of bouillon, het is derhalve de zuivere essence van Vleeschnat, geconcentreerde bouillon zonder vet of lijm. Het wordt met de grootste zorg en zuiverheid bereid uit het beste ossenvleesch en is zoowel op de warmste als in de koudste dagen niet aan bederf onderhevig.

Liebig's Vleesch-Extract eigent zich vooral tot het bereiden of verbeteren van soep, vandaar dat het in Duitschland, Frankrijk en België zoo veel gebruikt wordt, omdat het dagelijksch gebruik van soep en bouillon daar in alle standen gewoonte is. In Nederland is het gebruik van soep meer zeldzaam dan dagelijksch, men acht het duur en bewerkelijk, maar vele huismoe- ders noemen het eten van soep eene economie, mits men daarvoor het Liebig's Vleesch-Extract weet aan te wenden. Bij de bereiding van bouillon of soep geeft het Liebig's Vleesch-Extract eene groote besparing.

Bijvoorbeeld: Voor het bereiden van een goeden bouillon voor eene familie van 8 personen heeft men ten minste 2 kilo's versch vleesch noodig hetwelk uitgekeukt moet worden totdat er om zoo te zeggen geen smaak of voedsel meer inzit. Een bouillon voor hetzelfde aantal personen ten minste even zoo goed van smaak en zoo krachtig, verkrijgt men door middel van 2 kilo's versche beenderen en 25 grammen Liebig's Vleesch-Extract. De kosten kan men berekenen als volgt:

voor 2 kilo ossenvleesch	à 80 Ct.		f 1.60
" 2 " beenderen		50 Ct.	
" 25 gram Liebig (5.60 p. Eng. ₤)		33 "	
		<hr/>	- 0.83
			f 0.77

Door Liebig's Vleesch-Extract te gebruiken krijgt men eene besparing van 77 Ct. per dag of $\pm f$ 280. — per jaar. De berekening geldt ook bij het bereiden van soep, want de rijst, vermicelli of groenten welke men in den bouillon laat koken kost in het eene geval evenveel als in het andere

Voor de bereiding van 1 Eng @ Liebig's Vleesch-Extract worden 34 @ van het zuiverste rundvleesch zonder vet gebruikt gelijk staande met 45 pond Vleesch uit de slagerij met vet en beenderen. Men kan daaruit opmaken welke kracht het Liebig's Vleesch-Extract bezit. Bij de bereiding van bouillon lette men er dus op, dat de kleur donker geel, maar niet bruin moet zijn, anders wordt hij te sterk en daardoor voor vele menschen minder aangenaam van smaak.

Wij laten hier eenige voorschriften volgen voor de bereiding van soep en sausen, ragouts enz. waarbij het Liebig's Vleeschextract met het beste gevolg kan gebruikt worden.



KEUKENVOORSCHRIFTEN

WAARONDER EENIGE GETROKKEN UIT HET

GROOT PRACTISCH KOOKBOEK

van JULES GOUFFÉ,

in verband met het gebruik van **LIEBIG'S
VLEESCH-EXTRACT.**

Broodsoep.

Men kookt bouillon van beenderen uit rundvleesch met water en zout, goed zorgdragende voor het afschui- men bij het opkoken; laat zoo zachtjes gedurende vier à vijf uur koken, giet daarna de bouillon door een zeef, neem er het vet af en laat hem weer aan het koken komen. Snijdt er dan eenige reepjes brood in, naar even- redigheid van de hoeveelheid bouillon of nog liever snijdt men het brood in de soepterrine en giet er den bouillon op, doe er vervolgens wat Liebig's Vleesch- Extract in naar den smaak. Men kan hiervoor zeer goed oudbakken brood gebruiken.

Vermicellisoep.

Men kookt 6 decigram vermicelli in 1 liter water, waarin men 4 decigram zout heeft gedaan. Verversch ze en giet ze door den vergiet. Doe de vermicelli in 1 liter kokenden beenderenbouillon, en voeg er wat Liebig's Vleesch-Extract bij; roer het zachtjes met eenen

lepel om het klonteren te voorkomen. Laat hem zachtjes gedurende vijf minuten koken, het deksel van de marmiet of kookpan voor drie-vierde gesloten houdende.

Neem het schuim af. Proef of de soep zout genoeg is en doe ze in de terrine.

Men rekent gewoonlijk 1 liter bouillon voor vier personen.

Rijstsoep.

Wasch 35 deeligrammen rijst drie malen in koud water.

Kook de rijst in 1 liter water en roer ze veerzichtig met eenen lepel. Verversch ze en giet ze af. Doe de rijst vervolgens in 12 deciliters kokenden beenderen bouillon, roer ze met eenen lepel om de rijst goed met den bouillon te vermengen, voeg er wat Liebig's Vleesch-Extract bij. Laat de soep gedurende 25 minuten zachtjes koken om aan de rijst den tijd te geven dat zij zwelt, het deksel drievierde gedeelte gesloten.

Schuim ze af en doe ze in de terrine.

Koolsoep.

Neem een savoyekool, doe er de buitenbladeren af, daar die gemeenlijk hard zijn, snijd de kool in 4 stukken. Wasch ze in ruim water. Laat ze opkoken gedurende 10 minuten met 2 heetogrammen mager spek, in kokend water.

Zet ze vervolgens gedurende een uur in ruim water (koud). Door deze bewerking zult gij de kool licht verteerbaar gemaakt hebben. Hierna neemt men de kool en drukt er zorgvuldig al het water uit, vervolgens kruidt men ieder stuk met wat zout en peper.

Maak een bundeltje van pieterselie, thym en laurier, 1 hectogram wortelen en 1 hectogram uien en steek in een van de uien 2 kruidnagelen. Doe de vier stukken kool in eene kastrol of kookpan die groot genoeg is

om vier liter water met het bundeltje en de groenten te kunnen bevatten.

Leg op de kool de 2 hectogrammen mager spek, die met de kool afgekookt zijn. Giet er 4 liter water op. Laat dit te zamen opkoken, schuim het zorgvuldig af en laat het vervolgens 3 uur zachtjes koken. Neem dan de groenten en de kool uit het nat. Snijd de vier stukken kool aan kleine stukjes opdat ze zich goed in de soep verdeelen. Doe ze in de soepterrine, waarin $2\frac{1}{2}$ decagram brood (aan stukjes gesneden) hebt gedaan. Giet hierop het kooknat en voeg er naar smaak wat Liebig's Vleesch-Extract bij.

Groentesoep.

Men neemt de soepgroenten, en wast ze zorgvuldig in ruim water (koud), hakt ze geheel fijn en laat ze in water met zout bijna gaar koken, doe er vervolgens wat gekookte rijst bij, laat ze te zamen zachtjes koken, en doe er naar smaak wat Liebig's Vleesch-Extract bij. Men kan om den smaak te verhoogen hierbij wat kleine balletjes kalfsgehakt voegen.

Erwtensoep.

Bij erwtensoep is het een vereischte dat men die maakt van varkensvleesch. Enkele personen echter kunnen dit minder goed verdragen, te dien einde geven wij hierbij een voorschrift van erwtensoep gemaakt van Liebig's Vleesch-Extract.

Men neemt 5 hectogrammen groene erwten of wel naar verkiezing spliterwten, laat die in 5 liter water koken totdat ze goed gaar zijn en fijn worden.

Neem seldrie en prei, de verhouding te regelen naar men meerder smaak in de eene of andere groente heeft. Wasch die goed af in koud water, nadat men ze goed heeft schoongemaakt, hak ze fijn en laat ze ongeveer

een goed uur koken in water totdat ze goed gaar zijn.

Wrijf de gekookte erwten door een zeef en doe ze met het kooknat bij de groenten, doe er zout naar smaak bij en wat Liebig's Vleesch-Extract. Wil men den smaak verhoogen met een weinig varkensvleesch, dan kan men daarvoor nemen een varkenskluijfe of wel gezouten worst die men met de erwten te zamen laat koken.

Konijnensoep.

Men neme een of twee konijnen waarvan men het bloed bewaard voor de verbinding. Nadat ze goed galedigd zijn hakt men ze aan stukken en laat ze even aanbakken, in boter, pieterselie en uien aan schijfjes gesneden. Voeg wat zout en peper bij. Als de stukken konijn goed gekleurd zijn, maakt men een roux 1) van $1\frac{1}{2}$ hectogram meel, 1 glas rooden wijn en 3 liters water. Laat de konijnen gaar worden, en gaar zijnde giet men ze door een vergiet, maak ieder stuk goed schoon, zorgdragende er geen stukjes heen aan blijven. Doe al de stukjes konijn in een kastrol. Laat het kooknat op den hoek van het fornuis zachtjes koken om het schuim goed te kunnen afnemen. Houdt de stukjes konijn goed warm. Nadat het kooknat een half uur zachtjes gekookt heeft voegt men er Liebig's Vleesch-Extract bij en verbindt het met het bloed, nadat men het schuim er af genomen heeft. Doe de stukken konijn (zonder koppen) in de soepterrine, giet het kooknat er op met een weinig Cayenne peper.

Kervelsoep.

Men neme per persoon een kalfspoot, hakt die fijn

1) Onder roux verstaat men het meel en boter te zamen op het vuur geroerd hebbende, totdat het eene bruine kleur gekregen heeft (zoogenaamd bruin meel).

en zet die met koud water en zout op, 2 uren gekookt, behoorlijk afgeschuimd en door een zeef gegoten. Dan maakt men de soep lijvig met gries- of ander meel en roert er een theelepel Liebig's Vleesch-Extract bij (op 3 à 4 borden berekent men een theelepel Vleesch-Extract) om er een geheel voortreffelijk krachtigen smaak aan te geven. Ten slotte wordt er fijn gehakte kervel bijgedaan en 10 à 15 minuten doorgekookt.

Soep van gepelde garst en aardappelen.

Middelsoort gepelde garst laat men met weinig water en een stukje rundervet kort afkoken en giet er langzaam beenderen bouillon bij. Na een uur kokens doet men er selderij en prei bij, laat alles goed week koken (gedurende 3 uur) en roert het nu en dan om. Op het laatste uur kookt men eene evenredige hoeveelheid aardappelen in water en zout goed gaar en voegt ze dan bij de soep met eene kleine hoeveelheid Liebig's Vleesch-Extract en wat peper.

Eierklonten.

Men slaat 4 eieren goed met eene gart door elkander, roert er vervolgens fijn gehakte pieterselie, ietwat feëlie en zout, en $\frac{1}{4}$ liter water waarin men $\frac{1}{2}$ theelepel Liebig's Vleesch-Extract met wat zout gekookt heeft, bij.

Deze vermenging doet men in een met boter bestreken pot en zet die in kokend water. Na verloop van een half uur wordt ze dik; men late ze echter niet hard worden. Dan steekt men er klontjes af en legt ze in aangerichte soep. Bovenstaand is berekend voor 8 personen.



SAUSEN.

Piquante saus.

Voor een piquante saus neemt men vier deciliters beenderen-bouillon, 15 decigrammen sjalotten, 30 decagrammen boter, 30 decagrammen meel, 1 eetlepel gewasschen en gehakte pieterselie, 1 eetlepel gehakte augurkjes.

Schil de sjalotten, die gij vervolgens wast en hak evenals de pieterselie. Doe ze in eene pan en voeg er de boter en azijn bij. Zet ze op het vuur en roert met eenen lepel totdat de azijn geheel is ingekookt. (Als de boter, al kokende zeer helder is geworden is de azijn ingekookt). De azijn dient om de saus zuur te maken, maar belet het meel dat men voor de verbinding behoeft de noodige bruine kleur te geven, daarom moet men ze noodwendig later inkoken en wordt op deze wijze door de sjalot ingezogen, welke het voornaamste zuur tot zich neemt.

Voeg er het meel bij en laat het te zamen 4 minuten koken, voeg er vervolgens de 4 deciliters beenderen-bouillon bij met wat Liebig's Vleesch-Extract, doe er een weinig peper bij en laat ze gedurende 15 minuten zachtjes koken. Ten slotte doe men er wat zout naar smaak bij.

Spaansche saus.

Men neemt beenderen-bouillon laat die opkoken, schuimt die af, en doe er bij: 1 bouquet of bundel van pieterselie, thym en laurierbladen, 2 wortelen, 1 decigram zout, 3 milligram grof gestooten peper, 5 decigram suiker, laat dit te zamen koken en voeg er het noodige Liebig's Vleesch-Extract bij, giet het door een doek, maak vervolgens een roux van 4 hectogrammen geklaarde boter en 4 hectogrammen meel, laat dit steeds roerende op het vuur eenen bruinen kleur aannemen, als de roux

bruin genoeg is bevochtigt men ze met het boven beschreven kooknat, roer ze op het vuur om met den houten lepel en zoodra het kookt zet men den kastrol of kookpan op den hoek van het fornuis en laat het zachtjes aan den kook blijven gedurende 2 uren, het deksel voor drie vierde gedeelte gesloten houdende. Schuim het af en ontdoe ze, gedurende de bewerking 2 malen van het vet. Giet ze door een doek en bewaar ze voor het gebruik.

Deze saus noemt men moedersaus, omdat van deze saus verschillende soorten kunnen gemaakt worden door bijvoeging van Madeira, Champignons, uitjes enz.

N.B. Deze sausen zijn zeer geschikt om te worden gebruikt bij restanten vleesch of bouilli, waardoor hier-eenen smakelijken schotel wordt gemaakt.

Augurken saus.

Laat eenige zeer fijn gehakte sjalotten met meel en boter een gele kleur aannemen door ze op het vuur te roeren, maak er vervolgens met kokend water een gebondene brei van, schil verse augurken, snijdt ze door midden, neem er het middelste uit, snijdt ze aan kleine dobbelsteenen en kook ze met laurierblad, dragon, ietwat gestampte peper en zout in azijn week. Een zeer aangename smaak verkrijgt de saus door er eene kleine hoeveelheid Liebig's Vleesch-Extract bij te doen en te laten doorkoken.

Deze saus wordt gediend bij kalfs- en lamsvleesch.

Mierik saus.

Voor 3 à 4 personen neemt men 1 verse mierikswortel en raspt die fijn, zet dit raspel op het vuur met 2 volle eetlepels goed gewasschen krenten in koud water. Laat dit te zamen 1 à 1½ uur op een zacht vuur goed gedekt tot een zachte brei koken, doe er het noodige zout bij, een stukje boter ter grootte van een noot

en 1 à 2 theelepels Liebig's Vleesch-Extract, waardoor de saus krachtig en den smaak zeer verhoogd wordt. Deze saus dient men bij rundvleesch of ossetong.

Gestoofde ossennieren.

Neem een ossenier, die gij overlans doorsnijdt. Geef ieder deel eene snede ter diepte van 5 streep.

Laat een hectogram boter in de sauteerpan smelten en als ze goed gesmolten is, doet men de nier in de pan en voeg er wat zout en peper bij. Schudt ze elke minuut op om ze gelijkmatig gaar te doen worden. Na 6 minuten gestoofd te hebben, giet men de nier in een vergiet af. Doe de nier weder in de pan en bestrooi ze met 25 decagram meel, laat ze gedurende 2 minuten stoven, voeg er desverkiezende een weinig witte wijn en in elk geval 2 deciliter water met wat Liebig's Vleesch-Extract bij. Laat het te zamen nog een weinig koken en doe er een eetlepel gebakte pieterselie bij.

Kalfsnieren kunnen op dezelfde wijze gereedgemaakt worden.

Ossenhaas met groenten.

Men neemt de ossenhaas, lardeert die en braadt hem in boter. Intusschen kookt men kleine wortelen, doperwten, bloemkool en in kleine stukjes gesneden asperges (alles goed gewasschen) in gezouten water, bijna week, maak wat meel en boter op het vuur bruin, roert het met Vleesch-Extract (van Liebig's Vleesch-Extract) aan tot een gladde saus, doe de verschillende groenten hierin en laat ze nog even koken. Even vóór het voordienen doet men de jus van de ossenhaas er bij, legt de ossenhaas op een warmen schotel, doe de groenten rondom en giet er de saus over.

Mockturtle ragout.

Voor 20 personen neemt men een kalfskop, alsmede twee ossenverhemelten, zet ze in koud water met zout

op het vuur, schuimt ze goed af en kookt ze met sjalotten of uien, foelie, peperkorrels, eenige laurierbladen gedurende 2 à 2½ uur gaar en snijdt ze in behoorlijke stukken. Dan neemt men 2½ hectogram kalfzwezerik, kookt die, snijdt die in kleine stukken en laat ze met 2½ hectogram saucijsen in boter geel kleuren. Vervolgens neemt men meel in boter bruin gekleurd, voegt daarbij wat beenderen bouillon, getrokken met kruiden en sjalotten, roert ze tot een goed gladde en goed gebondene saus, voegt daarbij citroenschijfjes zonder pitten, fijne peper, een snuifje cayennepeper, wat foelie en piment en kookt het vleesch te samen met morilles, champignons en kappers, alsmede 1½ à 2 eetlepels Liebig's Vleesch-Extract ongeveer een kwartier en doe er zout naar smaak bij.

Bij het opdoen roert men ¼ flesch Madeira door de saus en versiert den schotel met halve maantjes van boterdeeg.

Havergortdrank voor zieken.

Laat goede havergort die men eenige malen goed gewasschen heeft minstens een goed uur koken in water.

Dan giet men ze door een zeef af en zoo het noodig is verdunt men het met water, voeg er wat zout en Liebig's Vleesch-Extract bij naar smaak en laat dit te zamen goed doorkoken.

Voor zieken en herstellenden is dit een versterkende en verfrisschende drank.

Sneedjes brood voor versterking van zieken.

Zowel voor lijdende als voor herstellende zieken is een klein of dun sneedje brood, besmeerd met Liebig's Vleesch-Extract en met' sijn zout bestrooid, een aangenaam en licht voedingsmiddel dat uitstekende diensten bewijst.
