

WARME VOORGERECHTEN VIS	20
Vis in Schelpen.....	20
Garnalen in schelpen.....	20
Kreeft in schelpen.....	21
Ansjovisbroodjes.....	21
Sardinebroodjes.....	21
Viskroketten	21
Garnalenkroketten	21
Kreeftenkroketten.....	22
Oester kroketten	22
Zalmkroketten	22
Fritures of Romeinse pasteitjes	22
Timbaaldeeg.....	22
Kreeftenkoteletten	22
Garnalenkoteletten (6 stuks).....	23
Pasteitjes in bladerdeeg.....	23
Palingpasteitjes.....	23
KOUDE VOORGERECHTEN VIS	23
Kreeft In schelpen	23
Tomaten met haring en ansjovis.....	23
Ansjovis in schelpen.....	24
Gemarineerde tomaten	24
Gemarineerde komkommers	24
SOEPEN	24
vissoep.....	24
witte soep van snoek	24
Bruine soep van snoek.....	25
Bruine Soep van karper (8 pers).....	25
Witte soep van karper (8 pers)	26
Palingsoep	26
Bruine palingsoep.....	26
Kreeftensoep I	26
Kreeftensoep II.....	26
Oestersoep I.....	27
Oestersoep II.	27
zalmsoep.....	27
Italiaanse vissoep.....	27
BALLETJES VOOR SOEP.	27
Broodballetjes.....	27
Kreeftenballetjes.....	28
Balletjes van snoek.....	28
Garnalenballetjes.....	28
Griesmeelballetjes.....	28
Riviervis	28
Paling.....	28
Gekookte paling..	29
Gestooftde paling of aal.	29
Gebakken paling.....	29
Gebraden paling.	29
Aal of paling blauw koken.	30

Palingpastei	30
Paling inleggen	30
Paling in geleischotel	30
Kwabaal	30
Forel	30
Zalmforel	31
Gebakken forel	31
Forel in aspic	31
BAARS	31
Waterbaars	31
Sausbaars	31
Gebakken baars	31
Gestoofde baars	32
Omgekeerde Arminianen	32
Baars met mayonaise	32
Baars in gelei	32
Baars met wijnsaus	32
Baarsfilets	32
Snoekbaars of Sander	33
Gekookte karper	33
Karper blauw koken	33
Gebakken karper	33
Gestoofde karper	33
Gebraden karper	33
Matelotte van karper (8-10 pers.)	33
Karper in gelei (8-10 pers.)	34
Barbelen, Barmen of Bermen	34
Elft	34
Finten	34
Steur	34
Gebakken steur	34
Gestoofde steur	34
Gebraden steur	34
Snoek	35
Gebakken snoek	35
Gebraden snoek	35
Gestoofde snoek	35
Gefarceerde snoek	35
Snoek met remouladesaus	35
Snoek als ragout	36
Grondels	36
Grondels blauw koken	36
Gebakken grondels	36
Gebraden grondels	36
Brasem	36
Blei of bliek	36
De ruis of rietvoorn	37
De voorn	37
De winde of windvoorn	37
Dikkopvoorn	37

Serpeling of witvis	37
Houting	37
Sneep	37
Spieringen	37
Rivierschotel (8 personen)	37
Gehakt van vis	37
Zult van vis	38
ZEEVIS	38
Kabeljauw, leng, schelvis	38
Gebakken kabeljauw	38
Gestooftde kabeljauwstaart	38
Kabeljauwstaart met rozijnensaus	38
Gestooftde schelvis	39
Schelvis met truffelsaus	39
Schelvis met pikante saus	39
Haddock	39
Zeebaars	39
Gekookte tarbot	39
Gekookte tarbot met kreeftensaus	40
Gestooftde tarbot	40
Gestooftde tarbot met roomsaus	40
Gebakken tarbot	40
Heilbot, griet en pieterman	40
Schol	40
Stokvis	40
Stokvisschotel	41
Stokvis met roomsaus	41
Zoutevis of labberdaan (6 pers.)	41
Zoute vis	41
Gekookte tong	41
Gebakken tong	41
Soles à la meunière	42
Tongfilets met garnalensaus	42
Tongfilets met kappertjessaus	42
Tong met Parmezaanse kaas	42
Filets van tong met garnalen en mosselen	42
Tong in witte wijn. 1e manier	42
Tong in witte wijn. 2e manier	43
Tong met Normandische saus en kleine kreeften	43
Filets van tong met diplomatensaus	43
Knorhanen of blauwe of rode ponen	43
Gekookte knorhanen	43
Gestooftde knorhanen	43
Gekookte makreel	43
Gestooftde makreel	44
Gebakken makreel	44
Wijting	44
Gebakken wijting (Merlan)	44
Gestooftde wijting	44
Gekookte zalm	44

Zalm blauw koken (8 pers.).....	44
Gestoofde zalm.....	44
Gebakken zalm.....	45
1e manier.....	45
2e manier.....	45
Zalmschotel (bekend onder de naam Smoddervis).....	45
Lamprei.....	45
Rog.....	45
Rog in gelei.....	45
Bot.....	45
Gedroogde scharren.....	46
Gebakken bokking.....	46
Ansjovis.....	46
Haring.....	46
Gekookte haring.....	46
Gebakken haring.....	46
Haring inmaken.....	46
Gekookte kreeft.....	47
Kreeften openen.....	47
Langoesten.....	47
Garnalen.....	47
Gekookte mosselen.....	47
Gestoofde mosselen.....	47
Oesters.....	48
Alikruiken (in Zeeland krukels genoemd).....	48
SAUSEN.....	48
Botersaus.....	48
Peterseliesaus.....	48
Venkelsaus.....	48
Eiersaus.....	48
Gewelde boter.....	48
Citraensaus.....	48
Groene saus (sauce verte).....	49
Pikante saus (witte).....	49
Pikante saus (bruine).....	49
Truffelsaus.....	49
Ansjovissaus.....	49
Pikante ansjovissaus.....	49
Uiensaus.....	49
Notenboter of zwarte boter.....	50
Tomatensaus.....	50
Kappertjessaus.....	50
Bruine ansjovissaus.....	50
Bruine mierikswortelsaus.....	50
Duiveltjessaus.....	50
Italiaanse saus.....	50
Bordelese saus.....	50
Roomsaus.....	51
Mousselinesaus.....	51
Diplomatensaus.....	51

Kardinaalsaus	51
Mayonaise	51
Ravigotesaus	51
Tartaarsaus	51
Remouladesaus	51
Ansjovisboter	52
Kreeftenboter (I)	52
Kreeftenboter (II)	52
Maître d'hôtelsaus	52
Ravigotte boter	52
VISSALADE	52
Haringsla (I)	52
Haringsla (II)	52
Ansjovissla	53
Kreeftensla (I)	53
Kreeftensla (II)	53
Garnalensla	53
Mosselsla	53
Zalmsla (I)	53
Zalmsla (II)	54
Zalmsla (III)	54
Venetiaanse vis salade (10 pers.)	54
Witte aspic	54
Bruine aspic	54
Aspic van paling, tong of zalm	54
Zalm of elft	55
EIERGERECHTEN	55
Eierschelpen	55
Zachte eieren met room	55
Eierbroodjes	55
Zachte eieren met kaas	55
Gevulde tomaten met eieren	56
Zwitserse eieren	56
Spiegeleieren	56
Ham met spiegeleieren (4 pers.)	56
Spiegeleieren met spek (4 pers.)	56
Spiegeleieren met gerookte worst	56
Spiegeleieren	56
Spiegeleieren	56
Roereieren	57
Roereieren met verschillende kruiden	57
Roereieren met gruyère of parmezaanse kaas	57
Roereieren met ham	57
Roereieren met gerookt vlees	57
Roereieren met koud vlees	57
Roereieren met ossentong	57
Bakken als roereieren met ham	57
Roereieren met gezouten vis	58
Roereieren met gekookte vis	58
Roereieren met gekookte garnalen	58

Roereieren met truffels, champignons of jonge groenten.	58
Roereieren met tomaten.	58
Lyonse eieren.	58
Omelet met gerookt vlees of gekookte ham.	58
Omelet met vleesresten.	59
Omelet met spek.	59
Omelet met gerookte vis.	59
Omelet met gezouten vis.	59
Omelet met gekookte vis.	59
Omelet met garnalen.	59
Omelet met oesters of mosselen.	59
Omelet met brood.	59
Omelet met uien.	60
Omelet met kruiden.	60
Omelet met kaas.	60
Nieromelet.	60
Omelet met tomaten.	60
Omelet met champignons of truffels.	60
Omelet met jonge groenten.	60
Omelet soufflé.	61
Duitse omelet.	61
Omelet soufflé (1 pers.).	61
Omelet met confituren (4 pers.).	61
Omelet met rum.	61
Omelet met roomvla.	61
Omelet met bitterkoekjesvla.	62
Schuimomelet.	62
Vanilleomelet.	62
Zakjeseieren met parmezaanse kaas.	62
Zakjeseieren met tomaten.	62
Zakjeseieren met ansjovis (I).	63
Zakjeseieren met ansjovis (II).	63
Prinseneieren.	63
Zakjeseieren met villeroisais.	63
Zakjes eieren met dragonsaus.	63
Eieren met bechamelsaus (I).	63
Eieren met bechamelsaus (II).	63
Eieren met aardappelpuree en kerriesaus.	64
Eieren met kerriesaus.	64
Eieren met kerrie.	64
Gevulde eieren met kerriesaus.	64
Eieren met ham.	65
Eieren met parmezaanse kaas (1).	65
Eieren met parmezaanse of gruyère kaas (II).	65
Eieren met parmezaanse kaas (III).	65
Eieren met parmezaanse kaas (IV).	65
Schotel van hardgekookte eieren met tomatensaus.	66
Italiaanse eieren.	66
Kampersteur.	66
Gevulde eieren (1).	66

Eieren met zwarte boter.....	66
Gevulde eieren (11).....	66
Gevulde eieren met visresten.....	67
Livingstone eieren (6 pers.).....	67
Schotse eieren.....	67
Russische eieren.....	67
Ansjovis eieren.....	68
Tomaten met eieren.....	68
Columbus eieren.....	68
Eieren met uien (à la tripe).....	68
Eierschotel met uien.....	68
Eieren met aardappelen en peterseliesaus.....	69
Eierschotel.....	69
Eieren met krotten.....	69
Eieren met groenten (8 pers.).....	69
Eiersalade (I) (8 pers.).....	70
Eiersalade (II) (8 pers.).....	70
Eiersalade (III) (8 pers.).....	70
Tomatenaspic met eieren.....	70
ZOETE EIERVERECHTEN.....	71
Custard of Engelse vla's.....	71
Custard (I).....	71
Custard (II).....	71
Roomcustard.....	71
Karamelcustard.....	71
Chocoladecustard.....	72
Room-chocoladecustard.....	72
Amandelcustard.....	72
Custard met bitterkoekjes.....	72
Roomkaascustard (4 pers.).....	72
Eiervla.....	72
Roomvla of vanillevla.....	73
Amandelvla.....	73
Kokosnotenvla.....	73
Chocoladevla.....	73
Bessenvla.....	73
Frambozenvla.....	73
Bramenvla.....	73
Zwarte bessenvla.....	73
Moerbeivla.....	74
Citroenvla.....	74
Rijnwijnvla.....	74
Soufflé van eieren of eierstruif.....	74
Soufflé van rijst of rijststruif.....	74
Soufflé van gruttenmeel of boekweitmeel.....	74
Soufflé van griesmeel.....	74
Soufflé van macaroni.....	75
Soufflé van vermicelli.....	75
Soufflé van tapioca en siam sago.....	75
Soufflé van appels.....	75

Sneeuwpudding.....	75
Sneeuwweieren, sneeuwballen of Kaapse wolken.....	75
Poolse muts.....	76
Citroenpudding.....	76
Bessensappudding.....	76
Frambozen sappudding.....	76
Bramensap pudding.....	76
Aardbeienpudding (6 pers.).....	76
Kersenpudding.....	76
Flensjes.....	77
Pannenkoekjes.....	77
Eier pannenkoeken.....	77
Roomstruif.....	77
Eiwit in water.....	77
Eiwit in bessensap of andere vruchtensappen.....	78
Eiwit in thee, koffie of chocolade.....	78
Eiervlokken.....	78
Schotel van. eiwit of vruchtengelei.....	78
SAUSEN.....	78
Béchamel of witte saus.....	78
Bruine pikante saus.....	78
Maderasaus.....	78
Kerriesaus.....	79
Eiersaus (I).....	79
Eiersaus (II).....	79
Witte mierikswortelsaus.....	79
Tomatensaus.....	79
Dragonsaus.....	79
Kruizemuntsaus.....	79
Kruidensaus.....	80
Venetiaanse saus.....	80
Villeroisais.....	80
Mayonaise.....	80
Dillenmayonaise.....	80
Venkelmayonaise.....	80
Bessensaus (I).....	80
Bessensaus (II).....	81
Frambozensaus.....	81
Frambozensaus (II).....	81
Zwarte bessensaus.....	81
Bramensaus.....	81
Citroensaus.....	81
Sinaasappelsaus.....	81
Aardbeisaus.....	82
Moerbeisaus.....	82
Perzikensaus.....	82
Koffiesaus.....	82
Witte wijnsaus.....	82
Rode wijnsaus.....	82
Rumsaus.....	83

Kardinaalsaus	83
Bisschopsaus	83
Wijnschuimsaus	83
SOEPEN	83
Donkere bouillon (4 pers.)	83
Heldere bouillon (4 pers.)	83
Kippenbouillon	83
Stijve bouillon (consommé voor patiënten)	83
Macaronisoep	84
Sagosoep	84
Vermicellisoep	84
Griesmeelsoep	84
Rijstensoep	84
Parelgortsoep	84
Juliennesoep	84
Groentesoep	85
Vermicellisoep	85
Rijstensoep	85
Havermoutsoep	85
Roomsoep	85
Witte ragoutsoep	85
Witte bonensoep	86
Londonderry soep	86
Kerriesoep	86
Kippensoep	86
Rijstbloemsoep	86
Bruine bonensoep	87
Aardappelsoep	87
Tomatensoep	87
Bloemkoolsoep	87
Aspergesoep	87
Peensoep	88
Zuringsoep	88
Selderij soep	88
Posteleinsoep	88
Biersoep	88
Wijnsoep	88
VLEESGERECHTEN	89
Runderrollade	89
Runderharst	89
Runder rib	89
Runderduimstuk	89
Runderfilet	89
Roastbeef	89
Staatstuk	89
Boeuf	90
Ossenhaas	90
Ossenhaas met groente, filet de boeuf à la jardinière	90
Ossenhaas met gelei met groenten	90
Gesmoord vlees	90

Vlees bovenop braden.....	91
Kalfsrollade.....	91
Kalfsfricandeau.....	91
Kalfsduimstuk.....	91
Kalfsfilet.....	91
Kalfsborst.....	91
Kalfsnierstuk.....	91
Varkensrollade of varkensschijf.....	91
Varkensribstuk.....	92
Ham braden.....	92
Hamburgerrib.....	92
Schapenvlees.....	92
Lamsbout.....	92
Lamsrug.....	92
Geperst vlees.....	92
Galantine van kalfsvlees.....	93
Ossentong.....	93
Gerookte ossentong.....	93
Bouillivlees (soepvlees aan een stuk).....	93
Ham koken.....	93
Kalfskop.....	93
Kalfshersenen.....	94
Runderlappen.....	94
Runderbiefstuk.....	94
Chateau briands.....	94
Rundergehakt.....	94
Rund of kalfsgehakt.....	94
Rund, kalf - en varkensgehakt.....	94
Eigengemaakt gehakt.....	95
Runderrollen met spek.....	95
Runderrollen met varkensgehakt.....	95
Gestoofde runder nier.....	95
Gebakken runder nier.....	95
Rolpens bakken.....	95
Rolpens maken.....	95
Runderlever bakken.....	96
Kalfslappen.....	96
Blinde vinken.....	96
Kalfskarbonaden.....	96
Kalfsgehakt.....	96
Kalfsbiefstuk.....	96
Kalfsoesters.....	97
Wiener schnitzel.....	97
Gestoofd kalfspoet.....	97
Gestoofde kalfsnier.....	97
Kalfsoesters met truffels.....	97
Kalfsoesters met een korstje.....	97
Kalfsvlees in witte wijn.....	98
Gehakt in pasteikorst.....	98
Gekookte kalfslever.....	98

Gebakken kalfslever.....	98
Kalfstong.....	98
Gestooftde zwezerik.....	98
Gebakken zwezerik.....	98
Gekookte zwezerik.....	99
Ris de veau en surprise.....	99
Varkenslappen.....	99
Varkenskarbonaden.....	99
Varkensbiefstuk.....	99
Varkensgehakt.....	99
Gestooftd varkensvlees.....	100
Gebakken spek.....	100
Gekookt spek.....	100
Gekookte verse worst.....	100
Gekookte rookworst.....	100
Saucijsjes koken.....	100
Gebraden saucijsjes.....	100
Schapenlappen.....	100
Schapenkarbonaden.....	100
Lamskoteletten.....	101
Lamsnieren.....	101
WILD.....	101
Haas braden.....	101
Hazenpeper.....	101
Konijn braden.....	101
Konijn stoven.....	102
Konijnenpeper.....	102
Kip braden.....	102
Eend braden.....	102
Kip met rijst.....	102
Kip met tomatensaus.....	103
Kip met wijnsaus.....	103
Duiven braden.....	103
Talingen braden.....	103
Gans braden.....	103
Gevulde gans met kastanjes.....	103
Kalkoen braden.....	104
Gevulde kalkoen.....	104
Patrijzen braden.....	104
Watersnippen.....	104
Houtsnippen.....	104
Gans met appelen.....	104
Kalkoen met truffels.....	104
Brussels kuiken.....	104
Gevuld kuiken.....	105
Kuiken met truffels.....	105
Fazant braden.....	105
Duiven met truffels.....	105
Gevulde duiven.....	105
Fricassee van kip.....	105

Hazenpastei	105
Galantine van haas	106
Chaufroid van kip	106
Koude schotel van kip met groentesla.....	106
Koude schotel van eend met sinaasappelcompote.	107
Reebout.....	107
Reerug	107
TUSSEN EN VOORGERECHTEN	107
Hachee met gestoofde aardappelen	108
Hachee met rijst.....	108
Koud vlees met zure appels.....	108
Warme kalf vleeschotel of timbaal	108
Gehakt van koud vlees	109
Jachtschotel	109
Macaroni met ham en kaas.....	109
Macaroni met kalfspoet	109
Kerrieschotel	109
Koude kalfsvleespudding	110
Vleeskoekjes (8 stuks).....	110
Nierbroodjes (8 stuks)	110
Hambroodjes (6 stuks)	110
Zwezerikbroodjes (8 stuks)	111
Huzarensla	111
Vleeschelpen (6 stuks).....	111
Vleeskroketten.....	111
Gevulde tomaten	112
Flensjes met restjes vlees	112
Gevulde uien	112
Aardappelen met ham in schelpen (6 schelpen).....	112
Kalfshersens met sla en mayonaise.....	113
Corsaires.....	113
Papegaaitongen.....	113
Kaassoufflés (I)	113
Kaassoufflés (II).....	113
SAUSEN	113
Hollandse saus.....	114
Wildsaus	114
Jagerssaus bij reebout of wild	114
Béarnaise saus	114
Pepersaus	114
Saus bij kalfskop	114
GROENTEN	115
Bloemkool	115
Bloemkool met kaas	115
Kroten.....	115
Brussels witlof.....	115
Gestoofde witlof.....	115
Brussels lof, met geweldige boter	116
Sla van Brussels lof	116
Andijvie.....	116

Gestoofde slakropjes.	116
Gevulde slakropjes.	116
Gestoofde sla.	116
Cichoreilof.	117
Spruitjes.	117
Spruitjes met kastanjes.	117
Gestoofde uien.	117
Gebakken uien.	117
Gestoofde prei.	117
Molsla.	117
Raapstelen.	117
Zuring.	118
Gestoofde knolselderij.	118
Gevulde knolselderij.	118
Selderijstruiken.	118
Selderij met jus.	118
Postelein.	119
Spinazie.	119
Asperges (sleepasperges).	119
Gestoofde asperges.	119
Prinsessebonen.	119
Snijbonen.	120
Peentjes of worteltjes.	120
Winterpeen (snipperwortelen).	120
Artisjokken.	120
Gestoofde komkommers.	120
Japanse andoren.	120
Gestoofde tomaten.	121
Tuinbonen.	121
Tuinbonen met spek.	121
Peulen.	121
Peulen met peentjes.	121
Erwten en bonen.	121
Doperwten.	121
Verse kapucijners (witte of grauwe).	122
Verse grauwe kapucijners.	122
Bruine bonen.	122
Kapucijners (gedroogde).	122
Linzen.	122
Kievitsbonen.	122
Flageolet.	122
Gedroogde tuinbonen (kleine).	123
Grote gedroogde tuinbonen met spek.	123
Peenerwten met winterpeen.	123
Kastanjes (tamme).	123
Gepofte kastanjes.	123
Gebraden kastanjes.	123
Gedroogde kastanjes.	124
Kastanjepuree.	124
Bonenpuree.	124

Gedroogde groenten.....	124
Gezouten groenten.....	124
Groenten uit blikken en potten.....	124
Champignons.....	124
Gedroogde champignons.....	125
Knolletjes (meiknollen).....	125
Knolraap.....	125
Schorseneren.....	125
Savooikool.....	125
Witte kool (1).....	125
Groene kool.....	125
Witte kool (II).....	126
Groene kool (11).....	126
Rode kool.....	126
Gevulde kooltjes.....	126
Gevulde savooikool.....	126
Kropsla.....	127
Komkommersla.....	127
Tomatensla.....	127
Andijviesla.....	127
Veldsla.....	128
Dunsel.....	128
Selderijsla.....	128
Groentesla.....	128
AARDAPPELGERECHTEN.....	128
Aardappelen koken.....	128
Malta aardappelen koken.....	129
Nieuwe aardappelen koken.....	129
Aardappelen in de schil koken.....	129
Gestooftde aardappelen.....	129
Aardappelpuree.....	129
Gebakken aardappelen.....	129
Rauw gebakken aardappelen (Pomme de terre frites).....	129
Pommes de terre soufflés.....	130
Aardappelkroketten.....	130
Aardappelen in bouillon.....	130
Aardappelen in peterseliesaus.....	130
Aardappelsla.....	130
Aardappelkoek.....	130
Aardappelkoekjes.....	131
STAMPPOT.....	131
Hutspot met klapstuk.....	131
Kroten, uien, aardappelen en spek.....	131
Savooikool met aardappelen en verse worst.....	131
Groene kooltjes, aardappelen en spek.....	131
Boerenkool met worst.....	132
Uien met aardappelen en varkenskarbonaden.....	132
Raapstelen met aardappelen, havermout, spek of varkenslappen.....	132
Rode kool met aardappelen en rundernier.....	132
Andijvie uit het zout met witte bonen en varkenskrabjes.....	133

Snijbonen uit het zout met witte bonen en rookworst.....	133
Snijbonen uit het zout met aardappelen en rookworst.....	133
Knolraap, aardappelen, rijst en klapstuk.....	133
Aardappelen, peren en pekelflees.....	133
Bruine bonen met gedroogde zure appels.....	133
Zuurkool met aardappelen en pekelspek.....	134
Appels, aardappels en rolpens.....	134
Appels, aardappelen en spek.....	134
VRUCHTEN EN COMPOTES.....	135
Zoete appels.....	135
Appelmoes.....	135
Gedroogde appels.....	135
Gestoofde peren.....	135
Gedroogde peren.....	135
Prunellencompote.....	135
Abrikozencompote.....	136
Gedroogde pruimen.....	136
Rabarbermoes.....	136
Kruisbessenmoes.....	136
Rabarbercompote.....	136
Kersencompote.....	136
Sinaasappel- en rabarbercompote.....	136
Appelcompote.....	137
Frambozencompote.....	137
Aardbeiencompote.....	137
Sinaasappel- en bananen compote.....	137
Compote royale.....	137
Vruchten uit glazen of blikken.....	137
TOETJES.....	138
Rijst.....	138
Rijst met krenten of pruimen.....	138
Grote grutten met rozijnen.....	138
Grote grutten met melk of karnemelk.....	138
Parelgort met melk of karnemelk.....	138
Gruttenbrij.....	138
Gebakken grutjes.....	138
Rijst of havermout met melk of karnemelk.....	138
Bloem of boekweitmeel met melk of karnemelk.....	139
Rijstebrij.....	139
Vanillerijst.....	139
Saffraanrijst.....	139
Deense rijst.....	139
Spaanse rijst.....	139
Rijst met zure appels.....	139
Pommes au riz.....	140
Rijst met rabarber.....	140
Gemalen rijst.....	140
Tarwena.....	140
Griesmeelpudding.....	140
Maïzenapudding.....	140

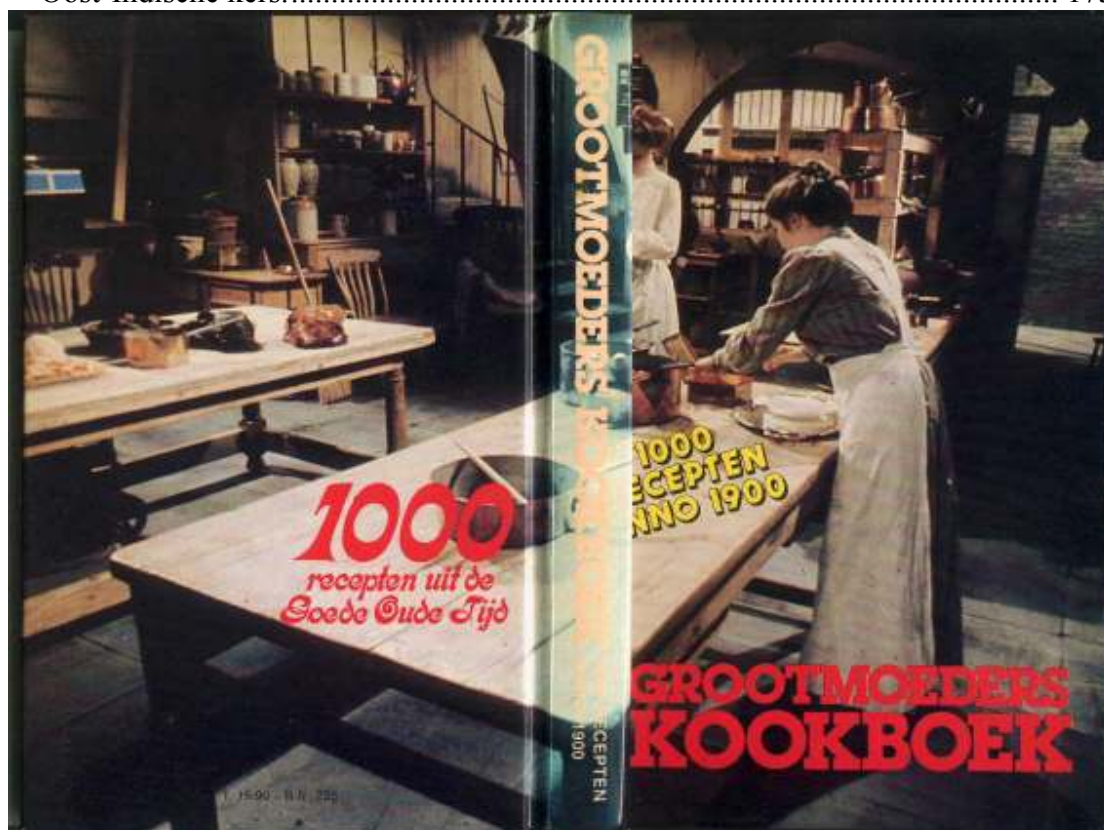
Sneeuwpudding.....	141
Maizenapudding met sinaasappels (Crème napolitaine).....	141
Chocoladepudding.....	141
Chocoladepudding met gelatine.....	141
Chocoladevla.....	142
Vanillevla.....	142
Vanillevla met bitterkoekjes.....	142
Koffievla.....	142
Caramelvla.....	142
Caramelvla met room.....	142
Hopjespudding.....	142
Poffertjes.....	142
Drie in de pan.....	143
Drie in de pan van zelfrijzend bakmeel.....	143
Pannekoeken.....	143
Spekpannekoeken.....	143
Appelpannekoeken.....	143
Rietperenpannekoeken.....	144
Oliebollen.....	144
Tulband (8 pers.).....	144
Bolustulband.....	144
Gembertulband.....	145
Jan in de zak.....	145
Ketelkoek.....	145
Appelbeignets.....	145
Rijstkoekjes.....	145
Sneeuwballen.....	146
Citroenrijst.....	146
Karnemelkpudding.....	146
Hangop of Schrap-af.....	146
Watergruwel.....	146
Griesmeel met bessensap (Rödgröd).....	147
Koude kabinetspudding.....	147
MELKKOST VOOR KINDEREN.....	147
Maizenapap.....	147
Griesmeelpap.....	147
Sagopap.....	147
Rijstepap.....	147
Vermicellipap.....	147
Macaronipap.....	148
Broodpap.....	148
Broodschotel.....	148
Broodstruif.....	148
Broodomelet.....	148
Wentelteefjes.....	148
Brood met appels.....	149
Turfjes.....	149
HET BAKKEN VAN BROOD.....	149
Wit brood.....	149
Bruinbrood.....	149

Krentenbrood.....	149
VERWERKING VAN EIWIT.....	149
Schuimpjes.....	149
Macarons.....	150
Turennes.....	150
Schuimkop of Méringue.....	150
Mandjes, roosjes, hoorntjes, schelpen, champignons van zoet frituurgebak.....	150
Zandkoekjes.....	150
Amandelkoekjes.....	150
Drabbelkoeken (Fries gebak).....	151
Berliner bollen (12 stuks).....	151
Noga.....	151
Borstplaat.....	151
Vermicellipudding.....	152
Broodpudding.....	152
Wenerpudding.....	152
Bitterkoekjespudding.....	152
Beschuitpudding.....	152
Warme appelpudding.....	153
Warme kabinetspudding.....	153
Plumpudding.....	153
Zwampudding.....	153
Applepie.....	153
Appeltaart.....	154
Spekkoek.....	154
Rijstetaart.....	154
Moskovisch gebak.....	154
Quadrille gebak.....	155
Zachte zandtaart.....	155
Zachte Wenertaart.....	155
Harde zandtaart.....	155
Harde Wenertaart.....	155
Roomtaart.....	155
Glazuur.....	156
Opgerolde koek (Koninginnebrood).....	156
Mokkataart.....	156
Laurataart.....	156
Bijoutaart.....	156
Gebak bij de thee.....	156
Pound cake.....	157
Tea cake.....	157
Christmas cake (Kerstmis koek).....	157
Potatoe cake (Aardappelkoek).....	157
Caraway cake (Karwei koek).....	157
Bladerdeeg of Feuilleté.....	157
Sinaasappelgelei.....	158
Mandarijnengelei.....	158
Macédoine aux fruits.....	159
Rode appelpudding.....	159
Blanc manger.....	159

Koffiepudding.....	159
Charlotte russe.....	159
Ananas pudding (Bavaroise à l'ananas).....	160
Javaanse roompudding.....	160
Riz à la Condé.....	160
Riz à l'Impératrice.....	160
Chipolatapudding.....	160
Nesselrodepudding.....	161
Kersenvla met slagroom.....	161
Vanille ijs.....	161
Koffie ijs.....	161
Chocolade ijs.....	161
Aardbeien ijs.....	161
Frambozen ijs.....	161
Pêches Melba.....	162
Glacé orientale.....	162
HET ZELF MAKEN VAN JAM.....	162
Algemene regels.....	162
Aardbeienjam.....	163
Bessenjam.....	163
Bessen en aardbeien.....	163
Frambozenjam.....	163
Frambozen en bessenjam.....	163
Frambozen, aardbeien en bessenjam.....	163
Kersensjam.....	163
Kruisbessenjam.....	163
Bosbessenjam.....	164
Zwarte bessenjam.....	164
Moerbeienjam.....	164
Bramenjam.....	164
Rabarberjam.....	164
Rabarber en sinaasappeljam.....	164
Sinaasappelmarmelade.....	164
Oranjemarmelade.....	165
Appeljam.....	165
Perenjam.....	165
Kweeperenjam.....	165
Kweeperengelei.....	165
Pruimenjam.....	165
Kwetsenjam.....	166
Abrikozenjam.....	166
Perzikenjam.....	166
Rozebotteljam.....	166
Bessengelei.....	166
Frambozengelei.....	166
Bessen en frambozengelei.....	166
Bessen en aardbeiengelei.....	166
Bramengelei.....	166
Bosbessengelei.....	167
Druivengelei.....	167

Vruchtensappen.....	167
Aardbeiesap.....	167
Frambozen en bramensap.....	167
Bessensap.....	167
Zwarte bessensap.....	167
Citroensap.....	167
Sinaasappelsap.....	168
Kersensap.....	168
Rabarbersap.....	168
Tomatensap.....	168
Limonadestroop.....	168
Citroenlimonadesiroop.....	168
Sinaasappelsiroop.....	168
Frambozensiroop.....	168
Bessensiroop.....	169
Zwarte bessensiroop.....	169
Bramensiroop.....	169
Napolitaine siroop.....	169
INMAKEN IN AZIJN.....	169
Witte uitjes in azijn.....	169
Sjalotjes.....	169
Komkommers in azijn.....	170
Komkommers in azijn (2e manier).....	170
Augurken.....	170
Groenten in azijn.....	170
Engels zuur (Mixed pickles).....	171
Indisch zuur.....	171
Atjar tjampoeradoek.....	171
Zoetzuur in meloenschil.....	171
Zoetzuur van komkommers.....	172
Zoetzuur van kwetsen.....	172
INMAAK VAN ALCOHOL.....	172
KRUIDEN.....	172
Peterselie.....	173
Selderij.....	173
Bonenkruid.....	173
Dragon.....	173
Pimpernel.....	173
Tijm.....	174
Kervel.....	174
Venkel.....	174
Dille.....	174
Kruizemunt.....	174
Citroenmelisse.....	174
Marjolein en rozemarijn.....	174
Hysop.....	174
Borage.....	175
Bieslook.....	175
Salie.....	175
Basilicum.....	175

Mierikswortel.....	175
Tuinkers of sterkers.....	175
Winterkers of waterkers.....	175
Oost-Indische kers.....	175



WARME VOORGERECHTEN VIS

Vis in Schelpen

Benodigdheden. 200 gr gekookte vis, 25 gr bloem, 25 gr boter. 2 melk. zout. peterselie. peper. 1 eierdooier

Maak een witte saus van 20 gr boter en 25 gr bloem en roer dit door elkaar. voeg met kleine hoeveelheden 2 dl melk toe en laat dit zachtjes al roerende binden op een zacht vuur Voeg daarna een weinig gehakte peterselie toe en maak het sausje af door de eierdooier erdoorheen te roeren Maak de vis fijn en roer: deze door de saus waarna men de met de rest van de boter ingewreven schelpen met het mengsel vult Bestrooi de schelpen met paneermeel en zet ze in de oven tot ze lichtbruin zijn

Garnalen in schelpen.

Benodigdheden: 200 gr garnalen, 30 gr bloem. 40 gr boter. 2 dl. melk. 1 eierdooier. zout, peper. peterselie

Maak een witte saus (zoals in het vorige recept), voeg de gehakte peterselie toe met de In lauw water gewassen garnalen Verdeel dit mengsel over zes schelpen en zet ze daarna In de oven tot ze licht bruin van kleur zijn Men kan voor de saus ook room gebruiken in plaats van melk en de schelpen bestrooien met paneermeel

Kreeft in schelpen

Benodigdheden: 1 kleine kreeft of 1 blikje kreeft, 10gr: boter. 10 gr bloem, 2 dl room, peper, zout. 1 eierdooiers paneermeel

Vermeng de boter en de bloem en last dit op een zacht vuur binden voeg de room, de peper en het zout toe Daarna de eierdooier door het mengsel roeren Schep door deze saus mooie kleine stukjes kreeft Vul de met boter ingewreven schelpen met dit mengsel. Strooi er paneermeel overheen en zet ze een paar minuten In de oven Men kan In plaats van schelpen ook vuurvaste schaaltes gebruiken

Ansjovisbroodjes.

Benodigdheden: 6 ansjovissen, 2 sneden brood in studies gesneden, 2 hardgekookte eieren 1 eetlepel dragon. 1 eetlepel olijfolie. 1 eetlepel azijn 1 theelepel kappertjes peper. mosterd

Week de ansjovis een uur in de melk, maak ze schoon en was ze Bak het brood in boter lichtbruin De eierdooiers fijn wrijven en vermengen met de olie. de peper, de mosterd en de kruiden Het laatst de azijn toevoegen Dit wordt de saus. Belegde broodjes met de saus leg de ansjovis er op, garneer met gehakt eiwit en kappertjes De schotel garneren met peterselie

Sardinebroodjes

Deze broodjes worden bereid als ansjovisbroodjes. In plaats van de olijfolie wordt de olie van de sardientjes gebruikt. omdat deze erg lekker van smaak is.

Garnalenbroodjes

Benodigdheden: 4 garnalenbroodjes 100 gr garnalen, 20 gr bloem, 30 gr boter, 2 dl melk, zout, peper

De top van het broodje snijden, dit uithollen en met wat boter besmeren Een wit sausje maken van boter bloem melk peper en zout De gewassen garnalen toevoegen Het broodje met het sausje vullen. Het kapje weer op het broodje zetten. Wat boter bovenop smeren en de broodjes In de oven knappend bruin laten worden.

Viskroketten

Benodigdheden: 4 ons gekookte vis, 30 gr boter, 30 gr bloem, 2 dl melk, zout, peterselie, peper. 1 eierdooier

Maak een wit sausje van boter. bloem melk peterselie en de eierdooier. Hak de gekookte vis in niet te kleine stukken, vermeng deze met de saus, laat alles koud warden en maak er dan kroketten van. Rol ze door het paneermeel en het eiwit, daarna nogmaals door het paneermeel. Bak ze in beet het of olie tot ze hard en lichtbruin zijn Laat de kroketten op grauw papier uitlekken. Leg ze op ten schotel en garneer de schotel met gebakken peterselie De peterselie bakt men ten paar seconden in heet vet of olie.

Garnalenkroketten

Benodigdheden: 200 gr garnalen. 30 gr bloem, 40 gr boter 2 dl room of melk 2 eierdooiers zout peper, peterselie

Maak een wit sausje en voeg de gewassen garnalen toe Deze worden alleen even gewarmd, maar niet mee gekookt. Wil men de kroketten gauw klaar hebben dan worden twee blaadjes gelatine toegevoegd, geweekt en opgelost in een halve dl kokend water. Maak er daarna kroketten van en bak ze in heet vet of olie. Laat ze op

een grauw papier uitlekken en leg ze op een schaal. Garneren met gebakken peterselie (zie voor bereidingswijze viskroketter)

Kreeftenkroketter.

Maak een ragout als voor kreeft In schelpen Laat dit mengsel goed koud worden. Maak er dan kroketter van. Rol ze door de paneermeel en het eiwit en nog eens door de paneermeel Bak ze In heet vet of olie tot het korstje hard is Laat ze op grauw papier uitlekken en leg ze daarna op een schaal Garneren met gebakken peterselie (zie viskroketter)

Oester kroketter

Benodigdheden: 6 oesters, 1 dl water eer paar druppels citroensap 10 gr boter 20 gr bloem, peper ,nootmuskaat, 1/2 dl melk , 1 eierdooier
Kook de oesters in het water met het citroensap, Roer de boter en de bloem op ten zacht vuur glad en voeg de melk toe Laat de saus 10 minuten koken op een zacht vuur tot een glad papje Voeg daarna peper en nootmuskaat toe en maak de saus af met de eierdooier of snijd de oesters in dobbelsteentjes en roer: ze door de saus. Het mengsel goed af laten koelen en er daarna kroketter van maken.

Zalmkroketter

Benodigdheden: 1 kleine moot zalm, 10 gr boter, 20 gr bloem, peper, nootmuskaat, 21/2 dl room, 2 gr zout, 1 theelepel, Gehakte peterselie, 1 eierdooier
Kook de zalm In 3 dl kokend water zout en een paar druppels citroensap Maak de saus als voor oesterkroketter, voeg kleine stukjes zalm zonder graat toe en een beetje gehakte peterselie Laat het mengsel afkoelen en maak er vervolgens kroketter van .

Fritures of Romeinse pasteitjes

Benodigdheden: 1 ei, 60 gr bloem, 1 dl bier of spuitwater, zout
Roer het ei met het zout door elkaar voeg langzaam de bloem toe en het bier. Wrijf alle: klontjes eruit en doe het beslag in de kom Maak een frituurijzer heet in vet of olie laat het vet van het ijzer a druipen, dompel het ijzer tot even onder de rand in het beslag, breng het daarna in het vet terug en bak de frituur tot ze lichtbruin ziet Frltures of Romeinse pasteitjes kunnen lang bewaard worden In een ' trommel Voor het gebruik even In de oven warm laten warden. De pasteitjes kunnen gevuld worden met visragout, garnalen, kreeft, oester en zalmragout.

Timbaaldeeg.

Benodigdheden: 250 gr bloem, 1/4 l water, 2 eieren, zout, 30 gr boter
Het water met de boter en het zout aan de kook brengen. De bloem al roerende in het water strooien, goed roeren tot alle: klontjes er uit zijn. Voorzichtig laten Inkoken tot een dikke bal. Neem de pan van het vuur en klop de eierdooiers door de bal. Laat het deeg koud worden Rol het dun uit en snijd er vierkante of ronde stukken van. Leg een beetje ragout van vis. garnalen. paling, zalm of oesters erop bestrijk de rand met het eiwit. Druk de randen stijf op elkaar en bak de koekjes in heet vet of olie als kroketter Op grauw papier uit laten lekken en warm opdienen.

Kreeftenkoteletten

Benodigdheden: 3 kleine kreeften, een witte saus

Kook de kreeften, laat ze koud worden en haal het vlees uit de schalen. Snijd ze in stukjes. Maak een saus zoals voor kroketten en voeg twee eierdooiers toe. Vorm er koteletten van. Paneer deze en bak ze in olie of boter. Van de schalen van de kreeft en boter wordt een kreeftenboter gemaakt en die erbij gegeven. In elk kreeftenkotelet steekt men een kreeftenpootje als garnering

Garnalenkoteletten (6 stuks).

Benodigdheden: 200 gr garnalen, 20 gr brood, 1 eierdooier, zout, melk, nootmuskaat., 30 gr boter

Week het brood in de melk, voeg ei zout en nootmuskaat toe. Hak de garnalen fijn, vermeng deze met het geweekte brood. Maak van het garnalenmengsel koteletten en bak deze in boter aan allebei de kanten lichtbruin. Garneer de koteletten met een pijpje macaroni.

Pasteitjes in bladerdeeg.

Benodigdheden: 200 gr bloem, 50 gr boter, 3/4 dl water, 1 ei, zout

De boter en bloem opeen schoongemaakte tafel strooien en hakken met een mes. Langzaam het water toevoegen en het deeg kneden tot het een bal worst. Daarna vijf maal het deeg uitrollen op een met bloem bestrooide tafel en met een met bloem bestoven deegrol. Het deeg telkens dichtslaan en een kwartier op een koele plaats laten rusten. Dit twee keer herhalen. Dan er pasteitjes van steken met daarvoor bestemde ringen. Het deeg wordt met water op elkaar geplakt en waar het niet rijzen mag, wordt er met een naald of vork ingeprikt. De bovenkant wordt bestreken met eigeel. De pasteitjes een half uur op een koele plaats zetten. Bak de pasteitjes achttien minuten op een met bloem bestrooid bakblik. In een hete oven. Laten de pasteitjes los van het bakblik dan zijn ze goed. Vul ze met visragout, garnalen, kreeft, oester en zalmragout.

Palingpasteitjes

Benodigdheden: Pasteibakjes, 4 moten gekookte paling, 20 gr bloem, 30 gr boter, 2 dl melk, Zout, peper, citroensap, Peterselie

Maak een wit sausje, voeg het citroensap, de peterselie en de fijn geprakte paling toe. Vul de pasteibakjes met deze ragout.

KOUDE VOORGERECHTEN VIS

Kreeft In schelpen

Benodigdheden: 1 verse kreeft of 1 blikje kreeft, mayonaise, witte aspic (visgelei), peterselie

Verdeel de kreeft in schelpen. Bedek ze met mayonaise. Waardoor een beetje gesmolten aspic geroerd is. Laat de schelpen koud worden en garneer ze met gehakte aspic en peterselie

Tomaten met haring en ansjovis

Benodigdheden: 6 tomaten, mayonaise, 2 haringen of 6 ansjovissen, peterselie

De tomaten wassen, het steeltje verwijderen en het kapje eraf snijden. De tomaat voorzichtig uithollen. De geweekte haring schoon en in stukjes verdelen. De uitgeholde tomaten vullen met haring en bedekken met mayonaise. Leg het kapje weer op de tomaat. De tomaten moeten enige uren voor het gebruik al uitgehold

worden Leg mooie takjes Peterselie rond de tomaten. Tomaten met ansjovis op dezelfde manier.

Ansjovis in schelpen

Benodigdheden: 8 ansjovissen, mayonaise en kappertjes, peterselie of kleine blaadjes sla

De ansjovis gedurende een uur weken in melk daarna schoonmaken, in stukjes snijden en door de mayonaise roeren. Doe het mengsel in schelpen strooi er kappertjes overeen gaarneer met peterselie of kleine blaadjes sla.

Gemarineerde tomaten

Benodigdheden: 4 tomaten, 1 eetlepel olie, 1/2 eetlepel uiensap, zout, peper

De tomaten in plakken snijden, met zout en peper bestrooien en een half uur de peper en het zout in laten trekken. Daarna de plakken op een bord leggen, olie erover gieten de azijn en het uiensap. De plakken tomaat opdienen met mayonaise.

Gemarineerde komkommers

Benodigdheden: 1 komkommer., 1 eetlepel slaolie, 1 eetlepel Azijn, 8 mosselen of oesters, tartaarsaus, zout, peper

Was de komkommer, snijd deze overlans in tweeën, haal het zaad eruit en snijd hem in lange repen totdat enkel de schil overblijft. Dit is de Indische manier en veel eenvoudiger dan de Hollandse. De repen komkommer een half uur in olie azijn peper en zout zetten De rauwe of gekookte mosselen in schelpen leggen bedekken met de tartaarsaus en een reep komkommer eromheen De schelpen garneren met kappertjes

SOEPEN

vissoep

Alle soorten vis kunnen gekookt worden met een liter water en 2gr , zout. Van dit viswater kan men verschillende vissoepen maken Als er vis overgebleven is. wordt deze in stukjes toegevoegd De vis zelf wordt zo nodig naar smaak met zout bestrooid. Benodigdheden: 2 kleine vissen (brasem, voorn, baars m a w te kleine vissen om op tafel te brengen), 1 liter water, 20 gr bloem, 30gr boter, 1 eierdooier, 2 foelieblaadjes, 2 kruidnagelen.

Maak de vis schoon kook ze in het water met het zout en de kruiden. Giet daarna de bouillon door een zeef en wrijf de fijngekookte vis erdoorheen. Vermeng de boter en de bloem op het vuur voeg de visbouillon toe en kook de soep nog een kwartier Maak de soep af met de eierdooier.

witte soep van snoek

Benodigdheden: 1 kleine snoek , 1 liter water, 10 gr zout, 2 eierdooiers, 1 uitje, 1 worteltje, 1 sneetje oudbakken brood, melk., nootmuskaat, 1 ei

Maak de snoek schoon en haal de schubben eraf. Kook de vis gaar in water en zout met het uitje en het worteltje. Giet daarna de bouillon door een zeef. Neem van de rug van de snoek de mooie stukken, haal de graten eruit en wrijf de rest van de vis door de zeef. Maak van deze visresten balletjes door het brood in een beetje melk te weken., vervolgens nootmuskaat, ei en visresten toe te voegen De balletjes worden gepaneerd in eiwit en paneermeel en in olijfolie gebakken tot ze lichtbruin zijn. De soep binden met de eierdooiers en de stukjes vis en de balletjes erdoorheen roeren.

Bruine soep van snoek

Benodigdheden: 1 kleine snoek, 1 liter water, 10 gr zout, 25 gr bloem, 50 gr boter, Cayennepeper, 2 kruidnagelen, 2 Laurierblaadjes, vis balletjes

De snoek schoonmaken en de schubben er af halen. Gaar koken in water en zout met de kruiden. De helft van de boter bruin laten worden de bloem toevoegen en als deze bruin is. de visbouillon. die eerst door een zeef gegoten is. Laat de soep nog 20 min zachtjes koken. Klop de rest van de boter bij kleine beetjes door de soep en roer er visballetjes (zie vorig recept) doorheen.

Bruine Soep van karper (8 pers)

Benodigdheden: 1 kg karper, 100 gr boter, 70 gr bloem, 2 liter water, 2 wortelen, 2 peterselieworteltjes, zout

Maak de karper schoon, leg hem in een pan gevuld met 2 liter water 1 ui selderij. wortelen en zout. Wanneer de vis bijna gaar is (na ca 7 min) haalt men deze eruit Het vel eraf doen en de mooiste stukken bij de rug eraf nemen. Maak van het overige deel van de vis balletjes. Giet nu het nat. waarin de vis gekookt is door een zeef. Fruit 100 gr boter met 70 gr bloem bruin voeg het visnat toe en laat dit nog 10 min koken De vis en de balletjes worden daarna toegevoegd De balletjes kunnen ook apart geserveerd worden.

Witte soep van karper (8 pers)

Benodigdheden: 1 kg karper, 100 gr boter, 70 gr bloem, 1 1/2 dl melk, tijm, peterselie, witte peper, zout

Maak de karper schoon. kook hem bijna gaar in 2 liter water peterselie, tijm en zout. Haal de vis daarna uit de pan en haal de mooiste stukjes vis eraf om later in de soep te doen Maak van de overgebleven vis balletjes Zie recept van witte soep van snoek Smelt 100 gr boter met 70 gr bloem en giet de melk erbij. Voeg 2 liter van het door een zeef gedane viswater toe. laat het 10 min doorkoken en doe de visballetjes erbij en de stukjes vis zonder graat

Palingsoep

Benodigdheden: 500 gr paling, 1 liter water, 5 gr zout, 20 gr kervel of peterseliewortel of selderijwortel, 50 gr zuring, 40 boter, 40 gr bloem, 1 ei

De paling schoonmaken en in mootjes hakken. Opzetten met 1 liter water en zout, 10 min koken. Bloem en boter mengen, het palingwater er bij doen, de soep nog 10 min koken. Daarna de paling er bij doen en de fijngehakte peterselie. Wil men zuring, peterselie of selderijwortels gebruiken, dan worden deze gelijk met de paling mee gekookt en wordt het vocht door een zeef gegoten en bij de boter en bloem gedaan.

Bruine palingsoep

Benodigdheden: 500 gr paling, 20 gr boter, 20 gr bloem, 1 liter water, 5 gr zout, 1 takje selderij, 3 kruidnagelen, 5 zwarte peperkorrels, sap van een halve citroen

De paling bakken in de boter en als ze bruin zijn uit de pan nemen. In het overgebleven vet de bloem bruin bakken, het water en de kruiden toevoegen. De soep nog 20 min doorkoken De soep door een zeef gieten, citroensap en de gebakken moten paling toevoegen.

Kreeftensoep I

Benodigdheden: 4 rivierkreeften, 3/4 liter water, 1/2 liter witte Bordeaux (Graves), 1/4 liter room, 1 uitje, 1 worteltje, 1 peterseliewortel, 50 gr rijst, 10 gr zout, peper, 2 druppels karmijn

Kook de kreeften in water en wijn voeg het zout, het uitje en het worteltje toe. Na een kwartier wordt de bouillon door een zeef gegoten. Kook in de bouillon de rijst gaar. Wrijf dan de soep weer door de zeef en kook ze daarna nog een kwartier tot ze gebonden is. Voeg dan de room toe en kleur de soep met karmijn. De soep afmaken met een beetje peper.

Kreeftensoep II

Benodigdheden: 4 rivierkreeften, 3/4 liter bouillon, 2 dl Witte Bordeaux (Graves), 50 gr rijst, 1 worteltje, 1 uitje, 50 gr boter, peper, zout

Was de kreeften, kook ze gaar in 6 à 10 min, in kokend water, neem ze uit het water en laat ze afkoelen Pel ze daarna en neem de ingewanden eruit. Bewaar de staarten en het vlees uit de scharen Hak al het overige fijn, fruit dit met de wortel en de ui in de boter giet de kokende bouillon erbij en laat hierin 50 gr rijst gaar worden. Giet alles door een zeef, maak van de rijst zoveel mogelijk puree om de soep te binden. Voeg eventueel een weinig tomatenpuree toe. Schep door de soep de mooie achtergehouden stukjes kreeft

Oestersoep I

Benodigdheden: 12 oesters, 2 dl witte Bordeaux, 1 citroen, 3/4 liter water, 20 gr boter, 20 gr bloem, zout, 3 eierdooiers, nootmuskaat. ,

Borstel de oesters goed af en kook ze met het water en het zout. Giet dan het vocht af en maak de schelpen open en de oesters schoon, door de baarden eraf te nemen

Vermeng de boter en de bloem op een zacht vuur, voeg de gezeefde oesterbouillon, witte wijn, citroensap en zout toe. Kook de soep nog een kwartier, maak ze daarna af met de eierdooiers en een snuffje nootmuskaat Schep de oesters door de soep

Oestersoep II.

Benodigdheden: 12 oesters, 1 4 liter. room, peper, 3/4 liter. water, 1 lepel ansjovissaus, zout, 20 gr boter, 20 gr bloem

Kook de oesters zoals in het voorgaande recept. Vermeng de boter en de bloem, voeg de bouillon toe, room peper en zout. Kook de soep nog vijftien minuten, voeg dan de ansjovissaus toe. Schep de oesters door de soep

zalmsoep

Benodigdheden: 3 ons zalm, 1/2 liter water, 1/2 liter witte bordeaux, zout, dragon, 20 gr. boter, 20 gr. bloem, 1/2 lepel gehakte peterselie, 2 eierdooiers

Was de zalm, haal de schubben eraf en kook ze met het water, het zout, de dragon en de witte wijn. Meng de boter en de bloem, voeg de visbouillon toe en kook de soep nog een kwartier. Bind de soep met de twee eierdooiers. Doe de achtergehouden stukjes zalm In de soep evenals de gehakte peterselie.

Italiaanse vissoep

Benodigdheden: 2 moten kabellauw (4 ons), 1 schelvis van 1 pond. , tarbot of griet, 1 1/4 liter water, zout, 1 uitje, 1 laurierblad, 1 klein blikje tomatenpuree, 30 gr parmezaanse kaas of gruyère kaas, 25 gr bloem, 20 gr boter, 4 dun gesneden oudbakken boterhammen zonder korst

De moten vis wassen en van kieuwen en ingewanden ontdoen. De vis gaar koken in water met de ui en het laurierblad De bouillon door een zeef gieten. Een witte soep maken van de boter, de bloem en de visbouillon (zie vorige recepten). de tomatenpuree en de geraspte kaas. De achtergehouden stukjes vis door de soep scheppen. De sneetjes brood in de boter lichtbruin bakken en inde soep doen. Serveer de soep met geraspte parmezaanse of gruyère kaas.

BALLETJES VOOR SOEP.

Balletjes voor magere en vissoepen.

Broodballetjes.

Benodigdheden: 2 dl. melk, 20 gr. Boter, twee sneetjes brood zonder korst, zout, peper, peterselie, nootmuskaat, 1 theelepels uiensap, 2 eierdooiers.

Kook de melk met de boter, voeg het in kleine stukjes gesneden brood toe en roer alles tot het een deeg wordt. Voeg dan zout, kruiden en de eierdooiers toe. Maak er balletjes van. Kook deze in kokende visbouillon of melk gaar en doe ze daarna in de soep.

Kreeftenballetjes.

Benodigdheden: 1 kleine kreeft, 3 moten paling, peterselie, zout, peper, nootmuskaat, 2 sneetjes brood zonder korst, 20 gr. gesmolten boter 2 eierdooiers 2 stijfgeklopte eiwitten.

Kook de kreeft en de moten paling goed gaar, haal daarna de graten uit de paling en het vlees van de kreeft uit de schaal en scharen. Hak alles goed fijn en doe er zout, peper, nootmuskaat en gehakte peterselie bij. Week het brood in de gesmolten boter en maak het goed fijn. Voeg de eierdooiers, de vis en het eiwit toe. Maak met twee lepels balletjes van het deeg en leg deze in een met boter ingevette vuurvaste schotel. Bak de balletjes in de oven tot ze lichtbruin zijn en dien ze apart op bij de verschillende vissoepen.

Balletjes van snoek.

Benodigdheden: 1 moot snoek, 3 ansjovissen, 1 uitje, paneermeel 1 sneetje brood zonder korst, 1 ei, zout, 10 gr. gesmolten boter

Haal alle graten uit de gekookte vis, was de ansjovis en haal daar eveneens de graten uit. Prak de vis fijn, voeg het fijn gehakte uitje toe, het brood in de boter geweekt en fijn gemaakt, het ei en het zout. Maak balletjes, rol deze door de paneermeel, daarna in het eiwit en vervolgens nog eens door de paneermeel en bak ze dan in hete boter tot ze lichtbruin zijn. Serveer de balletjes bij verschillende vissoepen.

Garnalenballetjes.

Benodigdheden: 10 gr. Boter, 10 gr. Bloem, 2 dl. room of melk, 1 eierdooier, zout, peper, 100 gr. Garnalen, peterselie, paneermeel.

Roer de boter en de bloem op een zacht vuur door elkaar, voeg de melk of room toe, evenals het zout en de peper en kook de saus in een kwartier tot ze goed gebonden is. Voeg dan de eierdooier, de peterselie en de grof gehakte garnalen toe en maak hiervan balletjes, die in de paneermeel worden gerold en daarna nog eens gepaneerd worden. Bak de balletjes in hete boter tot ze licht bruin zijn. Serveer de balletjes apart bij de soep

Griesmeelballetjes.

Benodigdheden: 2 eieren, 35gr boter, 125gr griesmeel, nootmuskaat, zout, 1l viswater
Roer de boter door de room, voeg de hele eieren en het griesmeel toe, daarna het zout en

de nootmuskaat. Maak van het beslag kleine balletjes. Kook de balletjes in ongeveer twintig minuten gaar in de vis bouillon.

Riviervis

Paling.

Maak de paling schoon, d.w.z.. snijd de kop eraf en haal de ingewanden eruit, vooral zonder de galblaas te beschadigen. Schrap langs de buitenkant de schubben eraf. Was de vis van binnen en van buiten goed schoon. Maak op gelijke afstanden oppervlakkige insnijdingen dwars over de paling, het vel heeft dan onder het koken minder kans dat het zal barsten. In plaats van kervingen dwars over de paling kan men ook drie flinke sneden in de kop geven, één in de lengte en twee in de breedte, even boven en onder de ogen.

Gekookte paling..

Benodigdheden: 1 kg. paling, 2L. water, 10 gr. Zout, 1 lepel azijn, peterselie. Snijd de kop van de paling en stroop hem door het vel aan de hals los te maken, zodat het stevig beetgepakt kan worden. Trek het er in het geheel af. Snijd de paling in vingerlange stukken en kerf deze op kleine afstanden. Verwijder de ingewanden met een pijpje macaroni of met de steel van een Houten lepel en knip vinnen en harde haren af. Was de moten en kook de paling in kokend water met azijn en zout ongeveer een kwartier. Neem de paling met een schuimspaan uit het water en leg deze op een visshotel: leg er een paar takjes peterselie omheen. Dien de gekookte paling op met eier-, boter- of mosterdsaus. Dikke paling wordt in schuine moten gesneden en met eiersaus opgediend

Gestoomde paling of aal.

Benodigdheden: 1 kg. Aal, 3 dl. Water, 50 gr. Boter, 10 gr. Zout, paneermeel, 1 citroen.

De paling wordt, als ze in moten is gesneden en schoongemaakt, in een vuurvast schoteltje gelegd met 't water, 't zout, de boter, 't sap van een halve citroen, twee uitgetande schijfjes citroen en bestrooid met wat paneermeel. Stoof de paling in een kwartier in een warme oven en bedruip de moten af en toe met de saus. De gestoomde paling kan opgediend worden met een laagje in water droog gekookte rijst. De rijst kan ook in een rijstrand stijf aangedrukt worden, deze keren op een schaal, in het midden de paling met de saus leggen en de rijst garneren met uitgetande schijfjes citroen en kappertjes.

Gebakken paling.

Benodigdheden: 1 kg paling, 30gr boter, 10gr. Zout, eiwit, paneermeel, peterselie. De paling wordt in moten gesneden, schoongemaakt, gewassen, afgedroogd en gezouten. Wentel de moten door de bloem of paneer ze met eiwit en paneermeel. De boter bruin laten worden in een koeken pan en daarna de moten paling in een kwartier in de boter bakken tot ze aan alle kanten bruin zijn. De gebakken paling opdienen met takjes peterselie gearneerd en geef er mayonaise, ravigotte of tartaarsaus bij. 2e manier om paling te bakken. De gepaneerde moten paling worden in heet frituurvet 10 min. gebakken. Laat de moten op grauw papier uitlekken en garneer de schaal met gebakken peterselie. Gebakken peterselie is verse takjes peterselie twee seconden in heet frituurvet gedompeld. De peterselie moet voor het bakken eerst gewassen en gedroogd worden.

Gebraden paling.

Benodigdheden: 1 kg. dikke paling, 10 gr. Zout, peper, 80 gr. Boter, paneermeel. Wrijf de moten in met zout en laat ze één uur staan. Droog ze af, besmeer ze met boter en bestrooi ze met een mengsel van paneermeel en peper. Braad de paling een kwartier in de boter in een braadslee en bedruip ze af en toe. Geef een pikante saus bij deze vis.

Aal of paling blauw koken.

Benodigdheden: 1 kg. paling, 3 l. water, 1 lepel azijn, 2 kruidnagels, 1 theelepel koks kruiden, 1 uitje, 5 peperkorrels, stukje foelie, 1 lepel soja, zout.

Overgiet de schoongemaakte moten paling met kokend waterende azijn (op 1 l. kokend water, 1 lepel azijn) en laat dit toegedekt een kwartier staan. Kook de paling daarna op de normale wijze met de kruiden. Maak de saus af met een lepel soja.

Palingpastei.

Benodigdheden: 1 kg. paling, 8 dl. Bouillon, peper, zout, het sap van 1 citroen, 6 eetlepels soja.

Stoof de moten paling in de bouillon met de peper, het zout, het citroensap en de soja een kwartier. Leg de paling in een vuurvast schaal, bedek het geheel met pasteideeg en laat dit in de oven gaar en bruin worden.

Paling inleggen.

Benodigdheden: 1 kg. paling, 20 gr. Zout, 3 peperkorrels, 10 laurierblaadjes, 20 kleine Spaanse pepers, 0,6 L azijn, 1/3 l. water, 40 gr. witte gelatine.

De schoongemaakte moten paling 24 uur in het zout leggen. Daarna de moten afdrogen en in een Keulse pot of glazen fles doen met de peperkorrels, de laurierbladen en de Spaanse peper. Dit alles overgieten met de azijn en het water. Het vocht moet de paling helemaal bedekken. De paling koken au-bain-marie, waarvoor men de pot of fles in een pan zet. waarin op de bodem een stuk stevig papier ligt ter voorkoming van het stukstoten van de pot of fles. Daarna het vocht afgieten en op iedere liter vocht 40 gr. gelatine oplossen. Het vocht helder maken met eiwit. Daarna weer op de paling gieten en de pot sluiten met vochtig perkamentpapier. De ingelegde paling blijft 6 weken goed.

Paling in geleischotel

Benodigdheden: 1 kg. paling, 1 1/2 l. water, 1/2 l. wijnazijn, 20 gr. Zout, witte gelatine, 3 gemarineerde tomaten, 3 kropjes sla, mayonaise Breng een gelijke hoeveelheid wijnazijn en water met zout aan de kook en doe hierin de schoongemaakte Kook deze gaar in een kwartier. Maak dan van het water met de gelatine visgelei (op elke liter water 40 gr. gelatine). De visgelei met eiwit helder maken. Doe vervolgens een beetje gelei in een kopje, laat dit stijf worden, leg er dan wat eiwit en een blaadje peterselie op. Zet er een moot paling op en vul het kopje verder met de visgelei. Als de gelei stijf en koud geworden is, de kopjes op een platte schaal omkeren en garneren met gemarineerde plakjes tomaat. De sla mengen met mayonaise en in het midden van de schaal leggen.

Kwabaal.

De kwabaal kan 30-60 cm. lang worden. Bereid de kwabaal als de paling. Deze vis wordt opgediend met tomatensaus, groene saus, peterseliesaus of truffelsaus.

Forel.

Benodigdheden: 1 forel van 1 1/2 kg, 3 l. water, 60 gr. zout.

De forel schoonmaken door de ingewanden en het geronnen bloed te verwijderen. Kook de forel met het zout 20 min. in water. Geef bij de forel boter-, peterselie, tomaten, groene saus of ansjovisboter.

Zalmforel.

Zie voorgaand recept voor forel. Gestoofde forel in roomsaus.

Benodigdheden: 1 1/2 kg. forel, 2 dl. Room, 60 gr. Boter, 10 gr. Bloem, 't sap van 1 citroen, 1 dl. Vis nat, 1 ei, peterselie.

Kook de forel op de gebruikelijke wijze. Maak een roomsaus van de room, de boter, de bloem, het visnat, het ei en het citroensap. De forel hierin 10 min. stoven. Voor het serveren de saus met de forel bestrooien met gehakte peterselie.

Gebakken forel.

Benodigdheden: 1 1/2 kg. forel, 20 gr. Zout, eiwit, paneermeel, 200 gr. boter of slaolie.

De forel in moten snijden, wassen, afdrogen, zouten en paneren. Daarna bakken in de hete boter of de slaolie.

Forel in aspic.

Gebruik hiervoor kleine kopjes of vormpjes. Wrijf ze in met olijfolie of zoete amandelolie. Giet een laagje vloeibare aspic in de kopjes, af laten koelen en dit laagje garneren met kappertjes, peterselie, stukjes truffels, augurken of hard gekookt ei.

Daarop weer een lepel aspic. Leg kleine stukjes zalm in het kopje of vormpje en giet het daarna vol met aspic. Laat dit alles stijf worden en keer de kopjes of vormpjes om op een platte schaal. Garneren met mooie blaadjes sla. Geef bij forel in aspic mayonaise en gemengde groenten.

BAARS

Waterbaars

Benodigdheden: 1 1/2 kg. baars, 1 1/2 l. water, 6 peterseliewortels, peterselietakjes, 30 gr. Zout, witte- en roggebrood, boter.

De baars schoonmaken en wassen. De kop en staart worden bij elkaar gebonden om de vis krom op de schaal te leggen. De vis koken in ruim water met zout en een paar peterseliewortels. De vis opdienen met het water waarin ze gekookt is en garneren met verse peterselie en de gekookte peterseliewortels. Geef bij de vis dunne sneetjes wittebrood belegd met roggebrood.

Sausbaars

De baars wordt op dezelfde manier gekookt en geserveerd met botersaus als waterbaars. Geef er geraspte mierikswortel bij.

Gebakken baars.

Benodigdheden: 1 kg. baars, slaolie, bloem of eiwit en paneermeel.

De baars schoonmaken, kerven, wassen, zouten, door de bloem wentelen of paneren en 8 à 10 min. bakken in de hete olie.

Gestoofde baars.

Benodigdheden: 1 kg. baars, 30 gr. zout, 2 stukjes foelie, 6 nagelen, 3 dl. water, 100 gr. boter, 2 schijfjes citroen, 2 peterselieworteltjes, paneermeel.

De baars schoonmaken en zouten. Daarna de boter en het water in een pan met de foelie, de nagelen, de citroen en de peterselieworteltjes. De vis paneren en ook in de pan doen. Stoof de baars 5 min. In een afgesloten pan, daarna 5 min. stoven met het deksel van de pan.

Omgekeerde Arminianen.

Benodigdheden: 1 kg. grote baarzen, 150 gr. boter, peterselie, noot, zout.

Maak de baars schoon, was ze, droog ze af, zout ze en in gesmolten boter wentelen, daarna bestrooien met peterselie en noot. Maak de rest van de boter bruin, leg de vis erin en bedruip hem af en toe. De baars in 20 min. gaar stoven.

Baars met mayonaise.

Benodigdheden: 1 kg. baars, tijm, 2 laurierblaadjes, 2 worteltjes, peterselie, 1 uitje, 20 gr. zout.

Maak de baars schoon. Kook ze in 1 1/2 L. kokend water en het zout. Na het koken de schubben van de baars halen. Voeg aan het water de tijm, laurierblaadjes en de andere ingrediënten toe. Serveren met een mayonaise of kappertjessaus.

Baars in gelei.

Benodigdheden: 1 kg. kleine baarzen, 20 gr. zout, 2 worteltjes, 6 kruidnagels, peper, kokskruiden, 24 gr. gelatine. Kook de baars 7 min. met het zout en de kruiden. Neem de vis uit het kooknat. Gebruik 3/4 van dit nat, los hierin de gelatine op. Giet een gedeelte van de gelei in een omgespoelde puddingvorm. Garneer de vorm met takjes peterselie en partjes hardgekookt ei. Leg de baarzen in de vorm en giet daarna de rest van de gelei erover tot de vissen onder staan.

Baars met wijnsaus.

Benodigdheden: 1 kg. baars, peterselie, 1 uitje, 2 worteltjes, 60 gr. boter, 1 dl. water, 2 dl. witte wijn (Graves), 1 lepel aardappelmeel. Maak de baarzen schoon, was ze en droog ze af. Inwrijven met zout en in een braadpan leggen, waarin de boter gesmolten is. Doe de wijn en het water erbij, evenals de ui, de peterselie en de worteltjes. Kook het geheel in 15 min in een gesloten pan. Daarna de vis goed laten uitdruipen en op een visschotel leggen. De saus door een zeef gieten en binden met het aardappelmeel. De saus over de vis gieten en garneren met uitgetande schijfjes citroen en peterselie.

Baarsfilets.

Benodigdheden: 8 baarsfilets, tarwebloem, 70 gr. boter, eiwit, paneermeel, 2 1/2 dl. slaolie, 1 citroen, peterselie.

Was de baarsfilets en droog ze af. Zet ze een 1/2 uur in de marinade (wordt als volgt gemaakt: 2 1/2 dl. slaolie, het sap van 1 citroen, een paar blaadjes peterselie, beetje zout, dit door elkaar roeren). Daarna de vis uit de marinade nemen en goed laten uitdruipen. In bloem wentelen, daarna in het eiwit, vervolgens in paneermeel. De boter goed heet laten worden en de filets aan beide kanten bruin bakken. op grauw papier uit laten lekken en op een schotel leggen. Deze garneren met peterselie.

Snoekbaars of Sander.

De snoekbaars of sander bereiden als baars. Serveren met kardinaal of diplomatensaus.

Gekookte karper.

Benodigdheden: 1 kg. karper, 2 l. water, 2 peterselieworteltjes, 20 gr. zout.
Lederkarpers worden van de huid ontdaan, andere karpers worden geschubd. Maak de vis schoon op de gebruikelijke manier en kook ze in 7 min. gaar. Geef er een rozijnensaus bij (zie recept rozijnensaus bij kabeljauw).

Karper blauw koken.

Benodigdheden: 1 kg. karper, 3 l. water, 1/2 fles azijn, 60 gr. zout, 2 peterselieworteltjes, 4 kruidnagels, 1 citroenschil.
Maak de karper schoon, bind de kop aan de staart vast, zodat hij rond komt te liggen. Daarna overgieten met kokende azijn. Doe in een pan water met de kruiden, evenals 1 1/2 dl. azijn, waarmee de vis overgoten is. Als het vocht kookt wordt de vis erin gelegd en in ca. 4 à 5 min. gaar gekookt. Geef er een eiersaus bij.

Gebakken karper.

Benodigdheden: 1 kg. karper, bloem, 1 dl. olie, zout.
Snijd de schoongemaakte vis in moten, droog ze af, zout ze, wentel ze in de bloem en bak ze in 20 min. aan beide kanten bruin.

Gestoofde karper.

Benodigdheden: 1 kg. karper, 2 peterselieworteltjes, 10 gr. zout, 60 gr. boter, paneermeel, 1/4 l. water.
Maak de karper schoon, was ze en snijd ze in moten. De boter smelten, het water toevoegen en de peterselieworteltjes. De vis erin leggen, bestrooien met paneermeel en ca. 20 min in de oven gaar stoven. Af en toe bedruipen.

Gebraden karper.

Benodigdheden: 1 kg. karper, 100 gr. boter, 2 schijfjes citroen, zout.
Maak de vis schoon en inwrijven met zout. Laat in de braadslee boter smelten. Leg de vis erin en bedek hem met een paar uitgetande schijfjes citroen. In ca. 20 min. gaar braden. De gebraden karper opdienen met een pikante saus, ansjovissaus of rozijnensaus.

Matelotte van karper (8-10 pers.).

Benodigdheden: 1 1/2 kg. karper, 1 1/2 kg. paling, 50 gr. boter, 30 gr. bloem, azijn, tijm, peterselieworteltjes, zout.
Maak de vis schoon, snijd ze aan moten, was ze en kook ze 5 min in een pan, gevuld met 2 l. water, zout, een weinig azijn, peterselieworteltjes en tijm. De vis mag niet geheel gaar zijn. Smelt 50 gr. boter, voeg de bloem toe, doe er 4 dl. van het visnat bij en laat dit al roerende koken. Doe daarna de vis erbij en laat alles nog ca. 10 min. doorstoven.

Karper in gelei (8-10 pers.)

Benodigdheden: 3 kg. karper, 1/2 l. azijn, 2 l. water, 40 gr. zout. Voor de gelei: 1 l. viswater, 1 dl. azijn, 2 dl. Rijnwijn, 2 worteltjes, 1 laurierblad, 2 takjes selderij, 1 citroenschil, 10 peperkorrels, 1/2 theelepel kokskruiden en 70 gr. gelatine.

Maak de karper schoon, buig hem krom, zodat hij de staart in de bek heeft. Met een touwtje vastbinden. Kook de vis gaar in het water met het zout en de azijn. Laat hem in de marinade koud worden. Daarna het vel eraf halen. Kook voor de gelei de opgegeven hoeveelheden viswater, azijn, wijn, laurierblad, citroenschil, peperkorrels, selderij en kokskruiden. Giet het vocht door een zeef en voeg de opgeloste gelatine toe. Maak de gelei wit met eiwit. Leg de vis op een schotel, bedek hem met de koud geworden gelei en versier hem met citroenschijfjes en peterselie.

Barbelen, Barmen of Bermen.

Deze vis komt veel overeen met de karper. Ze wordt op dezelfde manier bereid als de karper.

Elft.

Elft kan op dezelfde wijze behandeld worden als zalm. Gekookt met eiersaus, koud met remouladesaus of gebakken met sla wordt deze vis het meest gegeten.

Finten.

Finten worden gekookt, gestoofd en gebakken als elft.

Steur.

Benodigdheden: 1 kg. steur, 4 l. water, 80 gr. zout.

De steur goed schoonmaken, in moten snijden, de gele strepen, die door de vis lopen en ook wel visspek genoemd worden, eruit halen, omdat deze tranig smaken. Jonge steur uit de rivieren is zeer smakelijk. Kook de vis in 4 l. water gaar. Voor steur wordt meer water gebruikt dan voor andere vis omdat steur een sterke smaak heeft.

Presenteer er peterseliesaus bij of een Italiaanse saus.

Gebakken steur.

Benodigdheden: 1 kg. steur, 100 gr. boter of 1 1/2 dl. bakolie.

De steur schoonmaken en aan moten snijden. Het visspek eruit halen en goed wassen.

De moten door de bloem wentelen of paneren en ze in 10 min. bruin bakken aan weerszijden.

Gestoofde steur.

Benodigdheden: 1 kg. steur, 3 l. water, zout, 100gr. boter of overgehouden palingvet.

Maak de steur schoon en kook de vis in ruim water met het zout ca. 15 min. Uit het nat scheppen en in een braadslee doen met de boter of het vet. Onder voortdurend bedruipen wordt de vis in ca. 15 minuten gaar gestoofd. Opdienen met stoofsaus.

Gebraden steur.

Benodigdheden: 1 kg. steur, 80 gr. boter, paneermeel.

De vis schoonmaken, wassen en in repen snijden zo lang als een vinger. Deze in 't water laten staan en uit laten trekken. In boter wentelen en paneren. Daarna in de

boter braden tot ze gaar zijn en ondertussen de vis bedruipen. Geef er truffelsaus of ansjovissaus bij.

Snoek.

Geef bij snoek een insnijding in de staart, terwijl het dier nog leeft. omdat de vis dan minder gratig is. Snoek wordt dikwijls niet geschubd. De schubben worden er pas na het koken afgehaald, omdat het vlees dan vetter is.

Benodigdheden: 1 kg. snoek, 3 l. water, 60 gr. zout, 3 lepels azijn.

De snoek schoonmaken, wassen en op de gebruikelijke wijze koken. Voor snoek is een kooktijd van 8 min. nodig. Opdienen met eiersaus, gesmolten boter, geraspte mierikswortel, room, tomaten of groene saus.

Gebakken snoek.

Benodigdheden: 1 kg. snoek, 80 gr. boter of 11/2 dl: olie, zout, eiwit, paneermeel.

Snoek wordt gebakken als steur. Serveren met gesmolten boter, een tartaar, ravigotesaus of mayonaise.

Gebraden snoek.

Benodigdheden: 1 kg. snoek, 80 gr. boter, zout.

De snoek wordt gebraden als steur. Opdienen met een pikante saus of een ansjovissaus.

Gestooftde snoek.

Benodigdheden: 1 kg. snoek. 3 dl. water, 70 gr. boter, 10 gr. zout, paneermeel, 1 citroen.

De moten snoek gedurende 2 min in zout water koken. Dan de huid eraf nemen en stoven als paling. Voor snoek iets meer boter nemen daar deze vis erg droog is.

Gefarceerde snoek.

Benodigdheden: 1 kg. snoek. 12 kg. paling. 5 sneetjes brood in melk geweekt. 1 fijngehakt uitje of 1 theelepel uienap, 100 gr. boter, 4 eierdooiers, zout, peper, noot. Kook de snoek en de paling, ontdoe ze van de graten, hak ze fijn met het brood, voeg de peper, het zout, de noot de ui en de eierdooiers toe. Maak er een bal van en wikkel deze in het eiwit en de paneermeel. In een braadslee ca. 3 kwartier braden met de boter. Serveren met kapper, citroen- of ansjovissaus.

Snoek met remouladesaus.

Benodigdheden: 1 kg. snoek, 10 gr. zout, 100 gr. boter, 1 ei, paneermeel, citroen en peterselie.

Maak de vis schoon, was ze en bindt de kop met een touw aan de staart vast, later wordt dit weer verwijderd. Zout de vis en kook ze ca. een half uur. Neem de snoek uit het nat en leg hem op een doek. Leg de vis in een vuurvaste schotel, giet er de gesmolten boter over. waar een ei doorheen geroerd is, bestrooi de vis met paneermeel en laat hem in de oven lichtbruin worden. Garneer de snoek met schijfjes citroen en groene peterselie. Geef er remouladesaus bij.

Snoek als ragout.

Benodigdheden: 1 snoek, zout, peper, 1 eetlepel peterselie, 1 uitje, 1 citroenschil, 200 gr. boter, 2 kruidnagelen en citroensap.

Maak de snoek schoon, was hem en snijd hem in moten, maar zo, dat kop en staart aan de graat vastzitten. Inwrijven met zout en peper. Hak de peterselieblaadjes, de citroenschil en het uitje fijn. Doe de boter in een braadpan en leg de snoek erin met de peterselie, de citroenschil, het uitje en de kruidnagelen. Stoof de snoek in een kwartier gaar en bedruip hem af en toe met de saus. Voeg daarna het citroensap toe en bestrooi de vis met paneermeel. Bind de saus met de eierdooier en garneer de vis met lange reepjes citroenschil.

Grondels.

Benodigdheden: 32 grondels, 2 l. water.

Maak de grondels schoon door er de kleine schubben af te halen en de kieuwen en ingewanden. Kook de grondels in kokend water in 2 à 3 min. gaar. Presenteer er kappersaus of een eiersaus bij.

Grondels blauw koken.

Benodigdheden: 32 grondels, 1/2 l. azijn, zout, 2 l. water, peterselie.

Maak de grondels schoon en begiet ze met warme azijn. Laat ze afgedekt één min. staan. Zet intussen het water, het zout en 1 dl. azijn waarmee de grondels overgoten zijn op en doe de vis erin, als het water kookt. In 1 à 2 min. zijn de visjes gaar.

Bestrooi ze bij het opdienen met gehakte peterselie en geef er kapper of tomatensaus bij.

Gebakken grondels.

Benodigdheden: 32 grondels, 1 dl. olie, melk, bloem, zout.

Maak de grondels schoon en zout ze. Rol ze door de melk, daarna door de bloem en bak ze in de kokende olie. Laat de vis uitlekken op grauw papier, leg ze op een schotel en versier deze met peterselie en schijfjes citroen.

Gebraden grondels.

Benodigdheden: 32 grondels, 75 gr. boter, zout.

De grondels schoonmaken, zouten en in een braadslee leggen, waarin boter gesmolten is. Daarna met paneermeel bestrooien en onder voortdurend bedruipen in 10 min. braden. Op een schaal rangschikken en garneren met plakken tomaat.

Brasem.

De brasem, die dikwijls met de blei wordt verward, wordt 70 cm. lang en kan tot 6 kg. wegen.

Het is een uitstekende en goedkope vis en wordt bereid als karper.

Blei of blik.

De blei is korter dan de brasem, heeft een stompere snuit, terwijl de borst en buikvinnen oranje zijn. De blei wordt 25-30 cm. lang en wordt bereid als karper.

De ruis of rietvoorn.

Deze vis, die vuurrode vinnen heeft, is erg goed te eten. Hij wordt 30 cm. lang en wordt bereid als karper.

De voorn.

De voorn is een zeer goede eetbare vis, hij kan 30 cm. lang worden. De voorn is dikker, maar minder hoog dan de rietvoorn. Hij kan ca. 1/2 kg. zwaar worden. De voorn wordt bereid als karper.

De winde of windvoorn.

De winde wordt 31-50 cm. lang en wordt eveneens bereid als karper.

Dikkopvoorn.

Deze vis wordt 40-60 cm. lang en wordt bereid als karper.

Serpeling of witvis.

Deze vis wordt 12 cm. lang en 1 / 2 kg. zwaar. Hij behoort tot de minder fijne vissen, maar kan daarom heel goed gegeten worden.

Houting.

De houting wordt bereid als de schelvis.

Sneep.

De sneep, een gratige, goedkope vis wordt tot 50 cm. lang en wordt bereid als schelvis.

Spieringen.

Benodigdheden: 50 spieringen, 50 gr. bloem, 10 gr. zout, 1 dl. olie of boter.
Maak de spieringen schoon en haal de kop eraf en de ingewanden eruit. Was ze en wentel ze door de bloem en het zout. Bak ze in hete olie of boter tot ze bruin en knappend zijn. Laat de spieringen op grauw papier uitlekken.

Rivierschotel (8 personen).

Benodigdheden: 2 baarsjes, 2 voorntjes, 2 blikjes, 500 gr. paling, 1 snoek, peterselie, brood, boter, roggebrood.

De vis schoonmaken en eerst de snoek koken, daarna de kleinere vissen koken in water met zout. De snoek warm opdienen en de andere vissen eromheen garneren. Om de snoek kleine takjes peterselie leggen en opdienen met gesmeerde boterhammetjes met roggebrood.

Gehakt van vis.

Benodigdheden: 500 gr. gekookte vis, 40 gr. bloem, 50 gr. boter, 2 eierdooiers, 4 dl. visnat of melk, zout, noot, 1 uitje, boter om te braden.
Smelt de boter, voeg de bloem toe en langzaam het visnat. Laat het sausje 10 min. doorkoken, voeg dan de eierdooiers, de fijnge maakte vis, het gehakte uitje en de overige ingrediënten toe. Meng alles dooreen en laat de massa koud worden. Maak dan een bal, rol deze door het eiwit en de paneermeel. Maak de boter in de oven bruin,

leg de bal gehakt erin en laat deze onder voortdurend bedruipen ca. een half uur braden.

Zult van vis.

Benodigdheden: 500 gr. paling en 500 gr. baars of karper of 500 gr. zalm en 500 gr. tong, 50 gr. boter, 4 eierdooiers, 2 1/2 dl. visnat, 50 gr. gerookte elft, 3 augurkjes, peper, zout, nootmuskaat.

Ontdoe de vis van de graat, voeg peper, zout, noot en de eierdooier toe. Snijd de elft en de augurkjes fijn. Roer door het visnat de boter Meng daarna alles door elkaar. Doe het mengsel in een met boter ingesmeerde geëmailleerde vorm en laat het au-bain-marie in 1 uur gaar worden. De zult goed koud laten worden, storten op een scha en garneren met slablaadjes.

ZEEVIS.

Kabeljauw, leng, schelvis.

Benodigdheden: 2 moten kabeljauw, 2 lepels azijn, 3 l. water, 40 gr. zout.

De kabeljauw 8 min. koken in kokend water met zout en azijn. Geef bij de kabeljauw boter- en mosterdsaus of gewelde boter. De lever van de kabeljauw wordt in koud water gezet en apart gekookt in hetzelfde viswater.

Gebakken kabeljauw.

Benodigdheden: 2 moten kabeljauw, zout, 1 1/2 dl. olie.

Neem dikke moten kabeljauw, was ze en droog ze af. Zout ze en wentel ze daarna in de bloem en bak ze 10 min. aan beide kanten bruin. Geef er sla en tartaarsaus bij.

Gestoofte kabeljauwstaart.

Benodigdheden: 1 staart, 100 gr. boter, 10 gr. zout, 4 dl. water, 1 citroen, paneermeel. Zout de staart en leg hem in een pan met water, boter, schijfjes citroen en met paneermeel bestrooien. Zet de kabeljauwstaart een half uur in een niet te warme oven en hem af en toe bedruipen. De schotel wordt zo warm mogelijk opgediend. Gekookte kabeljauwstaart kan men ook geven met oestersaus of kreeftensaus.

Kabeljauwstaart met rozijnensaus.

Benodigdheden: 1 staart van 1 1/2 kg., zout, 100 gr. boter voor 4 saus, 40 gr. bloem, 50 gr. boter, 50 gr. rozijnen, 2 kleine uitjes, grote zure appels, 4 dl. visbouillon van de graat.

Maak de kabeljauwstaart schoon en ontdoe ze rauw van de graat Laat de boter bruin worden in een braadslee, leg de vis erin en braad de staart 20 min; af en toe bedruipen. Trek bouillon van de graat in 4dl. water en kook de gewassen rozijnen in een beetje kokend water Kook de appels en de ui in de visbouillon. Vermeng boter en bloem en voeg de door een zeef gewreven appels en uien toe, evenals de rozijnen. De kabeljauwstaart opdienen gegarneerd met peterselie. De saus mengen met de boter, waarin de staart gebraden is, en apart opdienen.

Gestooftde schelvis.

Benodigdheden: 1 schelvis, 1 citroen, 100 gr. boter, 3 dl. visnat, paneermeel.
Maak de vis schoon en haal de lever eruit, was de schelvis en kook deze ca. 10 min in 2 l. kokend water met het zout en een eetlepel azijn. Ontdoe de vis van de graat, leg hem in een met een deel van de boter ingevette vuurvaste schotel, giet het visnat over de vis, leg de rest van de boter in stukjes verdeeld erop en garneer het schoteltje met uitgetande schijfjes citroen. Strooi wat paneermeel op het schoteltje en laat er in de oven een bruin korstje opkomen. Tegelijk kan men gekookte kleine aardappeltjes mee laten stoven. Voor het stoven van schelvis kan men ook de resten van schelvis gebruiken.

Schelvis met truffelsaus.

Zie vorig recept en geef hierbij truffelsaus.

Schelvis met pikante saus.

Benodigdheden: 1 schelvis, 60 à 100 gr. boter, 30 gr. bloem, 30 gr. boter, 4 dl. melk, 1 à 2 blikjes champignons, peper en zout.
De vis schoonmaken, wassen, met zout inwrijven en een half uur in de oven laten braden onder af en toe bedruipen in 60 à 100 gr. boter. Maak intussen een saus van de overige boter, de bloem, de melk, de peper, het zout en de champignons en giet deze over de vis.

Haddock.

Haddock is gezouten en licht gerookte schelvis, die goedkoper is dan verse schelvis.
Benodigdheden voor 4 personen: 7 à 800 gr. haddock.
Week de haddock een paar uur, kook ze daarna in kokend water met zout gedurende 5 min. Daarna de vis nog 20 min. zachtjes laten koken. De haddock opdienen met boter-, mosterd, kerrie of kappertjessaus.

Zeebaars.

Zeebaars is een van de lekkerste zeevissen. Zeebaars wordt bereid als rivierbaars. Zie recept voor rivierbaars. Serveren met kreeften boter of mierikswortelsaus.

Gekookte tarbot.

Benodigdheden: 1 kleine tarbot of 2 à 3 moten tarbot, 3 l. water, gr. zout, 3 eetlepels azijn.
Geef de tarbot een insnijding bij het eerste lid van de staart, zodat het bloed gemakkelijk verwijderd kan worden. Daarna de vinnen eraf snijden en de ingewanden eruit halen, zonder de gal (het kleine groene blaasje) te beschadigen. De tarbot wassen. Nu aan beide kanten van de tarbot insnijdingen geven met een scherp mes tot op de graat, liefst in de vorm van een halve cirkel en laat daarna de vis een paar uur in koud water krimpen. Kook de tarbot 15 min in kokend water, zout en de azijn op de gebruikelijke wijze. De tarbot garneren met peterselie en geef er eier-, boter-, mierikswortel en kappertjessaus, gesmolten of gewelde boter erbij. Ook wordt er wel diplomaten, kardinaal, tomaten of ansjovissaus bij gegeven.

Gekookte tarbot met kreeftensaus.

Benodigdheden: 1 tarbot, 3 l. water, 60 gr. zout, 3 lepels azijn.

De tarbot wordt van de graat ontdaan, in vierkante stukken gesneden en deze worden op de gewone manier gekookt. Geef bij tarbot een kreeftensaus.

Gestoofde tarbot.

Zie recept gestoofde kabeljauw.

Gestoofde tarbot met roomsaus.

Benodigdheden: 1 kleine tarbot, 1 citroen, 1 dl. witte wijn, 1 dl. water, 50 gr. boter, roomsaus.

Snijd filets van de tarbot, haal het vel er voorzichtig af, zout de filets en strooi er wat peper over. De filets 20 min. stoven met het citroen sap, de witte wijn, het water en de boter. Vermeng de roomsaus met het kooknat en giet de saus over de vis.

Gebakken tarbot.

Benodigdheden: 2 moten tarbot van 3 ons, 200 gr. boter, pep zout, eiwit, paneermeel, olie of boter.

Zout de moten en strooi er wat peper over, paneer ze en bak de moten 20 min. aan beide kanten. Garneren met peterselie.

Heilbot, griet en pieterman.

Deze vissoorten worden bereid als tarbot. Heilbot kan soms 6 kilo wegen, zodat deze vis meestal in moten gekocht wordt. Griet is in de regel niet zo groot als tarbot en is ook minder duur. Griet wordt in zijn geheel of in moten gekookt. Pietermannen zijn kleiner van stuk dan knorhanen en moeten voorzichtig worden schoongemaakt, omdat de vinnen erg scherp zijn en bij verwondingen bloedvergiftiging kan optreden.

Pietermannen worden meestal gestoofd, maar kunnen ook gekookt of gebakken worden. Serveer deze vis met boter-, peterselie of eiersaus.

Schol.

Grote schol wordt bereid als tarbot: gekookt, gestoofd of gebakken. Gekookte schol wordt geserveerd met eiersaus. Ook wordt gekookte schol in het viswater met peterselieworteltjes opgediend en geef er dan witte en roggebrood bij. De schotel garneren met peterselie. Kleine schol wordt gebakken als tong.

Stokvis.

Benodigdheden: 200 gr. gedroogde of 400 gr. geweekte stokvis, 10 gr. zout.

Zet de stokvis op met ruim kokend water en laat hem in 20 min. op een zacht vuur gaar worden. Daarna pas het zout toevoegen en nog eens 5 min. koken.

Droge stokvis wordt een nacht van tevoren in koud water gezet, daarna worden de vinnen eraf geknipt en van de stokvis twee rollen gemaakt. Opdiene met boter-, mosterd of uiensaus.

Stokvisschotel.

Benodigdheden: 200 gr. droge stokvis of 400 gr. geweekte, 200 gr. rijst, 8 aardappelen, 4 uien, 25 gr. boter, mosterd.

Kook de rijst met driemaal zoveel water en bak de uien in de boter lichtbruin. Kook de stokvis als het vorig recept aangegeven. Maak een mosterdsaus van bloem, boter, mosterd en 4 dl. stokviswater. De stokvis, de saus en de aardappelen kunnen apart opgediend worden, maar ook door elkaar gestampt. Bij stampot alles in een vuurvaste schotel doen, paneren en hier en daar een stukje boter leggen. De schotel in de oven een lichtbruin korstje laten krijgen.

Stokvis met roomsaus.

Benodigdheden: 1 stokvis, roomsaus, 40 gr. boter, paneermeel.

Kook de stokvis op de gewone manier en leg de rollen stokvis, 1 stukjes gesneden in een vuurvaste schotel, giet er de roomsaus over vermengd met wat peper en nootmuskaat. De schotel bestrooien met paneermeel, hier en daar een stukje boter leggen en het schoteltje een half uur in de oven zetten.

Zoutevis of labberdaan (6 pers.)

Benodigdheden: 1 kg. zoute vis, 100 gr. boter, 1 citroen. paneer meel.

De vis opzetten met koud water en laten koken. Het water eraf gieten en opnieuw opzetten met koud water. Dit herhalen tot de vis niet zout meer is. Dan de vis gaar koken, uit het nat nemen en in een vuurvaste schotel leggen met 1 dl. van het visnat.

De vis met paneer meel bestrooien en de boter erbij doen. Tegelijk kunnen wat gekookte doorboorde aardappelen of kleine aardappelen meestoven Plaats uitgetande schijfjes citroen bovenop het schoteltje en zet dit in de oven tot het lichtbruin van kleur is.

Zoute vis.

Benodigdheden: 1 kg. zoute vis.

De zoute vis wassen en koken als in het voorgaande recept. Geef bij deze vis boter-, peterselie of eiersaus en jonge worteltjes met peterselie.

Gekookte tong.

Benodigdheden: 2 tongen, 2 l. kokend water, 40 gr. zout, peterselie

Maak de tongen schoon door de ingewanden en het bloed te verwijderen. Kook ze ca. 4 min in kokend water met het zout tot de vinnen gemakkelijk loslaten. Haal ze uit de pan en leg ze op een verwarmde schaal, garneer deze met peterselie.

Gebakken tong.

Benodigdheden: 2 tongen, 2 dl. olie of boter, zout, eiwit en paneermeel of bloem.

Maak de tongen schoon, was ze, droog ze af en paneer ze of wentel ze door de bloem. Bak ze voorzichtig in de hete boter of olie. Laat ze daarna op grauw papier uitlekken en garneer de schotel met gebakken peterselie. Serveren met sla en mayonaise.

Soles à la meunière.

Benodigdheden: 2 tongen, zout, 100 gr. boter, 1 ei, paneermeel, citroensap, peper, fijngehakte peterselie.

Was de tong, goed afdrogen en zouten, paneren met geklopt ei en paneermeel. Laat de boter lichtbruin worden en bak de tongen aan weerszijden mooi bruin. Daarna van de boter een saus maken door er peper, citroensap en gehakte peterselie doorheen te doen. De saus over de vis gieten.

Tongfilets met garnalensaus.

Benodigdheden: 2 tongen, 1/4 l. viswater of visbouillon, 20 gr. bloem, 40 gr. boter, 1 eierdooier, 50 gr. garnalen, peper, zout.

De tongen schoonmaken en fileren, wrijf ze in met wat peper en zout. Rol de filets op, bind ze vast en kook ze ca. 4 min in kokend water. Maak een witte saus, voeg de garnalen toe en giet de saus om de gekookte filets. Om een roze saus te maken wordt tomatenpuree of kreeftenboter gebruikt.

Tongfilets met kappertjessaus.

Zie voor tongfilets met kappertjessaus het vorig recept, gebruik in plaats van de garnalen, kappertjes.

Tong met Parmezaanse kaas.

Benodigdheden: 2 tongen, 2 gr. boter. Voor de saus: 25 gr. boter, 10 gr. bloem, 40 gr. Parmezaanse kaas, zout, peper, 1 dl. bouillon, 1 dl. room of melk.

De vis schoonmaken, wassen, drogen, inwrijven met peper en zout en ca. 5 min, in de boter gaar smoren. Maak filets van de tong, vet een vuurvaste schaal in met boter, bestrooi deze met de Parmezaanse kaas en leg hierop de tongfilets. Maak een witte saus van de boter, de bloem, de bouillon en de melk, voeg wat kaas toe en giet de saus over de vis. Wat kaas over de vis strooien en het schoteltje in de oven een lichtbruin korstje laten geven.

Filets van tong met garnalen en mosselen.

Benodigdheden: 2 tongen, 200 gr. garnalen, 200 gr. mosselen, 2 1 / 2 dl. witte wijn, 10 gr. zout, een eetlepel gehakte peterselie, 2 eierdooiers, 50 gr. boter.

Leg de filets in een platte pan, bestrooi ze met het zout en de peper en voeg de wijn toe. Kook de vis in 10 min. Leg de vis daarna op een verwarmde schotel. Kook het nat in tot sausdikte, voegde geklopte eierdooiers toe en bind de saus op een zacht vuur. Garneerde filets met gekookte garnalen en mosselen, bedek het geheel met de saus en plaats de schotel enkele minuten in een warme oven

Tong in witte wijn. 1e manier.

Benodigdheden: 2 tongen, 30 gr. boter, 20 gr. bloem, 2 dl. wit wijn, merk Graves of Haute Sauterne, peper, zout, peterselie.

Fileer de tongen, plaats de filets in een met 30 gr. boter ingewreven braadpan met de wijn, sluit de pan en laat de filets hierin gaar stoven. Maak een saus van boter, bloem en wijn, waarin de tong gekookt is, voeg peper, zout en wat boter toe. Kook de saus 10 min voeg dan de gehakte peterselie toe en giet de saus over de vis.

Tong in witte wijn. 2e manier.

Benodigdheden: 2 tongen, 8 dl. witte Bordeaux, merk Graves Haute Sauterne, 30 gr. Parmezaanse kaas, 1 schijfje citroen, 3 sjalotjes, 1/4 theelepel tijm, 1 theelepel peterselie, 1 laurierblad, 50 boter, 30 gr. bloem, 3 dl. visnat. 2 eierdooiers, 1/4 blikje champignons.

Hak de peterselie, ui, tijm en laurierblad fijn, doe dit in een pan leg hierop de schoongemaakte en gezouten tongen, voeg de wijn toe laat dit alles gaar worden. Neem de tongen eruit en fileer ze. Bede een vuurvaste schotel met een laagje boter, plaats de tongen erin maak van het gezeefde kooknat met boter, bloem en de wijn een sausje. Maak het sausje af met de eierdooiers, voeg de geraspte kaas toe, het sap van het schijfje citroen. Giet deze saus over de tongen strooi er de gehakte champignons, wat kaas en een paar stukjes b ter over en laat de schotel in de oven een bruin korstje krijgen.

Tong met Normandische saus en kleine kreeften.

Benodigdheden: 2 tongen, witte pikante saus, 12 mosselen, een paling, 8 oesters, 100 gr. garnalen, 4 kleine kreeften, 1 blikje champignons, 4 truffels, 30 gr. boter.

Kook de tongen op de normale manier. Kook ook de mosselen de oesters en maak een witte pikante saus, die door de champignons wordt geroerd. Leg de tongen, de oesters en de mosselen op een schaal en bedek deze met de saus. Maak de paling schoon en kerf de moten zeer regelmatig en dicht op elkaar. Bak de paling na ze gezouten te hebben in boter. Leg aan vier zijden van de schaal het vlees van de kreeft, leg naast de kreeft een moot gebakken paling en vul de rest met garnalen. De truffels in leuke vormen snijden en de saus ermee garneren.

Filets van tong met diplomatsaus.

Dien de gekookte filets van tong op met diplomaten of kardinaalsaus.

Knorhanen of blauwe of rode ponen.

Knorhanen zijn er in verschillende soorten, zoals grauwe, rode, blauwe, gestreepte en gele knorhanen. Van al deze soorten zijn de blauwe het beste, de borstvinnen zijn rood.

Gekookte knorhanen.

Knorhanen worden gekookt als schelvis. Voor 4 pers. heeft men 1 knorhaan nodig, daar deze vissen zo groot zijn als schelvis. Geef bij knorhaan zwarte boter of eiersaus.

Gestoofde knorhanen.

Knorhanen worden gestoofd als schelvis.

Makreel.

Makreel moet vers zijn, daar deze vis gauw bederft. Hij heeft een zee-groene kleur, heldere ogen en rode kieuwen. Makreel moet niet groot, maar dik zijn.

Gekookte makreel.

Benodigdheden: 2 makrelen, 2 l. water, 40 gr. zout.

Maak de vis op de normale wijze schoon, kook hem en dien hem op met gesmolten boter of venkelsaus, oester of maître d'hôtelsaus.

Gestoofde makreel.

Wordt bereid als gestoofde schelvis.

Gebakken makreel.

De vis op de gewone wijze bakken en opdienen met zwarte boter of maître d'hôtelsaus.

Wijting.

Wijting moet erg vers zijn en het vlees vast aanvoelen. Hij is in de regel slechts 20 à 25 cm. lang.

Kook de wijting op de normale manier en geef hem met peterselie saus, gewelde boter of mierikswortelsaus.

Gebakken wijting (Merlan).

Benodigdheden: 8 à 10 wijting, zout, peper, olie of boter.

Het vel wordt van de wijting afgehaald, maak ze daarna schoon ze bak ze als tong.

Gestoofde wijting.

Stoof de wijting als schelvis of met witte wijn, zoals voor tong aangegeven. Ook kan wijting gestoofd worden met Parmezaans kaas, zie recept tong met kaas.

Gekookte zalm.

Benodigdheden: 2 moten zalm van 250 gr., 2 l. water, 20 gr. zout De moten zalm wassen, het geronnen bloed verwijderen en koken i water. Als het water met de zalm kookt wordt zout toegevoegd Zalm is in 8 à 10 min. gaar. Neem de zalm voorzichtig met een schuimspaan uit het nat en dien ze warm op met takjes peterselie gearneerd. Serveren met peterseliesaus, jonge worteltjes en aardappelen. Ook wordt er wel room, eier-, kappertjes of champignon saus bij gegeven. Zalm wordt zo uit het water even voor een geopend raam gezet, om dat de frisse lucht de zalm de zachtroze kleur laat behouden. Word de gehele vis of de kop met een paar moten eraan gekookt, da duurt de kooktijd langer. Vooreen kop met een paar moten 20 min. voor een hele zalm van 3 à 3 1/2 kg. 40 min. Bij koude zalm kan mayonaise, tartaar, Bordelese of ravigotesaus gegeven worden.

Zalm blauw koken (8 pers.).

Benodigdheden: 1 zalmstaart van 1 kg., 1 / 2 l. azijn, 2 l. water, 1/2 fles rijnwijn, peterselie, uitje, zout.

De staart schoonmaken, wassen maar niet afschubben, in een vispan leggen en overgieten met kokende azijn. Dan kokend water wijn. uitje, peterselie en zout toevoegen. Kook de zalm in 20 min. leg hem op een schotel en gearneerde zalm met citroenschijfjes en peterselie. Geef er oester , ansjovis of citroensaus bij.

Gestoofde zalm.

Benodigdheden: 2 moten zalm van 3 ons, zout, 100 gr. boter, 2 dl. water. 2 dl. rijnwijn, 1 citroen, 1 stukje foelie.

Was de moten en leg deze bestrooid met zout in een vuurvaste schaal. Voeg water, wijn, boter, citroen en foelie toe en stoof de moten een half uur in de oven. Af en toe de moten bedruipen met de saus. Bind de saus met een beetje maïzena.

Gebakken zalm.

1e manier.

Benodigdheden: 2 moten zalm van 3 ons, zout, 1 1/2 dl. Genua olie, peterselie en citroen.

Was de moten zalm, droog ze en zout ze. Bak ze gedurende 20 min. aan beide kanten in de verwarmde olie. De zalm is gaar als het vlees loslaat van de middengraat. De vis op grijs papier uit laten druipen en garneren met gebakken peterselie en schijfjes citroen. Serveren met peterselieboter, kreeften of oestersaus.

2e manier.

Benodigdheden: 2 moten zalm van 3 ons, zout, peper, bloem, eiwit en paneermeel, 100 gr. boter.

Was de moten zalm, droog ze af en bestrooi ze met zout en peper. Wentel ze door de bloem en paneer ze daarna. Bak de zalm ca. 20 min in de hete boter of olie. Serveren met peterselieboter.

Zalmschotel (bekend onder de naam Smoddervis).

Benodigdheden: 1/2 pnd. paling, 2 tongen, 250 gr. zalm, 200 gr. garnalen, 1/2 l. room, zout, cayennepeper, 400 gr. rijst.

Maak de vis schoon en kook hem in water met zout, ontdoe de vis van de graten en was de garnalen in lauwwater. Klop de room met de cayennepeper en zout en stoof de vis een half uur in de saus, maak de saus af met twee eierdooiers. Kook de rijst gaar in 3 x zoveel water en wat zout. Druk de rijst in een rijstrand, keer ze op een schaal en leg de gestoofde vis middenin.

Lamprei.

Lamprei wordt bereid als paling.

Rog.

Benodigdheden: 1 middelsoort rog, 3 l. water, 60 gr. zout, 3 el azijn.

De rog wordt op de volgende manier schoongemaakt. Snij de buik open, haal de ingewanden eruit en snijd hem aan stukken, twee zijstukken en een middenstuk. De kop en de staart worden weggegooid. Dompel de stukken in kokend water, totdat het vel loslaat. Als het vel eraf gehaald is de rog een kwartier laten trekken en de stukken wassen. Kook de rog in water met zout en de azijn op de normale wijze. Geef bij de rog een mosterdsaus of zwarte boter. Rog wordt koud geserveerd met mayonaise, tartaar, remoulade, ansjovis of pikante saus. De lever van de rog is wit en kan gekookt worden, evenals de schelvis en de kabeljauwlever. Op geroosterd brood met peper en zo smaakt de lever erg lekker.

Rog in gelei.

Rog in gelei wordt op dezelfde manier bereid als paling of elft in gelei.

Bot.

Benodigdheden: 4 middelsoort botten.

Grote bot wordt bereid als schol. Geef bij gekookte bot een eiersaus Kleine bot wordt meestal gebakken. Deze worden opgediend met sla en geroosterd brood of met vers brood.

Gedroogde scharren.

Benodigdheden: 4 middelsoort scharren.

Zet de gedroogde scharren een avond van tevoren in water om te weken. De volgende dag koken in ruim water en opdienen met peterseliesaus en jonge worteltjes.

Gebakken bokking.

Benodigdheden: 12 bokkingen, 1 dl. olie of boter, zout, peper.

De kop van de bokking snijden, de rug opensnijden, de graat en de ingewanden eruit halen en de kuit en hom in de bokking erin leggen. vis van binnen pepere en zouten, dichtslaan en een uurtje laten staan. De olie goed warm laten worden, voorzichtig de bokking leggen. Eerst de buitenkant bruin bakken, daarna de binnenkant met de hom en de kuit. Hom en kuit kunnen ook apart gebakken worden.

Ansjovis.

Ansjovis wordt als hors d'oeuvre gegeven. Was ze een keer in koud water en zet ze een uur in melk, ontdoe ze van de rugvin, neem ze bij de staart en scheur ze doormidden, zodat de ruggengraat eruit gehaald kan worden. Laat ze goed uitdruipen, leg ze ruitvormig op een schaal, en dien ze op met olie en azijn, gehakte peterselie, geroosterd brood en boter.

Haring.

Nieuwe en Schotse haring worden gewassen, het vel eraf gehaald en in kleine moten gesneden, na de ingewanden eruit gehaald en de kop eraf gesneden te hebben. Ook wordt haring bij de staart genomen en in tweeën gescheurd en dan de graat eruit gehaald. Voor het opdienen wordt de kop weer tegen de haring aangelegd met een groen takje in de bek.

Gekookte haring.

Was 2 haringen en zet ze 6 a 8 uur in water. Maak ze daarna schoon door de kop eraf te snijden en de ingewanden eruit te halen, evenals de graat. Leg de haring in een pan met 1 dl. water en kook ze 10 min. Serveren met mosterd, uien of tomatensaus.

Gebakken haring.

Neem hiervoor 2 haringen in filets, week ze enkele uren in melk, droog ze af, rol ze door de bloem en bak ze in de olie. Serveren met duiveltjessaus erbij.

Haring inmaken.

Benodigdheden: haring, azijn, citroen, peperkorrels, Spaanse peper, laurierbladen, uien.

Laat de haring een nacht in water weken en maak ze op de gebruikelijke manier schoon. Was ze en doe ze in een inmaakfles; laagsgewijze met uien, peperkorrels, Spaanse peper, laurierbladen en schijfjes citroen. Zorg dat enkele schijfjes citroen en ui aan de buitenkant zichtbaar zijn, giet er daarna zoveel azijn op dat de haring goed onder komt te staan. De fles sluiten met vochtig perkamentpapier.

Gekookte kreeft.

Doe in een pan zoveel kokend water zodat de kreeft ondergedompeld wordt. Neem de kreeft bij de rug en snijd met een puntig mes achter de kop het ruggenmerg door, zodat het dier ineens dood is. Dit is de beste manier om kreeft te doden. Doop hem daarna in het kokende water en voeg wanneer de kreeft kookt het zout toe. Kook de kreeft 20 à 30 min al naar de grootte. Te lang koken maakt de kreeft taai en vezelig. Rivierkreeft wordt 10 min. gekookt. Als de kreeften erg groot zijn, worden ze in tweeën gesneden. Geef bij kreeft sla en mayonaise.

Krabben worden 10 min. gekookt en geopend als kreeften.

Kreeften openen.

Nadat de kreeft koud is geworden, breekt men de staart van het lijf, draait de scharen eraf en haalt de schaal van het dier, schudt het groene, vette gedeelte eruit. Verwijder de maag, die vlak onder de kop ligt en verwijder ook de wollige kieuwen, breek het lichaam open en neem de stukken vlees eruit die onder de kieuwen liggen. Snijd met schaar of mes de benige vliezen door aan de binnenzijde van de staart, verwijder het vlees in zijn geheel en open het om de ingewanden te verwijderen, die langs de gehele lengte van de staart lopen. Deze ingewanden zijn soms kleurloos.

Langoesten.

Langoesten wordt bereid als kreeft en op dezelfde wijze opgediend.

Garnalen.

Kook garnalen levend in water met zout in een ijzeren pan. Ze moeten ca. 6 min. koken. Daarna worden ze gepeld; warm pellen garnalen het gemakkelijkst. Bewaar geen ongepelde garnalen tot de volgende dag. Zij zijn schadelijk voor de gezondheid.

Gekookte mosselen.

Schrap de schelpen van de mosselen af en was ze zolang tot het water helder is. Kook 1 kg. mosselen in 1 dl. water en 1 uitje in een pan met deksel. Schud de mosselen af en toe door elkaar. Zodra de mosselen open zijn, worden ze van het vuur genomen. Haal de mosselen uit de schelp en dien ze op met eier- of mosterdsaus of ook wel met olie en azijn en sneetjes roggebrood.

Gestooftde mosselen.

Benodigdheden: 1 kg. mosselen, 2 dl. witte wijn, 25 gr. boter, 20 gr. bloem, 2 eierdooiers, 1/2 citroen, cayennepeper, Mosterdsaus.

Maak de mosselen schoon, was ze en doe ze in een pan met 2 dl. witte wijn. Kook de mosselen op een heet vuur en schud ze af en toe door elkaar. Wanneer de schelpen open zijn, de mosselen eruit halen en het kooknat dooreen zeef gieten. Maak een saus van boter, bloem en 5 dl. kooknat en stooft hierin de mosselen een kwartier. Maak de saus af met 2 eierdooiers en het sap van een halve citroen. Voeg daarna wat cayennepeper toe.

Oesters.

Neem steeds goed gesloten oesters. Open ze met een kort, breed en puntig oestermesje. Serveer de oesters met geroosterd brood en partjes citroen. Kook en stoof de oesters als mosselen.

Alikruiken (in Zeeland krukels genoemd).

Alikruiken worden dikwijls gewassen tot het water geheel helder is. Kook de alikruiken 10 min. als mosselen. Neem met een stopnaald het kleine vliesje weg en haal met de naald het diertje,eruit.

SAUSEN.

Botersaus.

Benodigdheden: 20 gr. bloem, 30 gr. boter, 5 dl. half vis, half kokend water, 70 gr. boter.

Boter en bloem door elkaar mengen, het water langzaam toevoegen, de saus 10 min. koken, en daarna van de 70 gr. boter kleine klontjes toevoegen. Door deze boter wordt de saus gebonden. Deze wordt bereid als botersaus, alleen wordt een lepel mosterd toegevoegd.

Peterseliesaus.

Als botersaus met toevoeging van 1 lepel gehakte peterselie. Laat de peterselie nooit meekoken, daar ze dan donker van kleur wordt.

Venkelsaus.

Als de botersaus doch 1 lepel gehakte venkel toevoegen. Geef deze saus bij makreel.

Eiersaus.

Benodigdheden: 2 eieren, 2 dl. water, 50 gr. boter, 3 gr. zout, 1/2 dl. azijn, 10 gr. bloem.

Klop de eieren met het zout, maak de bloem aan met het water, voeg de aangemaakte bloem bij de eieren, daarna de azijn toevoegen en al roerende op een zacht vuur binden. Laat de saus even doorkoken, neem ze van het vuur en voeg de boter in kleine stukjes toe.

Gewelde boter.

Benodigdheden: 100 gr. boter, 1 dl. warm water.

Roer de boter tot room en voeg daarna langzaam al roerende het water toe. Zorg dat de saus mooi gebonden is en lauwwarm opdienen.

Citroensaus.

Benodigdheden: 50 gr. boter, 10 gr. bloem, 2 dl. visbouillon, het sap van 1/2 citroen, 2 eierdooiers, 1 dl. melk.

Vermeng 20 gr. boter met de bloem. Voeg de visbouillon toe. Kook de saus 10 min. Neem de saus van het vuur. Maak de saus af met de eierdooiers, voeg het citroensap en de rest van de boter bij kleine stukjes toe.

Koude groene saus (sauce verte froide).

Deze saus is een mayonaise van twee eierdooiers met twee fijngewreven hard gekookte eierdooiers en de kruiden van de warme groene saus.

Groene saus (sauce verte).

Benodigdheden: citroensaus, dragon, kervel, peterselie, 1 prei. Kook de gewassen kruiden 2 min in een beetje water, haal ze uit het nat en droog ze zorgvuldig af. Pluk dan de blaadjes eraf, wrijf ze door een zeef en vermeng deze puree met de citroensaus uit het vorige recept.

Pikante saus (witte).

Benodigdheden: 50 gr. boter, 10 gr. bloem, 3 dl. visbouillon, 1 laurierblad, tijm, 1 stukje Spaanse peper, 2 eierdooiers, mierikswortel, 1 citroen.
Roer 20 gr. boter met de bloem dooreen, voeg visbouillon en kruiden toe, kook de saus 10 min., giet ze door een zeef, voeg dan het sap van de citroen toe, maak de saus af met 2 eierdooiers, voeg 1 eetlepel gehakte mierikswortel toe. Voeg de overgebleven 30 gr. boter in kleine stukjes toe om de saus nog meer te binden.

Pikante saus (bruine).

Benodigdheden: 50 gr. boter, 50 gr. gebrand meel. 1 stukje Spaanse peper, 1 laurierblad. 1 uitje 1 1/2 dl. Madera, 6 dl. visbouillon, 1 eetlepel soja.
Maak de boter bruin. voeg gebrand meel en het fijngesneden uitje toe, daarna de kruiden en langzaam de visbouillon. Kook de saus 20 min., giet ze daarna door een zeef en voeg de soja en Madera toe.

Truffelsaus.

Benodigdheden: 1 klein blikje truffels, 50 gr. boter, 10 gr. bloem, 3 dl. visbouillon, peper, noot, 1 lepel Madera.
Hak de truffels zeer fijn en verwarm ze met de boter en de bloem. Als de bloem lichtbruin ziet, de visbouillon toevoegen en de saus nog 20 min. koken. Kruid de saus en voeg de Madera toe.

Ansjovissaus.

Benodigdheden: 50 gr. boter, 10 gr. bloem. 1 uitje. 1 citroen, 3 dl. visbouillon, 3 ansjovissen, 2 eierdooiers.
Het uitje lichtbruin bakken in 30 gr. boter en door een zeef doen. De ansjovissen wassen, kop, graat en ingewanden eruit halen, de vis in kleine stukjes snijden en een citroensaus bereiden Voeg de uienpuree en ansjovis toe.

Pikante ansjovissaus.

Deze wordt op dezelfde manier bereid met een weinig cayennepeper, een theelepel mosterd en een eetlepel geraspte mierikswortel.

Uiensaus.

Benodigdheden: citroensaus . 3 uien.
De uien gaar koken, door een zeef doen, vermengen met de citroensaus, waarvan men desnoods de eieren kan weglaten. Deze saus is erg geschikt om bij mosselen te geven.

Notenboter of zwarte boter.

Benodigdheden: 200 gr. boter, 1 ' 2 eetlepel azijn. 12 eetlepel gehakte peterselie.
Doe 200 gr. boter in een pan en laat ze op een zacht vuur smelten, giet ze na 10 min. door een fijne zeef. Laat dan de boter lichtbruin worden en voeg azijn en gehakte peterselie toe.

Tomatensaus.

Benodigdheden: citroensaus, 3 tomaten of tomatenpuree.
Bereiding als citroensaus met toevoeging van de puree. Worden hele tomaten gebruikt, dan deze wassen, 5 min. verwarmen zonder water toe te voegen en door een paardenharen zeef gewreven.

Kappertjessaus.

Bereiding van kappertjessaus als citroensaus waarna kappertjes toegevoegd worden. De kappertjes worden het laatst aan de saus toegevoegd.

Bruine ansjovissaus.

Benodigdheden: 50 gr. boter, 10 gr. bloem, 1 uitje, zout, 3 ansjovissen, 1 citroen, 1/2 lepel azijn, 1 stukje Spaanse peper, 3 dl. visbouillon.
Kook de vis met de kruiden, het uitje en de azijn. Maak de boter bruin, voeg de bloem toe en als deze bruin is de bouillon. Kook de saus een kwartier, giet ze door een zeef en voeg een paar druppels citroensap toe en de schoongemaakt ansjovis in kleine stukjes gesneden.

Bruine mierikswortelsaus.

Benodigdheden: 50 gr. boter, 10 gr. bloem, 1 uitje, zout, 1 citroen, 3 dl. visbouillon, 1 eetlepel geschrapte mierikswortel. Maak een bruine saus (zie recept hierboven) en voeg als ze klaar is de mierikswortel toe, omdat deze niet mee mag koken, anders gaat de geur verloren.

Duiveltjessaus.

Maak een bruine saus (zie hierboven), voeg een halve eetlepel mosterd toe, een lepel worcestersaus en een halve lepel gehakte peterselie.

Italiaanse saus.

Maak een bruine saus en voeg een fijn gehakt uitje in boter gebakken toe, enige gehakte champignons en een paar truffels. Ook kan men een halve eetlepel gehakte peterselieblaadjes toevoegen.

Bordelese saus.

Benodigdheden: 1 eetlepel olijfolie, 5 sjalotten, 1 knoflookteentje 2 dl. roomsaus, 8 eetlepels tomatenpuree.
Verwarm de olie met de zeer fijngehakte uitjes en de knoflook ca. 10 min., alles moet licht van kleur blijven. Vermeng de roomsaus met de tomatenpuree en voeg olie, uitjes en knoflook toe.

Roomsaus.

Benodigdheden: 30 gr. boter, 30 gr. bloem, 4 dl. melk, 1 eierdooier of 4 dl. room, zout.

Vermeng boter en bloem in een sauskom, voeg de warme melk of de room toe en kook de saus 10 min. Voeg wat zout toe en maak de saus af met een eierdooier.

Mousselinesaus.

Deze saus wordt gemaakt als roomsaus en gekleurd met een paar druppels karmijn.

Diplomatensaus.

Benodigdheden: 30 gr. bloem, 30 gr. boter, 4 dl. melk, zout cochenille, peterselie, kreeftenboter, ansjovissaus, soja of worcestersaus. Maak een roomsaus, giet ze door een zeef, kleur ze met cochenille en voeg een weinig kreeftenboter of een van de andere ingrediënten toe. Het laatst een beetje peterselie.

Kardinaalsaus.

Benodigdheden: diplomatensaus, kreeft of garnalen, worcestersaus.

Maak een diplomatensaus zonder kreeftenboter en meng door deze saus stukjes gekookte kreeft of garnalen en doe een beetje worcestersaus erbij.

Mayonaise.

Benodigdheden: 4 eierdooiers, 2 dl. slaolie of olijfolie. 1/2 dl. azijn, mosterd, zout, peper of soja.

De eierdooiers ca. een kwartier roeren met een beetje zout tot ze licht van kleur zijn. Voeg dan de olie en de azijn druppelsgewijze toe onder voortdurend roeren. Maak de saus af met mosterd, peper of soja. Mayonaise kan lang bewaard worden als men ze de volgende dag bedekt met een paar druppels slaolie en het glas sluit met perkamentpapier.

Ravigotesaus.

Benodigdheden: mayonaise, 2 gr. witte peper, 10 gr. pimperl, 10 gr. dragon, 10 gr. sjalotjes. 4 hardgekookte eierdooiers. De kruiden wassen, drogen en fijn hakken of fijn wrijven. Maak mayonaise: prak de eierdooiers fijn en roer deze erdoor. 't laatst de kruiden toevoegen. Deze saus kan 6 à 8 maanden bewaard blijven, afgesloten als mayonaise.

Tartaarsaus.

Benodigdheden: mayonaise, 1 2 lepel ravigotesaus, 1 2 theelepel Engelse mosterd, 20 gr. fijn gehakte sjalotjes, 20 gr. augurkjes, een paar korrels cayennepeper, een beetje gewone peper. Maak mayonaise, voeg de ravigotesaus, de mosterd de sjalotjes, augurkjes en de witte peper toe.

Remouladesaus.

Benodigdheden: 4 eieren, 1 1/2 lepel azijn. 3 lepels olijfolie, peper, zout, peterselie, uitje.

Kook de eieren 10 min., pel ze en neem de dooiers eruit. Prak deze fijn, voeg druppelsgewijs olie toe, het zout, de peper, de zeer fijn gehakte peterselie, het uiensap en de azijn.

Ansjovisboter.

Benodigdheden: 100 gr. ansjovis, 200 gr. boter.

Week de ansjovis een paar uur in melk, neem de graat eruit en droog ze tussen een doek. Prak de ansjovis fijn, vermeng ze met de boter en wrijf dan de massa door een zeef.

Kreeftenboter (I).

Benodigdheden: 1 kleine kreeft, 100 gr. boter.

Kook een kleine kreeft volgens het recept voor gekookte kreeft, neem het vlees uit de schalen, stamp het daarna fijn en vermeng het met de boter. Wrijf het mengsel door een zeef.

Kreeftenboter (II).

Voor kreeftenboter kunnen ook de scharen en schalen worden gebruikt. Stamp deze erg fijn en kook ze daarna in 150 gr. boter en 1 dl. water, waarin de kreeft gedurende een uur heeft gekookt. Wrijf de boter door een fijne paardenharen zeef en laat ze goed afkoelen, de boter wordt voorzichtig van het vocht, dat er nog onder mocht zijn, afgehaald.

Maître d'hôtelsaus.

Benodigdheden: 100 gr. boter, 2 citroenen, 1 eetlepel gehakte peterselie, zout, witte peper.

Wrijf de gehakte peterselie fijn in een stenen mortier, vermeng ze met de boter, voeg citroensap, zout en peper toe en laat de saus goed afkoelen.

Ravigotte boter.

Dit is maître d'hôtelsaus met gehakte dragon en kervelblaadjes in plaats van peterselie.

VISSALADE.

Haringsla (I).

Benodigdheden: 4 haringen, 4 zure appels, 100 gr. aardappelpuree, 1 kroot, 50 gr. sjalotten, 50 gr. augurken, mayonaise of olie en azijn, 2 hardgekookte eieren, peterselie.

Week de haringen een nacht in water of voor zeer zoute haring in water met melk. Ontdoe de haring van de graten en snijd ze overlans in vieren. Hak alle ingrediënten apart fijn, ook het eigeel en eiwit apart. Leg in het midden van een ronde schaal een gedeelte van de haring en schik alle ingrediënten er in mooie vakjes omheen, zodat de verschillende kleuren goed uitkomen. Leg tussen de vakjes een beetje mayonaise en maak de afscheidingen door fijn gehakte peterselie., Zet hier en daar een opgerolde haringfilet.

Haringsla (II).

Benodigdheden: 4 haringen, 4 zure appels, 100 gr. aardappelpuree, 3 eieren, 50 gr. augurken, mayonaise of olie en azijn.

Week de haringen, ontdoe ze van de graten en snijd ze in dunne repen. Hak de haring en de appels zeer fijn en vermeng daarna alles behalve twee eieren met mayonaise of

olie en azijn. Doe het mengsel in twee vormen van ongelijke grootte en stort de kleinste vorm op de grootste. Garneer de schaal met fijn gesneden andijvie of krulandijvie, veldsla, hardgekookte eieren en augurkjes.

Ansjoivissla.

Als haringsla.

Kreeftensla (I).

Benodigdheden: 1 verse kreeft of kreeft uit blik, 1 lepel azijn, 2 lepels olijfolie, peper, zout, 2 kropjes sla, 2 hardgekookte eieren, mayonaise.

Kook de kreeft volgens het recept en neem het vlees uit de schalen of neem de kreeft uit blik. Leg het vlees een kwartier met peper en zout bestrooid in de olie, doe er dan de azijn bij. Deponeer na een half uur de kreeft op een schaal, bedek hem met mayonaise en leg om de kreeft de gele blaadjes sla, gearneerd met schijfjes en partjes hardgekookt ei.

Kreeftensla (II).

Benodigdheden: 1 kreeft, aspic, 1 bos worteltjes, 1/2 blikje doperwten, 1 ei, 1 krop sla, mayonaise.

Leg in een met olie ingesmeerde vorm een laag aspic, dan wat gekookte worteltjes, die klein gesneden zijn en wat erwtjes. Laat deze laag koud worden, dan weer aspic, daarna een in figuurtjes gesneden hardgekookt ei, laat deze laag weer bekoelen, weer aspic, dan gekookte kreeft of kreeft uit 't blik, 't laatst weer gelei. Laat dit alles koud worden. De kreeftengelei laat het gemakkelijkst los van de vorm als men de vorm 5 sec in warm water houdt. Keer de gelei om op een koude schotel en leg om de gelei kropsla, gearneerd met mayonaise.

Garnalensla.

Benodigdheden: 100 gr. garnalen, 2 kropjes sla, olie, azijn, peper, zout, 1 ei of hardgekookt ei.

Maak de sla klaar op de normale manier of maak eerst mayonaise van een ei, de olie, het zout, de peper en de azijn. Vermeng de sla met de mayonaise en roer daarna de gepelde garnalen erdoor. Koopt men gepelde garnalen, dan deze eerst wassen in lauw water met zout en op een vergiet laten uitlekken.

Mosselsla.

Benodigdheden: 20 mosselen, 2 kropjes sla, 1 lepel azijn, 2 lepels olijfolie, peper, zout, 1 of 2 hardgekookte eieren.

Kook 1 1/2 l. water met 10 gr. zout en een paar peperkorrels, doe de gewassen mosselen erin en haal deze uit de schelpen als ze opengaan. Maak daarna de sla schoon, neem alleen de mooiste blaadjes, was ze en droog ze tussen een doek. Vermeng de sla met zout, peper en olie; voeg dan azijn toe en geef de mosselen in stukjes gesneden door de sla. Garneer de schotel met partjes ei.

Zalmsla (I).

Bereiding als kreeftensla.

Zalmsla (II).

Benodigdheden: Resten van gekookte zalm, mayonaise, aspic, resten van groenten of 1 blikje gemengde groenten, 2 hardgekookte eieren, kappertjes, peterselie. Leg in een met olie ingewreven stenen vorm een laagje aspic, laat dit bekoelen en garneer het daarna met partjes ei, gehakte peterselie en kappertjes. Vermeng de mayonaise met de rest van de vloeibare aspic en de resten zalm (zonder graat) en de groenten. Vul daarmee de vorm. Als de vorm goed koud is geworden, deze omkeren op een platte schaal. Houd de vorm even in warm water, zodat de sla er gemakkelijker uitkomt. Garneer de schotel met gehakte aspic.

Zalmsla (III).

Als kreeftensla nr. 2. In plaats van kreeft gebruikt men een moot zalm.

Venetiaanse vis salade (10 pers.).

Benodigdheden: 3 haringen, 3 vissen naar keuze, gekookt op de normale wijze, 600 gr. gemarineerde paling, 300 gr. sardines of ansjovis, 2 eierdooiers, zout, peper, Citroensap, 4 eetlepels olie, 1/2 lepel dragonazijn, bloemkool, erwten, bonen, wortelen, selderijwortel, 2 hardgekookte eieren.

Maak de vis schoon, ontdoe ze van de graat en snijd ze in dobbelstenen. Geef de vis met de volgende oliesaus. Maak mayonaise van de eierdooiers, het zout, de olie en het Citroensap, voeg peper en dragonazijn toe. Vermeng de vis met de saus. Kook de groenten, die fijn gesneden zijn, in kokend water en zout. Zet ze dan in de marinade, gemaakt van olie, azijn, peper en zout. Doe de sla in een schaal, maak van de vis een hoge spitse berg. legde groenten er afwisselend omheen en garneer de sla met de bloemkool en de partjes ei.

Witte aspic.

Benodigdheden: 1 1/2 l. water, 1 dl. azijn, 2 stukjes foelie, 2 uitjes, 10 gr. zout, 4 kruidnagelen, 12 peperkorrels, 3 schijfjes citroen, 1 dl. Rijnwijn, 36 gr. gelatine, 3 eiwitten (karmijn). Laat alle ingrediënten, behalve de wijn, de gelatine en eiwitten, een uur zacht koken. voeg dan de wijn en de gelatine erbij en klaar het vocht met de eiwitten. Klaren wil zeggen: De eiwitten kloppen en daarna door het vocht roeren. Plaats de pan daarna weer op het vuur en laat het vocht al roerende 10 min. koken en giet het door een doek. Laat de aspic koud en stijf worden en garneer hiermee de schotels koude vis. Voor lichtrode aspic een beetje karmijn toevoegen.

Bruine aspic.

Benodigdheden: 1 1/2 l. water, tijm, peterselie, 1 laurierblaadje, 2 peentjes, 1 uitje, 2 kruidnagelen, 1 dl. cognac, 1 dl. Madera, 36gr. gelatine. 3 eiwitten, een beetje karamel.

Laat de kruiden met het water trekken en verdampen tot 1 liter. Voegde gelatine, de cognac en de Madera toe en klaar het vocht met de eiwitten (zie vorig recept). Voeg de karamel toe en laat het vocht stijf worden. In plaats van karamel kan men ook een theelepel maggi gebruiken.

Aspic van paling, tong of zalm.

Neem daarvoor kleine kopjes of vormpjes, deze inwrijven met wat olijfolie of amandelolie. Gier er een laagje vloeibare aspic in, laat dit bekoelen en garneer dit met

een laagje kappertjes, peterselie, stukjes truffels, augurken of hardgekookt ei. Leg daarop voorzichtig weer een lepel aspic. Zet daarna de mootjes gekookte paling, stukjes tong of zalm in het vormpje en giet het vol met aspic. Als de vormpjes stijf geworden zijn deze omkeren op een platte schaal en garneren met mooie blaadjes sla.

Zalm of elft

Benodigdheden: 1 moot zalm of elft, mayonaise, kappertjes, ravigotesaus, lichtrode aspic, peterselie, 2 hard gekookte eieren. De zalm wassen, koken en op een platte schaal leggen met een dunne laag lichtrode aspic. De opening in de zalm vullen met mayonaise en garneren met kappertjes. Een rand van gehakte gelei om de zalm leggen en garneren met partjes hard gekookt ei. De rest van de mayonaise vermengen met het gesnipperde uitje, de peterselie, de dragon, de mosterd en de soja. Maak met de ravigotesaus de sla aan.

EIERGERECHTEN.

Eierschelpen.

Benodigdheden: 4 hard gekookte eieren, 3 dl. witte saus (30 gr. boter, 20 gr. bloem, 3 dl. melk), geraspte Parmezaanse kaas, zout, peterselie, paneermeel.

Snijd de hard gekookte eieren in dobbelsteentjes, maak een witte saus, voeg zout en gehakte peterselie toe en de dobbelsteentjes eieren. Smeer 6 schelpen in met boter, verdeel het mengsel over de 6 schelpen, strooi er paneermeel, kaas en stukjes boter over en zet de schelpen 5 min in een warme oven en heet opdienen.

Zachte eieren met room.

Benodigdheden 4 eieren, 2 dl. room.

Verwarm de room in een klein pannetje, breek er dan één voor één de eieren erin. De room vermengt zich met het eiwit en vormt een dikke laag, waarop de eierdooiers drijven. De eieren zijn goed als het eiwit stijf is geworden.

Eierbroodjes.

Benodigdheden: 8 stukjes brood, 60 gr. boter om de broodjes te bakken, 4 eieren, 1 lepel melk, 10 gr. boter, zout, 30 gr. Parmezaanse kaas, water of winterkers.

Snijd de stukjes brood 1 cm. dik en 5 cm. in het vierkant. Neem uit het midden van ieder stukje brood een beetje kruim eruit, zodat het broodje gevuld kan worden. Fruit dit kruim lichtbruin. Maak van de vier eieren, geroerde eieren en vul daarmee de uitgeholde broodjes, strooi er geraspte kaas over en zet ze een paar min in een hete oven. Garneer de broodjes met water of winterkers.

Zachte eieren met kaas.

Benodigdheden: 4 eieren, 15 gr. boter, 50 gr. Gruyère of Parmezaanse kaas, 1 knoflookteentje, basilicum, marjolein of peterselie.

Wrijf een vuurvast schoteltje stevig in met het knoflookteentje. Zet het daarna op een laag pitje en smelt de boter erin. Strooi er daarna wat fijngehakte kruiden over. Snijd de kaas in dunne plakjes en leg deze op de boter. Daarna de eieren breken en bovenop de kaas deponeren. Neem de pan van het vuur als het eiwit stijf is geworden. Strooi wat zout over het schoteltje.

Gevulde tomaten met eieren.

Benodigdheden: 4 tomaten, 4 eieren.

Kies mooie grote tomaten en verwijder de schillen. Dit gaat gemakkelijk door de tomaten een paar min in kokend water te houden. Snijd het kapje van de tomaten, haal de zaadjes en het vruchtvlees eruit. Laat in iedere tomaat een rauw ei vallen en zet het kapje er weer op. Zet de tomaten in een met boter ingewreven vuurvaste schaal en zet ze ca. 10 min in de oven tot het ei stijf geworden is. Garneer de tomaten met een bruine of witte saus en bestrooi de saus met peterselie.

Zwitserse eieren.

Benodigdheden: 4 eieren, 4 dl. room, 100 gr. kaas, 30 gr. boter, paneermeel, 1 eetlepel gehakte peterselie of bieslook, zout.

Breek de eieren één voor één en laat ze voorzichtig in een vuurvaste schaal glijden.

Klop de room met wat zout een paar min. en giet deze over de eieren, bestrooi ze met gehakte peterselie en geraspte kaas en paneermeel. Leg hier en daar een stukje boter. Zet het schoteltje in een niet te warme oven tot de eieren stijf geworden zijn.

Spiegeleieren.

Benodigdheden: 4 eieren, 20 gr. boter, zout.

Doe een stukje boter in een koekenpan. Wanneer de boter gesmolten is, breekt men één voor één de eieren in de pan en laat de eieren op een zacht vuur bakken. Strooi een weinig zout erover.

Ham met spiegeleieren (4 pers.).

Benodigdheden: 6 à 8 eieren, 150 gr. ham, 20 gr. boter.

Snijd de ham in zeer dunne plakjes en bak ze een paar min in wat boter. Daarna de eieren in de pan breken. Wanneer de eieren aan de randen lichtbruin zijn, zijn ze goed. De eieren met de plakken ham eromheen opdienen.

Spiegeleieren met spek (4 pers.).

Benodigdheden: 6 a 8 eieren, 100 gr. spek, zout. Bereiding als spiegeleieren met ham.

Spiegeleieren met gerookte worst.

Benodigdheden: 6 a 8 eieren, 150 gr. worst, 20 gr. boter.

Smelt de boter in een koekenpan en verwarm de plakjes worst in de boter. De worst mag niet te warm worden, daar ze anders hard en droog wordt. Breek de eieren in de pan bij de worst en laat het geheel bakken.

Spiegeleieren.

Benodigdheden: 6 à 8 eieren, 100 gr. ham of ragout van koud vlees, gestoofde niertjes of tomatenpuree.

Doe boter in de koekenpan en breek hierin de eieren en bak ze. De eieren zijn goed als het eiwit stijf wordt. Bak de ham eventjes. Legde plakken ham op een bord en leg op iedere plak een gebakken ei.

Spiegeleieren.

Benodigdheden: 6 à 8 eieren, ragout van 100 gr. ham, kip of een blikje champignons of tomatenpuree.

Smeer een vuurvaste schaal in met boter en leg hierin een laagje ragout of tomatenpuree. Breek de eieren één voor één in een vuurvaste schaal. Garneer het geheel met een laagje ham. Zet het schoteltje in een pan kokend water met een deksel erop in de oven, zolang tot de eieren goed gaar zijn. Opdienen met room of béchamelsaus of leg een laagje tomatenpuree bovenop. Garneren met gehakte peterselie.

Roereieren.

Benodigdheden: 4 eieren, 4 lepels melk, zout, peper, boter.

Klop de eieren 2 min. voorzichtig met een vork of de mixer, voeg melk, peper en zout toe. Doe de boter in de koekenpan en laat deze koken, daarna de eieren erbij doen en voortdurend roeren tot de eieren vast beginnen te worden. Zet de vlam wat lager en blijf roeren tot de eieren stevig genoeg zijn. Roereieren moeten gebonden, maar niet hard zijn. Als de boter niet te bruin is, zullen de eieren een heldergele kleur hebben.

Roereieren met verschillende kruiden.

Benodigdheden: 4 eieren, 4 lepels water, 1 eetlepel gehakte kruiden (peterselie, bieslook, sterkers of andere kruiden).

Bereid de eieren zoals in het vorige recept en roer de gehakte kruiden erdoor.

Roereieren met gruyère of parmezaanse kaas.

Benodigdheden: 4 eieren, 100 gr. kaas, 4 lepels water, zout, boter. Bereiden zoals het vorige recept, doch in plaats van de kruiden de geraspte kaas toevoegen.

Roereieren met ham.

Benodigdheden: 4 eieren, 100 gr. ham, 4 lepels water, zout, boter. Bereid de eieren zoals het recept voor roereieren, snijd de ham in kleine blokjes en leg een kransje van ham rondom de eieren of meng de ham door het beslag voordat de eieren gebakken worden.

Roereieren met gerookt vlees.

Benodigdheden: 4 eieren, 100 gr. gerookt vlees, 4 lepels water, zout, boter.

Bakken als roereieren met ham.

Roereieren met koud vlees.

Benodigdheden: 4 eieren, 100 gr. koud gebraden vlees, 4 lepels water, zout, boter.

Bakken als roereieren met ham.

Roereieren met ossentong.

Benodigdheden: 4 eieren, 4 lepels water, zout, boter, 100 gr. ossentong.

Bakken als roereieren met ham.

Roereieren met gerookte vis.

Benodigdheden: 4 eieren, 2 gerookte bokkingen, 4 lepels water, boter.

Neem het vel van de bokkingen, de graat en de ingewanden eruit en maak de vis fijn.

Vermeng de eieren met de vis voordat men ze bakt. In plaats van bokkingen kan ook sprot,gerookte elft of zalm worden gebruikt.

Roereieren met gezouten vis.

Benodigdheden: 4 eieren, 2 haringen of 3 à 4 stuks ansjovis, 4 lepels water, boter. Week de haring of ansjovis een paar uur in water of melk, daarna wassen en schoonmaken. Hak de vis fijn en vermeng deze met de eieren voordat men ze bakt.

Roereieren met gekookte vis.

Benodigdheden: 4 eieren, restje gekookte vis, 4 lepels water, boter. Bereiding als vorige recepten.

Roereieren met gekookte garnalen.

Benodigdheden: 4 eieren, 4 lepels water, zout, boter, 100 gr. garnalen. Bereiding als vorige recept.

Roereieren met truffels, champignons of jonge groenten.

Benodigdheden: 4 eieren, 4 lepels water, zout, boter, 1 blikje truffels of champignons of 2 ons jonge groenten, zoals doperwten, aspergepunten, prinsessenboontjes en bloemkool.

Kook de schoongemaakte groenten gaar, snijd ze in stukjes en stoof de groenten, champignons of truffels in 20 gr. boter ca. 10 min. Voeg aan het beslag van de eieren de groenten, champignons of truffels toe en bak ze daarna.

Roereieren met tomaten.

Benodigdheden: 1 kg. spruiten, zout, 50 gr. boter.

Maak de spruitjes schoon door er de buitenste blaadjes af te halen, was ze enige malen en kook ze in ruim kokend water met zout gaar. Stoof ze, nadat ze zijn afgegoten, een kwartier in de boter. Maak beslag voor roereieren zoals in voorgaand recept. Snijd de tomaten zonder schil in dikke plakken, neem de zaden eruit, strooi er een weinig zout over en bak ze zachtjes ca. 5 min in de olie of de boter, voeg een weinig fijn gehakte peterselie of citroenmelisse toe. Leg de tomaten in het midden van een platte schaal en leg de roereieren eromheen.

Lyonse eieren.

Benodigdheden: 4 eieren, 10 gr. boter, 30 gr. Gruyère kaas, 30 gr. parmezaanse kaas, 4 lepels room en 50 gr. gebakken brood in dobbelsteentjes, 30 gr. boter.

Smelt 10 gr. boter in een koekenpan, vermengde eieren met de room en de dobbelsteentjes gruyère kaas. Doe de eieren bij de boter, roer voortdurend, zoals bij roereieren is aangegeven, voeg na 3 min de geraspte parmezaanse kaas en de dobbelsteentjes brood toe. De eieren opdienen op een verwarmde schaal.

Omelet met gerookt vlees of gekookte ham.

Benodigdheden: 4 eieren, 4 eetlepels water, melk of room, zout. 20 gr. boter, 100 gr. gerookt vlees of ham.

Klop de eieren, voeg het water, de melk, de room en het zout toe. Snijd de gekookte ham of het gerookte vlees in stukjes en meng dit met het beslag. Boter in de pan smelten, de eieren erin gieten en de omelet bakken op een niet te hete vlam. De omelet mag niet vast zitten aan de pan. daarom steeds met een breed mes losmaken of de pan heen en weer schudden. Zodra de eieren bovenop droog en gaar geworden zijn

de omelet aan twee kanten over elkaar slaan, op een warm bord laten glijden en direct opdienen. Vooreen aparte smaak kan men bij het water wat Maggi of Liebig doen.

Omelet met vleesresten.

Benodigdheden: 4 eieren, 4 eetlepels melk, zout. 20 gr. boter, vleesresten.
Bereid de omelet zoals in het recept voor gerookt vlees of ham.

Omelet met spek.

Benodigdheden: 4 eieren. 100 gr. spek. zout.
Neem hiervoor vet spek in dobbelsteentjes gesneden. Bak het spek uit en roer het door de geklopte eieren. Bak van dit beslag 4 omeletten aan beide kanten op een niet te heet vuur.

Omelet met gerookte vis.

Benodigdheden: 4 eieren, 4 eetlepels water. 20 gr. boter, 100gr. gerookte elft of zalm, gerookte sprotten. 2 bokkingen of 1 makreel. Maak een beslag voor omelet. De vis schoonmaken, in kleine stukjes snijden en door het beslag roeren.

Omelet met gezouten vis.

Benodigdheden: 4 eieren. 4 eetlepels water. 20 gr. boter. 2 haringen of 4 à 6 ansjovissen.
Maak een beslag van eieren en water. De vis schoonmaken, in stukjes snijden en bij het beslag van de eieren voegen. Bakken als omelet.

Omelet met gekookte vis.

Benodigdheden: 4 eieren, 4 lepels melk, zout, boter, resten gekookte vis.
Dezelfde bereiding als omelet met vlees. Resten gekookte zoutevis en stokvis kunnen in de omelet verwerkt worden.

Omelet met garnalen.

Benodigdheden: 5 eieren, 100 gr. garnalen, 20 gr. boter, zout, 4lepels water, een witte saus van 15 gr. boter, 15 gr. bloem, 2 dl. melk of bouillon, zout en peper.
Maak een wit sausje en voeg de gewassen garnalen tot. Maak een beslag van eieren voor omelet, bak deze in de boter, leg de garnalenragout in het midden en sla de omelet aan beide kanten dicht. Voor bouillon kan gebruik gemaakt worden van 1 theelepel Maggi.

Omelet met oesters of mosselen.

Benodigdheden: 4 eieren, 4 lepels room, 6 oesters of 10 mosselen, peper, zout, 40 gr. boter, 1 uitje. Was de oesters of mosselen, kook ze daarna in 1 l. water en het uitje.
Als de schelpen opengaan zijn de oesters of mosselen goed. De oesters of mosselen baarden en uit de schelpen halen, in dobbelsteentjes snijden en door het beslag van de omelet doen. Bak deze in de boter tot hij goed is.

Omelet met brood.

Benodigdheden: 4 eieren, twee sneetjes brood, 40 gr. boter, zout. Snijd de sneetjes brood in dobbelsteentjes en fruit ze in de boter. Klop de eieren met het zout en voeg de dobbelsteentjes brood toe. Bak hiervan 4 omeletten.

Omelet met uien.

Benodigdheden: 4 eieren, 1 grote ui, 50 gr. boter, zout.

Snijd de ui in plakken en bak deze in de boter lichtbruin. Klop de eieren met zout en roer de uien erdoor, bak hiervan 4 omeletten op een zacht vuur.

Omelet met kruiden.

Benodigdheden voor 4 pers.: 4 eieren, 1 / 4 eetlepel fijngehakte dragon, 1/4 eetlepel fijngehakte kervel, 1/4 eetlepel selderij, 1/4 eetlepel citroenmelisse, 1 klein fijngehakt uitje, zout.

Klop de eieren met het zout en voeg de gehakte kruiden erbij, bak van dit beslag een grote omelet.

Omelet met kaas.

Benodigdheden: 4 eieren, 4 lepels water, 60 gr. geraspte kaas naar keuze, zout, 30 gr. boter.

Klop de eieren met het water en het zout, voeg de geraspte kaas toe. Maak de boter goed warm, doe het beslag erin en zorg dat de omelet niet aan de bodem komt te zitten. Keer de omelet om als deze aan de onderkant lichtbruin geworden is. De omelet warm opdienen.

Nieromelet.

Benodigdheden: 1/2 kalfsnier, peterselie, marjolein, 3 eieren, 1 uitje, 40 gr. boter, zout.

Was de nier en zet deze op met koud water. Als de nier kookt het water eraf gieten. Daarna gaar koken in 1/4 water met het zout en een takje peterselie of marjolein. Na een half uur de nier in stukjes snijden. Deze stoven met 20 gr. boter en 't fijngehakte uitje. De omelet bakken met de rest van de boter. Als de omelet gaar is de stukjes nier in het midden leggen en dichtvouwen.

Omelet met tomaten.

Benodigdheden: 4 eieren, 2 tomaten, 4 lepels water, zout, 40 gr. boter, 1 uitje, bieslook en peterselie.

Snijd de geschildte tomaten in plakken, voeg daarbij het gehakte uitje, de gehakte kruiden en wat zout. De tomaten 20 min. verwarmen in de helft van de boter. Bak de omelet in de rest van de boter en leg de tomaten in het midden. De omelet daarna aan twee kanten naar binnen vouwen. Opdienen met tomatensaus.

Omelet met champignons of truffels.

Benodigdheden: 4 eieren, 4 lepels melk of room, wat zout. 40 gr. boter, 1 klein blikje truffels of champignons. Hak de truffels of champignons fijn en stooft ze een kwartier in de helft van de boter. Maak daarna het beslag voor de omelet en roer de truffels of champignons erdoorheen. Bak de omelet met de rest van de boter zoals in vorige recepten aangegeven.

Omelet met jonge groenten.

Benodigdheden: 4 eieren, 4 lepels melk, zout, 40 gr. boter, 200 gr. groenten zoals doperwten, asperges, boontjes of bloemkool.

Kook de schoongemaakte groenten, snijd ze daarna in stukjes en stoof de groenten 10-20 gr. boter. Bak de omelet met de rest van de boter, daarna de groenten in het midden leggen en de omelet dichtvouwen.

Omelet soufflé.

Benodigdheden: 3 eieren, zout, 1 lepel melk, 10 gr. boter.

Klop het eiwit en de dooiers apart, doe bij de dooiers wat zout en melk, voeg daarna het eiwitschuim toe. Doe de boter in de koekenpan en laat ze niet bruin worden. Doe de eieren in de pan en bak de omelet op een zacht vuur tot er een korstje op komt. Zet de pan daarna in de oven, zodat de massa gaar, maar niet bruin wordt. Vouw de omelet dubbel en leg deze op een warme schaal. De omelet kan evenals de Franse omelet met verschillende kruiden en sauzen opgediend worden. Ook met sla, komkommersla of aardappelsla is deze omelet heerlijk.

Duitse omelet.

Benodigdheden: 5 eieren, 10 gr. maïzena, 1 dl. melk, peper, zout, 30 gr. boter.

Maak de maïzena aan met melk, kluts de eieren, voeg de aangemengde maïzena, zout en peper toe. Smelt de helft van de boter in de koekenpan en bak de omelet op een zacht vuur aan beide kanten. Bedruip de omelet met de rest van de boter. Leg de omelet op een verwarmde schaal. Deze omelet kan ook met suiker en confituren klaargemaakt worden, laat dan het zout en de peper weg.

Omelet soufflé (1 pers.).

Benodigdheden: 2 eieren, 10 gr. poedersuiker, 1/2 citroenschil, zout, boter.

Klop de eierdooiers met wat zout en voeg de geraspte citroenschil toe. Het wit van de eieren wordt heel stijf geklopt en dan luchtig door de dooiers geroerd. Laat de boter goed heet worden en bak het mengsel in ca. 2 min., daarna de pan 2 min, in een matig warme oven plaatsen om de omelet bovenop gaar te laten worden. Vouw de omelet dubbel, leg deze op een verwarmde schaal en strooi er dik poedersuiker overheen. Voor 2 pers. gebruikt men 3 eieren. Voor meer personen steeds 1 ei meer gebruiken.

Omelet met confituren (4 pers.).

Benodigdheden: 4 eieren, 20 gr. boter, 15 gr. poedersuiker, citroenschil, zout vruchtengelei.

Maak een beslag voor een omelet soufflé en bak deze op dezelfde manier. Als de omelet gaar is, deze op een verwarmde schaal leggen met in het midden de vruchtengelei en daarna dichtvouwen. Bestrooien met dik poedersuiker. In plaats van vruchtengelei kan ook compote van verse of gedroogde vruchten gebruikt worden.

Omelet met rum.

Wordt bereid als omelet soufflé. Giet een theelepeltje rum over de omelet als deze dubbelgevouwen is. Leg de omelet op een verwarmde schaal en bestrooi haar met poedersuiker.

Omelet met roomvla.

Benodigdheden: 4 eieren, 1 dl. melk, 15 gr. poedersuiker, 20 gr. boter, zout, roomvla van 2 eieren, 2 dl. melk, 1/2 stokje vanille, 15 gr. bloem, 40 gr. suiker.

Klop de eieren met wat zout en voeg de melk toe. Voor de roomvla de eieren kloppen met de suiker, daarna de vanille, de bloem en de melk toevoegen. Laat de vla al

roerende even doorkoken. Bak de omelet op een matig vuur en zorg dat ze goed los in de pan zit. Leg de roomvla erop en sla de omelet dicht. De omelet op een schaal leggen en wat poedersuiker eroverheen strooien.

Omelet met bitterkoekjesvla.

Bereiding als vorig recept. Neem zes bitterkoekjes, stamp deze fijn en roer ze door de warme roomvla. De vanille kan desnoods uit de vla weggelaten worden.

Schuimomelet.

Benodigdheden: 4 eieren, 20 gr. bloem, 2 dl. melk, 20 gr. boter, 2 eetlepels vruchtengelei, 1/2 theelepel kaneel, 15 gr. poedersuiker, zout.

Roer de eierdooiers met zout, vermeng deze met de bloem en voeg langzaam de melk toe. Bak de omelet in de boter aan één kant op een matig vuur. Strijk er een laag vruchtengelei over en daarna het stijfgeklopte eiwit. Zet de omelet in de oven tot het eiwit stijf begint te worden. Leg ze daarna op een verwarmde schaal en strooi er poedersuiker en kaneel overheen.

Vanilleomelet.

Benodigdheden: 4 eieren, 50 gr. suiker, vanillepoeder of een 1/2 stokje vanille, zout, 20 gr. boter, een paar gekonfijte vruchtjes.

Roer de eierdooiers met het zout, de helft van de suiker en de vanille. Klop het eiwit stijf en meng dit door het beslag. Bak de omelet 5 min in de koekenpan en zet de pan daarna nog 3 min in de oven. Leg de omelet op een verwarmde schaal en strooi de rest van de suiker eroverheen. Garneer de omelet met halve kersjes.

Zakjeseieren met parmezaanse kaas.

Benodigdheden: 4 eieren, 10 gr. boter, 15 gr. geraspte kaas, roomsaus, paneermeel.

Maak zakjeseieren op de volgende manier. Het wit van een zakjesei moet doorschijnend gelechtig zijn. Om dit te krijgen moet het ei langzaam koken, het water mag echter niet tot het kookpunt komen. Plaats in een ondiepe pan zoveel koekjes ringen als men zakjeseieren nodig heeft. Doe er zoveel warm water bij tot het even hoog staat als de ringen. Voeg wat zout aan het water toe. Als het water kookt de pan van het vuur nemen en in iedere ring een ei breken zodat de dooier middenin blijft liggen. Daarna de pan weer op een zacht vuur, doch het water mag niet gaan koken. Het duurt 10 à 15 min. voor de eieren doorschijnend zijn. Wrijf een platte vuurvaste schaal in met boter en bestrooi deze met paneermeel en geraspte kaas. Leg de zakjeseieren erin en bedek het geheel met een roomsaus. Strooi de rest van de parmezaanse kaas erover. Plaats het schoteltje in een hete oven tot de kaas gesmolten is en lichtbruin ziet.

Zakjeseieren met tomaten.

Benodigdheden: 4 eieren, 4 sneetjes brood, tomatenpuree, 30 gr. boter.

Snijd van de sneetjes brood de korsten af, zodat er een vierkant stuk brood overblijft. Bak deze sneetjes in de boter lichtbruin of rooster ze. Bestrijk ze met tomatenpuree en bestrooi ze met zout en peterselie. Maak zakjeseieren zoals in het voorgaande recept staat beschreven en leg op ieder sneetje een ei. Garneer de schotel met waterkers en krulpeterselie.

Zakjeseieren met ansjovis (I).

Benodigdheden: 4 eieren, 4 ansjovissen, 4 ronde stukjes brood, 30 gr. boter.
Rooster de ronde stukjes brood, beleg ze met filets van ansjovis en leg op ieder sneetje een zakjesei (zie voor bereiding vorig recept).

Zakjeseieren met ansjovis (II).

Benodigdheden: 4 eieren, 4 ansjovissen, 4 ronde stukjes brood, 25 gr. ham of tong, 30 gr. boter, 1 lepel bouillon of een witte saus. Rooster of bak de sneetjes brood. Beleg deze met wat stukjes ansjovis, ham of tong en bevochtig ze met de bouillon of de witte saus. Leg een zakjesei op ieder sneetje. De ansjovisbroodjes worden warm gehouden in een vuurvast schaal in de oven. Garneer de schaal met gebakken peterselie. Voor bouillon neemt men water met wat Maggi of Liebig.

Prinseneieren.

Benodigdheden: 4 eieren, 4 ronde stukjes brood, 2 truffels, 25 gr. boter, paté de foie, roomsaus.

Snijd ronde dikke sneetjes van oudbakken brood en hol deze iets uit. Dompel ze in gesmolten boter, zet ze op een bakplaat in de oven tot ze lichtbruin zien. Vul de holten van de broodjes met wat paté de foie. Maak zakjeseieren en leg op ieder broodje een zakjesei. Bedek ze met wat roomsaus en bestrooi ze met fijngehakte truffels. De broodjes worden erg warm opgediend.

Zakjeseieren met villeroisau.

Benodigdheden: 4 eieren, 1 lepel parmezaanse kaas, paneermeel, villeroisau.
Maak zakjeseieren. Zorg ervoor dat ze rond en stevig genoeg zijn zodat ze vorm aannemen. Leg ze zorgvuldig met een schuimspaan in een vergiet naast elkaar. Als ze koud zijn snijd dan het eiwit, dat het ei misvormt, weg. Maak een villeroisau en giet deze, als ze wat afgekoeld is, over de eieren heen. De eieren moeten er helemaal mee bedekt zijn. Wanneer de saus goed om het ei blijft en goed van vorm is door de paneermeel en de parmezaanse kaas rollen. De stukjes eiwit vermengen met paneermeel en dit over de eieren heen strooien. De eieren in het frituurvet bakken tot ze mooi van kleur zijn, vooral niet te donker. Serveren met de rest van de saus of wat madera of met gehakte champignons.

Zakjes eieren met dragonsaus.

Benodigdheden: 4 eieren, dragonsaus, 4 stukjes geroosterd brood. Maak zakjeseieren en dien deze opgeroosterd brood met de dragonsaus eromheen.

Eieren met bechamelsaus (I).

Benodigdheden: 4 hardgekookte eieren, 6 sneetjes geroosterd brood, 40 gr. boter, 20 gr. bloem, 3 1 / 2 dl. melk, tijm en rozemarijn of peterselie, zout.
Trek de blaadjes van de kruiden een half uur in de melk. Maak dan een béchamelsaus van boter, bloem, melk en zout, giet de saus in een schaal, plaats de doorgesneden eieren eromheen en garneer het schoteltje met geroosterd brood.

Eieren met bechamelsaus (II).

Benodigdheden: 4 eieren, bechamelsaus, 20 gr. boter.

Kook de eieren hard en wrijf de dooiers door een zeef, snijd de eiwitten in dobbelsteentjes en vermeng ze met de bechamelsaus. Bestrijk een vuur-vaste schaal met wat boter, leg de massa erin en bedek de bovenste laag met de fijngewreven eierdooiers. Leg hier en daar een stukje boter en zet het geheel een paar uur in een hete oven om het warm, maar niet bruin te laten worden. Dit gerecht kan ook opgediend worden in schelpen of in pasteitjes. Gehakte champignons door de saus roeren maakt het nog smakelijker. Een andere manier om dit gerecht te serveren is: de eiwitten overlans in vieren of achten te verdelen en ze in een kring om de schaal te leggen. Giet de saus in het midden en zorg dat de eiwitten er niet mee bedekt worden. Bedek de saus met het eigeel.

Eieren met aardappelpuree en kerriesaus.

Benodigdheden: 4 eieren, kerriesaus, aardappelpuree (hiervoor een 1 / 2 kg. koude gekookte aardappelen gebruiken), 30 gr. boter, 1 ei, 2 dl. melk, zout, nootmuskaat, peterselie of krulpeterselie. Maak van de koude gekookte aardappelen puree, vermeng deze met gesmolten boter, de eierdooier, de melk, het zout, de nootmuskaat en het stijfgeklopte eiwit. Kook de eieren 10 min. en maak een kerriesaus volgens recept (zie recepten sauzen). Leg in het midden van een schaal een bergje puree en zet de doorgesneden eieren er tegen aan. Giet om de eieren de kerriesaus en houd de schaal warm tot ze opgediend moet worden. Garneer de aardappelpuree met peterselie of krulpeterselie.

Eieren met kerriesaus.

Benodigdheden: 3 ons rijst, 9 dl. water, zout, 6 eieren, kerriesaus. Kook de eieren hard, pel ze en leg ze in heet water tot ze gebruikt worden. Kook de rijst met water en zout goed droog en druk ze stijf aan in een omgespoelde rijstrand en keer de rand op een schaal maak een kerriesaus, droog de eieren af, rol ze door de saus zodat ze er helemaal mee bedekt zijn en leg ze in de rijstrand. Giet voorzichtig de rest van de saus binnen de rand, zodat de rijst bovenop en aan de buitenkant vrij blijft. De rijstrand garneren met schijfjes citroen.

Eieren met kerrie.

Benodigdheden: 3 of 4 hardgekookte eieren, 1 uitje, 1 kleine zure appel, 1/2 eetlepel kerrie, 50 gr. bloem, 30 gr. boter, 3 dl. bouillon, citroensap, zout, stukjes geroosterd brood, dragon. Bak de in plakjes gesneden appel en het fijngehakte uitje in de boter, voeg daarna bloem en kerrie toe. Giet de bouillon er bij en kook de saus 10 min. Neem ze van het vuur, voeg zout, citroensap en een theelepel suiker toe en giet de saus door een zeef. Snijd de eieren overlans in tweeën, leg ze op stukjes geroosterd brood, dat in het midden wat uitgehold is en giet een beetje saus over elk ei. De rest van de saus in het midden van de schaal gieten, waar de eieren in worden opgediend. Garneer de saus en de eieren met figuurtjes van eiwit of fijngehakte dragon. Gebruik voor de bouillon water met Maggi of Liebig.

Gevulde eieren met kerriesaus.

Benodigdheden: 4 eieren, 30 gr. boter, 2 rauwe eierdooiers, zout, kervel of peterselie, doorgekookte rijst (150 gr. ongekookte rijst). De eieren 10 min. koken, in de lengte doorsnijden, de dooiers fijnwrijven. De rauwe eierdooiers met de fijngewreven dooiers en het zout tot een dikke pap vermengen. De fijngehakte peterselie of kervel toevoegen. De uitgeholde eieren met dit papje vullen en ze op een bergje van

drooggekookte rijst zetten. Giet om de schotel een kerriesaus en garneer deze met kervel of peterselie.

Eieren met ham.

Benodigdheden: 6 eieren, 100 gr. ham, 30 gr. boter, 20 gr. bloem, 1/4 l. melk of room, zout, peper.

Snijd de gekookte ham in stukjes, kook de eieren 10 min. en snijd ze in vieren. Verwijder de eierdooiers en druk ze door een grove zeef en leg de stukken eiwit in warm water tot ze gebruikt worden. Maak een witte saus van boter, bloem, melk, zout en peper. Meng een gedeelte van de saus met de ham en leg deze ragout in het midden van de schaal. Giet de rest van de saus eroverheen. Bedek de saus met de grof gezeefde eierdooiers en schik de witte eiwitpartjes op gelijke afstand eromheen.

Eieren met parmezaanse kaas (1).

Benodigdheden: 6 eieren, 20 gr. bloem, 30 gr. gesmolten boter, zout waterkers, 2 eetlepels parmezaanse kaas, 8 dunne sneetjes brood zonder korst, 1 dl. melk. Breek vier eieren en roer de bloem erdoorheen met vier sneetjes brood geweekt in melk. Voeg nog twee eierdooiers toe. Leg op de bodem van het schoteltje de parmezaanse kaas, hierop de eieren en het stijfgeklopte eiwit. Leg het overige brood in reepjes gesneden er bovenop en giet er gesmolten boter overheen. Zet het schoteltje 10 min in de oven en garneer het met waterkers.

Eieren met parmezaanse of gruyère kaas (II).

Benodigdheden: 4 hardgekookte eieren, 100 gr. parmezaanse of gruyère kaas, 3 dl. witte saus (30 gr. boter, 20 gr. bloem, 3 dl. melk), fijngemaakte aardappelen, zout. Snijd de hardgekookte eieren overlans in vieren en leg ze in een vuurvaste schaal. In het midden legt men wat parmezaanse kaas en de rest van de kaas door de saus roeren. Bedek de eieren met de saus. Vermeng de aardappelen met wat melk, zout, gesmolten boter en een rauwe eierdooier en spuit dit als garnering om de eieren heen. Zet het schoteltje 10 min in een warme oven en dien het goed warm op.

Eieren met parmezaanse kaas (III).

Benodigdheden: 6 eieren, 200 gr. rijst, 6 dl. water, 30 gr. boter, paneermeel, 2 eetlepels parmezaanse kaas, bechamelsaus. Kook de eieren hard en snijd ze in vieren. Kook de rijst met water en wat zout en druk ze stevig in een omgespoelde rijstrand. Keer de rijstrand op een vuurvaste schaal en vul het midden op met de eieren. Giet over de eieren een bechamelsaus. Vermeng de parmezaanse kaas met 2 eetlepels paneermeel en strooi dit over de saus. Smelt de boter en giet deze erover heen. Zet het schoteltje in de oven tot het lichtbruin van kleur is en dien het goed warm op.

Eieren met parmezaanse kaas (IV).

Benodigdheden: 250 gr. rijst, 3/4 l. water, zout, 30 gr. boter, parmezaanse kaas, 2 eierdooiers, 6 eieren, 50 gr. ossentong, 6 stukjes geroosterd brood, paneermeel. Kook de rijst met het zout in een half uur gaar, voeg de boter en de kaas toe, vul een met koud water omgespoelde rijstrand en keer de rand in een vuurvaste schotel. Maak een roomsaus en bind deze met 2 eierdooiers. Giet op de bodem van de schotel wat saus, leg laag om laag de doormidden gesneden eieren en de stukjes geroosterd brood met ossentong belegd in het midden van de rand en bedek het schoteltje met de rest van de saus, waardoor een stijf geklopt eiwit geroerd is. Bestrooi het schoteltje met

paneermeel, vermengd met parmezaanse kaas, giet er wat gesmolten boter overheen en zet het schoteltje 10 min in de oven. Zo warm mogelijk opdienen.

Schotel van hardgekookte eieren met tomatensaus.

Benodigdheden: 4 eieren, tomatensaus, peterselie.

Kook de eieren hard en snijd ze in de lengte in tweeën. Schik ze op een platte schaal, giet over de eieren een tomatensaus gemaakt van wat bouillon of jus. Garneer het schoteltje met peterselie of krulpeterselie. Voor de bouillon kan ook water met Maggi of Liebig gebruikt worden.

Italiaanse eieren.

Benodigdheden: 4 eieren, 2 kleine lepels tomatenpuree, 1 lepel bouillon of jus, 20 gr. boter. 50 gr. kaas (parmezaanse kaas), paneermeel.

Kook de eieren hard en snijd ze in vieren. Vermeng ze met een saus van tomatenpuree, jus of bouillon en boter. Roer de helft van de kaas erdoor. Bestrooi een vuurvast schoteltje met kaas, doe de saus erin, leg hier en daar een klontje boteren zet het schoteltje 10 min in de oven.

Kampersteur.

Benodigdheden: 6 hardgekookte eieren, 1 dl. slaolie, 1 1/4 dl. azijn. 1 lepel gehakte peterselie. 1 theelepel mosterd.

Klop de olie en voeg langzaam de azijn, de peterselie en de mosterd toe. Giet de saus in het midden van een schaal, snijd de eieren overlans door en leg ze met de binnenkant naar boven op de saus. Garneer het schoteltje met stukjes geroosterd brood en krulpeterselie.

Gevulde eieren (1).

Benodigdheden: 6 eieren, zwarte boter (zie recept).

Kook de eieren hard, snijd ze aan plakken en leg ze in een met boter besmeerd vuurvast schoteltje. Gier er zwarte boter over.

Eieren met zwarte boter.

Benodigdheden: 4 eieren. 50 gr. ham of vleesresten, zout, peper, een rauwe eierdooier, een eetlepel jus of bouillon, eiwit. paneermeel.

Snijd de hardgekookte eieren in de lengte in tweeën. Neem voorzichtig de dooiers eruit, prak ze fijn en vermeng ze met vleesresten van kalfsvlees, kip of ham, die fijngemaakt zijn. Doe er de jus of de bouillon, een eierdooier en wat peper en zout bij. Vul de eiwitten met het mengsel zó dat het er niet bovenuit komt. Bestrijk de gevulde halve eiwitten met eiwit en druk de twee helften tegen elkaar. Rol de gevulde eieren door eiwit en paneermeel en bak ze in heet vet tot ze lichtbruin zijn. De eieren serveren met een béchamel-, tomaten of soubise saus.

Gevulde eieren (11).

Benodigdheden: 4 eieren, oudbakken brood, 2 eetlepels melk, zout, peper, 1 ei of eierdooier. 1 eetlepel peterselie of basilicum, bieslook.

Snijd de hardgekookte eieren in tweeën. Neem de dooiers eruit, zodat er twee komvormige stukken overblijven. Vermeng de dooiers met een gelijke hoeveelheid brood in melk geweekt. doe er zout. peper, peterselie of een ander kruid bij. Voeg de rauwe eierdooier of een heel ei toe om het mengsel te binden en vul de halve eiwitten.

Snijd van de onderkant van het ei een plakje af zodat het op een schaal kan staan. Zet de eieren in een vuurvaste schaal en zet dit in de oven tot de eieren warm zijn. Bedek het schoteltje vervolgens met een béchamel-, boter-, witte pikante, tomaten of peterseliesaus.

Gevulde eieren met visresten.

Benodigdheden: 4 eieren, 50 gr. vis, melk. 20 gr. boter, 2 rauwe eierdooiers, peper, zout, peterselie. bieslook of een uitje. paneermeel. Kook de eieren hard. snijd ze in tweeën, neem het eigeel eruit en zet de eiwitten tot ze gebruikt worden in lauw water. zodat ze niet uit kunnen drogen. Vermeng een gelijke hoeveelheid vis en eigeel, 20 gr. gesmolten boter, twee rauwe eierdooiers, wat peper en zout en een eetlepel gehakte peterselie, wat bieslook of een fijngehakt uitje. Snijd een plakje van het halve ei. zodat het kan blijven staan. Vul de eiwitten met het vulsel, strooi er wat paneermeel over en leg op elk ei een klontje boter. Plaats de eieren in een vuurvaste schaal, die ingesmeerd is met boter en zet de eieren 4 min in een warme oven. Eieren kan men vullen op verschillende manieren: de dooiers kunnen vervangen worden door gesmolten boter. gehakte champignons, gehakte ansjovis of gehakte kruiden zoals kervel, dragon, pimpernel, selderij enz. De gevulde eieren opdienen met een béchamel- of peterseliesaus.

Livingstone eieren (6 pers.).

Benodigdheden: 6 eieren, 1/4 l. room, 30 gr. boter, 3 tomaten, zout, peper, paté de foie gras, 2 truffels, 6 ronde sneetjes brood.

Klop 6 rauwe eieren met 1/4 l. room. Smelt de boter in een koekenpan en doe het mengsel erin. Blijf roeren tot het gebonden is, voeg dan puree toe van de gekookte tomaten (een kwartier koken) en twee fijngehakte truffels. Garneer met deze eieren geroosterde broodjes die besmeerd zijn met paté. De broodjes erg heet opdienen.

Schotse eieren.

Benodigdheden: 2 eieren. 200 gr. gehakt of vleesresten, 2 tomaten, 1 rauw ei, zout, paneermeel, stukjes geroosterd brood.

Kook de eieren 10 min. en leg ze in koud water. Pel ze daarna en rol ze door de bloem. Maak het gehakt aan met de melk, de eierdooier, het zout en het brood en gebruik voor elk ei de helft van het gehakt om het ei in te wikkelen. Zorg dat ze goed plat blijven aan de einden, rol ze daarna door paneermeel, vervolgens door eiwit en weer paneermeel. Bak deze ballen 5 min in heet frituurvet tot het gehakt gaar is. Snijd de ballen gehakt doormidden en leg ze op een sneetje geroosterd brood, waarop een plakje tomaat ligt. Garneer de schotel met gebakken peterselie.

Russische eieren.

Benodigdheden: 4 eieren, 3 gr. zout, 12 lepel azijn. 1 2 lepel mosterd. 1 fijn gesneden uitje. mayonaise van 2 eieren, fijn gehakte dragon. kervel.

Kook de eieren 10 min., pel ie en leg ze een uur in 1/4 l. water met het zout, een halve lepel mosterd. een halve lepel azijn en de fijn gehakte ui. Maak intussen de mayonaise en voeg wat kruiden toe. Laat de eieren op een vergiet uitlekken, snijd ze in tweeën of in vieren en leg ze op een schotel. Giet de saus erover.

Ansjovis eieren.

Benodigdheden: 2 eieren. 25 gr. boter. 1 eetlepel ansjovissaus, cayennepeper. gehakte peterselie, 4 sneetjes brood. waterkers. Kook de eieren 10 min., leg ze in koud water, pel ze en snijd ie dwars doormidden. Neem de dooiers eruit en vermeng deze met de boter, en de ansjovissaus (of 3 fijngeprakte ansjovissen). voeg de cayenne peper toe. Snijd van het brood ronde of vierkante sneetjes, bak deze tot ze goudgeel zien aan beide kanten. Snijd aan de onderkant van de eieren een klein plakje af. zodat ze op het brood kunnen staan en vul ze met het mengsel. Strooi er wat gehakte peterselie over en serveer de eieren op een schoteltje met een paar takjes waterkers eromheen.

Tomaten met eieren.

Benodigdheden: 6 tomaten, 3 eieren, mayonaise.
Neem even grote tomaten, schil ze, snijd het bovenste kapje eraf en hol ze wat uit. Doe in elke tomaat wat mayonaise en leg er een half hardgekookt ei in met het wit naar boven, zodat het wit boven de tomaat uitsteekt. De eieren moeten 10 min. gekookt hebben. Neem van een krop een paar mooie blaadjes, was ze en doe wat mayonaise op het blad. Zet hierop de gevulde tomaat. Schik de gevulde tomaten op een platte schotel.

Columbus eieren.

Benodigdheden: 6 eieren, 2 eierdooiers, 1 / 8 l. room, 1 eetlepel olijfolie, 2 lepels wijnazijn of kruidenazijn, zout, mosterd, witte peper. Kook de eieren hard, pel ze en snijd aan één kant het kopje eraf zodat ze kunnen staan. Van de overige ingrediënten een saus maken door de dooiers even te kloppen, de room erdoor te roeren en een scheutje olie. De saus op een niet te warm vuur of au-bain-marie laten binden. Neem de saus van het vuur en voeg de azijn toe evenals de mosterd, het zout en de peper. Af en toe in de saus blijven roeren, anders komt er een vel op. Deze mayonaise, die men ook voor andere doeleinden kan gebruiken is veel minder vet dan de gewone met olie bereide mayonaise en is ook veel vlugger en gemakkelijker klaar te maken. Tenslotte de eieren op een schaal zetten, de mayonaise waardoor men nog kappertjes kan roeren erover heen gieten en de schotel garneren met wat takjes peterselie.

Eieren met uien (à la tripe).

Benodigdheden: 2 uien, 20 gr. bloem, 40 gr. boter, 2 dl. bouillon, 3 eieren, zout, geroosterd brood.
Maak de uien schoon, hak ze fijn en fruit ze in 20 gr. boter, zodat de uien lichtbruin blijven en zacht zijn. Doe dan de bloem erbij en langzaam de bouillon, zodat een gebonden saus wordt verkregen. De saus 10 min. doorkoken. Daarna de rest van de boter en de peper en het zout toevoegen. Snijd de hardgekookte eieren in dikke plakken, vermeng deze voorzichtig met de saus. Serveren op een verwarmde platte schaal en garneer met stukjes geroosterd brood. Bouillon wordt gemaakt van water met Maggi of Liebig.

Eierschotel met uien.

Benodigdheden: 4 eieren, 2 dl. melk of room, 1 citroen, 2 sjalotjes, zout, 1 theelepel mosterd, 30 gr. boter, dragon, basilicum of peterselie, 10 gr. bloem, stukjes geroosterd brood.

Vermeng de fijngesneden sjalotjes, die in de boter gefruit zijn, met een lepel bloem, voeg langzaam de melk of room toe en kook de saus 10 min. Voeg daarna zout, mosterd, gehakte kruiden en citroensap naar smaak toe. Kook de eieren 10 min, pel ze, snijd ze dan in tweeën en overgiet ze met de saus. Leg langs de rand geroosterd brood.

Eieren met aardappelen en peterseliesaus.

Benodigdheden: 4 eieren, 1/2 kg. aardappelen, 5 gr. zout, 60 gr. boter, 30 gr. bloem, 4 dl. water of bouillon, 1 eetlepel gehakte peterselie, stukjes geroosterd brood.

Kook de eieren 10 min. Pel ze en snijd er drie aan plakken. Kook de aardappelen in de schil gaar, schil ze daarna, en snijd ook deze aan schijven. Leg aardappelen en eieren laag voor laag op een schaal en strooi er wat zout op. Bedek alles met een peterseliesaus, gemaakt van boter, bloem, bouillon of water en fijngehakte peterselie. Leg langs de rand stukjes geroosterd brood en bovenop in het midden de fijngewreven eierdooier met een ster van eiwitpartjes. Voor de bouillon wordt water met Maggi of Liebig gebruikt.

Eierschotel.

Benodigdheden: 4 eieren, 25 gr. boter, 1 citroen, peterselie. Voor de saus: 25 gr. boter, 20 gr. bloem, een beetje dragon en marjolein, 2 dl. bouillon of 1 dl. water, zout. Kook de eieren 10 min., leg ze in koud water, pel ze en snijd ze in plakken. Smelt 25 gr. boter in een vuurvast schaal. Maak dan een witte saus van boter, bloem en bouillon, jus of water, waarin de kruiden zijn getrokken. Kook de saus 10 min., giet ze door een zeef en voeg wat citroensap en zo nodig zout toe. Leg in een vuurvaste schaal plakken eieren en saus laag om laag en bewaar de witte kopjes van de eieren om de bovenste laag saus te garneren. Leg een paar uitgetande citroenschijfjes en fijne blaadjes peterselie langs de rand van het schoteltje. Ook voor deze bouillon wordt water met Maggi of Liebig gebruikt.

Eieren met krotten.

Benodigdheden: 2 krotten, 4 eieren, 20 gr. boter, 10 gr. bloem, 1 dl. water, 't sap van 1 citroen, wat zout.

Boen de krotten schoon en kook ze 1 1/2 uur in kokend water. Pel ze en schaaft ze in dunne plakjes. Stoof ze in een saus van boter, bloem, water, zout en citroensap. Laat de saus 10 min. doorkoken. Dien de krotten op in een vuurvaste schaal met de hardgekookte eieren in tweeën gesneden er bovenop.

Eieren met groenten (8 pers.).

Benodigdheden: 8 eieren, zout, peterselie, citroenmelisse, 2 lepels olie en azijn, 2 peentjes, 2 knolletjes, 10 prinsessenbonen, 1 eetlepel doperwtjen, een kleine bloemkool. Snijd peentjes, knolletjes, prinsessenboontjes in dobbelstenen, verdeel de bloemkool in kleine stronken, was deze groenten en de doperwtjes en kook ze gaar in bouillon met wat zout. Kook de eieren hard, pel ze, snijd ze in tweeën en neem het eigeel eruit. Vermeng het eigeel met zout, olie en azijn, 2 eetlepels peterselie en citroenmelisse. De helft van deze saus vermengen met de groenten en daarmee de halve eieren vullen. Schik de eieren op een platte schaal, giet de rest van de saus eroverheen en garneer de schotel met krulpeterselie.

Eiersalade (I) (8 pers.).

Benodigdheden: 8 eieren, 2 kropjes sla, 1 prei, mayonaise van 2 eieren.

Snijd de hardgekookte eieren in dikke plakken of in vieren. Leg de plakjes ei op een slablad, dat voor een deel bedekt is met mayonaise en schik de overige slablaadjes als rand om de eieren heen. Zet in het midden van de schaal een kleine prei.

Eiersalade (II) (8 pers.).

Benodigdheden: 8 eieren, mayonaise van 2 eieren, 75 gr. vlees, ham of visresten, 1 eiwit, 2 kropjes sla.

Snijd van de hardgekookte eieren alleen het kopje eraf. Verwijder de dooiers zonder het wit te raken. Maak de dooiers fijn en vermeng deze met de mayonaise, het fijn gehakte vlees of visresten, peper en zout. Vul het grote deel van de eieren met dit mengsel. Zet de kleine stukjes eiwit met de platte kant op een schaal. Snijd de punt eraf en plaats hierop de gevulde eieren, vastgehouden door eiwit. Garneer de schaal met blaadjes sla en geef er mayonaise, tartaar, ravigotte of remouladesaus bij.

Eiersalade (III) (8 pers.).

Benodigdheden: 6 hardgekookte eieren, gelei, 2 kropjes sla, mayonaise, gehakte peterselie, waterkers.

Snijd de hardgekookte eieren in plakjes. Wrijf een vorm in met zoete amandelolie en giet er wat vloeibare gelei in. Garneer de gelei met peterselie en eigeel, laat de gelei koud worden, giet er weer wat gelei op en zet de vorm in de koelkast tot de gelei stijf is. Vul dan de vorm laag om laag met gelei en eieren en laat het geheel weer opstijven. Keer de vorm op een bed van sla. Vul het midden met de resten van de eieren, die fijngehakt en vermengd zijn met mayonaise, ravigotte-, tartaar of remouladesaus. Garneer de schaal met waterkers en gehakte gelei.

Aspiceieren.

Benodigdheden: mayonaise van 2 eieren, water winterkers of borage, 6 eieren, 1 truffel of toekruid.

Maak zakjeseieren een beetje steviger dan gewoonlijk en snijd ze wat bij, zodat ze alle even groot zijn. Neem zes grote lepels en leg ze zo ruw op ijs dat ze blijven liggen. Maak een heldere, smakelijke vlees of visgelei. Leg op iedere lepel wat van de gelei, hierop een plakje truffel of klein takje kervel en als de gelei stijf is, weer wat gelei erop. Leg een ei in de lepel, vul de lepel aan met gelei en laat het goed stijf worden. De aspiceieren opdienen met komkommersla met mayonaise of op een garnalen of kreeftensla, gegarneerd met water of winterkers.

Tomatenaspic met eieren.

Benodigdheden: 4 tomaten, 2 1/2 dl. bouillon of groentemat, zout, peterselie, gelatine, 6 hardgekookte eieren, 1 citroen, 1 dl. rijnwijn, amandelolie.

Kook de tomaten 10 min in de bouillon of het groentemat. Wrijf ze daarna door een zeef, voeg citroensap en rijnwijn toe en neem op elke 1/2 l. vocht 18 gr. gelatine (2 gr. rood, de rest wit). Los de gelatine op in het vocht. Laat ze daarna goed afkoelen. Wrijf een platte stenen vorm in met amandelolie, leg op de bodem de hardgekookte eieren en giet er de bekoelde gelei op. Wanneer de aspic stijf is, deze omkeren op een schaal, bestrooi de eieren met fijngehakte peterselie en garneer de schotel met krulpeterselie of waterkers. De tomatenaspic kan geserveerd worden bij koud vlees, sla of met een pikante saus of als broodbeleg.

Gebruik voor het maken van bouillon groentemat of water met Maggi.

ZOETE EIERGERECHTEN.

Custard of Engelse vla's.

Het maken van een custard vereist veel zorg en handigheid, want het koken ervan moet heel precies gebeuren. Wordt de vla te vroeg van het vuur gehaald dan blijft de vla dun. Wordt ze te lang gekookt dan gaat de vla schiften en is bedorven. De custard moet zo stijf zijn als geklopte slagroom en glad. Als de vla gekookt is, moet ze gelijk gestort worden in een omspoelde schaal en de vanille eruit gehaald worden. Mocht de custard toch gaan schiften dan de pan van het vuur nemen, een beetje koude melk toevoegen en goed opkloppen met de mixer. Een custard kan gemaakt worden van enkel eierdooiers. Ze wordt dan nog fijner van smaak. De custard kan ook gemaakt worden van hele eieren, maar is dan minder smakelijk. In plaats van vanille kan citroen, karamel, koffie, chocola, geraspte kokosnoot of gemalen amandelen gebruikt worden. Vooral custard met kokosnoot is heel smakelijk.

Custard (I).

Benodigdheden: 3 eierdooiers, 1/2 l. melk, zout, 60 gr. suiker, vanille.

Breng de melk aan de kook met de vanille, neem ze van het vuur, voeg langzaam steeds roerende de eierdooiers, die met de suiker geklopt zijn, toe. Zet de pan weer op het vuur en roer de custard tot deze aan de lepel blijft plakken. Daarna storten in een omgespoelde schaal. In plaats van vanille wordt citroenschil of rozemarijn gebruikt. Trek deze kruiden in de melk en giet de melk daarna door een zeef.

Custard (II).

Benodigdheden: 3 eieren, 1/2 l. melk, zout, 50 gr. suiker, citroenschil, vanille, gelei. Kook de melk met een halve citroenschil of een half stokje vanille en klop de eierdooiers met de suiker. Voeg al roerende de kokende melk toe. Als de vla kookt, haalt men ze van het vuur en laat ze 5 min. afkoelen in een pan koud water, daarna het stijfgeklopte eiwit van 2 eieren door de vla roeren. Garneer de vla met het overgebleven eiwit en leg wat gelei op elke eiwitvlok.

Roomcustard.

Benodigdheden: 5 eierdooiers, 120 gr. suiker, 4 dl. room, kaneel.

Klop de eierdooiers met de suiker 20 min., voeg de kaneel toe en de room en kook de pudding au-bain-marie een half uur. Laat de pudding afkoelen en zet ze daarna in de koelkast. Serveren met biscuits.

Karamelcustard.

Benodigdheden: 6 eieren, 1/2 l. melk, 175 gr. suiker.

Klop de eieren met 100 gr. suiker en giet de melk erbij. Maak van de overige suiker karamel (dit gebeurt op de volgende manier: doe de suiker in een koekenpan en laat ze smelten tot ze mooi bruin is.) Giet de karamel in een warme puddingvorm en draai deze vlug in het rond tot de bodem geheel bedekt is. Vul ze dan met de eieren en de melk. Laat de pudding ca. een half uur au-bain-marie koken, stort hem dan. De gesmolten karamel vormt de saus.

Chocoladecustard.

Benodigdheden: 5 eieren, 125 gr. suiker, 1/2 l. melk, 1 / 2 stokje vanille, 1 eetlepel chocoladepoeder.

Roer de chocoladepoeder met 25 gr. suiker door elkaar. Kook de melk met de vanille, voeg de helft van de kokende melk bij de chocolade en suiker en laat het al roerende even doorkoken. Maak dan custard van 5 eieren. 1/4 l. melk, 100 gr. suiker en wat zout en roer daarna de chocolade door de custard.

Room-chocoladecustard.

Dezelfde bereiding als chocoladecustard. De custard garneren met stijfgeklopte room, gemaakt van 1 / 4 l. room met een lepel poedersuiker.

Amandelcustard.

Benodigdheden: 3 eieren, 20 gr. poedersuiker, 25 gr. amandelen. 1/4 l. melk, wat zout, 50 gr. suiker, een citroenschil.

Klop de eiwitten goed stijf, voeg de gezeefde poedersuiker en de gemalen amandelen toe. Wrijf een warme puddingvorm in met boter, doe de massa in de vorm, zodat 2/ 3 van de vorm gevuld is en deze kan rijzen. Sluit de vorm af en kook de pudding in een pan kokend water. Neem daarna de pan uit het water en laat deze goed afkoelen. Maak intussen custard. Als de vla goed afgekoeld is in een glazen schaal gieten. Keer de pudding om op de vla.

Custard met bitterkoekjes

Benodigdheden: 1/2 l. melk, 5 eierdooiers. 100 gr. suiker, 1/2 stokje vanille, 5 blaadjes witte gelatine, 12 bitterkoekjes, 125 gr. rozijnen, 60 gr. krenten, 60 gr. sukade, 5 gr. maïzena, 1/4 l. slagroom. 1/2 dl. marasquin.

Kook de melk met de vanille, klop het eigeel, de maïzena en de suiker en voeg hierbij de kokende melk. Bind de vla op een laag vuur. Los de gelatine op in een 1/2 dl. kokend water en voeg deze bij de afgekoelde vla evenals de room. Wrijf een puddingvorm in met zoete amandelolie. Vul deze met een laag vla, dan met een laag bitterkoekjes die geweekt zijn in marasquin, daarop de gekookte krenten, rozijnen en sukade. De vorm zo laag om laag vullen en in de koelkast koud laten worden.

Roomkaascustard (4 pers.).

Benodigdheden: 1/2 l. melk, 35 gr. suiker, citroenolie of vanillepoeder, kaasstremsel. Verwarm de melk tot ze lauw is, voeg suiker en citroenolie toe, giet dit in vier glazen schaaltes. Voeg 15 druppels kaasstremsel toe en laat de melk op een koele plaats staan tot ze stijf wordt. De melk niet schudden daar ze dan gaat schiften. Men kan ook brandewijn of rum voor deze custard gebruiken. De custard opdienen zonder saus of met geklopte room gekleurd met wat karmijn. Leg een rand van deze room om de custard.

Eiervla.

Benodigdheden: 4 eieren. 100 gr. suiker, een citroenschil of salie, 1/4 l. melk, 1/4 l. room.

Klop de eierdooiers met de suiker. Verwarm de melk met de citroenschil of de salie, giet ze daarna door een zeef en al roerende bij de eierdooiers. Voeg de room toe en

bind de vla op een laag vuur. Garneer de vla met stijfgeklopt eiwit van 2 eieren, bestrooid met rode suiker.

Roomvla of vanillevla.

Benodigdheden: 4 eieren, 1 stokje vanille, 1/2 l. room, 125 gr. suiker.

Verwarm de room met het merg van de vanille (het stokje dwars opensnijden en het binnenste eruit halen). Vermeng de met suiker geklopte eierdooiers voorzichtig met de verwarmde room en kook al roerende deze vla tot ze gebonden is. Garneer de vla met stijfgeklopt eiwit, vermengd met een halve eetlepel witte poedersuiker.

Amandelvla.

Benodigdheden: 4 eieren, 1/2 l. melk. 100 gr. amandelen, 100 gr. suiker, 1/2 citroenschil of een beetje rozemarijn.

Verwarm de melk met de citroenschil of met de rozemarijn, klop de eierdooiers met de suiker, voeg al roerende de gezeefde melk toe en de gepelde amandelen. Kook de vla tot ze gebonden is.

Kokosnotenvla.

Benodigdheden: 4 eierdooiers, 1/2 l. melk, 100 gr. suiker, 1/2 kokosnoot, 20 gr. maïzena.

Verwarm de melk, klop de eierdooiers met de suiker en de maïzena en voeg de verwarmde melk al roerende toe en laat de vla even doorkoken. Snijd de kokosnoot in stukjes en haal de schil eraf. Rasp de moot fijn en vermeng deze met de vla.

Chocoladevla.

Benodigdheden: 4 eieren. 50 gr. chocoladepoeder, 125 gr. suiker, 1/2 l. melk, 1 stokje vanille.

Vermeng de eierdooiers met de helft van de suiker. voeg de rest bij de chocoladepoeder, kook de melk met de vanille en giet al roerende de melk bij de chocoladepoeder en suiker, laat deze even doorkoken. Roer de chocolademelk door de geklopte eierdooiers en bind dit. Garneren met stijfgeklopt eiwit.

Bessenvla.

Benodigdheden: 4 eieren. 2 1/2 dl. bessensap. 1 dl. water, 100 gr. suiker.

Klop de eierdooiers met de suiker, voeg het bessensap en het water toe en roer de vla op een laag vuur tot ze gebonden is. Geef bij de vla maderabiscuits.

Frambozenvla.

Benodigdheden: 4 eieren. 2 1/2 dl. frambozensap. 1 dl. bessensap. 100 gr. suiker.

Deze vla wordt op dezelfde manier bereid als bessenvla.

Bramenvla.

Benodigdheden: 4 eieren, 2 1/2 dl. bramensap. 1 dl. bessensap, 75 gr. suiker.

Deze vla wordt op dezelfde manier bereid als bessenvla.

Zwarte bessenvla.

Benodigdheden: 4 eieren, 3 dl. zwarte bessensap, 1 dl. water, 70 gr. suiker.

Deze vla wordt op dezelfde manier bereid als bessenvla.

Moerbeivla.

Benodigdheden: 4 eieren, 100 gr. suiker, 1 dl. bessensap, het sap van 2 glazen moerbeien.

Haal de steeltjes van de moerbeien af, was ze en kook ze 10 min in 1 dl. water, giet het sap door een zeef en doe bij het sap 1 dl. bessensap. Klop de eierdooiers met de suiker, voeg het moerbeisap toe en kook de vla al roerende tot ze gebonden is.

Citroenvla.

Benodigdheden: 11/2 citroen, 3 eieren, 50 gr. lichtbruine suiker, 1 dl. rijnwijn of 1 dl. water.

Klop de eierdooiers flink met de suiker en de geraspte schil van een halve citroen, voeg het citroensap toe, de wijn of het water. Verwarm de vla op een laag vuur of au-bain-marie tot ze goed gebonden is. Klop het eiwit goed stijf en roer het grootste deel door de vla. Garneer met de rest de vla.

Rijwijnvla.

Benodigdheden: 3 eieren, 50 gr. lichtbruine suiker, 1/2 citroen, 2 dl. rijnwijn.
Deze vla wordt op dezelfde manier bereid als citroenvla.

Soufflé van eieren of eierstruif.

Benodigdheden: 4 eieren, 60 gr. suiker, citroensap van 1 citroen, 1 lepel rum.

Klop de eierdooiers een kwartier met 30 gr. suiker en wat geraspte citroenschil. Klop het eiwit stijf, vermeng het met 30 gr. suiker, citroensap en rum. Vermeng de eierdooiers en het eiwit met elkaar, doe dit in een met boter ingewreven vuurvaste schaal en zet dit 20 min in de oven. Warm opdienen bestrooid met poedersuiker.

Soufflé van rijst of rijststruif.

Benodigdheden: 100 gr. rijst, 1 l. melk, zout, 20 gr. boter, citroenschil of vanille, 50 gr. amandelen, 100 gr. suiker, 4 eieren.

Breng de melk aan de kook, doe de rijst erin met wat zout en de citroenschil. Als de rijst kookt deze op een laag pitje anderhalf uur laten sudderen. Voeg daarna de boter, de gemalen amandelen, de eierdooiers en het stijfgeklopte eiwit toe. Doe de rijst in een vuurvast schoteltje en zet het 20 à 25 min in de oven. Geef hier bij vruchten, vanille- of wijnsaus.

Soufflé van gruttenmeel of boekweitmeel.

Benodigdheden: 100 gr. grutten of boekweitmeel, 1 l. melk, wat zout, 60 gr. suiker, 1/2 stokje vanille, 4 eieren, 20 gr. boter.

Meng het meel langzaam aan met de melk, voeg zout toe en het stokje vanille, kook al roerende de pap 10 min. en voeg daarna de suiker en boter toe. Klop de eierdooiers, vermeng deze met de warme pap en roer het stijfgeklopte eiwit erdoor. Doe de pap in een vuurvaste schaal en laat het in de oven in ca. 20 à 25 min. een bruin korstje krijgen. Geef hierbij bessen, bramen- of frambozensaus.

Soufflé van griesmeel.

Benodigdheden: 100 gr. griesmeel, 1 l. melk, zout, 20 gr. boter, een citroenschil of vanille, 100 gr. suiker, 4 eieren.

Dit gerecht wordt bereid als soufflé van rijst. De griesmeel moet echter een half uur koken.

Soufflé van macaroni.

Benodigdheden: 100 gr. macaroni, 1l. melk, zout, 20 gr. boter, 1 / 2 stokje pijpkaneeel, 100 gr. suiker, 4 eieren.

Deze wordt bereid als soufflé van rijst. Kook de havermout ca. een half uur in de melk en wrijf ze daarna door een zeef, maak het schoteltje af als soufflé van rijst.

Soufflé van vermicelli.

Benodigdheden: 150 gr. vermicelli, 1 l. melk, 20 gr. boter, geraspte citroenschil, 70 gr. suiker, 4 eieren.

Bereiding als soufflé van rijst. Vermicelli opzetten met een 1/2 l. water, als het kookt het water er afgieten. Dan de vermicelli opzetten met de melk en nog een half uur koken. Het schoteltje afmaken zoals soufflé van rijst.

Soufflé van tapioca en siam sago.

Benodigdheden: 100 gr. tapioca of siam sago, 1l. melk, zout, 20 gr. boter, 1 stukje pijpkaneeel, 50 gr. suiker, 4 eieren.

Week de tapioca of de siam sago een uur in een halve l. water en kook ze dan met de melk in anderhalf uur gaar. Maak de soufflé af als soufflé van rijst.

Soufflé van appels.

Benodigdheden: 1 kg. zure appels, 80 gr. suiker, 3 eieren.

Schil de appels, was ze en snijd ze in 4 stukken. Zet ze op met 1 dl. water. Als de appels na een kwartier tot moes gekookt zijn deze door een zeef wrijven. Voeg daarna de suiker, de geklopte eierdooiers en een stijfgeklopt eiwit toe. Doe de appels met 4 sneetjes brood, geweekt in melk laag om laag in een vuurvast schaal. In plaats van appels kan ook rabarber gebruikt worden (rabarbersoufflé).

Sneeuwpudding.

Benodigdheden: 1 l. melk, 70 gr. suiker, 80 gr. maïzena, 1/2 stokje vanille, 4 eiwitten.

Meng de maïzena met 2 dl. van de koude melk en kook de rest van de melk met de vanille en de suiker. Roer de aangemengde maïzena erdoor en laat de pudding al roerende 2 min. doorkoken. Klop de eiwitten goed stijf en roer deze door de warme maïzena. Doe de massa in een omgespoelde vorm en geef er vruchten, vanille- of wijnsaus bij.

Sneeuweieren, sneeuwballen of Kaapse wolken.

Benodigdheden: 1/2 l. melk, 3 eieren, 1/2 stokje vanille, 40 gr. suiker, 5 gr. maïzena.

Kook de melk met de suiker en de vanille. Klop het eiwit goed stijf, neem hiervan kleine ballen af en kook deze in de vanillemelk in ca. 3 à 4 min. gaar. Laat de ballen op een zeef uitlekken en giet de rest van de melk voorzichtig bij de geklopte eierdooiers, waaraan de maïzena is toegevoegd en laat de vla op een laag vuur binden. Giet de vla in een dessertschaal, plaats de sneeuwballen er bovenop en bestrooi deze met witte of rode poedersuiker.

Poolse muts.

Benodigdheden: 24 maderabiscuits, een beetje jam, 1/2 l. madera of citroensap van 1 citroen met 1 / 2 dl. water, 1/4l. melk, 50 gr. suiker, 3 eierdooiers, 10 gr. bloem, 1/2 stokje vanille, 3 eiwitten.

Doop de biscuits in de madera of het citroensap, stapel ze op in piramide vorm, telkens met wat jam ertussen. Kook de saus als de roomvla, laat deze afkoelen en giet ze dan over de biscuits. Klop het eiwit zeer stijf en leg dit als een rand om de biscuits, bestrooid met rode poedersuiker.

Citroenpudding.

Benodigdheden: 1 1/2 citroen, 3 eieren, 125 gr. suiker, 8 gr. witte gelatine, 4 blaadjes. Klop de eierdooiers met de suiker, voeg het citroensap, de geraspte schil van een 1/2 citroen toe en roer in de vla tot de suiker gesmolten is en de vla gebonden. Voeg dan de in een 1/2 dl. kokend water opgeloste gelatine toe, daarna het stijfgeklopte eiwit en laat de massa afkoelen. Bestrijk een puddingvorm met zoete amandelolie, roerde massa goed door elkaar en doe ze in de vorm. (De pudding is goed om in de vorm te doen als er bij het roeren geen donker gele strepen zichtbaar zijn).

Bessensappudding.

Benodigdheden: 2 dl. bessensap, 1/2 citroen, 3 eieren, 125 gr. suiker, 10 gr. rode gelatine (5 blaadjes).

Klop de eierdooiers met de suiker, voeg de geraspte schil van een halve citroen, het citroensap en het bessensap toe. Bind de vla op een zacht vuur. Voeg de in een 1/2 dl. kokend water opgeloste gelatine toe en doe alles in een met amandelolie ingewreven puddingvorm (zie citroenpudding).

Frambozen sappudding.

Benodigdheden: 2 dl. frambozensap, 2 eieren, 1 dl. bessensap, 125 gr. suiker, 10 gr. gelatine (5 blaadjes, 2 rode en 3 witte).

Dezelfde bereiding als bessensappudding.

Bramensap pudding.

Benodigdheden: 4 dl. bramensap, 1/2 citroen, 3 eieren, 100 gr. suiker, 2 rode en 3 witte blaadjes gelatine.

Dezelfde bereiding als bessensappudding.

Aardbeienpudding (6 pers.).

Benodigdheden: 4 dl. aardbeisap van 1 kg. aardbeien, 1 citroen, 6 eieren, 150 gr. suiker, 2 rode en 8 witte gelatineblaadjes.

Dezelfde bereiding als bessensappudding. De aardbeien worden door een paardenharen zeef gewreven.

Kersenpudding.

Benodigdheden: 4 dl. kersensap van 1 kg. kersen, 1 dl. bessensap, 6 eieren, 150 gr. suiker, 2 rode en 8 witte blaadjes gelatine.

Dezelfde bereiding als de bessensappudding. De kersen schoonmaken en de pitten eruit halen. De kersen. worden opgezet met het bessensap, verwarm dit geheel tot er

voldoende sap uit de kersen is getrokken. De kersen doos een paardenharen zeef wrijven.

Flensjes.

Benodigdheden: 3 eieren, 100 gr. bloem, wat zout, 1/2 l. melk, 60 gr. boter.
Klop de eieren met het zout, voeg de bloem toe en langzamerhand de melk. Bak van dit beslag met de boter in een koekenpan dunne koekjes aan één kant, bestrooi ze met poedersuiker en rol ze met een vork op in de pan. Leg de opgerolde flensjes op een verwarmde schotel. Van dit beslag kunnen 20 flensjes gebakken worden. In plaats van kippeneieren kunnen eendeneieren gebruikt worden.

Pannenkoekjes.

Dezelfde benodigdheden als voor flensjes.
Bak de koekjes iets dikker en aan beide kanten en stapel ze op een bord, waarop een omgekeerd schoteltje is geplaatst. Opdienen met witte of lichtbruine suiker.

Eier pannenkoeken.

Benodigdheden: 4 eieren, 120 gr. bloem, wat zout, citroenschil of 1 theelepel kaneel, 1/2 l. melk, 50 gr. suiker, 80 gr. boter.
Klop de eierdooiers met de suiker, voeg langzaam de bloem, de melk, het zout, de geraspte citroenschil toe en het laatst het goed stijfgeklopte eiwit. Bak 8 pannenkoeken van dit beslag. Smelt voor elke koek 10 gr. boter in een kleine koekenpan en doe ca. 1/8 van het beslag voor elke koek in de pan, bak ze aan beide zijden bruin. De koeken opdienen op een warme schaal.

Roomstruif.

Benodigdheden: 4 eieren, 120 gr. bloem, wat zout, 1 stokje vanille, 1/2 l. melk, 40 gr. suiker, 80 gr. boter.
Trek de vanille een kwartier in de melk, laat het afkoelen en maak een beslag als voor eier pannenkoeken. Bak van dit beslag 4 grote koeken, de tweede en derde koek aan één kant. Leg de eerste koek op een verwarmde schotel, de tweede en derde koek met de niet gebakken kanten op elkaar en bovenop de vierde koek. De bovenste koek wordt met poedersuiker bestrooid. Roomstruif wordt in punten gesneden als taart. De roomstruif kan ook gebakken worden op de volgende manier. Alle vier de koeken worden met de boter aan één kant gebakken. Leg de koeken twee aan twee op elkaar, de laag eiwitschuim met vanille tussen de koeken doet aan room denken.

Eierdrank.

Benodigdheden: 1 ei, 1 lepel suiker, 1 theelepel brandewijn of cognac, 1 dl. melk of room.
Klop de dooier van het ei met de suiker ca. 10 min., klop het eiwit stijf en vermeng het met de dooier. Doe de dooier in een glas, roer de brandewijn of de cognac erdoor en vul al roerende het glas verder met room of melk.

Eiwit in water.

Benodigdheden: 1 eiwit, 1 1/2 dl. water.
Knip het eiwit met een schone schaar, doe het in een glas en voeg langzaam het water toe, zonder dat er schuim opkomt. Zo proeft men niet dat er eiwit in zit.

Eiwit in bessensap of andere vruchtensappen.

Benodigdheden: 1 1/2 dl. vruchtensap, 2 eiwitten, 25 gr. suiker.

Kook het vruchtensap en laat het goed afkoelen. Klop het eiwit stijf, voeg het sap en de suiker toe.

Eiwit in thee, koffie of chocolade.

Kluts het ei en vermeng dit met de warme thee, koffie of chocolade.

Eiervlokken.

Benodigdheden: 1 l. melk, 100 gr. bloem, 6 eiwitten, 80 gr. suiker, oranjebloesemwater of citroenolie.

Meng de bloem met een deel van de melk, doe de rest van de melk erbij en breng de pap al roerende aan de kook in 10 min. Klop de eiwitten stijf, vermeng deze met de pap, voeg de suiker en het oranjebloesemwater of citroenolie toe. Doe de massa in een vuurvast schaalje en laat het in een niet te warme oven lichtbruin worden.

Schotel van. eiwit of vruchtengelei.

Benodigdheden: 4 eiwitten, 4 eetlepels gelei (aardbeien frambozen of abrikozengelei), 25 gr. poedersuiker.

Klop het eiwit goed stijf, roer de gelei erdoor, die vermengd is met de poedersuiker.

Doe de massa in een met boter ingesmeerd vuur

vast schaalje en zet dit een half uur in een niet te hete oven. Dit eiwitgerecht kan ook in schelpen opgediend worden. De schelpen zijn in 10 min. klaar.

SAUSEN.

Béchamel of witte saus.

Benodigdheden: 30 gr. boter, 20 gr. bloem, 1/4 l. melk, tijm en rozemarijn of peterselie, zout.

Trek de kruiden een half uur in de melk en giet de melk door een zeef. Vermeng in een pannetje bloem en boter en voeg langzaam steeds roerende de melk toe met wat zout. Kook daarna de saus nog 10 min. op een zacht vuur.

Bruine pikante saus.

Benodigdheden: 50 gr. boter, 30 gr. bloem, 4 dl. bruine bouillon of 1 lepel Cibils en 4 dl. kokend water of 1 theelepel Liebig op 4 dl. kokend water, 1 stukje ham of spek, 1 stukje Spaanse peper, 1 laurierblad, 1 theelepel soja, 1 uitje, 1/2 l. madera, zout.

Bak het spek met de boter in de koekenpan, voeg de bloem, het fijngesneden uitje en de kruiden toe. Voeg daarna al roerende de bouillon toe en kook de saus nog 20 min.

Giet de saus door een zeef en voeg de madera en de soja toe. Deze saus kan ook bereid worden met champignons, truffels, augurkjes of kleine uitjes.

Maderasaus.

Dezelfde benodigdheden en bereiding als voorgaand recept, echter zonder de soja.

Gebruik 1/2 dl. meer madera. Maak bouillon van Maggi met water verdund.

Kerriesaus.

Benodigdheden: 20 gr. bloem, 50 gr. boter, 2 dl. bouillon, 1 dl. melk, 1 theelepel kerrie, zout.

Vermeng de helft van de boter, bloem en kerrie in een pan, voeg langzaam de bouillon en de melk toe en laat de saus zachtjes 10 min. koken. Roer de rest van de boter erdoor.

Eiersaus (I).

Benodigdheden: 3 dl. witte of béchamelsaus, 2 hardgekookte eieren, zout, citroensap van 1 citroen.

Hak de hardgekookte eieren in stukjes, roer deze door de saus (zie recept bechamelsaus) met het zout en het citroensap. Deze saus wordt geserveerd bij verse vis, gezouten vis of gevogelte.

Eiersaus (II).

Benodigdheden: 2 eieren, 2 dl. water, 50 gr. boter, 3 gr. zout, 't sap van 1/2 citroen, 10 gr. bloem.

Klop de eieren met het zout, maak de bloem aan met water, voeg de gemengde bloem en het citroensap bij de eieren. De saus al roerende op een zacht vuur laten binden en even doorkoken. Daarna klontjes boter erdoorheen roeren.

Witte mierikswortelsaus.

Maak een eiersaus zoals in het vorige recept en voeg een eetlepel geraspte mierikswortel toe.

Tomatensaus.

Benodigdheden: Een eiersaus zoals recept eiersaus II, 3 tomaten of tomatenpuree.

Maak een eiersaus zoals in recept Eiersaus II en voeg de tomaten of de tomatenpuree toe. Worden hele tomaten gebruikt dan deze 5 min. verwarmen, pellen en door een zeef wrijven.

Dragonsaus.

Benodigdheden: Witte saus , 2 takjes dragon.

Doe in de gebonden saus de takjes dragon om ze te laten trekken. Haal de dragon eruit als de saus een dragonsmaakje heeft. Leg op een schotel zakjeseieren en giet de saus er warm overheen.

Kruizemuntsaus.

Benodigdheden: 1 eetlepel gehakte verse kruizemunt, 1 eetlepel bruine suiker, 1 dl. wijnazijn, wat zout.

Verwarm de azijn en voeg de suiker toe. Is deze opgelost dan zout toevoegen. Even voor het opdienen de kruizemunt erdoorheen roeren. De kruizemunt voor het gebruik weken in wat lauw water.

Kruidensaus.

Benodigdheden: 50 gr. boter, 30 gr. bloem, 4 dl. bouillon, 2 eetlepels fijngehakte kruiden, 1 theelepeltje zout.

Neem 2 eetlepels gehakte kruiden b.v. gehakte peterselie, dragon, kervel, tijm, marjolein of bieslook, voeg 10 blaadjes gehakte zuring toe en stoof de kruiden gaar in 30 gr. boter. Maak een witte saus van de rest van de boter, bloem en bouillon. Kook deze 10 min. Daarna het zout toevoegen en de kruiden door de saus roeren.

Venetiaanse saus.

Benodigdheden: 3 dl. mader, 4 tomaten, 1 dl. water, 20 gr. boter, 10 gr. bloem, 1 eetlepel gehakte kruiden zoals basilicum, rozemarijn, marjolein, bieslook of peterselie, zout. Kook de gewassen tomaten 5 min in het water en wrijf ze door een zeef. Roer de boter en de bloem door elkaar op het gasstel, voeg de tomatenpuree, het zout en de mader toe en meng de gehakte kruiden erdoor.

Villeroisais.

Benodigdheden: 4 eierdooiers, 2 dl. bouillon, 20 gr. boter, 25 gr. bloem, 1 uitje, 1/2 dl. room of melk, zout, peper, cayennepeper, nootmuskaat.

Doe de boter in een pan met het gesnipperde uitje en verwijder, als de boter bruin is, het uitje. Voeg de bloem en de bouillon toe en blijf roeren tot de saus gebonden is. Daarna de gehakte kruiden toevoegen. Neem de pan van het vuur. Klop de eierdooiers en voeg de saus en de room of melk toe. Zet de pan met het mengsel weer op het vuur en blijf roeren tot de saus kookt. Goed opletten dat de eieren niet gaan schiften. De saus iets af laten koelen. Deze saus serveren bij vlees, eieren enz. Ook kan aan deze saus gehakte peterselie, gehakte truffels of champignons toegevoegd worden.

Mayonaise.

Benodigdheden: 2 dl. slaolie of olijfolie, 1/2 dl. azijn, mosterd, zout, peper of soja. De eierdooiers ca. een kwartier roeren met het zout. Voeg de olie en de azijn druppelsgewijze toe onder voortdurend roeren. Maak de saus af met mosterd en peper of soja. Mayonaise kan lang bewaard worden als men er de volgende dag een paar druppels slaolie opgiet en de mayonaise afsluit met perkamentpapier. Geschifte mayonaise kan weer glad worden door opnieuw een eierdooier er doorheen te roeren.

Dillenmayonaise.

Bereiding als mayonaise, echter een theelepel gehakte dille toevoegen.

Venkelmayonaise.

Bereiding als mayonaise, echter een theelepel gehakte venkel toevoegen.

Bessensaus (I).

Benodigdheden: 2 1/2 dl. bessensap, 1 dl. water, 70 gr. suiker, 1/4 stokje pijpkaneeel, 10 gr. sago.

Kook de bessensap met het water en het pijpje kaneeel, voeg de suiker toe en bindt de saus met de met water aangemengde sago. Laat de saus 2 min al roerende doorkoken.

Bessensaus (II).

Benodigdheden: 3 eieren, 2 1/2 dl. bessensap, 1 citroen, 70 gr. suiker, 1/2 theelepel kaneel, 10 gr. maïzena.

Klop de eieren met de maïzena, voeg suiker, kaneel, wat geraspte citroenschil en het bessensap toe. De saus al roerende laten binden, echter niet laten doorkoken.

Frambozensaus.

Benodigdheden: 2 1/2 dl. frambozensap, 1 dl. water, 60 gr. suiker, 10 gr. sago.

Kook het frambozensap met water en suiker. Meng de sago aan met 2 lepels koud water en voeg deze bij de saus. De saus al roerende 2 min. laten doorkoken.

Frambozensaus (II).

Benodigdheden: 3 eierdooiers, 3 dl. frambozensap, 60 gr. suiker, 10 gr. maïzena.

Klop de eierdooiers met de suiker en de maïzena, voeg het frambozensap toe en blijf roeren tot de saus gebonden is (zie bessensaus II).

Zwarte bessensaus.

Benodigdheden: 2 1/2 dl. zwarte bessensap, 1 dl. water, 70 gr. suiker, 1/4 stokje pijpkaneeel, 10 gr. sago. Bereiding als bessensaus

Kersensaus.

Benodigdheden: 250 gr. kersen, 1 dl. water, 1 dl. bessensap, 1 stukje pijpkaneeel, 50 gr. suiker, 10 gr. sago.

Kook de bewassen kersen zonder steeltjes met het bessensap en het water en voeg de pijpkaneeel toe. Laat dit alles nog een kwartier koken en wrijf daarna het sap door een zeef. Voeg de suiker toe, breng het sap weer aan de kook en bind dit al roerende met de aangemengde sago.

Bramensaus.

Benodigdheden: 2 1/2 dl. bramensap, 1 dl. water, 50 gr. suiker, 1 / 2 stokje pijpkaneeel, 10 gr. sago.

Wordt bereid als bessensaus 1.

Citroensaus.

Benodigdheden: 1 citroen, 4 dl. water, 100 gr. suiker, 10 gr. sago.

Schil de citroen erg dun, snijd de schil in dunne lange reepjes en trek deze een uur in water. Giet het water door een zeef, voeg het citroensap en de suiker toe. Breng de saus weer aan de kook en bindt deze al roerende met de aangemengde sago.

Sinaasappelsaus.

Benodigdheden: 6 sinaasappels, 1 citroen, 50 gr. suiker, 10 gr. sago.

Pers de sinaasappels en de citroen. Giet het sap door een zeef. Voeg de suiker toe en verwarm de saus tot de suiker gesmolten is. Bind de saus met de aangemengde sago.

Er kan ook 1 dl. rijnwijn aan het vruchtensap toegevoegd worden of kleur de saus met wat karmijn. (Karmijn is rood van kleur en een onschadelijk kleurmiddel voor puddingen en sausen).

Aardbeisau.

Benodigdheden: 250 gr. verse aardbeien, 1 dl. water, 50 gr. suiker, 1 citroen, karmijn, 10 gr. sago.

Ontdoe de aardbeien van de steeltjes en was ze. Zet ze op met het water en laat dit warm worden tot er genoeg sap uitgetrokken is. Wrijf de aardbeien door een zeef, voeg het citroensap en de suiker toe en bindt de saus met sago. Om de saus een mooie helder rode kleur te geven: een paar druppels karmijn aan de saus toevoegen.

Moerbeisau.

Benodigdheden: 250 gr. moerbeien, 1 dl. water, 1 dl. bessensap, 50 gr. suiker, 10 gr. sago.

Verwarm de gewassen moerbeien met het bessensap en het water ca. een kwartier. Wrijf de moerbeien door een zeef, voeg de suiker toe en bind de saus met de sago.

Perzikensau.

Benodigdheden: 6 perziken, 2 dl. water, 1/2 stokje vanille, 1 dl. rijnwijn, 50 gr. suiker, 10 gr. sago.

Was de perziken, snijd ze door midden en kook ze gaar in het water en de wijn met de vanille. Wrijf de perziken daarna door een zeef, voeg de suiker toe en bind de saus met de sago. Op dezelfde manier worden abrikozen en ananassaus gemaakt.

Koffiesau.

Benodigdheden: 100 gr. gemalen koffie, 4 dl. kokend water, 4 eierdooiers, 70 gr. suiker, 10 gr. maïzena, 20 gr. boter.

Zet gefilterde koffie. Klop de eierdooiers met de suiker en de maïzena. Giet al roerende de koffie erbij en bindt de saus op een laag vuur. Neem de pan van het vuur en roer klontjes boter door de saus.

Chocoladesau.

Benodigdheden: 30 gr. poederchocolade, 4 dl. melk, 1 1/2 stokje vanille, 70 gr. suiker, 8 eierdooiers.

Roer de chocolade en de helft van de suiker door elkaar. Trek de vanille in de melk en breng deze langzaam aan de kook. Giet daarna de kokende melk bij de chocolade en de suiker en laten doorkoken. Klop de rest van de suiker met de eierdooiers en giet langzaam de chocolademelk bij de eierdooiers. De saus al roerende op een zacht vuur laten binden.

Witte wijnsau.

Benodigdheden: 4 eieren, 120 gr. suiker, 1/2 geraspte citroenschil, 4 dl. rijnwijn, 10 gr. bloem.

Klop de eieren met de suiker, voeg de bloem, de geraspte citroenschil en langzaam de wijn toe. De saus al roerende laten doorkoken. In plaats van bloem kunnen 4 eierdooiers gebruikt worden.

Rode wijnsau.

Benodigdheden: 4 eieren, 120 gr. suiker, 1/2 geraspte citroenschil, 4 dl. rode wijn, 10 gr. bloem.

Wordt op dezelfde manier bereid als witte wijnsau.

Rumsaus.

Benodigdheden: 4 eieren, 120 gr. suiker, 1 dl. rum, 3 dl. water, 10 gr. bloem.
Wordt bereid als witte wijnsaus.

Kardinaalsaus.

Benodigdheden: 1 dl. water, 1 stukje pijpkaneeel, 10 kruidnagelen, 1 citroenschil, 2 dl. rijnwijn, 100 gr. suiker, 10 gr. sago.

Laat de citroenschil, het pijpkaneeel, de kruidnagelen ca. 2 uur in het water trekken in een gesloten pan. Giet de essence door een zeef, voeg de suiker en de wijn toe en bind de saus met de sago.

Bisschopsaus.

Benodigdheden: 1 dl. water. 2 dl. rode wijn. 1 citroen. waarin 10 kruidnagelen worden gestoken. 100 gr. suiker, 10 gr. sago.

Dezelfde bereidingswijze als kardinaalsaus.

Wijnschuimsaus.

Benodigdheden: 2 eierdooiers, 5 gr. maïzena, 60 gr. suiker, 1/4 l. rijnwijn, 1/2 citroen. geraspte schil van 1/2 citroen.

Klop de eierdooiers met de suiker en de maïzena. Al kloppende langzaam de wijn, het citroensap en de citroenschil toevoegen. Op een zacht vuur in deze saus roeren tot ze gaat schuimen. Neem de saus al roerende van het vuur en laat ze iets afkoelen.

SOEPEN

Donkere bouillon (4 pers.).

Benodigdheden: 1 pnd. Runder poelet, 1 1/4 l. water, zout.

Het vlees in kleine stukjes snijden. Daarna opzetten met koud water en zout en 2 à 3 uur laten trekken. De bouillon door een zeef gieten. het vet eraf scheppen. Serveren met soepstengels, geroosterd brood of stokbrood. Het vlees heeft nog een grote voedingswaarde en wordt gebruikt als voorgerecht.

Heldere bouillon (4 pers.).

Benodigdheden: 1 pnd. kalfspoelet, 1 1/4 l. water, zout. Dezelfde bereidingswijze als donkere bouillon.

Kippenbouillon.

Benodigdheden: 1 kip, 1/4 l. water, zout, stukje foelie.

De kip wassen, opzetten met koud water, zout en foelie en 1 1/2 uur zachtjes laten sudderen. De bouillon door een zeef gieten, het vet eraf nemen. De lever en het hart van de kip niet meekoken met de bouillon, daar deze de smaak aantasten. Deze worden gebruikt voor een kerrieschotel of een ragout.

Stijve bouillon (consommé voor patiënten).

Benodigdheden: 1 pnd. kalfsschenkelvlees, 1 kalfspoot, mespuntje zout.

Het vlees en de kalfspoot wassen. De kalfspoot in grote stukken hakken. Dit wordt bij de slager gedaan. Het vlees in kleine stukjes snijden. Doe het kalfsvlees en de kalfspoot in een goed gesloten consommépot zonder water en zet deze in een pan

water. Het water langzaam aan de kook brengen, zodat het vocht dat uit het vlees trekt ook gaat koken. Dit duurt minstens 8 uur. De pot uit het kokende water nemen, het deksel eraf halen, de consommé door een zeef gieten. Laat de consommé koud worden, daarna het vet eraf schrapen. De consommé is dan helemaal stijf. Afsluiten met perkamentpapier. Stijve bouillon mag niet langer dan 24 uur bewaard worden. Wordt de bouillon met kokend water verdund, dan krijgt men een krachtige, geurige bouillon. In plaats van een consommépot wordt ook gebruik gemaakt van een bierkruik. Deze stijve bouillon kan ook gemaakt worden van runder schenkel vlees en kip. De bereiding is hetzelfde.

Macaronisoep.

Benodigdheden: 1 pnd. rundvlees. 40 gr. macaroni, 1 1/2 l. water, zout.
Bouillon trekken van het vlees, het water en het zout. Het vlees na een paar uur opzetten en 1 1/2 à 2 uur zachtjes laten koken. De macaroni in stukjes breken. Deze 45 min in de soep meekoken.

Sagosoep.

Benodigdheden: 1 pnd. rundvlees, 40 gr. sago, 1 1/2 l. water, zout. Gebruik voor deze soep het liefst siam sago. Kook de sago zo lang tot ze glashelder is. Voor grote korrels is de kooktijd 1 uur, voor kleine korrels 15 à 20 min.

Vermicellisoep.

Benodigdheden: 1 pond rundvlees, 40 gr. vermicelli, 1 1/2 l. water, zout.
Dezelfde bereiding als voor sagosoep. Neem voor deze soep gewone draadvermicelli en kook deze 15 à 20 min in de bouillon. Macaroni, sago en vermicelli kunnen in 1/4 l. water gaargekookt worden en daarna bij de bouillon gevoegd worden. Alle soorten vermicelli kunnen 20 min in de bouillon meegekookt worden.

Griesmeelsoep.

Benodigdheden: 1 pond rundvlees, 40 gr. griesmeel, 1 1/2 l. water, zout.
Wordt bereid als bovenstaand recept. Neem hiervoor grove griesmeel en kook deze een kwartier mee in de bouillon.

Rijstensoep.

Benodigdheden: 500 gr. rundvlees, 40 gr. rijst, 1 1/2 l. water, zout.
Wordt bereid als sagosoep. Kook de rijst een half uur in de soep mee.

Parelgortsoep.

Benodigdheden: 1 pond rundvlees, 40 gr. parelgort, 1 1/2 l. water, zout.
Bereiding als sagosoep. Kook de gort een half uur in een 1/2 l. water, voeg ze daarna bij de bouillon en laat deze nog een half uur meekoken. Snijd een knolselderij in kleine reepjes en voeg deze het laatste half uur bij de soep.

Juliennesoep.

Benodigdheden: 8 ons kalfspoelet óf 3 ons kalfspoelet en een kip, 1 1/2 l. water, zout, 4 peentjes, 2 preien, 4 blaadjes sla, 1 wit knolletje, een handvol doperwtten.
Bouillon trekken van het vlees of het vlees en de kip. De peentjes en het knolletje schoonmaken, wassen en in lange reepjes snijden. De sla plukken, wassen evenals de

doperwten. Alle groenten gaarkoken in 1/4 l. water. De bouillon zeven door een fijne zeef. De groenten met een schuimspaan uit het water nemen en bij de bouillon voegen. De soep nog even door laten koken.

Groentesoep.

Benodigdheden: 1 pond runder poelet, 40 gr. rijst, 1 1/2 l. water, 10 gr. fijne siam sago, 5 gr. zout, soepgroenten, postelein, selderij, 4 peentjes, doperwten, stukjes bloemkool.

De bouillon trekken van het vlees met het water en het zout. Dan aan de kook brengen en ca. 1 uur zachtjes koken. De groenten schoonmaken en wassen en deze bij de bouillon voegen evenals de siam sago en de rijst. De soep nog een uur koken.

Vermicellisoep.

Benodigdheden: 1 pond kalfspoelet, 1 ons kalfsgehakt, 1 1/2 l. water, 1 ei, 40 gr. vermicelli, 50 gr. brood, zout, 1 lepel melk, zout, peper, nootmuskaat.

Snijd de kalfspoelet in stukjes en zet het vlees met water en zout een uur te trekken. Kook de bouillon daarna een uur, voeg de vermicelli en de balletjes gehakt toe en kook deze een half uur mee. Balletjes gehakt worden op de volgende manier gemaakt. Week een stuk brood in de melk en prak het daarna fijn. Vermeng het daarna met peper, zout en nootmuskaat. Voeg hierbij het wit van een ei en de kalfsgehakt en meng alles goed door elkaar. Maak er daarna balletjes van. Klop de eierdooier met een lepel kokende soep en voeg al roerende de rest van de soep hierbij. Het schiften van de soep wordt hierdoor voorkomen. Soep met een eierdooier moet op een laag pitje warm gehouden worden, maar mag niet meer koken.

Rijstesoep.

Benodigdheden: 1 pond kalfspoelet, 1 ons kalfsgehakt, 1 1/2 l. water, 1 ei, zout, 50 gr. brood, 40 gr. rijst, 1 lepel melk, zout, peper en nootmuskaat.

Bereiding als het recept voor vermicellisoep.

Havermoutsoep.

Benodigdheden: 1 pond kalfspoelet, 1 1/2 l. water, zout, 100 gr. havermout, 1 ei.

Bouillon trekken van vlees met water en zout. Daarna aan de kook brengen en 1 1/2 uur zachtjes laten koken. De bouillon door een zeef gieten. Havermout toevoegen en ca. 20 min. mee laten koken. De soep weer zeven en de soep al roerende binden. De soep afmaken met de eierdooier zoals in het vorige recept is aangegeven.

Roomsoep

Benodigdheden: 1 pond kalfspoelet, 50 gr. boter, 1 l water, 50 gr. bloem, zout, 2 dl. room.

Bouillon trekken van het vlees met het water en het zout. Daarna 1 1/2 uur zachtjes koken. Boter en bloem mengen en langzaam bij de gezeefde bouillon doen. Daarna de soep al roerende nog 10 min. laten doorkoken en de room toevoegen.

Witte ragoutsoep.

Benodigdheden: 1 l bouillon van kalfsvlees (500 gr.), 50 gr. boter, 50 gr. bloem, zout en peper, 1 dl. melk, 2 eierdooiers, 1/2 l. witte bordeauxwijn, 1 blikje champignons. Boter en bloem op een zacht vuur mengen. Langzaam al roerende de kokende bouillon toevoegen. De soep al roerende 10 min. koken. Daarna de melk, het zout, de

peper, de champignons en de wijn toevoegen. De soep afmaken door de eierdooiers te kloppen en langzaam de soep erbij te voegen.

Witte bonensoep.

Benodigdheden: 30 gr. boter, 30 gr. bloem, 1 l bouillon van kalfsvlees (500 gr.), 2 dl. melk, 1/4 l. witte bonen, peper en zout.

De boter en de bloem mengen. De kokende bouillon, de melk, het zout en de peper toevoegen. De goed gaargekookte witte bonen door een zeef wrijven en bij de soep doen. Al roerende nog een kwartier laten doorkoken. De soep moet goed gebonden zijn.

Londonderry soep.

Benodigdheden: 60 gr. bloem, 60 gr. boter, 1 l. bouillon van kalfsvlees (500 gr.), 4 dl. melk, 1/2 dl. witte bordeauxwijn, zout, cayennepeper, 2 eierdooiers, stukjes zwezerik. De boter en de bloem goed vermengen, langzaam de kokende bouillon, de melk, de cayennepeper en de wijn toevoegen. De soep afmaken met de eierdooiers zoals beschreven in het recept voor vermicellisoep. De zwezerik wassen, opzetten met koud water. Het water afgieten als het begint te koken. De zwezerik opnieuw opzetten met 3/4 l. water en 1 1/2 uur laten koken. Daarna de zwezerik in stukjes snijden en de velletjes verwijderen en door de soep roeren.

Kerriesoep.

Benodigdheden: 1 1/2 l. bouillon van kalfsvlees (500 gr.) of van kip, 30 gr. boter, 70 gr. rijst, 1 stukje Spaanse peper, zout naar smaak, 1/2 lepel kerrie, 2 eierdooiers. Bouillon trekken van het kalfsvlees of de kip in 1 3/4 t water en zout. Daarna ca. 1 1/2 uur laten koken. De bouillon door een zeef gieten en de rijst toevoegen. Deze nog 3/4 uur mee laten koken. Bak de boter lichtbruin met de kerrie en de Spaanse peper en vermeng alles met de bouillon. Giet de bouillon met de rijst door een zeef en wrijf de rijst er goed doorheen. Breng de soep al roerende aan de kook en laat ze 10 min. doorkoken. Maak de soep af met de eierdooiers, die geklopt zijn en voeg langzaam al roerende de bouillon erbij.

Kippensoep.

Benodigdheden: 1 soepkip, 1 1/2 l. water, zout, 40 gr. rijstbloem, 1 dl. room of 2 eierdooiers, witte kruiden (peterselie, peentjes, tijm en 1 prei). De kip wassen en opzetten met het water, het zout en de kruiden. Laat dit minstens 2 uur zachtjes koken. De bouillon zeven en weer aan de kook brengen. De rijstbloem aanmengen met 2 lepels water, al roerende aan de bouillon toevoegen. De soep al roerende nog 20 min. laten koken. Daarna de room toevoegen of de soep binden met de eierdooiers, zoals beschreven in het recept voor vermicellisoep. De kip wordt klein gesneden en door de soep geroerd.

Rijstbloemsoep.

Benodigdheden: 800 gr. kalfspoet, 40 gr. rijstbloem, 1 1/4 l. water, 2 dl. room, zout, foelie en eier gelei.

De bouillon trekken van het kalfsvlees met water, zout en foelie. Ca. 1 1/2 uur zachtjes laten koken. De bouillon zeven, de aangemengde rijstbloem al roerende toevoegen. In de soep blijven roeren en nog 20 min. laten koken. Daarna de room toevoegen. In de soep dobbelsteentjes eier gelei doen. (zie recept bij eier gerechten).

Bruine bonensoep.

Benodigdheden: 30 gr. boter, 1 l. bonenat, 30 gr. bloem, 1/4 l. bonenpuree, 1 ui, 1/2 l. mader, 1 eetlepel soja, 1 stukje Spaanse peper (1 lepel worcestersaus).

De boter bruin laten worden in de koekenpan, de bloem en het fijngesneden uitje erbij doen. Daarna langzaam het warme bonenat, de puree, het laurierblad en de Spaanse peper toevoegen. De soep nog 20 min. koken, van 't vuur nemen en de mader en soja toevoegen. Roer door de soep balletjes gehakt.

Aardappelsoep.

Benodigdheden: 1 l. bouillon of water, 40 gr. boter, 500 gr. aardappelen, 1 prei of ui, zout, peper, gehakte peterselie.

Neem voor aardappelsoep verse aardappelen. Schil ze, was ze en snijd ze in stukjes. Opzetten met de bouillon of water en zout. De prei of de ui lichtbruin fruiten, daarna bij de soep voegen. Als de aardappelen gaar zijn, worden ze door een zeef gewreven en bij de soep gedaan. Voeg peper en gehakte peterselie toe. Maak de soep af met een paar eierdooiers. Roer door de soep dobbelsteentjes geroosterd brood, stukjes hardgekookt ei of eier gelei (zie recept eier gerechten).

Tomatensoep.

Benodigdheden: 1 blik tomatenpuree of 4 verse tomaten, 25 gr. bloem, 1 l. water, 50 gr. boter, zout, citroensap, 1 ui, 1 ei.

De tomaten wassen en opzetten met kokend water, het zout en de ui. De soep een kwartier koken. Het vocht door een zeef gieten. Boter en bloem verwarmen en het kokende vocht langzaam toevoegen en 10 min. doorkoken. De soep afmaken met het geklopte ei en het citroensap.

Bloemkoolsoep.

Benodigdheden: 1 bloemkool, zout, 75 gr. sago, 1 eierdooier, 50gr. rijstbloem, 1 l. melk, 150 gr. boter, 1/2 dl. room.

Kook de bloemkool in 15 à 20 min. gaar. Laat ze dan goed uitlekken en wrijf ze door een zeef. Terwijl de kool uitlekt het koolwater zeven. Daarna weer door laten koken. Strooi er voorzichtig de sago in, laat deze zachtjes gaar koken. Maak de rijstbloem met melk aan, breng de rest van de melk aan de kook en voeg de rijstbloem erbij. Dit alles even laten doorkoken. Daarna de puree van de kool en de gezeefde sago toevoegen. Klop de dooier met room in een pan, voeg klontjes boter toe en giet de kokende soep al roerende erbij.

Aspergesoep.

Benodigdheden: 500 gr. asperges of 1 blikje, 40 gr. boter, 1 1/4 l. aspergewater, 50 gr. rijstbloem, 2 dl. room, zout en peper.

Kook de harde stukjes asperges (als men verse gebruikt) gaar in 1 1/4 l. water. Wrijf de asperges door een zeef. Kook daarna de punten 10 à 15 min. Meng de rijstbloem vooraf met een kopje melk. Bind de soep met de rijstbloem en laat alles nog 5 min. doorkoken. De boter en de room in een pan doen, daarna de soep er al roerende bij gieten tot de boter gesmolten is.

Peensoep.

Benodigdheden: 1 1/4 l. bouillon, zout, 2 penen, 20 gr. griesmeel, 1/2 knolselderij, 2 sjalotjes, 50 gr. spek of ham, een stukje boter.

Fruit de schoongemaakte groenten in de boter met het spek of de ham. Doe er 1 l. bouillon bij en laat alles tot op de helft verkoken. Doe de rest van de bouillon erbij en laat alles koken tot de groenten gaar zijn. Dan wordt van de groente puree gemaakt en de soep gebonden door het griesmeel 15 min. mee te laten koken. Schep het vet van de soep af. Voor bouillon wordt water met Maggi gebruikt.

Zuringsoep.

Benodigdheden: 1 1/4 l. water, 50 gr. bloem, 250 gr. zuring, 50 gr. boter, zout, 2 eierdooiers, 1 dl. room.

De zuring schoonmaken, wassen en in het water gaar koken met wat zout. De zuring door een zeef wrijven. De bloem met de boter vermengen, het zuringnat toevoegen evenals de puree van de zuring en alles nog 10 min. laten doorkoken. De eierdooiers en de room in de soepterrine kloppen en hierbij langzaam de soep voegen. Geef er dobbelsteentjes geroosterd brood bij.

Selderij soep.

Benodigdheden: 2 knolselderijen, 50 gr. boter, 1 l. water, 30 gr. bloem, zout, 1 eierdooier, 2 dl. melk.

De knolselderij dik schillen, in plakken snijden en wassen. Eén plak in dunne reepjes snijden en opzetten met 2 dl. water met zout en gaarkoken. De rest van de knolselderij klein snijden en koken in 8 dl. water met zout tot ze gaar is. De gekookte selderij door een zeef wrijven en de melk toevoegen. Boter en bloem vermengen en langzaam al roerende de soep erbij doen. Daarna de soep nog 10 min. laten doorkoken. De soep afmaken met de eierdooier. Roer door de soep de fijngesneden selderijreepjes.

Posteleinsoep.

Hiervoor wordt het vocht gebruikt dat men bij het koken van postelein overhoudt.

Benodigdheden: 1 l. posteleinnat, 2 eieren of 1 dl. room, 30 gr. bloem, zout, 50 gr. boter.

Boter en bloem verwarmen. Het posteleinnat warm maken en langzaam al roerende bij de boter en de bloem voegen. De soep 10 min. koken. De eierdooiers of de room in de soepterrine kloppen, langzaam de posteleinsoep toevoegen en zout. Geef bij de soep dobbelsteentjes geroosterd brood.

Biersoep.

Benodigdheden: 1 l. bier, 4 eierdooiers, 100 gr. suiker, 2 dl. zure room, 4 sneetjes geroosterd brood.

Breng het bier aan de kook, voeg de suiker toe, bind het bier met de geklopte eierdooiers door het bier er langzaam mee te vermengen. Voeg de zure room toe. Giet de soep door een zeef op het geroosterde brood.

Wijnsoep.

Benodigdheden: 100 gr. fijne siam sago, 100 gr. suiker, 1/2 l. water, een stukje pijpkaneeel, 1/2 l. rode wijn, 1 citroenschil.

De sago een uur in het water weken en al roerende aan de kook brengen. De citroenschil en het pijp Kaneel toevoegen evenals de wijn en de suiker. Als de sago na een kwartier gaar is, is de soep klaar. Deze soep kan ook gemaakt worden met aardappelmeel. Vermeng daarvoor de sago met koud water en suiker, voeg de wijn toe evenals de citroenschil en de Kaneel. Breng de soep aan de kook en dien ze warm op.

VLEESGERECHTEN

Runderrollade.

Benodigdheden: 2 kg. rollade, 2 ons boter, zout, 1/2 l. water.

Het vlees in een kom leggen en overgieten met kokend water. Het vlees uit het water nemen en met zout inwrijven. De boter in een braadpan bruin laten worden en de rollade in de hete boter leggen. De rollade met de boter steeds aan alle kanten bedruipen. Na een uur, als de rollade bruin gebraden is, langzamerhand het water over het vlees gieten tot de halve liter verbruikt is. De braadtijd voor een runderrollade is ca. 20 min. per 500 gr. Neem de rollade uit de pan en leg het stuk vlees op een platte schaal. Prik er met een vork in. Het vocht uit het vlees moet bruin van kleur zijn, niet helderrood, want dan is het vlees nog niet gaar.

Runderharst.

Benodigdheden: 2 kg. runderharst, 200 gr. boter, 15 gr. zout, 1/2 l. water.

Wrijf het vlees in met zout. Laat de boter bruin worden en leg het vlees erin. Braad het aan beide kanten in 1 1/4 uur bruin. Prik eraf en toe met een vleesvork in. Als het sap uit het vlees donkerrood van kleur is, is het vlees gaar. Giet er daarna voorzichtig het water overheen.

Runder rib.

Benodigdheden: 2 kg. runder rib, 1/2 l. water, 200 gr. boter, zout. Dezelfde bereiding als rollade. Runder rib moet 20 min. braden per .5000 gr.

Runderduimstuk.

Benodigdheden: 2 kg. runderduimstuk, 1/2 l. water, 200 gr. boter, zout.

Dezelfde bereiding als rollade. Braadtijd voor runderduimstuk is 15 min. per 500 gr.

Runderfilet.

Benodigdheden: 2 kg. runderfilet, 1/2 l. water, 200 gr. boter, zout.

Dezelfde bereiding als runderharst.

Roastbeef.

Benodigdheden: 2 kg. roastbeef, 1/2 l. water, 200 gr. boter, zout.

Dezelfde bereiding als runderharst.

Staatstuk.

Benodigdheden: 2 kg. runderstaartstuk, 1 / 2 l. water, 150 gr. boter, zout.

Dezelfde bereiding als runderharst.

Boeuf.

Benodigdheden: 2 kg. boeuf, 200 gr. boter, zout.

Dezelfde bereiding als runderrollade. Boeuf wordt meestal een dag van tevoren in water en azijn gezet (1/2 l. van beide) met zout, peper, 6 kruidnagelen, 2 stukjes foelie en 4 laurierblaadjes. De volgende dag wordt het vlees op de normale manier gebraden. De jus wordt afgemaakt met een 1/2 l. van de kruidenazijn, waarin het vlees heeft gestaan.

Ossenhaas.

Benodigdheden: 2 kg. ossenhaas, 200 gr. boter, zout, 3 dl. water, 150 gr. vers spek.

Het witachtige vlies of vel voorzichtig van de ossenhaas verwijderen. De haas overgieten met kokend water, uit het water nemen en dunne reepjes spek erdoorheen steken met een lardeernaald. De ossenhaas zouten en in boter een half uur braden in een hete oven. Het water aan de jus toevoegen of 2 dl. water en 1 dl. rode wijn.

Ossenhaas wordt ook in de braadpan gebraden evenals biefstuk. Ossenhaas is dan 10 min. eerder gaar. Ook erg lekker is de ossenhaas een nacht van tevoren in kruidenazijn te zetten zoals in bovenstaand recept voor boeuf is aangegeven en in de boter te braden.

Ossenhaas met groente, filet de boeuf à la jardinière.

Benodigdheden: 2 kg. ossenhaas, bloemkool, snijbonen, peentjes, andijvie, spinazie, 200 gr. boter, zout, 3 dl. water, 100 gr. vet spek.

De ossenhaas met kokend water overgieten, zouten en larderen met het spek. In de boter braden en de jus afmaken met water. De ossenhaas in niet te dunne plakken snijden. De plakken tegen elkaar leggen alsof de haas niet gesneden is. De groente schoonmaken, gaar koken en stoven in boter. Aan weerskanten van de ossenhaas bloemkool leggen, daarnaast andijvie, dan worteltjes, snijboontjes, zodat de kleuren van de groenten goed harmoniëren. Bestrooi de groenten met gehakte peterselie. Wat jus over de ossenhaas gieten. De ossenhaas warm opdienen.

Ossenhaas met gelei met groenten.

Benodigdheden: 2 kg. ossenhaas, 1 blik gemengde groenten, 200 gr. boter, zout, mayonaise, 3 dl. water, 1 lepel azijn, kruidenazijn.

De ossenhaas een dag van tevoren in de kruidenazijn zetten en braden in de boter. De ossenhaas koud laten worden en in niet te dunne plakken snijden. De plakken naast elkaar leggen, alsof de haas niet gesneden is. De groenten uit blik met mayonaise en azijn vermengen. De groenten om de ossenhaas leggen en alles garneren met gehakte bruine gelei

Gesmoord vlees.

Benodigdheden: 2 kg. klapstuk, 1 l. water, 10 peperkorrels, 1 dl. azijn, 1 takje selderij, 1 uitje, zout, 2 laurierbladen, 4 kruidnagelen, 100 gr. boter.

Het vlees opzetten met kokend water, het zout, de boter, de kruiden en de azijn en 3 uur laten smoren in een goed afgesloten pan. Voor het smoren van vlees wordt gebruik gemaakt van een platte pan met deksel. Voor het smoren van vlees maakt men gebruik van de oven en elk kwartier wordt het vlees omgedraaid.

Vlees bovenop braden.

Benodigdheden: 2 kg. runderrollade, 200 gr. boter, zout, 3/4 l. water.

De rollade met kokend water overgieten, uit het water nemen en zouten. In een geëmailleerde pan de boter bruin laten worden. De rollade in de boter leggen en aan alle kanten door het vet rollen. De rollade 10 min. braden, daarna wat water op het deksel van de pan gieten, zodat het water langs de rand van het deksel in de pan loopt. Op die manier wordt al het water toegevoegd. De rollade nog 1 1/2 uur laten sudderen en om het kwartier het vlees omdraaien.

Kalfsrollade.

Benodigdheden: 2 kg. kalfsrollade, 200 gr. boter, zout, 1/2 l. water. Kalfsrollade wordt bereid als runderrollade (zie bovenstaand recept). De braadtijd voor kalfsrollade is echter 25 min. per 500 gr.

Kalfsfricandeau.

Benodigdheden: 3 kg. kalfsfricandeau, 300 gr. boter, 20 gr. zout, 1/2 l. water. Kalfsfricandeau wordt bereid als kalfsrollade. Hoe zwaarder de fricandeau weegt, des te sappiger is het stuk vlees.

Kalfsduimstuk.

Benodigdheden: 2 kg. kalfsduimstuk, 200 gr. boter, 15 gr. zout, 1 / 2 l. water. Kalfsduimstuk wordt bereid als kalfsrollade.

Kalfsfilet.

Benodigdheden: 2 kg. kalfsfilet, 200 gr. boter, zout, 1/2 l. water. Kalfsfilet wordt bereid als kalfsrollade.

Kalfsborst.

Benodigdheden: 2 1/2 kg. kalfsborst (uitgebeend), 1 kg. kalfsgehakt, 100 gr. oud brood, 1 ei, zout, peper, nootmuskaat, melk, 300 gr. boter, 1/2 l. water.

Het gehakt mengen met brood, melk, ei, zout, peper en nootmuskaat. De kalfsborst opensnijden bij het bindweefsel, de opening met gehakt vullen en het vlees weer dichtmaken. De kalfsborst 2 uur in de boter braden. De jus met water afmaken door het vlees ermee te bedruipen.

Kalfsnierstuk.

Benodigdheden: 2 kg. kalfsnierstuk, 200 gr. boter, 15 gr. zout, 1/2 l. water.

Kalfsnierstuk is smakelijker als het bovenop gebraden wordt, omdat de nier goed gaar moet zijn (zie recept vlees bovenop braden). De braadtijd voor kalfsnierstuk bedraagt 1 3/4 uur.

Varkensrollade of varkensschijf.

Benodigdheden: 2 kg. varkensrollade, 1 l. kokend water, 15 gr. zout, 50 gr. boter.

De rollade zouten en in de oven zetten met 1 / 2 l. water en 50 gr. boter. De rollade met de jus telkens bedruipen en 2 uur laten braden. Als de jus bruin begint te worden, langzamerhand een halve liter water toevoegen.

Varkensribstuk.

Benodigdheden: 2 kg. varkensrib, 1 l. kokend water, 15 gr. zout, 50 gr. boter.
Bij een varkensribstuk moet de rib doorgehakt zijn, zodat bij het doorsnijden voor iedere persoon een karbonade wordt afgesneden. Varkensribstuk wordt bereid als varkensrollade.

Ham braden.

Benodigdheden: 2 kg. ham.

Een opgerolde ham kopen zonder been. De ham wordt een dag van tevoren in lauw water gezet. Kook de ham in 1 1/2 l. water voor een ham van 2 kg en 2 l. water voor een ham van 3 kg. Voeg aan het water 3 kruidnagelen toe. Als de ham half gaar is dan het zwoerd eraf trekken en de ham in de oven ca. 1 uur braden met de vette kant naar boven zonder toevoeging van boter. Geef bij de gebraden ham jonge tuinboontjes, botersaus of mierikswortelsaus.

Hamburgerrib.

Benodigdheden: 2 kg. hamburgerrib.

De rib afborstelen met lauw water en een nacht van tevoren in lauw water zetten zodat hij geheel onderstaat. Kook de rib in 1 1/2 l. water met een uitje en 3 kruidnagelen ca. 2 uur. Geef bij hamburgerrib een pikante saus, een botersaus of gewelde boter.

Schapenvlees.

Benodigdheden: 2 kg. ribstuk, 200 gr. boter, 15 gr. zout, 1/2 l. water.

Snijd het vet van het vlees voordat het gebraden wordt. Leg een rooster in de braadslee, zodat het vlees niet in het vet braadt. Braad het vlees als runderrollade gedurende ruim een uur. Serveren met krotten, knolletjes, snijbonen of peentjes.

Lamsbout.

Benodigdheden: 2 kg. lamsbout, 150 gr. boter, 15 gr. zout, 1/2 l. water.

Het vel en het vet van de bovenzijde van de lamsbout verwijderen. Het vlees zouten en braden als runderrollade.

Lamsrug.

Op dezelfde manier braden als lamsbout.

Geperst vlees.

Benodigdheden: 1 kg. kalfslappen, 500 gr. kalfsgehakt, 1 kalfspoot, 50 gr. brood, 15 gr. zout, peper, nootmuskaat, laurierblad, foelie, ui, 1 dl. azijn, 1 ei, melk, 4 blaadjes gelatine.

Voor geperst vlees een vleesvorm met deksel gebruiken. Het gehakt vermengen met het brood, het ei, het zout, de melk, de peper en de nootmuskaat. De kalfslappen zouten en laag om laag met het gehakt in de vleesvorm leggen. De kalfspoot 1 1/2 uur koken met 1/2 l. water, azijn, kruiden, daarna door een zeef gieten en de gelatine toevoegen. Giet de kalfspoot gelei over het vlees. Het deksel op de pan doen en dit bovenop verzwaren. De vorm in een pan water zetten en het geheel minstens 2 uur koken. De vorm met het vlees af laten koelen. Het vet eraf scheppen en het vlees voorzichtig omkeren op een platte schaal. Garneren met peterselie, schijfjes citroen, kappertjes enz.

Galantine van kalfsvlees.

Benodigdheden: 250 gr. kalfsbiefstuk, 250 gr. varkensbiefstuk, 100 gr. ossentong, 100 gr. vers vet spek, 10 gr. zout, 1 blik truffels, nootmuskaat, witte peper, (mespuntje), 50 gr. oud brood, 1 ei, 1 dl. madera, 1 varkensnet van 300 gr.

Al het vlees fijnmalen en vermengen met het brood, de madera, het zout, het ei en de kruiden. De truffels in plakjes snijden en erdoorheen roeren. Het varkensnet wassen in lauw water, op tafel uitspreiden, het aangemengde gehakt erin rollen. Een grof linnen doek nat maken en het vlees erin wikkelen. Aan beide kanten de doek stevig vastbinden, zodat het vlees er stevig in zit. De galantine 3 kwartier koken in een pan met kokend water. Het vlees wordt daarna geperst door er een bord met gewichten op te zetten. Garneer de galantine als zij afgekoeld is en de doek eraf genomen is met vleesgelei, aspic, bruine en witte (zie visrecepten).

Ossentong.

Benodigdheden: 1 ossentong, zout, foelie, laurierblad, een paar peperkorrels:

Was de tong goed en schrap de punt van de tong met een mes af. Kook de tong ca. 3 uur in kokend water met zout en de kruiden. Haal het vel eraf. Het vocht, waarin de tong gekookt is, kan voor soep gebruikt worden. De tong serveren met kievitsbonen en bruine pikante saus, truffelsaus of bruine ragoutsaus.

Gerookte ossentong.

De tong afborstelen met lauw water, waarna deze in water gezet wordt tot de volgende dag. De tong ca. 3 1/2 uur koken in ruim kokend water. Het buitenste vel verwijderen en het keelgedeelte wegsnijden. De tong in plakken snijden, op een schaal leggen en garneren met pikante saus en champignons.

Bouillivlees (soepvlees aan een stuk).

Benodigdheden: 1 kg. bouillivlees, 1 1/2 l. kokend water, zout, foelie, takje selderij, 2 laurierbladen.

Het vlees opzetten met kokend water, het zout en de kruiden. Het vlees zachtjes 3 uur koken en het telkens omdraaien. Geef bij dit vlees een mosterdsaus, zure saus of mierikswortelsaus.

Ham koken.

Benodigdheden: 2 kg. rolham of banketham.

Neem een opgerolde ham zonder been, omdat op ham met been zich soms schimmel vormt en de ham dan naar de schimmel smaakt. Zet de ham een dag van tevoren in water. Kook de ham 2 uur in 1 1/2 l. water, af en toe omkeren tijdens het koken. Laat de ham koud worden in het kooknat. Het vet van het hammenat kan gebruikt worden in stampot of voor het bakken van aardappelen. Ook kan het gebruikt worden voor erwtensoep, bruine bonensoep of linzensoep.

Kalfskop.

Benodigdheden: 1 kalfskop, 3 l. water, 15 gr. zout, 1/2 dl. azijn, 10 peperkorrels, een ui, 4 kruidnagelen.

Neem een uitgebeende kalfskop, die opgerold is als rollade. De kalfskop gedurende 3 uur in water zetten, daarna opzetten met koud water, zout, azijn, kruiden en het uitje.

Laat de kalfskop ruim 2 uur koken. Serveren met eiersaus of kappertjessaus. Zie voor bereiding van kalfstong het recept voor ossentong.

Kalfshersenen.

Benodigdheden: kalfshersenen, 4 dl. water, wat zout, 1 lepel azijn, 1 uitje.
De kalfshersenen opzetten met koud water en zodra het water kookt dit afgieten.
Daarna de kalfshersenen in een kwartier in 4 dl. kokend water, zout, azijn en ui gaarkoken. De hersenen uit de bouillon nemen, de velletjes zorgvuldig verwijderd en serveren met eiersaus of zure saus.

Runderlappen.

Benodigdheden: 1 kg. runderlappen, 100 gr. boter, 1 ei of wat melk, zout, paneermeel, 4 dl. water, 1 1/2 lepel azijn, 2 laurierblaadjes. De lapjes vlees plat slaan, zouten en paneren. Het vlees aan weerskanten mooi bruin bakken en een uur stoven met het vet in de pan, het water, de azijn en de laurierblaadjes.

Runderbiefstuk.

Benodigdheden: 1 kg. runderbiefstuk, 150 gr. boter, wat zout, 1/2 dl. melk.
De biefstuk platslaan en zouten. Zet de koekenpan op het vuur en laat deze goed warm worden. Doe een gedeelte van de boter in de pan en als deze goed bruin is, dan de biefstuk erin. De biefstuk aan weerskanten mooi bruin bakken. Neem de biefstuk uit de pan. Doe de rest van de boter erin en, als deze goed bruin is, al roerende druppelsgewijze de melk toevoegen.

Chateau briands.

Benodigdheden: 4 Chateau briands van 150 gr. per stuk, 100 gr. boter, zout, 1/2 dl. melk.

Chateau briands zijn kleine biefstukjes van de haas. Worden op dezelfde manier bereid als runderbiefstuk. Serveren met sauce béarnaise, sauce Hollandaise of sauce bordelaise.

Rundergehakt.

Benodigdheden: 500 gr. rundergehakt, 50 gr. boter, 1 ei, zout; peper, nootmuskaat, melk, paneermeel, 50 gr. oudbakken brood, 1 fijngesneden uitje.
Week het brood zonder korst in wat melk, maak het met de vork fijn, voeg het ei, zout, peper, nootmuskaat en uit toe. Meng met 2 lepels het gehakt goed door elkaar.
Maak een bal van het gehakt en braad het gepaneerde gehakt in 3 kwartier in de bruin gemaakte boter in een braadslee in de oven. Voeg daarna 1 1/2 dl. water toe voor jus.

Rund of kalfsgehakt.

Benodigdheden: 250 gr. rundergehakt, 250 gr. kalfsgehakt, 50 gr. boter, 1 ei, zout, peper, nootmuskaat, melk, paneermeel, 50 gr. oudbakken brood.

Rund en kalfsgehakt worden op dezelfde manier bereid als rundergehakt.

Rund, kalf - en varkensgehakt.

Benodigdheden: 200 gr. rundergehakt, 200 gr. kalfsgehakt, 100 gr. varkensgehakt, 50 gr. boter, 1 ei, zout, peper, nootmuskaat, melk, paneermeel, 50 gr. oudbakken brood.

Dezelfde bereiding als rundergehakt.

Eigengemaakt gehakt.

Benodigdheden: 500 gr. rundvlees, kalfsvlees, varkensvlees of twee of drie soorten gemengd, 100 gr. boter.

Snijd het vlees en het vet in kleine stukjes, verwijder alle vellen en maal 't dan door een vleesmolen. Maak het gehakt op de gewone manier klaar.

Runderrollen met spek.

Benodigdheden: 750 gr. runderlappen voor blinde vinken, 150 gr. vers spek, peper, zout, nagelgruis, 3 dl. water, 100 gr. boter, paneermeel, 1 ei.

De lappen kloppen, zouten en met peper en nagelgruis bestrooien. Op ieder lapje een plakje spek leggen, de lapjes oprollen, dichtbinden en paneren. De rolletjes in het hete vet bruin bakken, dan stoven met de jus en het water. Voor het serveren de touwtjes verwijderen.

Runderrollen met varkensgehakt.

Benodigdheden :750 gr. runderlappen voor blinde vinken, 150 gr. varkensgehakt, 100 gr. boter, peper, zout, nagelgruis, paneermeel, 1 ei, 3 dl. water. De lappen kloppen, zout en met nagelgruis bestrooien.

Het gehakt op de normale wijze klaarmaken, daarna in zoveel porties verdelen als men lapjes heeft. Op ieder lapje wat van het gehakt leggen, de lapjes oprollen, dichtbinden en paneren. De rolletjes in het hete vet bruin bakken, dan stoven met de jus en het water. Voor het serveren de touwtjes verwijderen.

Gestooft runder nier.

Benodigdheden: 1 runder nier, 20 gr. boter, 1/2 l. water, 40 gr. bloem, 1 ui, stukje foelie, zout, peper.

De nier wassen en blancheren (opzetten met koud water, het water afgieten als het kookt) daarna de nier gaarkoken in 1/2 l. water, wat zout en een stukje foelie. De ui schoonmaken, snipperen, met de boter fruiten, dan de bloem toevoegen en langzamerhand het vocht, waarin de nier gekookt is. Wat peper toevoegen en in deze saus de in plakken gesneden nier 20 min. stoven.

Gebakken runder nier.

Benodigdheden: 1 runder nier, 10 gr. bloem, zout, 50 gr. boter. De nier blancheren (zie boven), in plakken snijden, vellen verwijderen, zouten en in de bloem wentelen. Dan in het hete vet aan weerskanten bruin bakken.

Rolpens bakken.

Benodigdheden: 600 gr. rolpens, 4 zure appels, 100 gr. boter of reuzel.

Snijd de rolpens in plakken. Laat het vet bruin worden in de koekenpan. Bak de rolpens vlug aan weerskanten bruin. Garneer de plakken rolpens met gebakken plakjes appel. Geef bij rolpens een stampot van appels en aardappelen en gebruik het overgebleven vet van 't bakken van de rolpens voor het stoven van de stampot.

Rolpens maken.

Benodigdheden: 3 kg. rundvlees, 2 kg. varkensvlees, ca. 50 gr. zout, 1 1/2 geraspte nootmuskaat, 20 gr. peper, 20 gr. nagelgruis. Hak het vlees niet te fijn en vermeng het met de kruiden. Zet het daarna 24 uur lang op een koele plaats en roer het af en toe

om. Bestel bij de slager 10 zakjes van de pens van een rund ter grootte van een pond inhoud. De zakjes met het vleesmengsel vullen en dichtnaaien. Kook de rolpens 2 uur in ruim water en zout en laat ze dan goed uitlekken. Bewaar de rolpens in een Keulse pot in een mengsel van 2 delen azijn en 1 deel water. De pot afsluiten door er een laag gesmolten vet overheen te gieten.

Runderlever bakken.

Benodigdheden: 1 runderlever van 6 ons, 100 gr. boter, zout, peper, 20 gr. bloem. De lever wassen en in plakken snijden. De vellen verwijderen, daarna de lever inwrijven met zout en peper, door de bloem wentelen en aan beide kanten bruin en gaar bakken.

Kalfslappen.

Benodigdheden: 1 kg. kalfslappen, 150 gr. boter, zout, 3 dl. kokend water, een paar schijfjes citroen, 1 ei, paneermeel.

De lapjes plat kloppen, zouten en paneren. In een koekenpan in de hete boter aan beide kanten bruin bakken. Daarna de lapjes een half uur stoven in het water met de boter en de schijfjes citroen.

Blinde vinken.

Benodigdheden: 750 gr. kalfslappen voor blinde vinken, 150 gr. kalfsgehakt, 100 gr. boter, zout, een paar uitgetande schijfjes citroen.

De lapjes kloppen en zouten. 't Gehakt op de gewone manier klaarmaken. In ieder lapje wat gehakt leggen, de lapjes oprollen, vastbinden en paneren. Dan in de kokende boter en het kokende water de blinde vinken een 1/2 uur stoven. Voeg een paar uitgetande schijfjes citroen toe. Voor het opdienen de touwtjes verwijderen.

Kalfskarbonaden.

Benodigdheden: 1 kg. kalfskarbonaden, zout, 150 gr. boter, 1 ei, paneermeel.

De kalfskarbonaden kloppen, zouten en desgewenst paneren, daarna in de koekenpan in 20 min. gaar en bruin bakken.

Kalfskarbonaden in de oven gestoofd.

Benodigdheden: 1 kg. kalfskarbonaden, 4 dl. kokend water, 50 gr. boter, 3 uitgetande schijfjes citroen, zout, paneermeel.

De karbonaden kloppen, zouten, met de boter en het kokende water in een braadslee leggen, een paar uitgetande schijfjes citroen erbij doen en met paneermeel bestrooien. Het vlees af en toe bedruipen en 3 kwartier stoven.

Kalfsgehakt.

Benodigdheden: 500 gr. kalfsgehakt, zout, peper, 50 gr. oud brood, nootmuskaat, 1 ei, 1/2 dl. melk, 80 gr. boter, paneermeel. Week het brood zonder korst in de melk, maak het met een vork fijn en voeg dan zout, peper, geraspte nootmuskaat en het ei toe. Doe het gehakt erbij en meng alles goed door elkaar. Maak een bal van het gehakt, wentel het in paneermeel en braad het in de hete boter ca. 3 kwartier. Voeg ca. 2 dl. water toe voor jus.

Kalfsbiefstuk.

Benodigdheden: 1 kg. kalfsbiefstuk, zout, 150 gr. boter, 1/2 dl. melk.

De biefstuk platslaan en zouten. In de hete koekenpan 100 gr. boter flink heet laten worden en hierin de biefstuk in ca. 20 à 30 min. gaar bakken. Dan de rest van de boter toevoegen en als deze bruin is, de jus afmaken door de melk langzaam toe te voegen.

Kalfsoesters.

Benodigdheden: 500 gr. oesters, 100 gr. boter, 1 / 2 dl. melk, 1 ei, paneermeel.
Kalfsoesters mogen niet meer wegen dan 50 gr. per stuk en moeten van het haasje zijn. Ze worden geklopt, gezouten en gepaneerd. Bak ze in ruim boter en keer ze telkens om. De jus afmaken met melk.

Wiener schnitzel.

Benodigdheden: 8 oesters, 1 ei, 80 gr. boter, paneermeel.
Om te garneren wat uitjes, augurkjes, 4 ansjovissen, 1 hardgekookt ei, een paar uitgetande schijfjes citroen en kappertjes. Wiener schnitzel wordt klaargemaakt als kalfsoesters. Garneer de kalfsoesters met schoongemaakte ansjovis, uitjes, augurkjes, stukjes ei, kappertjes en uitgetande schijfjes citroen.

Gestoofd kalfspoelet.

Benodigdheden: 600 gr. kalfspoelet, desgewenst 1 eierdooier, 40 gr. boter, citroensap, 30 gr. bloem, een paar uitgetande schijfjes citroen, zout, foelie.

De poelet drie kwartier koken in 1/2 l. water, het zout en de foelie.

Van boter en bloem een sausje maken met de bouillon, waarin de kalfspoelet is gaar gekookt. Het kalfspoelet, het citroensap, de uitgetande schijfjes citroen en desgewenst een eierdooier toevoegen. Serveren met macaroni of rijst in bouillon gekookt.

Gestooftde kalfsnier.

Benodigdheden: 1 kalfsnier, 40 gr. boter, 1/2 l. water, 30 gr. bloem, zout, foelie, een paar uitgetande schijfjes citroen. De nier wassen en blancheren (zie recept gestooftde rundernier). Gaar koken in een 1/2 l. water, het zout en de foelie. Een saus maken van boter, bloem en de bouillon van de nier. Hierin de nier nog een kwartier stoven met de uitgetande schijfjes citroen.

Kalfsoesters met truffels.

Benodigdheden: 1 kg. kalfsoesters, 250 gr. boter, 1 blikje truffels, 1 ei, 10 gr. zout, paneermeel, 1/2 dl. melk.

De kalfsoesters plat slaan en zouten. De truffels in dunne plakjes snijden. Nu een snee maken in 't dikste gedeelte van de kalfsoesters, daarin 4 à 6 stukjes truffel doen, zo, dat er aan de buitenkant niets van te zien is. De kalfsoesters paneren en in ruim boter bruin en gaar bakken. De jus afmaken met melk.

Kalfsoesters met een korstje.

Benodigdheden: 1 kg. kalfsoesters, 1 ei, 10 gr. zout, 50 gr. boter, 40 gr. bloem, 1/2 dl. melk, zout, nootmuskaat, 1 eetlepel gehakte peterselie.

Het ei met de bloem kloppen. Melk, zout, nootmuskaat en de gehakte peterselie toevoegen. De kalfsoesters kloppen en zouten. In de boter gaar bakken, dan door de bloem wentelen, daarna in het beslag en in hetzelfde vet nogmaals bakken.

Op dezelfde manier worden lamskoteletten met een korstje gemaakt.

Kalfsvlees in witte wijn.

Benodigdheden: 500 gr. kalfsoesters of lapjes, 1 gehakt uitje, 70 gr. boter, 1 eetlepel gehakte peterselie, 1 dl. bouillon, 1 blikje champignons, 1 1/2 dl. witte wijn, 10 gr. zout. Het kalfsvlees kloppen en zouten, daarna door de bloem wentelen en in de hete boter bruin braden. Het vlees nu een half uur gaar stoven met de bouillon, het gehakte uitje en de gehakte peterselie. Nu de wijn toevoegen en het vlees nog 5 min. door laten stoven. De schotel garneren met champignons.

Gehakt in pasteikorst.

Benodigdheden: 300 gr. bloem, 300 gr. kalfsgehakt, 300 gr. varkensgehakt, 3 eieren, 200 gr. boter, zout, 50 gr. gist, 3 dl. melk.

De bloem in een kom doen, hierin een kuiltje maken en de eieren erin doen met de gist, die in de lauwe melk is opgelost, en de boter. Maak hiervan een stevig beslag en dit ca. een half uur laten rijzen, daarna het zout toevoegen. Een laag van dit beslag in een gepaneerde tulband doen, hierop het klaargemaakte gehakt leggen, daarna weer een laag deeg, zodat het gehakt niet te zien is. De pastei in ca. anderhalf uur in een matig verwarmde oven bakken.

Gekookte kalfslever.

Benodigdheden: 6 ons lever, zout.

De lever wassen, vellen verwijderen en in ruim kokend water met zout in een half uur gaar koken. De lever moet bewaard worden in het vocht waarin ze gekookt is en geheel onder water staan.

Gebakken kalfslever.

Benodigdheden: 6 ons kalfslever, zout, peper, 50 gr. vet spek, 50 gr. boter.

De lever wassen, zouten en larderen en in de hete boter in een braadslee in de oven ca. drie kwartier braden. De kalfslever af en toe bedruipen.

Kalfstong.

Benodigdheden: 1 kalfstong, zout, foelie, laurierblad, een paar peperkorrels.

Was de tong en schrap de punt met een mes eraf. Kook ze dan ca. 1 1/2 uur in ruim kokend water en de kruiden. Haal het vel er warm af. Bewaar het vocht, waarin de tong gekookt is, voor soep. Geef bij kalfstong: witte bonen en eiersaus, witte ragout of champignonsaus.

Gestooft zwezerik.

Benodigdheden: 1 stel zwezeriken, foelie, zout, 70 gr. boter, 2 uitgetande schijfjes citroen.

De zwezeriken blancheren, daarna in ca. drie kwartier gaar koken. in 1/2 l. kokend water, wat zout en de foelie. De zwezeriken overgieten met koud water, de vellen verwijderen en met de boter en 1 dl. van de bouillon, waarin de zwezeriken gekookt zijn, nog een kwartier stoven. Voeg de uitgetande schijfjes citroen toe.

Gebakken zwezerik.

Benodigdheden: 1 stel zwezeriken, zout, foelie, 60 gr. boter, desgewenst 1 ei en paneermeel.

De zwezeriken blancheren, dan gaar koken in 1 1/2 l. water, het zout en de foelie. De zwezeriken persen tussen 2 borden, dan in schuine plakken snijden, vellen verwijderen, de plakken desgewenst paneren en in de hete boter bruin bakken. Opdienen met jonge groente.

Gekookte zwezerik.

Benodigdheden: 1 stel zwezeriken, zout, foelie.

Kook de zwezeriken als in bovenstaand recept. Verwijder de vellen en dien ze op met citroen-, tomaten of ragoutsaus en aspergepunten.

Ris de veau en surprise.

Benodigdheden: 1 zwezerik, zout, peper, nootmuskaat, 150 gr. kalfsgehakt, 1 ei, 1 blikje truffels, oud brood, madera, 1 1/2 ons kalfsnet, 100 gr. boter.

De zwezerik op de gewone wijze gaarkoken en pellen. Het gehakt aanmaken en vermengen met de in stukjes gesneden en in madera geweekte truffels. Het gehakt aan alle kanten om de zwezerik heen leggen, daarna de zwezerik in het kalfsnet wikkelen. De boter bruin maken in een braadslee, hierin de zwezerik ca. 3 kwartier braden. Opdienen met truffel of maderasaus.

Op dezelfde manier wordt kalfstong in gehakt gemaakt. Neem daarvoor 250 gr. kalfsgehakt en 2 ons kalfsnet. Voor kalfskarbonaden in gehakt kalfskoteletten bestellen en 100 gr. kalfsgehakt per kotelet en een ons boter rekenen.

Varkenslappen.

Benodigdheden: 1 kg. varkenslappen, zout, 50 gr. boter, 4 dl. water.

De lapjes kloppen, zouten en in de hete boter aan beide kanten bruin braden. Daarna nog een half uur stoven in de boter, waarin ze gebakken zijn, en het kokende water.

Varkenskarbonaden.

Benodigdheden: 1 kg. karbonaden, zout, 50 gr. boter, peper.

De karbonaden zouten en met peper inwrijven. In de hete boter bruin braden. Dikke karbonaden nastoven in een gesloten koekenpan in de boter waarin ze gebakken zijn en wat water.

Varkensbiefstuk.

Benodigdheden: 1 kg. varkensbiefstuk, zout, 150 gr. boter, 1/2 dl. melk.

De biefstuk platslaan en zouten, een gedeelte van de boter in de koekenpan warm laten worden, de biefstuk naar gelang van de dikte 20 à 30 min. bakken. De rest van de boter en de melk toevoegen.

Varkensgehakt.

Benodigdheden: 500 gr. varkensgehakt, zout, 50 gr. oud brood, peper, 1 ei, nootmuskaat, 70 gr. boter, paneermeel.

Het brood zonder korst in wat melk weken, met een vork fijn prakken, het ei, het zout, de peperen de nootmuskaat toevoegen. Het gehakt goed door elkaar mengen. Een bal van het gehakt maken, deze door de paneermeel wentelen, dan in de hete boter ca. 3 kwartier braden, 1 1/2 dl. water toevoegen voor de jus.

Gestoofd varkensvlees.

Benodigdheden: 1 kg. varkenslappen, 4 dl. kokend water, 50 gr. boter, 3 uitgetande schijfjes citroen, zout, paneermeel.

De lappen platslaan en zouten. Met het kokende water, de boter en de uitgetande citroenschijfjes in een braadslee leggen, het vlees met paneermeel bestrooien. Het vlees 1 1/2 uur laten stoven en telkens bedruipen.

Gebakken spek

Benodigdheden: 200 gr. spek.

Het spek in plakken snijden, in een schone koekenpan langzaam uitbakken.

Gekookt spek.

Benodigdheden: 300 gr. mager spek, 1/2 l. water.

Het water aan de kook brengen, hierin het spek doen en ca. 1 uur koken. In het kooknat kan zuurkool gaar worden gekookt of klei peren.

Gekookte verse worst.

Benodigdheden: 500 gr. verse worst, zout, 1/2 l. water.

In de worst een paar prikken geven, daarna in het kokende water met wat zout een half uur laten koken. Het nat van de worst kan in stampot of soep gebruikt worden.

Gekookte rookworst

500 gr. rookworst, 1/2 l. water.

Geef in de worst een paar prikjes met een vork, daarna in het kokende water met wat zout in een half uur gaar koken. Het nat van de worst kan in stampot gebruikt worden.

Saucijsjes koken.

300 gr. saucijsjes, zout.

De saucijsjes in wat kokend water met zout in een half uur gaar koken. (Voor het koken in de saucijsjes prikken).

Gebraden saucijsjes.

Benodigdheden: 300 gr. saucijsjes, 30 gr. boter.

Geef in de saucijsjes een paar prikken met een vork om te voorkomen dat het vel barst. De saucijsjes stevig afdrogen en in heet vet bruin en gaar bakken in de koekenpan of in de oven.

Schapenlappen.

Benodigdheden: 1 kg. schapenlappen, 150 gr. boter, zout, 3 dl. kokend water, een paar schijfjes citroen, 1 ei, paneermeel

De schapenlappen zouten en paneren. In een koekenpan in de hete boter aan beide kanten bruin braden. Daarna de lapjes een half uur stoven met het water, de hete boter uit de pan en de uitgetande schijfjes citroen.

Schapenkarbonaden.

Benodigdheden: 1 kg. schapenkarbonaden, 50 gr. boter, zout.

De karbonaden zouten en in de boter in een half uur bruin en gaar braden. Dikke karbonaden moeten nagestoofd worden in een gesloten koekenpan, waarin wat water bij de boter is gedaan.

Lamskoteletten.

Benodigdheden: 500 gr. lamskoteletten, zout, 100 gr. boter, 1 ei, paneermeel.
De koteletten zouten en paneren, nadat het vet er afgesneden is. De koteletten in een kwartier in ruim boter bruin en gaar laten bakken. Serveren met soubise saus.

Lamsnieren.

Benodigdheden: 4 lamsnieren, 100 gr. boter, 1 eetlepel gehakte peterselie, zout, peper, een paar schijfjes citroen.

De nieren wassen, doorsnijden, met zout en peper inwrijven en in de boter bruin braden. Daarna stoven in de boter, waarin de nieren gebraden zijn, 2 dl. kokend water, de gehakte peterselie en de uitgetande schijfjes citroen (1/2 uur).

WILD.

Haas braden.

Benodigdheden: 1 haas, 250 gr. boter, 10 gr. zout, vers spek om te larderen, 1/2 dl. rode wijn.

De haas wassen, zouten en larderen met dunne reepjes spek. Braad de boter bruin in een braadslee, leg de haas erin en bedruip hem met boter. Braad de haas 2 à 2 1 / 2 uur. Bedruip hem telkens, voeg 1 1/2 dl. water bij de jus. De haas is gaar als de filets aan de rug zonder moeite loslaten. Meng bij de jus en het water al roerende de rode wijn.

Hazenpeper.

Benodigdheden: resten van haas of een rauwe haas, 40 gr. bloem, 60 gr. boter, 10 kruidnagelen, wat cayennepeper, 1 uitje, 4 dl. water, 20 gr. suiker, 2 dl. bessensap of 1/2 l. rode wijn, 1/2 dl. azijn.

Als rauwe haas gebruikt wordt, wordt deze eerst 2 dagen in kruidenazijn gezet, daarna afgedroogd en in stukken gesneden. Bak de stukken in de boter tot ze lichtbruin zijn. Worden resten van haas gebruikt, verdeel deze dan in stukken. Maak een bruine saus van boter, bloem en ui, voeg daarbij het water, de helft van de wijn en de suiker. Stoof de haas daarin 2 uur, voeg even voor het opdoen de rest van de wijn toe en bind de saus met aangemengde bloem. Als er resten van haas gebruikt worden, voeg dan bij de jus zoveel warm water tot 4 dl. vocht.

Voor kruidenazijn: 1/2 l. azijn, 1 l. water, wat foelie, kruidnagelen, tijm, laurierblad, peterselie en een uitje.

Konijn braden.

Benodigdheden: 1 konijn, 10 gr. zout, peper, 100 gr. boter, 3 dl. water.

Het konijn wassen in lauw water, afdrogen en inwrijven met zout en peper. De boter bruin braden, het konijn anderhalf uur in de boter braden. Het water wordt langzaam onder het braden toegevoegd.

Konijn stoven.

Benodigdheden: 1 konijn, 10 gr. zout, 1 citroen, 50 gr. boter, 30 gr. bloem.
Het konijn afwassen in lauw water, afdrogen en in stukken snijden. Opzetten met 3 / 4 l. water en het zout en een uur koken. De bloem en een klontje boter op een zacht vuur vermengen, een gedeelte van de bouillon toevoegen, waarin het konijn gekookt heeft. Daarna het citroensap bij de saus doen en daarin het konijn nog een half uur stoven.

Konijnenpeper.

Benodigdheden: 1 konijn, 10 gr. zout, 1 theelepel peper, 50 gr. boter, 3/4 l. water, 20 gr. bloem, 1/2 dl. azijn, 1 uitje, 2 laurierblaadjes, 6 kruidnagelen.
Het konijn in lauw water afwassen, afdrogen en in stukken snijden. De stukken inwrijven met zout en peper. Braad de stukken in de boter tot zij mooi bruin van kleur zijn. Voeg dan het water, het gehakte uitje, de azijn, de laurierblaadjes en de kruidnagelen toe en stoof het konijn nog ruim een uur. De jus binden met de bloem, die aangemengd is met water, waarna de saus nog 10 min. gekookt wordt.

Kip braden.

Benodigdheden: 1 kip, zout, 60 gr. boter, 1 dl. water.
De kip afwassen in lauw water, afdrogen en inwrijven met zout. De boter in de braadpan smelten, de kip bedruipen en daarna een uur braden in de oven of boven op het gasstel. Elke 5 min de kip bedruipen met de boter. Als de kip gaar is, deze uit de pan nemen en de jus afmaken met wat water, door al roerende het water aan de boter toe te voegen. Hart en lever van de kip kunnen het laatste half uur mee gebraden worden in de jus.

Eend braden.

Benodigdheden: 1 eend, 60 gr. boter, zout, 1 dl. water, 1 lepel rode wijn.
Was de eend in lauw water, droog hem af, snijd de poten eraf bij het gewricht boven de zwemvliezen. De eend inwrijven met zout en in de boter een uur braden. Grotere vogels braden iets langer. De eend is gaar als de vork bij het prikken gemakkelijk in het vlees gaat. De eend uit de jus nemen en de jus al roerende vermengen met het water. Daarna de rode wijn toevoegen. Het is echter niet noodzakelijk rode wijn te gebruiken. De jus kan toch wel gebonden zijn, als men deze al roerende laat doorsudderden, nadat het water is toegevoegd.

Kip met rijst.

Benodigdheden: 1 kip, zout, 250 gr. rijst, 50 gr. boter, 10 gr. bloem, 1/2 citroen.
Was de kip in lauw water, droog hem af en kook de kip in 1 l. water met het zout gedurende een uur. Roer de boter en de bloem door elkaar op een zacht vuur, voeg 4 dl. kippenbouillon langzaam toe, zodat de saus toch gebonden blijft. Kook de saus 10 min., doe er dan wat citroensap in. Kook de rijst in de rest van de kippenbouillon, die met 3 à 4 dl. water verdund is, gedurende een half uur. Snijd de kip intussen in stukken. Druk de rijst in een rijstrand, stort deze op een platte schaal, leg de stukken kip in de rijstrand, giet wat saus eroverheen en serveer de rest van de saus er apart bij. Kip met rijst kan ook in een warme puddingvorm gekookt worden. Leg daarvoor de kip en de rijst laagsgewijs in de vorm.

Kip met tomatensaus.

Benodigdheden: 1 kip of 2 kuikens, 60 gr. boter, zout, peper, 1/2 theelepel gehakte peterselie, 2 peentjes, 1 sjalotje, 15 gr. bloem, 2 dl. bouillon, 1 blikje tomatenpuree of puree van verse tomaten.

De kip of de kuikens wassen, afdrogen, zouten en inwrijven met peper. Dan met de boter, de peentjes en het sjalotje fruiten. Na 10 min de bouillon toevoegen met de aangemengde bloem. De peentjes en het uitje uit het vet verwijderen. Alles, onder voortdurend roeren, nog een half uur stoven. Even voor 't opdienen de tomatenpuree en de gehakte peterselie toevoegen. Schik de stukjes kip op een schaal en giet de saus eroverheen.

Kip met wijnsaus.

Benodigdheden: 1 kip, 3 dl. witte bordeaux, 1 l. water of bouillon, 1 ui, 2 kruidnagelen, peterselie, 2 laurierblaadjes, 4 peperkorrels, zout, 20 gr. bloem, 30 gr. boter.

De kip gaarkoken in de bouillon of het water met wat zout en de kruiden. De boter en de bloem vermengen, langzaam 3 dl. bouillon toevoegen, daarna de wijn. Hierin de stukken kip nog een kwartier stoven.

Duiven braden.

Benodigdheden: 2 duiven, 100 gr. boter, 1 theelepel zout, mespuntje peper, 1 dl. water. De duiven schoonmaken met een vochtige doek, ook binnenin. Daarna met peper, zout en een deel van de boter inwrijven. De rest van de boter bruin laten worden en de duiven erin braden onder telkens bedruipen. Nu en dan wat water toevoegen. De duiven kunnen ook bovenop gebraden worden. Snijd de duiven in de lengte doormidden en leg de halve duif op geroosterd brood. De jus wordt gebonden met 1 theelepel aangemengde maïzena en over de duiven gegoten.

Talingen braden.

Benodigdheden: 2 talingen, 150 gr. boter, zout, peper, 2 dl. water.

De talingen een uur braden en daarna dezelfde behandeling geven als het recept voor het braden van duiven.

Gans braden.

Benodigdheden: 1 gans, 300 gr. boter, 10 gr. zout, peper, 1 / 2 l. water.

Dezelfde bereiding als kip of eend. De braadtijd bedraagt 3 uur. Geef er kastanjepuree bij of gekookte kastanjes.

Gevulde gans met kastanjes.

Benodigdheden: 1 gans, 500 gr. kastanjes, 200 gr. boter, 50 gr. vers spek, 1/2 l. water, zout, peper, 1/2 theelepel nagelgruis. Borstbeen en ribben uit de gans laten verwijderen. De gans afwrijven met een vochtige doek. De lever en het spek fijn hakken en vermengen met een deel van het zout, de peper en het nagelgruis. De kastanjes bijna gaar koken, het buitenste vel en het dunne bruine schilletjes eraf nemen. Kastanjes en lever in de borstholte doen en de vogel dichtnaaien. De buitenkant met zout bestrooien en wat boter in de vogel wrijven. De vogel met de rest van de boter gedurende 3 uur braden en de jus met water afmaken.

Kalkoen braden.

Benodigdheden: 1 kalkoen, 300 gr. boter, 10 gr. zout, peper, 1 / 2 l. water.
Kalkoen als gans braden. De braadtijd bedraagt 3 à 3 1/2 uur.

Gevulde kalkoen.

Benodigdheden: 1 kalkoen, 300 gr. boter, 1 1/2 pnd. half kalf, half varkensgehakt (1 ei, brood, melk, zout, peper, nootmuskaat), 10 gr. zout, peper, 1/2 l. water.
Borstbeen en ribben uit de kalkoen laten wegsnijden en afwrijven met een vochtige doek. Het gehakt mengen met het ei, het brood, de melk, het zout en de nootmuskaat. De borstholte van de kalkoen daarmee opvullen en de vogel dichtnaaien, daarna bestrijken met wat boter en inwrijven met zout en peper. De gevulde kalkoen 3 uur braden in de boter en telkens bedruipen. De jus afmaken met wat water of met water en 1/2 dl. rode wijn.

Patrijzen braden.

Benodigdheden: 2 patrijzen, 100 gr. boter, zout, 2 1/2 dl. water, 30 gr. vet vers spek.
De patrijzen plukken en opmaken, met dunne reepjes spek larderen of dunne plakjes spek om de patrijzen binden tijdens het braden. De vogels zouten en met boter bestrijken. Ruim 3 kwartier braden in een warme oven, nu en dan wat water toevoegen en de patrijzen af en toe bedruipen. De vogels in de lengte in tweeën snijden en serveren met geroosterd brood.

Watersnippen.

Benodigdheden: 4 watersnippen, 120 gr. boter, zout, 2 dl. water, 30 gr. vers vet spek.
De snippen plukken, een dun plakje spek met een touwtje om de vogel binden, daarna zouten en met boter bestrijken. De snippen ruim een half uur braden in de boter, het water toevoegen voor jus. De snippen serveren op stukjes geroosterd brood en de jus eroverheen gieten. De schotel garneren met tuinkers of waterkers. Klein wild wordt versierd met de kopjes van de vogels aan een klein houten pennetje gestoken. Tussen het kopje en het gebraden gevogelte zet men een kraagje van dik papier.

Houtsnippen.

Worden klaargemaakt als watersnippen. De braadtijd bedraagt drie kwartier.

Gans met appelen.

Wordt bereid als gans met kastanjes; 1 kg. zure appels, liefst goudrenetten is voldoende. De appels schillen, wassen, in stukken snijden, klokhuis verwijderen. De gans vullen met appels en gekruide lever, dichtnaaien en 3 uur braden.

Kalkoen met truffels.

Dezelfde bereiding als kalkoen.

Vermeng het gehakt met de aan plakjes gesneden truffels. Gebruik voor het mengen van het gehakt 1 dl. maderia in plaats van melk.

Brussels kuiken.

Dezelfde bereiding als kip of eend.

Gebruik echter 30 gr. boter meer en braad de vogel ca. anderhalf uur.

Gevuld kuiken.

Dezelfde bereiding als gevulde kalkoen.

Kuiken met truffels.

Dezelfde bereiding als kalkoen met truffels.

Fazant braden.

Dezelfde bereiding als kip of eend. Braadtijd anderhalf uur. Opdienem met jus of maderasaus.

Duiven met truffels.

Benodigdheden: 2 duiven, 100 gr. kalfsgehakt, 1 ei, zout, peper, 10 gr. oud brood, nootmuskaat, 1 blikje truffels, 2 lepels mader, 100 gr. boter.

Snijd de truffels in schijven, week ze in mader, maak het gehakt op de normale manier, vermeng het met de truffels en het nat ervan. Verdeel het gehakt in tweeën, maak 't borstvel van de duiven los, vul ze met gehakt. Zout de duiven. Braad de duiven in de hete boter ca. 3 kwartier, voeg 1 dl. water toe en bedruip de vogels nu en dan. Desgewenst de jus afmaken met 1/2 l. rode wijn of mader.

Gevulde duiven.

Dezelfde bereiding als duiven met truffels, laat echter de truffels achterwege.

Fricassee van kip.

Benodigdheden: 1 kip, 50 gr. boter, 30 gr. bloem, 1 blikje champignons, 2 eierdooiers, 3 lepels room, zout, 2 peentjes, peterselie, ui. De kip rauw trancheren, zouten en met peper inwrijven. De kip gaar koken in 1l. water en de kruiden. De eierdooiers kloppen met wat zout, de room toevoegen. Boter en bloem vermengen, langzaam 1/2 l. gezeefde kippenbouillon erbij doen. Dit mengsel voorzichtig toevoegen aan de eierdooiers en de room. Daarna de champignons en het nat ervan erbij doen. De stukken kip in deze saus een half uur stoven, daarna op een schotel leggen, de saus erover heen gieten en bestrooien met wat fijngehakte peterselie.

Hazenpastei.

Benodigdheden: 1 haas, 200 gr. kalf en 200 gr. varkensgehakt, 300 gr. dun gesneden vers spek, 15 gr. zout, 1 ui, peper, wat fijne kruiden en nootmuskaat.

De haas door de poelier laten uitbenen. De filets en dijstukken heel laten, de rest van het vlees fijn malen, vermengen met het gehakt, zout en kruiden. Een hoge braadslee inwrijven met boter, stukjes spek op de bodem leggen, de braadslee vullen met het hazenvlees en het gehakt langs de rand en bovenop de rest van het spek leggen. Het deksel op de pan doen en met papier vastplakken. De hazenpastei drie uur in de oven zetten. Daarna de pastei geheel koud laten worden en het deksel van de pan nemen. Haal het vet en spek eraf en keer de pastei op een platte schaal. Neem ook het vet en spek van de onderkant van de pastei af. De pastei snijden met een scherp mes en weer in vorm leggen. Garneer de bouillon met donkere gelei, gemaakt van bouillon van de hazenbeenderen. (Zie recept sausen voor het maken van bruine aspic). Wordt de pastei bewaard, giet dan wat azijn erop of vul de pasteipot met gesmolten reuzel.

Galantine van haas.

Benodigdheden: 1 haas, 250 gr. kalfsgehakt, 250 gr. varkensgehakt, 100 gr. gerookte tong, 200 gr. vers spek, zout, nootmuskaat, witte peper, 100 gr. brood, 1 ei, 1 dl. madera, 400 gr. boter. De haas laten uitbenen bij de poelier. Het vlees malen en vermengen met het gehakt, de fijngehakte tong en het spek. Het brood weken in de madera, ei, zout en kruiden erbij doen, fijn maken en vermengen met het gehakte vlees. De massa in het gewassen varkensnet wikkelen en daarna in een goed uitgespoelde grove doek, die aan beide kanten stevig wordt dichtgebonden. De galantine anderhalf uur koken in een pan met kokend water. Leg een omgekeerd geëmailleerd bord op de bodem van de pan, daar de doek anders vast gaat zitten. Maak van de beenderen van de haas een bouillon voor een bruine aspic (zie recept sausen) en garneer daarmee de schotel.

Chaufroid van kip.

Benodigdheden: 2 kippen, 1 1/2 l. krachtige bouillon, 1/2 l. bruine aspic (zie recept sausen), 40 gr. bloem, peterselie, 50 gr. boter, een stukje ui, 1/2 dl. cognac, 1 dl. madera, 10 gr. gelatine.

Kook of braad de kippen op de gewone wijze. Trancheer ze; neem de beentjes eruit. Maak de saus door roerende boter en bloem te vermengen en hierbij het stukje ui te voegen. Langzamerhand de bouillon, waarin de kippen gekookt zijn, erbij doen. Laat de saus doorkoken, schep het vet eraf, voeg cognac, madera en gelatine toe, daarna alles zeven. Laat de saus afkoelen, bedek dan de stukken kip ermee. Rooster een stuk brood in de vorm van een afgeknotte Pyramide, leg deze midden op de schotel, bedek het met wat gehakte aspic. Leg de stukken kip tegen de Pyramide aan, bedek alle openingen met fijngehakte bruine aspic en garneer de schotel met blaadjes peterselie.

Koude schotel van kip met groentesla.

Benodigdheden: 1 kip, 1 blik truffels, peterselie, 1 l. bruine aspic, 1/2 blik stoofasperges, 1/2 blik puntasperges, 100 gr. magere ham, 200 gr. koude gekookte aardappelen, peper, zout, 1 theelepel mosterdpoeder, 2 eetlepels mayonaise, olie en azijn. De kip wassen, opzetten met 2 l. water en het zout. Goed gaar laten koken in ca. 1 1/2 uur. De aspic wordt gemaakt van de bouillon (zie recept sausen). Voor de groentesla de ham in reepjes snijden, de aardappelen fijn prakken, evenals de truffels. Voeg de stoofasperges, een theelepel mosterdpoeder toe en zet dit alles in een marinade van olie en azijn. Na een half uur de olie en de azijn er afgieten en de puntasperges in de marinade zetten. Vermeng de groentesla met 2 eetlepels mayonaise.

De kip in stukken snijden en als ze afgekoeld zijn in een saus wentelen gemaakt van: 1/2 l. bouillon, 30 gr. bloem, 40 gr. boter, peper en zout, 2 eierdooiers en 4 blaadjes gelatine. Op elk stuk kip een ronde plak truffel leggen. Het karkas van de kip wordt op een rijststuk op een schaal geplaatst, voor het rijststuk 3 à 4 dl. rijst koken. De borst van de kip wordt met groentesla gevuld. De groentesla bedekken met mayonaise en hierover wat gesnipperde truffels strooien. Poten en vleugels worden weer op hun plaats teruggelegd en de stukken borstvlies worden tegen het karkas aangelegd. De openingen vullen met gehakte bruine aspic en ook het rijststuk er geheel mee bedekken. De puntasperges worden op 6 plaatsen tegen de rand van de schotel aangelegd. Bedek de topjes met mayonaise en strooi er fijngewreven eierdooier overheen. Leg een streepje aspic over elk aspergebosje en garneer de schotel verder met aspic en peterselie.

Koude schotel van eend met sinaasappelcompote.

Benodigdheden: 2 eenden, 5 sinaasappels, 1/2 fles rode wijn, 1 ui, 1 wortel, peper, zout, 1 l. bruine aspic (zie sausen).

Was de eenden, zet ze op meteen 1/2 l. rode wijn, de gesnipperde ui, de wortel, het zout en een paar peperkorrels en laat ze gaarkoken in ca. een uur. Eén eend wordt geheel in stukken gesneden, van de ander wordt alleen het borstvlies afgesneden. De stukjes eend worden door een saus gewenteld, gemaakt van: het gezeefde vocht, waarin de eenden gekookt zijn, 30 gr. bloem, 40 gr. boter, 3 blaadjes gelatine en een eetlepel soja. Het eendenkarkas, waaraan pootjes en vleugels zijn blijven zitten wordt ook met de saus bestreken en dan op een bed van gekookte rijst gelegd. Steek manchetjes aan de poten. De sinaasappels worden geschild, in mootjes gesneden, van de pitten ontdaan en de eendenborst wordt er hoog mee opgevuld, laag om laag met suiker bestrooid. De overige stukken eend worden tegen het rijststuk aangezet. De rijst geheel bedekken met bruine aspic. Garneer ook de rand van de schotel met aspic. Leg hier en daar een stukje gekartelde sinaasappelschil.

Reebout.

Benodigdheden: 2 1/2 kg. reebout, marinade (1/2 azijn, 1/2 water, ui, peper, 4 laurierblaadjes, 4 kruidnagelen), 15 gr. zout, 200 gr. boter, 100 gr. spek. De reebout twee dagen in de marinade leggen, nu en dan omkeren, daarna afdrogen en larderen met reepjes spek. De reebout zouten en met boter bestrijken en in een hete oven braden. Vaak bedruipen met boter. De jus afmaken met 4 dl. van de marinade. De jus kan ook afgemaakt worden met 1/4 l. zoete of zure room, in plaats van de azijn in de marinade. De braadtijd bedraagt een kwartier per 500 gr.

Reerug.

Dezelfde bereiding als reebout. Patrijzen in kool.

Benodigdheden: 2 patrijzen, 50 gr. boter, 250 gr. mager spek, 10 gr. bloem, 500 gr. saucijsjes, 1 / 2 l. bouillon, 1 savooienkool, 20 gr. zout, 10 peperkorrels, 2 kruidnagelen, 1 uitje (desgewenst), 1 vel wit papier.

De patrijzen laten plukken en opmaken, zouten en in 50 gr. boter een kwartier laten braden, zodat ze aan alle kanten mooi bruin zijn. De savooienkool niet te klein snijden, wassen en 10 min. koken in 1 l. kokend water en zout. Wordt een uitje gebruikt dit fijnhakken en in 20 gr. boter licht fruiten. In een vuurvaste schotel wordt 20 gr. boter gesmolten, daarin de plakjes spek leggen met een laagje kool erop, bestrooi deze met peperkorrels en kruidnagelen. Daarop de patrijzen leggen met de rest van het spek en weer een laagje kool, dan de saucijsjes en de rest van de kool. Een saus maken van bloem, boter, bouillon en het uitje en dit alles over de kool gieten. De schotel bedekken met het papier dat ingesmeerd is met boter en een goed sluitend deksel. De schotel 2 1 / 2 uur in een warme oven zetten. De kool uit de pan nemen en met het spek midden op een schaal leggen. De in 2 of 3 stukken gesneden patrijzen op de kool plaatsen en de saucijsjes eromheen schikken. Het sausje wordt over de kool gegoten. Mocht de saus te dun zijn dan wordt deze gebonden met wat aangemengde maïzena.

TUSSEN EN VOORGERECHTEN.

Deze worden bereid van vlees en wildresten, van soepvlees of van eieren. Zij worden geserveerd na de soep of vervangen het vlees als de maaltijd wat uitgebreider zou zijn. Ook zijn deze gerechten erg geliefd aan de koffietafel.

Hachee met gestoofde aardappelen.

Benodigdheden: 500 gr. koud vlees, 1/2 l. kokend water, 40 gr. boter, 40 gr. bloem, 3 uitjes, zout, peper, 4 kruidnagelen, 2 laurierblaadjes, 2 dl. jus, 1/2 dl. azijn, 500 gr. koude gekookte aardappelen, 40 gr. boter, 2 dl. melk, 3 gr. zout, nootmuskaat, paneermeel.

De boter, de bloem en de fijngesneden uitjes in een braadpan bruin bakken, al roerende het water toevoegen, de jus, het zout, de azijn en de kruiden. Het vlees in stukjes snijden en een uur in de saus meestoven. De aardappelen fijnprakken, vermengen met het zout, de nootmuskaat, de melk en de boter, die gesmolten wordt. Het gestoofde vlees in een vuurvast schoteltje leggen, de gestoofde aardappelen eroverheen strijken, bestrooien met paneermeel en wat gesmolten boter eroverheen gieten. Het schoteltje 40 min. in de oven zetten, zodat het een bruin korstje krijgt en goed warm is.

Hachee met rijst.

Benodigdheden: 500 gr. koud vlees, 1/2 l. kokend water, 40 gr. bloem, 40 gr. boter, 3 uitjes, peper, zout, 4 kruidnagelen, 2 laurierblaadjes, 2 dl. jus, 1/2 dl. azijn, 200 gr. rijst, 6 dl. water, 1 theelepel zout.

Hachee maken zoals in bovenstaand recept. De rijst wassen, opzetten met 6 dl. water en het zout en in een half uur gaar koken. Het gestoofde vlees in een vuurvast schoteltje doen, de gekookte rijst eroverheen doen en wat gesmolten boter. Het schoteltje 20 min in de oven zetten bedekt met een deksel, zodat de rijst niet te droog wordt.

Koud vlees met zure appels.

Benodigdheden: 300 gr. resten van rund, kalf of varkensvlees, 500 gr. zure appels, 1 dl. jus, 1 lepel azijn, 1/2 dl. water, 40 gr. boter, peper, zout, kruidnagelen, paneermeel. Het vlees fijnsnijden of hakken, de appels boren, schillen en aan plakken snijden. In een vuurvast schoteltje een klontje boter smelten, een laagje vlees op de bodem leggen, bestrooien met peper, zout en kruidnagelen, daarop een laag appelschijven, dan weer vlees enz. tot alles verbruikt is. Wat jus, water en azijn over het schoteltje gieten en op het vuur zetten met een goed sluitend deksel op het schoteltje. Als het vlees 15 min. gekookt heeft, het schoteltje in de oven zetten, paneren en nog 20 min. stoven. Giet over het paneermeel een lepel gesmolten boter.

Warme kalf vleeschotel of timbaal.

Benodigdheden: 500 gr. koud kalfsvlees, 100 gr. ham, 2 hardgekookte eieren, 1 dl. bouillon, 1 rauwe eierdooier, peper, zout, nootmuskaat, citroensap van een halve citroen, bouillon van water en Maggi.

Vlees, ham en eieren fijnhakken, vermengen met de eierdooier, de bouillon, de peper, het zout, de nootmuskaat en het citroensap. Een klontje boter in een vuurvast schoteltje smelten, het vlees erin leggen, bedekt met paneermeel en wat gesmolten boter. Het vlees 3 kwartier stoven in de oven of een uur koken in een puddingvorm met deksel. De binnenkant van de vorm met boter inwrijven en met paneermeel bestrooien, anders komt de vleespudding niet heel uit de vorm. Voor het koken in een warme puddingvorm gebruikt men een pan tot de helft gevuld met kokend water, waarin de puddingvorm wordt geplaatst. Het water moet onder het deksel staan en gedurende een uur aan de kook blijven. Serveren met een pikante bruine saus.

Gehakt van koud vlees.

Benodigdheden: 500 gr. vleesresten, 50 gr. oud brood, 1 ei, 1 uitje, gehakte peterselie, peper, zout, melk, paneermeel, 100 gr. boter.

Het vlees fijnmalen in een vleesmolen, vermengen met het brood dat geweekt is in 2 lepels melk, het ei, het gehakte uitje, de peterselie, het zout en de peper. Mocht het gehakt wat droog zijn dan wat gesmolten boter toevoegen. Het gehakt door de paneermeel halen en met de rest van de boter een half uur braden in de oven.

Jachtschotel.

Benodigdheden: 300 gr. koud vlees, desgewenst 100 gr. ham, 1 ui, 50 gr. boter of het vet van jus, aardappelpuree van 500 gr. gekookte aardappelen, 2 dl. bouillon of jus, mits niet te zout.

Het vlees in stukjes snijden, de ui fijnsnijden, het vlees met de bouillon ca. een uur stoven. Het vlees in een vuurvast schoteltje doen, bedekken met vochtige aardappelpuree of koude aardappelen in plakjes gesneden. Hier en daar een klontje boter leggen en het schoteltje in de oven lichtbruin laten worden.

Macaroni met ham en kaas.

Benodigdheden: 150 gr. macaroni, 100 gr. ham of half ham, half rookvlees, 40 gr. parmezaanse kaas of half gruyère en half parmezaanse kaas of oude zoetemelkse kaas, 50 gr. boter.

De macaroni wassen en in een half uur gaar koken in 1/2 l. water. De boter in een vuurvast schoteltje smelten, hierbij de macaroni doen, daarna de geraspte kaas. Nu net zo lang blijven roeren tot de kaas gesmolten is en draden trekt z.g. fileert. De gehakte ham of rookvlees erdoor roeren, het schoteltje bedekken met paneermeel, hier en daar een klontje boter leggen en in de oven lichtbruin laten worden.

Macaroni met kalfspoelet.

Benodigdheden: 150 gr. macaroni, 250 gr. kalfspoelet, 50 gr. kalfsgehakt, 3/4 l. kokend water, 1 ei, foelie, zout, 40 gr. boter, citroensap.

De poelet opzetten met het kokende water, het zout en de foelie. Als de poelet een half uur gekookt heeft de gewassen en gebroken macaroni toevoegen, die een half uur meegekookt wordt. Het gehakt op de normale wijze klaarmaken en er kleine balletjes van draaien. Deze balletjes de laatste 10 min. met de macaroni mee laten koken.

Daarna de macaroni in een vuurvaste schaal doen, de boter en het citroensap toevoegen. Klop een ei en bind het vocht ermee. Houd de macaroni in de oven warm.

Kerrieschotel.

Benodigdheden: 500 gr. koud vlees, 200 gr. rijst, 2 uien, 70 gr. boter, 4 dl. bouillon of water, 2 dl. magere jus, 1/2 eetlepel kerrie.

De ui fruiten met de kerrie en de boter in de koekenpan. Het vlees in kleine stukjes snijden, hierbij de bouillon voegen, de jus, de gefruite ui en de kerrie. Dit alles een half uur laten stoven. De rijst op de gewone wijze koken. Het vlees in een vuurvast schoteltje doen, hierop de rijst leggen en voor iedere persoon een spiegelei op de rijst plaatsen. Ook kan men het vlees en de rijst vermengen, alles in een vuurvast schoteltje doen en in de oven een bruin korstje laten krijgen. In plaats van spiegeleieren te bakken, kan ook een omelet gemaakt worden van 2 eieren, 2 lepels melk, wat zout en peper. Snijd de omelet in reepjes en leg deze kruiselings over de rijst. Voor bouillon water met Maggi gebruiken.

Koude kalfsvleespudding.

Benodigdheden: 500 gr. koud kalfsvlees, 1/2 dl. azijn, 2 dl. bouillon of jus van het vlees, 10 gr. gelatine, peterselie, peper, zout, nootmuskaat, foelie, augurkjes.

Kook het vlees een half uur met de kruiden, hak het daarna fijn, vermeng het met de azijn, de bouillon of de jus en de opgeloste gelatine. Spoel een puddingvorm met water om, versier de wand met blaadjes peterselie, stukjes augurk en desgewenst met partjes hardgekookt ei. Vul de vorm met het vlees, stort de pudding na afkoeling op een platte schaal en garneer deze met mayonaise, aspic en augurken.

Vleeskoekjes (8 stuks).

Benodigdheden: 250 gr. koud vlees, rund of kalfsvlees of half rundhalf varkensvlees, 2 eieren, 1 uitje of peterselie, 50 gr. oudbakken brood, 50 gr. boter, zout, peper, paneermeel, melk.

Het vlees door de vleesmolen malen of fijn hakken. Uitje of peterselie schoonmaken, wassen en fijnhakken. Brood weken in 2 lepels melk, fijnmaken met een vork, peper en zout en 2 eierdooiers toevoegen. Daarbij het gehakte vlees, ui of peterselie doen. Alles goed vermengen. Het mengsel verdelen in acht porties en daarvan kleine, platte koekjes maken. Het eiwit van de 2 eieren met 2 lepels even opkloppen, de koekjes erdoorheen wentelen, daarna bestrooien met paneermeel. De koekjes bakken in de gesmolten boter, ca. 40 gr., tot ze mooi lichtbruin van kleur zijn. Gebruikt men soepvlees dan 50 tot 100 gr. ham toevoegen om de koekjes smakelijker te maken.

Nierbroodjes (8 stuks).

Benodigdheden: 1 kalf of rundernier, 2 eieren, 1 lepel gehakte peterselie, 1 stukje foelie, 1/2 dl. bouillon, 25 gr. boter, 4 sneetjes brood, zout, nootmuskaat.

De nieren worden in water gezet tot ze gebruikt worden. De nier opzetten met koud water en zodra dit kookt afgieten. Daarna opnieuw opzetten met kokend water, zout en foelie. De nier 3 kwartier koken tot ze goed gaar is, dan in plakken snijden en het vet verwijderen. De nier fijnhakken, vermengen met peterselie, eierdooiers, bouillon (water met Maggi of Liebig), nootmuskaat en boter. De massa al roerende 5 min. op een lage vlam verwarmen. De korstjes van het brood snijden, de sneetjes middendoor snijden en in ongeveer 30 gr. boter aan weerskanten lichtbruin bakken. De nier op de broodjes leggen en de broodjes opdienden op een schaal gearneerd met peterselie. Van een rundernier kunnen 12 broodjes gemaakt, neem in dat geval van alle ingrediënten iets meer.

Hambroodjes (6 stuks).

Benodigdheden: 6 dunne sneetjes brood, 3 eieren, 150 gr. ham, 150 gr. koud kalfsvlees, 20 gr. bloem, 20 gr. boter, 2 dl. bouillon (water met Maggi).

De boter en de bloem al roerende verwarmen en de bouillon toevoegen. Deze saus 10 min. koken. Vlees en ham fijn maken en bij de saus voegen. De korstjes van het brood snijden en op ieder stukje brood een laag van de vleesmassa leggen. De eieren één voor één in een kom doen en door elkaar roeren. Broodje voor broodje erin leggen en bedruipen met de eieren, voorzichtig eruit nemen en in het paneermeel rollen, dan de broodjes bakken in de hete boter.

Zwezerikbroodjes (8 stuks).

Benodigdheden: 1 zwezerik (lange of ronde zwezerik), 75 gr. boter, 1/2 dl. sterke bouillon, 1/2 dl. madera, 4 dunne sneetjes brood, zout, peper, 1 lepel bloem.
De zwezerik wordt in het water gezet tot ze gebruikt wordt. De zwezerik opzetten met koud water en zodra dit water kookt afgieten. De zwezerik in plakken snijden en de buitenste velletjes eraf nemen, dan met zout en peper bestrooien en door de bloem wentelen. De boter bruin laten worden en de stukjes zwezerik gedurende 10 min. daarin lichtbruin braden. De korstjes van het brood snijden en het sneetje brood in tweeën snijden. Deze stukjes brood in de boter, die bij het braden -an de zwezerik overbleef, heel lichtbruin bakken. Op elk broodje een plakje zwezerik leggen. Bouillon en madera met een klein klontje boter in de koekenpan verwarmen en met deze saus de zwezerik broodjes bedruipen.

Huzarensla.

Benodigdheden: 300 gr. koud kalfsvlees, 3 hardgekookte eieren, 8 zure uitjes, 6 augurkjes, 4 koude gekookte aardappelen, 1 gekookte kroot, mayonaise of olie en azijn naar smaak.

Vlees, uitjes, augurkjes en kroot apart fijn hakken. De aardappelen met een vork prakken of door een molen malen, de eieren pellen, wit en geel apart fijn maken met een vork. Op een platte schaal afdelingen plaatsen van vlees, uitjes, augurkjes, kroot, aardappelen, wit en geel van eieren, bij wijze van confituurtaart. Elke afdeling gescheiden houden door wat mayonaise. De schaal garneren met peterselie of fijngesneden sla of andijviesla. Huzarensla kan vlugger afgemaakt worden door het vlees, eieren, uitjes, augurkjes, aardappelen en kroot fijn te hakken en te vermengen met olie en azijn. Een puddingvorm wordt met koud water omgespoeld, het vlees erin gedaan, dan gekeerd op een platte schaal. De schotel garneren met peterselie, fijne blaadjes kropsla of krulandijvie.

Vleeschelpen (6 stuks).

Benodigdheden: 200 gr. koud vlees of wild, 2 dl. bouillon of melk,, of half jus, half water, 25 gr. boter, 25 gr. bloem, 1 ei, peper, zout, nootmuskaat, citroensap, paneermeel.

Boter en bloem al roerende verwarmen, bouillon of jus en water of melk toevoegen. De saus 10 min. koken. Zout, peper, nootmuskaat en citroensap naar smaak toevoegen, dan het gehakte vlees en het geklopte ei erdoorheen roeren. De schelpen met boter insmeren, vooral niet te veel boter gebruiken, het vlees over de schelpen verdelen en met een vork netjes glad strijken, met paneermeel bestrooien en op elke schelp wat gesmolten boter gieten. De schelpen 10 min in een warme oven plaatsen, zodat ze warm worden en een bruin korstje krijgen.

Vleeskroketten.

Benodigdheden: 300 gr. koud vlees, 40 gr. boter, 30 gr. bloem, 2 1/2 dl. bouillon, of half jus half water, 1 ei, paneermeel, kalfsvet, 1 lepel slaolie, 1 theelepel zout, nootmuskaat en citroensap naar smaak.

Boter en bloem al roerende verwarmen, bouillon of jus met water toevoegen, de saus 10 min. koken, zout, nootmuskaat en citroensap naar smaak toevoegen, daarna het gehakte vlees en het geklopte ei ermee vermengen. De vleesmassa op een bord glad uitstrijken en af laten koelen. Van de vleesmassa langwerpige kroketten maken (8 stuks). 2 Eiwitten kloppen met 2 lepels water, de kroketten erin rollen, dan met

paneermeel bestrooien, goed koud laten worden. De kroketten bakken in kokend kalfsvet met een lepel slaolie vermengd gedurende 2 à 3 min., totdat zij lichtbruin van kleur zijn en goed hard aanvoelen. De kroketten kunnen ook gebakken worden in frituurvet. De kroketten op een bord leggen en garneren met gebakken peterselie. Heeft men geen koud vlees in voorraad dan maakt men kroketten van vers vlees, dat 3 kwartier gekookt wordt in een 1/2 l. kokend water met wat zout, 1 klein uitje en een stukje foelie.

Gevulde tomaten.

Benodigdheden: 6 tomaten, 100 gr. kalfsgehakt, peterselie, citroen, peper, zout, 30 gr. boter.

De tomaten wassen, de steeltjes wegnemen, het dekseltje eraf snijden en de tomaten wat uithollen met een lepel, zodat de zaadjes eruit zijn. In de tomaten wat citroensap doen met wat zout en peper. Het gehakt vermengen met het brood, de melk, het zout en de peper en er zes balletjes van maken, die in de boter gebraden worden tot zij bruin zijn. In elke tomaat een balletje gehakt leggen en het dekseltje erop plaatsen. De tomaten in een vuurvast schoteltje zetten, de boter toevoegen, die van het braden overgebleven is, waarbij de gezeefde tomatenpuree is gedaan. De tomaten een kwartier in de oven zetten en zo nu en dan met de saus bedruipen. Even voor het opdienen de tomaten met gehakte peterselie bestrooien.

Flensjes met restjes vlees.

Benodigdheden: flensjes van 2 eieren, ongeveer 6 stuks, 300 gr. vleesresten, 2 dl. bouillon of jus, mits niet te zout, 1 uitje, peper, zout, 1 lepel soja of worcestersaus. Snijd de vleesresten in kleine stukjes, kook ze een kwartier in de bouillon of jus met peper, zout en gesnipperde ui. Voeg daarna de soja of worcestersaus toe. De flensjes worden gebakken met iets meer zout dan gewoonlijk. Leg er wat vulsel op en rol ze op. Is de farce van kalfsvlees gemaakt, dan de flensjes serveren met tomatensaus; heeft men rundvlees gebruikt dan serveren met een bruine ragoutsaus.

Gevulde uien.

Benodigdheden: 4 Lissabonse uien, 150 gr. half kalf half varkensgehakt, peper, zout, 1/2 lepel azijn, 1 ei, 50 gr. boter, paneermeel.

De uien schoonmaken, wassen en gaar koken in 1 1/2 l. kokend water en zout. Het gehakt vermengen met het ei, het brood, de melk, het zout en de peper. Draai hiervan 4 ballen die in het uiennat worden gaargekookt gedurende een kwartier. De uien uithollen met een lepel en vullen met de bal gehakt. De uien in een vuurvast schoteltje zetten met de boter, 1 dl. uiennat en de fijngewreven uienresten. Het schoteltje een kwartier in de oven zetten en telkens bedruipen met het vocht. Even voor het opdienen de azijn toevoegen en de uien met wat paneermeel bestrooien.

Aardappelen met ham in schelpen (6 schelpen).

Benodigdheden: 300 gr. koude aardappelen, melk, nootmuskaat, 150 gr. ham, klontjes boter (15 gr.), 25 gr. parmezaanse kaas.

De aardappelen fijn prakken, vermengen met melk en nootmuskaat. De ham in blokjes snijden en door de puree roeren. De schelpen dun insmeren met boter, vullen met de aardappelen en ham, bestrooien met parmezaanse kaas en klontjes boter er bovenop leggen. De schelpen 5 min in de oven lichtbruin laten worden.

Kalfshersens met sla en mayonaise.

Benodigdheden: 1 stel kalfshersens, mayonaise van 2 eierdooiers, zout, 1 uitje, 2 kropjes sla, 2 kruidnagelen, 1/4 l. water of kalfsbouillon, 30 gr. boter.

De hersens blancheren. Stoof ze ca. 1 uur zachtjes met 1/4 l. water of kalfsbouillon, zout, 1 gesnipperd uitje, 2 kruidnagelen en 30 gr. boter.

Voeg desgewenst wat citroensap toe. Neem alle velletjes eraf en laat ze afkoelen. Leg ze op een schotel, bedek ze met mayonaise en garneer de schotel met sla en mayonaise.

Corsaires.

Benodigdheden: 125 gr. bloem, 200 gr. vleesresten, 1 dl. water, 1 dl. bouillon of jus, 2 eieren, 1 uitje, peper, zout, 1 lepel soja, 40 gr. boter.

Kook het water met de boter, voeg iets zout toe en de bloem en laat het doorkoken tot het deeg als een bal door de pan rolt. Haal de pan van 't vuur en voeg één voor één de eieren toe. Laat 't deeg koud worden en rol het uit. Snijd vierkante stukken van het deeg, beleg ze met wat vleesfarce, gemaakt van de vleesresten, jus of bouillon, uitje peper en zout, en een lepel soja. Sla de lapjes deeg zo dubbel dat er een driehoek gevormd wordt. Bestrijk de rand met eiwit en druk de randen stevig op elkaar. Bak de corsaires in heet frituurvet. Laat ze uitdruipen op grauw papier.

Papegaaitongen.

Benodigdheden: 300 gr. resten van kalfsvlees, 50 gr. boter, 40 gr. bloem, 1/2 dl. melk, zout, nootmuskaat, 1/2 eetlepel gehakte peterselie.

Klop het ei met het zout, voeg de bloem toe, de melk en de gehakte peterselie. Snijd langwerpige repen van het vlees, dompel ze in het deeg en bak ze in heet frituurvet lichtbruin. Op grauw papier uit laten druipen.

Kaassoufflés (I).

Benodigdheden: 1/4 l. water, 40 gr. boter, 100 gr. bloem, 50 gr. parmezaanse kaas, 3 eierdooiers, 2 eiwitten, zout, cayennepeper.

Het water koken met het zout en de boter. De bloem erin strooien, 10 min. laten koken. Dan de pan van het vuur nemen, wat cayennepeper toevoegen, de geraspte kaas en één voor één de eierdooiers. Het laatst het stijfgeklopte eiwit. Met 2 lepels balletjes maken en die in het hete frituurvet bakken. Op grauw papier laten uitdruipen.

Kaassoufflés (II).

Benodigdheden: 60 gr. boter, 60 gr. parmezaanse kaas, 3 eieren, peper en zout.

De boter tot room roeren, één voor één de eieren toevoegen, daarna peper en zout en de geraspte kaas. Het laatst het stijfgeklopte eiwit. Vul souffléerpotjes voor de helft met deze massa (besmeer de vormpjes eerst met boter) en laat ze in een matig warme oven gedurende 10 min. lichtbruin worden en rijzen.

SAUSEN.

Deze komen voor in de recepten "Vis en hoe ze klaar te maken" en in "Eiergerechten". Ter aanvulling nog de volgende sausen.

Hollandse saus.

Benodigdheden: 6 eierdooiers, 200 gr. boter, 1 dl. krachtige bouillon, zout, peper of cayennepeper.

De eierdooiers in een pannetje roeren met het zout en de peper. De gesmolten boter toevoegen en de bouillon. De saus op een zacht vuur roeren tot zij gebonden is, maar vooral niet te lang daar zij anders schift. De saus warm houden in een pan met warm water. Serveer deze saus met gekookte artisjokken, met kalfskop en met visbouillon bereid bij tarbot, tong en griet.

Wildsaus.

Benodigdheden: 1/2 l. bouillon van wild of gevogelte, 25 gr. boter, 25 gr. bloem, 1 theelepel zout, 1/2 dl. mader, 1 uitje, 4 kruidnagelen, 4 laurierblaadjes.

Boter smelten in een pannetje, al roerende de bloem toevoegen, evenals het gehakte uitje, dit alles lichtbruin laten worden, kruiden en zout toevoegen en langzaam de bouillon. De saus nog 10. min. koken en door een zeef gieten, daarna de mader erbij doen.

Jagerssaus bij reebout of wild.

Benodigdheden: 1/4 l. bouillon van wild of gevogelte, 25 gr. boter, 25 gr. bloem, 4 kruidnagelen, 4 laurierblaadjes, peper, 1 theelepel zout, 2 1/2 dl. rode wijn.

Boter smelten in een pannetje, al roerende bloem toevoegen en als de bloem lichtbruin is de bouillon, het zout en de peper. De saus 10 min. koken.

De rode wijn met kruidnagelen en laurierblaadjes gedurende een half uur verwarmen (niet koken), de wijn zeven en bij de saus voegen.

Béarnaise saus.

Benodigdheden: 4 eierdooiers, 100 gr. boter, 10 peperkorrels, zout, 1/2 dl. azijn, liefst dragonazijn.

Klop de eierdooiers met het zout, voeg de fijngestampte peperkorrels bij de azijn, laat dit tot op 2/3 verkoken. Zeef de azijn en voeg ze bij de eierdooiers, laat de saus op een kleine vlam al roerende binden. Neem de pan van het vuur en voeg kleine klontjes boter toe. De saus moet dan zo dik zijn als mayonaise. Deze saus serveren bij tournedos, kleine biefstukjes, bij wild en reeënvlees.

Pepersaus.

Benodigdheden: 5 dl. bouillon, 30 gr. boter, 30 gr. bloem, 1 dl. azijn, 10 kruidnagelen, takje peterselie, 1 peentje, 5 gr. peperkorrels, 2 sjalotjes, 1 laurierblaadje.

De peperkorrels fijnstampen, de azijn met alle ingrediënten, behalve de bouillon, de bloem en de boter, tot op de helft laten verkoken. Boter en bloem fruiten, langzamerhand de bouillon toevoegen en de gezeefde azijn. De saus nog 10 min. laten doorkoken.

Saus bij kalfskop.

Benodigdheden: 30 gr. boter, 30 gr. bloem, 1/2 l. bouillon, 1/2 dl. witte wijn, 1 ui, 2 worteltjes, 1 citroen, cayennepeper.

De bouillon koken met de gesnipperde ui en de worteltjes. Boter en bloem al roerende vermengen, de bouillon langzaam toevoegen, de saus even laten doorkoken, dan zeven en wijn en cayennepeper toevoegen.

GROENTEN.

Bloemkool.

Benodigdheden: 1 bloemkool, 5 gr. zout, 50 gr. boter, 30 gr. bloem, 4 dl. melk, desgewenst 1 eierdooier.

De bloemkool wordt zorgvuldig schoongemaakt. Alle kleine blaadjes met een puntig mesje verwijderen. De kool minstens een uur in koud water zetten met wat zout, om de rupsen, die er in kunnen zitten, te verwijderen. De kool wordt gewassen en opgezet met ruim kokend water en wat zout. De kooktijd voor bloemkool bedraagt 20 a 30 min. en is gaar als men gemakkelijk in de stronk kan prikken. De kool met een schuimspaan uit het nat nemen, in een schaal leggen en de witte saus erover heen gieten. Voor de saus de helft van de boter met de bloem vermengen, de warme melk en het zout langzaam toevoegen. De saus nog 10 min. koken en daarna de rest van de boter erbij doen. De saus kan ook met een eierdooier afgemaakt worden. Voor het opdienen wat nootmuskaat over de saus strooien.

Bloemkool met kaas.

Benodigdheden: 1 bloemkool, zout, 50 gr. boter, 30 gr. bloem, 4 dl. bloemkoolwater, 50 gr. geraspte parmezaanse kaas.

Kook de bloemkool op dezelfde manier als in het voorgaande recept. Maak een saus van de boter, de bloem en het bloemkoolwater. Roer als de saus gebonden is de helft van de kaas erdoorheen. Strooi de overige kaas over de bloemkool als ze met de saus bedekt is. Zet de bloemkool 10 min in de oven tot ze lichtbruin is.

Kroten.

Benodigdheden: 4 grote of 6 kleine kroten, 30 gr. bloem, 40 gr. boter, 4 dl. water, 1/2 dl. azijn, peper en zout.

Was de kroten goed, zet ze op met ruim kokend water en kook ze in 1 1/2 à 2 uur gaar. Overgiet ze met koud water, schil ze en schaf ze in dunne plakken. Stoof ze daarna in een sausje, gemaakt van boter, bloem, water, zout, peper en de azijn.

Brussels witlof.

Benodigdheden: 1 kg. Brussels lof, 1 dl. water, zout, 50 gr. boter.

De witlof schoonmaken door de bruine bladeren eraf te halen en een stukje van de stronk te snijden. De witlof wassen en opzetten met 1 dl. kokend water. De witlof is gaar als er gemakkelijk in de stronk geprikt kan worden. De kooktijd voor Brussels lof is een 1/2 uur. De witlof in een vuurvast schaaltje leggen met de boter, het zout en 1 dl. groentenat. Over de witlof wat paneermeel strooien en in de oven lichtbruin laten worden.

Gestoofte witlof.

Benodigdheden: 1 kg. Brussels lof, 3 dl. melk, 30 gr. bloem, 40 gr. boter, zout.

Maak de witlof schoon en snijd de struikjes klein. Was de witlof en kook ze in 1/2 dl. gaar. Laat de witlof op een vergiet uitlekken en stoof het 10 min in een sausje, gemaakt van boter, bloem en melk. Voeg daarna het zout toe. In plaats van melk kan ook het groentenat gebruikt worden.

Brussels lof, met geweld boter.

Benodigdheden: 1 kg. Brussels lof, 160 gr. boter, 2 eieren, zout.

Maak de witlof schoon, was ze en kook het met 1 dl. water gaar. Laat het lof op een vergiet uitlekken, leg het op een verwarmde schaal, garneer het met halve, hardgekookte eieren en dien er geweld boter en geraspte kaas bij op.

Sla van Brussels lof.

Benodigdheden: 1 pond witlof, 1 ei, 2 eetlepels slaolie, 3 lepels azijn, peper en zout.

Maak de witlof schoon, snijd ze heel fijn, was ze en laat ze goed uitlekken. Maak het lof aan met olie, azijn en voeg zout en peper naar smaak toe. Garneer de schaal met partjes hardgekookt ei. In plaats van ei, olie en azijn kan mayonaise gebruikt worden of de sla kan met warme botersaus met wat citroensap gemengd worden.

Andijvie.

Benodigdheden: 2 struiken andijvie, 40 gr. boter, 20 gr. bloem, 1 dl. melk, zout.

Maak de andijvie schoon door de buitenste bladeren eraf te halen en de stronk eraf te snijden. Snijd ze fijn, was ze en zet ze op met het lekwater en het zout. Kook de andijvie in een half uur gaar. Giet ze af en stooft ze dan een kwartier in een saus van boter, melk, bloem en andijviewater.

Gestooftde slakropjes.

Benodigdheden: 8 kropjes sla, 1 1/2 dl. magere jus met wat water, 30 gr. boter, zout.

Maak de sla schoon door de buitenste, verdorde bladeren eraf te halen en de stronk eraf te snijden. Was ze en kook ze in een half uur gaar met een bodempje water. Laat de sla op een vergiet uitlekken en stooft ze dan in een vuurvast schaaltje met de jus en de boter. Bestrooi het schoteltje met paneermeel en zet het ca. een kwartier in de warme oven.

Gevulde slakropjes.

Benodigdheden: 8 kropjes sla, 3 ons kalfsgehakt, 1 ei, 30 gr. oud brood, peper, zout, nootmuskaat, 60 gr. boter.

Maak de sla schoon door er de buitenste verdorde bladeren af te halen en de stronk eraf te snijden. Was ze en kook ze in een half uur gaar in een bodempje water. Maak het gehakt op de normale wijze klaar, maak er 8 kleine ballen en één grote bal van. Bak deze ballen gehakt in de boter. Laat de kropjes sla op een vergiet uitlekken, leg ze daarna in een vuurvast schaaltje, vul ze met een balletje gehakt en leg de grote val in het midden van de schaal. Maak het schoteltje af door er paneermeel overheen te strooien en hier en daar een klontje boter te leggen. Laat er in de oven een bruin korstje op komen.

Gestooftde sla.

Benodigdheden: 10 kropjes sla, 40 gr. boter, 30 gr. bloem, zout, 1 dl. melk, 2 dl. slawater.

De kropjes sla op de normale wijze schoonmaken en wassen. De sla fijn snijden en nogmaals wassen. Daarna gaar koken in een bodempje water met zout. De sla op een vergiet laten uitlekken en stoven in een saus, gemaakt van boter, bloem, slawater en melk gedurende een kwartier.

Cichoreilof.

Benodigdheden: 1 kg. cichoreilof, zout, 40 gr. boter.

Het lof schoonmaken, bruine stukjes wegsnijden, in vingerlange stukken snijden, wassen en opzetten met 1 dl. kokend water. Ca. een half uur laten koken, dan op een vergiet laten uitlekken en stoven in de boter met het zout. Het cichoreilof kan men ook stoven in een sausje, gemaakt van 30 gr. bloem, 40 gr. boter en 3 dl. melk of groentenat.

Spruitjes.

Benodigdheden: 1 kg. spruiten, zout, 50 gr. boter.

Maak de spruitjes schoon door er de buitenste blaadjes af te halen, was ze enige malen en kook ze in ruim kokend water met zout gaar. Stoof ze, nadat ze zijn afgegoten, een kwartier in de boter.

Spruitjes met kastanjes.

Benodigdheden: 750 gr. spruitjes, 250 gr. kastanjes, zout, 50 gr. boter.

Kook de spruitjes op de normale manier gaar. Week en kras de kastanjes, was ze en kook ze in ruim water ca. een uur. Giet ze af en pel ze. Stoof de kastanjes met de spruitjes nog een kwartier in de boter.

Gestooftde uien.

Benodigdheden: 750 gr. uien, 30 gr. bloem, 40 gr. boter, zout, 1/2 dl azijn.

Maak de uien schoon, snijd ze in stukken en was ze. Kook ze in 1/2 l. water met zout gaar. Laat ze op een vergiet uitlekken, stoof ze dan een kwartier in een sausje, gemaakt van boter, bloem en 3 dl. groentenat. Voeg op het laatst de azijn toe.

Gebakken uien.

Benodigdheden: 500 gr. uien, 75 gr. boter.

De uien schoonmaken, wassen en in plakken snijden. De boter in de koekenpan smelten en de uien lichtbruin bakken.

Gestooftde prei.

Benodigdheden: 4 bossen prei, 1/2 dl. azijn, zout, 30 gr. bloem, 40 gr. boter.

De prei schoonmaken door de worteltjes eraf te snijden en de harde groene bladeren. Snijd de prei in stukjes van 2 à 3 cm. lang. Was ze en kook ze gedurende een half uur in een bodempje water. Laat de prei op een vergiet uitlekken en stoof ze een kwartier in een sausje, gemaakt van boter, bloem, 2 dl. groentenat en de azijn.

Molsla.

Benodigdheden: 750 gr. molsla, 40 gr. boter, 1 1/2 dl. melk, 15 gr. bloem, zout.

Zoek de molsla uit en haal de lelijke puntjes eraf. Was ze en kook ze gaar in het aanhangende water en het zout. Laat ze na een half uur in een vergiet uitlekken. Hak ze daarna met de bloem en stoof ze met de melk en de boter.

Raapstelen.

Benodigdheden: 8 kleine of 6 grote bosjes raapstelen, zout, 40 gr. boter.

De worteltjes van de raapstelen snijden, ze in stukjes snijden, wassen en gaar koken in zo weinig mogelijk water (kooktijd ca. een half uur) en zout. De raapstelen

laten uitlekken en daarna stoven in de boter of een sausje, gemaakt van 30 gr. bloem, 40 gr. boter en 3 dl. melk.

Zuring.

Benodigdheden: 1 kg. zuring, 50 gr. boter, suiker of stroop naar smaak, desgewenst: 100 gr. krenten.

Stroop de zuring (de stelen en middennerfen verwijderen), was ze en zet ze op met 1 dl. water. Kook ze een kwartier, dan stoven met de boter, de suiker of de stroop. Als de zuring te nat is, het vocht binden met een lepel aardappelmeel of maïzena, aangemaakt met wat water. Worden er krenten bij de zuring gebruikt, deze uitzoeken, wassen en gelijk met de zuring opzetten.

Gestooftde knolselderij.

Benodigdheden: 2 grote of 3 kleine knolselderijen, 40 gr. boter, 30 gr. bloem, 4 dl. melk, zout.

Snijd de knolselderijen in plakken, schil ze en snijd ze in reepjes. Was ze en laat ze een half uur koken met 1/4 l. kokend water en zout. Laat ze op een vergiet uitlekken en stoof ze daarna in een saus, gemaakt van de boter, de bloem en melk of groentemat.

Gevulde knolselderij.

Benodigdheden: 4 kleine knolselderijen, 2 ons kalfsgehakt, 1 ei, oud brood, zout peper, nootmuskaat, 50 gr. boter, 3 dl. bouillon.

Schil de knolselderij en was ze. Snijd een kapje van iedere knolselderij en hol ze uit. De knolselderij 10 min. koken in kokend water met zout. Vul de knolselderij met het klaargemaakte gehakt, bind het kapje er weer op en stoof ze gaar in een pan met de bouillon en de boter. Doe de knolselderij op een schaal en giet er de saus over, voeg wat citroensap toe en desgewenst een halve dl. witte wijn. De saus kan ook afgemaakt worden met 1 à 2 eierdooiers.

Selderijstruiken.

Benodigdheden: 1 bos selderij, 40 gr. boter, 30 gr. bloem, zout, 2 1 / 2 dl. melk.

Maak de selderij schoon door de stengels in vingerlange stukken te snijden. Schrap ze af, was ze en zet ze op met wat kokend water. Kook de selderij gaar en laat ze op een vergiet uitlekken. Daarna een kwartier stoven in een saus, gemaakt van de boter, de bloem en de melk. In plaats van melk kan ook het groentemat gebruikt worden voor de saus.

Selderij met jus.

Benodigdheden: 1 bos selderij, zout, 1 dl. magere jus, 30 gr. boter.

Maak de selderij schoon door de stengels in vingerlange stukjes te snijden. Schrap ze af, was ze en zet ze op met wat water en zout. De selderij gaar koken, op een vergiet uit laten lekken en in een vuurvast schaaltje leggen met de jus en wat kooknat. Het schoteltje met paneermeel bestrooien, hier en daar en klontje boter leggen en het schoteltje een kwartier in de oven zetten.

Postelein

Benodigdheden: 1 kg. postelein, zout, 30 gr. boter, 1 / 2 eetlepel maïzena, desgewenst: 1 ei.

De postelein een paar maal wassen en het zout laten bezinken. De postelein opzetten zonder water en ca. een half uur laten koken, het zout toevoegen als de postelein kookt. De maïzena met wat koud water aanmaken en hiermee het vocht van de postelein binden. De boter toevoegen en desgewenst het ei. Als een ei gebruikt wordt, mag de postelein niet meer koken.

Spinazie.

Benodigdheden: 2 kg. spinazie, zout, 30 gr. boter, 1 ei, 1 sneetje oud brood, 10 gr. bloem. Zoek de spinazie goed uit, let er vooral op dat er geen zaadjes meer in zitten en was ze een paar keer. Zet ze op zonder water, doe het zout erbij als de spinazie kookt en neem daarna het deksel van de pan om de kleur van de spinazie mooi groen te houden. Laat de spinazie op een vergiet uitlekken, hak ze daarna, en strooi een lepel bloem over de spinazie. Stoof de spinazie in de boter. Doe de spinazie in een dekschaal, garneer ze met gefruit brood en partjes hardgekookt ei. Gebruikt men zuring in de spinazie, dan wordt deze gestroopt, gewassen en in de boter gesmolten, daarna wordt ze aan de spinazie toegevoegd.

Asperges (sleepasperges).

Benodigdheden: 2 bossen asperges, 2 eieren, 100 gr. boter, nootmuskaat, 1 theelepel zout.

De asperges voorzichtig schrappen, zodat het kopje er niet afbreekt (dit geldt voor verse asperges). Asperges die meer dan een dag oud zijn, worden dun geschild en het kopje iets afgeschrapt. De asperges worden op gelijke lengte afgebroken of afgesneden, dan in het water gelegd en gewassen. Bind de asperges aan bosjes van 6 stuks dikke of 8 stuks dunne bij elkaar. De asperges in kokend water met zout gedurende een half uur gaar koken. De asperges moeten onder liggen. Ze daarna voorzichtig met een schuimspaan op een platte schaal leggen, de koppen aan één zijde en de touwtjes er afnemen.

De eieren hard koken en in de lengte in tweeën snijden en om de asperges heen leggen. Geef er gesmolten of gewelde boter bij in een sauskom en de asperges garneren met nootmuskaat.

Gestooftde asperges.

Benodigdheden: 1 bos asperges, zout, 25 gr. boter, 10 gr. bloem, 2 dl. melk.

De asperges schoonmaken en in vingerlange stukken snijden, wassen en een half uur koken in kokend water met zout. Daarna uit het kooknat scheppen met een schuimspaan (het kooknat kan voor aspergesoep gebruikt worden). Een saus maken van de boter, de bloem, de melk en 1 dl. aspergenat en deze 10 min. koken, daarna zout toevoegen. De asperges stoven in deze saus.

Prinsessebonen.

Benodigdheden: 1 kg. prinsessenbonen, 30 gr. boter, zout, nootmuskaat.

De prinsessenbonen afhaken, doorbreken en de draden die dan nog te voorschijn komen zorgvuldig verwijderen. De bonen wassen en in ruim kokend water met zout gedurende drie kwartier koken. De boontjes afgieten en daarna stoven in de boter. Voor het opdienen de boontjes bestrooien met nootmuskaat.

Snijbonen.

Benodigdheden: 1 kg. snijbonen, 1/2 l. water, zout, 30 gr. boter.

De snijbonen afhalen, wassen en met een vochtige doek afdrogen. Daarna de bonen snijden en opzetten met een halve liter water en zout. De bonen in een half uur gaar koken en telkens omschudden om aanbranden te voorkomen. Daarna de boter toevoegen en de snijbonen nog een kwartier laten stoven.

Peentjes of worteltjes.

Benodigdheden: 2 grote bossen of 4 kleine bosjes peen, 30 gr. boter, 1 theelepel zout, 2 dl. water, peterselie.

De peentjes schrappen, wassen en opzetten met 2 dl. kokend water met het zout. De peentjes in een half uur gaar koken en telkens omschudden om aanbranden te voorkomen. Even voor het opdienen de boter toevoegen en de gehakte peterselieblaadjes. De peentjes worden niet gestoofd, daar anders de groene kleur van de peterselie te donker wordt.

Winterpeen (snipperwortelen).

Benodigdheden: 4 winterpenen, 1 theelepel zout, 30 gr. boter, peterselie, 2 dl. water, 20 gr. bloem.

De penen dun schillen, een stukje bovenaf afsnijden, de peen goed wassen en in stukjes snijden of snipperen. De peen opzetten met wat water en zout en in een half uur gaar koken. De gesnipperde peen stoven in een saus, gemaakt van boter, bloem, 2 dl. peennat gedurende een kwartier, daarna de gehakte peterselie er overheen strooien.

Artisjokken.

Benodigdheden: 4 artisjokken, 10 gr. zout, 50 gr. boter, citroensap naar smaak.

De artisjokken schoonmaken, de lelijke blaadjes eraf snijden en de verdorde puntjes er afknippen. De artisjokken wassen en opzetten met ruim kokend water en zout en ze in een uur gaar koken. De artisjokken zijn gaar als de blaadjes gemakkelijk loslaten. Met een schuimspaan uit het nat nemen, het binnenste gedeelte er uitnemen en opdienen met gesmolten boter en citroensap of opdienen met een Hollandse saus. Koude artisjokken serveren met mayonaise.

Gestoofde komkommers.

Benodigdheden: 2 komkommers, 40 gr. boter, 30 gr. bloem, zout.

De komkommers schillen, in de lengte in vieren snijden en het zaad er uithalen. De komkommers in stukjes snijden, wassen en in 1/4 l. water met zout in een kwartier gaar koken. De komkommers in een vergiet laten uitlekken en stoven in een saus, gemaakt van boter, bloem en 3 dl. groentenat. De komkommers nog 10 min in deze saus stoven.

Japanse andoren.

Benodigdheden: 500 gr. Japanse andoren, 30 gr. bloem, 40 gr. boter, zout; 3 dl. melk.

De andoren goed schoonmaken, wassen en gaar koken in kokend water met zout gedurende een half uur. Op een vergiet laten uitlekken en een kwartier stoven in een sausje, gemaakt van de boter, de bloem en de melk.

Gestoofde tomaten.

Benodigdheden: 1 1/2 pnd. tomaten, 50 gr. boter, zout.

De kroontjes van de tomaten halen, ze wassen en in een vuurvast schaalje leggen. De boter in kleine klontjes erop verdelen. De tomaten 10 min in de oven zetten, desgewenst wat citroensap toevoegen.

Tuinbonen.

Benodigdheden: 3 kg. tuinbonen, zout, 2 dl. melk, 10 gr. bloem, 30 gr. boter, bonenkruid.

De bonen doppen, wassen en opzetten met een bodempje kokend water en zout en melk (dit om de kleur van de bonen goed te houden). De tuinboontjes in een half uur gaar koken en uit laten lekken op een vergiet. De boontjes 10 min. stoven in een saus van boter, bloem en melk. De blaadjes van het bonenkruid worden gewassen, fijn gehakt en aan de saus toegevoegd even voor het opdienen.

Tuinbonen met spek.

Benodigdheden: 3 kg. tuinbonen, zout, bonenkruid, 100 gr. vet gerookt spek.

De bonen doppen, wassen en koken in kokend water met zout. Daarna de bonen uit laten lekken op een vergiet. Het spek in dobbelsteentjes snijden en bakken. De bonen een half uur in het spekvet met het spek stoven, daarna het gehakte bonenkruid toevoegen.

Peulen.

Benodigdheden: 1 kg. peulen, 30 gr. boter, zout, een halve lepel lichtbruine suiker, peterselie.

De peulen afhalen, wassen en opzetten met een bodempje kokend water en zout. Laat de peultjes gedurende een half uur à een uur zachtjes koken en schudt ze voortdurend om aanbranden te voorkomen. Als de peultjes gaar zijn, moet al het water erop verkookt zijn. Daarna de boter, wat suiker en desgewenst wat gehakte peterselie toevoegen.

Peulen met peentjes.

Benodigdheden: 1/2 kg. peulen, 1 bos peentjes, zout, 30 gr. boter, peterselie.

Peulen en peentjes apart gaar koken in wat kokend water en zout. Als ze gaar zijn, de groenten samen nog stoven met boter, telkens omschudden en zorgen dat de pan niet te warm wordt. Op het laatst de peterselie toevoegen, daar anders de kleur te donker wordt. Desgewenst een theelepel suiker toevoegen.

Erwten en bonen.

Erwten en bonen hebben veel voedingswaarde, zowel in verse als in gedroogde vorm.

Jonge doperwten en jonge tuinbonen zijn duur. Gedroogd zijn ze naar verhouding hun voedingswaarde goedkoop. In menig gezin wordt nog te weinig gebruik gemaakt van erwten en bonen als groente, vooral in de wintertijd.

Doperwten.

Benodigdheden: 2 kg. doperwten, 1 theelepel zout, 30 gr. boter, gehakte peterselieblaadjes.

De erwten doppen, vlug wassen en in een bodempje kokend water met zout gaar koken gedurende een half uur, voor grote doperwten is de kooktijd 40 min. Als de erwten koken moet al het water erop verkookt zijn. De erwten in een verwarmde schaal doen en garneren met de boter en de gehakte peterselie. De schotel wordt voorverwarmd door er gedurende vijf min. kokend water in te zetten.

Verse kapucijners (witte of grauwe).

Benodigdheden: 1 kg. kapucijners, 1 theelepel zout, 30 gr. boter, gehakte peterselieblaadjes.

Bereidingswijze als voor doperwten.

Verse grauwe kapucijners.

Benodigdheden: 2 kg. kapucijners, 1 theelepel zout, 1 dl. jus van kalfsvlees.

De kapucijners doppen, wassen en gaar koken in een bodempje water en zout gedurende een half uur. De kapucijners laten uitlekken en vermengen met 1 dl. kalfsjus, liefst van vers gebraden kalfsvlees: kalfsnierstuk, kalfsfricandeau, kalfsduimstok, enz. Dit vlees wordt bij de kapucijners opgediend.

Bruine bonen.

Benodigdheden: 500 gr. bruine bonen, 5 gr. zout, 200 gr. vet gerookt spek.

De bonen wassen en de boontjes die op het water drijven weggooien. De bonen gedurende een nacht in water in de week zetten, ze daarna gedurende 1 1/2 uur koken in het weekwater. Even voor het opdienen het zout aan de bonen toevoegen. Het spek uitbraden tot het lichtbruin en knappend is. De bonen met een schuimspaan uit het nat nemen, op een vuurvaste schaal doen, het spek eromheen leggen en het spekvat erover gieten. De bonen vooral goed warm opdienen. Het bonenat kan bewaard worden om soep van te maken. Serveer de bonen met gebakken uien.

Kapucijners (gedroogde).

Benodigdheden: 500 gr. kapucijners, zout, 1 dl. kalfsjus.

De kapucijners evenals de bruine bonen wassen, weken en gaar koken in kokend water. Het zout toevoegen als de kapucijners bijna gaar zijn. De kapucijners met de schuimspaan uit het nat nemen en vermengen met de kalfsjus, liefst van vers gebraden kalfsvlees. Het kapucijnernat kan bewaard worden voor soep, op dezelfde wijze bereid als bruine bonensoep.

Linzen.

Benodigdheden: 250 gr. linzen, zout, 30 gr. boter.

De linzen behandelen als bruine bonen, een nacht weken, ruim een uur koken in kokend water op een zacht vuur, het zout toevoegen en de boter, als de linzen op een vergiet uitgelekt zijn. Opdienen met vers gebraden rund of kalfsvlees.

Kievitsbonen.

Benodigdheden: 250 gr. kievitsbonen, zout.

Dezelfde bereidingswijze als bruine bonen.

Flageolet.

Benodigdheden: 500 gr. flageolet, zout, 30 gr. boter, peterselie.

Dezelfde bereidingswijze als linzen. De kooktijd bedraagt ruim een uur, desgewenst kan men de flageolet stoven met gehakte peterselie. Flageolet serveren met kalfstong of kalfsgehakt.

Gedroogde tuinbonen (kleine).

Benodigdheden: 200 gr. gedroogde tuinbonen, zout, 30 gr. boter, bonenkruid, 10 gr. bloem, 2 dl. melk.

De tuinbonen wassen en 3 à 4 uur weken in lauw water. In 1 1/2 uur op een zacht vuur gaar koken en op een vergiet laten uitlekken. Stoven in een saus van boter, bloem, melk, zout en gehakt bonenkruid. De stooftijd bedraagt een kwartier. Het bonenkruid van tevoren laten weken en fijn hakken.

Grote gedroogde tuinbonen met spek.

Benodigdheden: 200 gr. gedroogde tuinbonen, 100 gr. vet gerookt spek, zout, bonenkruid.

Dezelfde bereidingswijze als bovenstaand recept. De kooktijd voor grote tuinbonen is wat langer. Het spek lichtbruin en knappend bakken. De bonen stoven met het spekvet, wat zout toevoegen en het spek op de boontjes leggen.

Peenerwten met winterpeen.

Benodigdheden: 250 gr. gedroogde peenerwten, 2 winterpenen, 10 gr. bloem, 30 gr. boter, zout, peterselie.

De penen dun schillen, een stukje erboven afsnijden, wassen, in stukjes snijden of snipperen en op zetten met wat water en zout en gedurende drie kwartier koken. De peenerwten wassen, een nacht laten weken en gaar koken. Peen en erwten op een vergiet laten uitlekken, dooreenmengen en een kwartier stoven in een saus van boter, bloem, 2 dl. water, waarin de peen of de erwten zijn gaargekookt en wat zout. De peterselie op het laatst aan de groenten toevoegen.

Kastanjes (tamme).

Benodigdheden: 500 gr. kastanjes, 100 gr. boter.

De kastanjes wassen, een half uur weken in koud water en één voor één de schil met een scherp mes kruislings insnijden. De kastanjes opzetten met kokend water en ruim een half uur koken. Uit laten lekken op een vergiet en warm opdienen. Serveren met gesmolten boter. Op de borden worden de kastanjes van de schil ontdaan en gegeten met de warme boter die door de warme kastanjes smelt. In veel streken is dit een geliefd oudejaarsgerecht. Ook aan de koffietafel worden in de winter vaak kastanjes geserveerd, daar de kastanjes een hoge voedingswaarde hebben.

Gepofte kastanjes.

De kastanjes in de hete as leggen tot zij gaar zijn.

Gebraden kastanjes.

Benodigdheden: 500 gr. kastanjes, 50 gr. boter, wat zout.

De kastanjes wassen, weken, kruisen en opzetten met water en 10 min. koken. De schil er afhalen en de kastanjes in de boter gaar braden met wat zout, telkens omschudden. De kastanjes opdienen bij spruitjes of groene kool. Ook bij lams, varkensvlees of wild worden deze kastanjes geserveerd.

Gedroogde kastanjes.

Benodigdheden: 500 gr. gedroogde kastanjes, 100 gr. boter.

De kastanjes goed nakijken, de wormstekelige weggooien, daarna wassen en gedurende een nacht weken in water. De kastanjes in een half uur gaar koken, op een vergiet laten uitlekken en de gesmolten boter erover heen gieten. De kastanjes als groente opdienen bij kalfskoteletten of varkenskarbonaden.

Kastanjepuree.

Benodigdheden: 500 gr. kastanjes, zout, 1/4 l. room.

De kastanjes wassen, kruisen en een half uur koken. Ze daarna schillen, door een zeef wrijven en vermengen met wat kooknat en het zout. De room kloppen tot deze gebonden is, vooral niet te lang, daar ze anders schift, wat poedersuiker aan de room toevoegen. De kastanjepuree in een glazen schaal doen en garneren met slagroom.

Bonenpuree.

Witte of bruine bonen worden gaar gekookt, door een zeef gewreven en vermengd met jus of bouillon en wat boter. Erwtenspuree wordt op dezelfde wijze bereid. Deze fijngewreven bonen, erwten of kastanjes zijn licht verteerbaar en zeer voedzaam.

Gedroogde groenten.

Gedroogde groenten worden alle gewassen en geweekt, liefst in ruim lauw water gedurende een nacht, dan gaar gekookt en gestoofd als verse groenten.

Gezouten groenten.

Groenten uit het zout worden gewassen, opgezet met kokend water en gaar gekookt. Op een vergiet uit laten lekken en opnieuw opzetten met kokend water. Daarna zijn de groenten over het algemeen niet te zout meer. De groenten worden weer op het vergiet gezet tot zij goed uitgelekt zijn en daarna gestoofd als verse groenten.

Groenten uit blikken en potten.

Groenten uit blik kunnen voor de gezondheid schadelijk zijn. Is het blik aan de binnenzijde blank, dan kunnen de groenten gerust gebruikt worden en worden ze uit het blik in een pan gedaan, doorgekookt, boter toegevoegd zoals voor verse groente is aangegeven. Is het blik aan de binnenzijde gevlamd of donker gekleurd, dan is het beter het groentenat af te gieten, de groente met vers water op te zetten en ze 10 min. te laten doorkoken en op een vergiet te laten uitlekken. Daarna de groente stoven als verse. Uit potten is de groente onschadelijk, daar deze zeer nauwkeurig behandeld zijn. De groente uit potten wordt even doorgekookt en daarna gestoofd als verse.

Champignons.

Benodigdheden: 500 gr. champignons, 30 gr. boter, zout, 1 / 2 l. water, bloem, 1 ei, citroensap. -

Verse champignons worden dun geschild of gepeld en van de steel wordt een stukje afgesneden. De champignons worden gewassen in water met wat azijn, zodat ze mooi wit blijven. Ze een half uur (Koken in kokend water. Daarna stoven in een saus van boter, bloem, 2 dl. kooknat en citroensap van 1/4 citroen. De saus vermengen met de eierdooier.

Gedroogde champignons.

Deze champignons een nacht weken in lauw water en daarna bereiden als verse.

Knolletjes (meiknollen).

Benodigdheden: 1 1/2 kg. knolletjes, 1/4 l. melk, 5 gr. bloem, 30 gr. boter, een theelepel zout.

De knolletjes iets dikker schillen dan aardappelen, wassen, in plakken snijden en opzetten met zoveel water als er in een half uur verkoken kan. De knolletjes een kwartier stoven in een saus van boter, bloem en melk, desgewenst wat nootmuskaat aan de saus toevoegen of als deknolletjes opgediend worden wat nootmuskaat eroverheen raspen.

Knolraap.

Benodigdheden: 1 knolraap, zout, 15 gr. bloem, 30 gr. boter, 2 1/2 dl. melk.

De knolraap in plakken snijden, deze dik schillen en wassen. De plakken knolraap in dunne repen snijden en opzetten met zoveel water als er na een half uur op verkoken kan, voeg zout toe. Stoof de knolrapen gedurende een kwartier in een saus van boter, bloem en melk.

Schorseneren.

Benodigdheden: 2 bossen schorseneren, 10 gr. zout, 15 gr. bloem, 30 gr. boter, 2 1/2 dl. melk.

De schorseneren schrappen en van de wortels het boven en ondergedeelte verwijderen. Daarna in vingerlange stukken snijden. De stukken in water leggen met wat melk erdoor. De schorseneren wassen, opzetten met kokend water, wat melk en zout en gedurende 20 min. koken. Laat ze uitlekken op een vergiet en stoof ze een kwartier in een saus van boter, bloem en melk.

Savooikool.

Benodigdheden: 1 savooikool, zout, 1/4 l. melk, 30 gr. boter, 10 gr. bloem.

De buitenste bladeren van de kool halen. De kool in vieren snijden en de stronk eruit nemen, de kool klein snijden, opzetten met kokend water en zout en gedurende een half uur laten koken. Op een vergiet laten uitlekken en de kool fijn hakken. Daarna in een pan terug doen en de kool een kwartier stoven in boter en melk. De kool wordt na het koken bestoven met wat bloem. Onder het stoven af en toe in de kool roeren om aanbranden te voorkomen. Bij het opdienen over de kool wat nootmuskaat raspen.

Witte kool (1).

Benodigdheden: 1 witte kool, zout, 1/4 l. melk, 30 gr. boter, 10 gr. bloem.

Dezelfde bereidingswijze als savooikool.

Groene kool.

Benodigdheden: 3 groene kooltjes, zout, 1/4 l. melk, 30 gr. boter, 10 gr. bloem.

Dezelfde bereidingswijze als savooikool.

Witte kool (II).

Benodigdheden: 1 witte kool, zout, 50 gr. vet gerookt spek, 10 gr. bloem.

De kool gaar koken zoals in het recept voor savooikool staat aangegeven, daarna fijnhakken met de bloem. Het spek in dobbelsteentjes snijden en uitbakken tot het lichtbruin van kleur is. De kool stoven met het uitgebakken spek en het spekvet.

Groene kool (11).

Benodigdheden: 3 groene kooltjes, zout, 50 gr. vet gerookt spek, 10 gr. bloem.

Dezelfde bereidingswijze als het recept voor witte kool (II).

Rode kool.

Benodigdheden: 1 rode kool, 30 gr. boter, 3 dl. water, 1/2 dl. azijn of 4 zure appels, zout, 25 gr. suiker, 4 kruidnagelen.

Ontdoe de kool van de buitenste bladeren, snijd ze doormidden en schaf ze met een koolmes of een gewoon mes of schaf ze op een grove rasp in reepjes. De kool opzetten met een bodempje water en de helft van de boter, het zout en de kruidnagelen. Breng ze vlug aan de kook en laat ze op een laag vuur gaar worden. Zorg dat het water er dan op verkookt is, voeg de rest van de boter, de azijn of dein partjes gesneden appels en de suiker toe. Laat de kool nog even stoven. Desgewenst kan men ook een uitje meekoken met de rode kool.

Zuurkool.

Benodigdheden: 1 kg. zuurkool, 1/2 l. water, 2 ons doorregen spek, 20 peperkorrels.

Was de zuurkool en zet ze op met een bodempje water, het stuk spek en de peperkorrels. De kooktijd voor zuurkool bedraagt een half uur. Daarna het spek uit de zuurkool nemen, in plakjes snijden en er boven op leggen.

Gevulde kooltjes.

Benodigdheden: 4 groene kooltjes, zout, 100 gr. kalfsgehakt, 50 gr. boter, 2 dl. jus, paneermeel.

Ontdoe de kooltjes van de buitenste bladeren, snijd de stronk eraf, de kooltjes wassen en opzetten met kokend water en het zout. Als de kooltjes gaar zijn op een vergiet laten uitlekken en het middelste gedeelte er met een lepel uitscheppen. De kooltjes in een vuurvast schaaltje leggen, de open plekken tussen de kooltjes opvullen met de hartjes ervan. Het gehakt op de gewone manier klaarmaken, er vier ballen van maken en in de koekenpan met boter gaar braden.

Elk kooltje wordt gevuld met een bal gehakt, de boter die overgebleven is bij het bakken en de jus over de kooltjes gieten, evenals 1 dl. van het kooknat. Stoof de kooltjes ca. een uur en bedruip ze om het kwartier. Strooi paneermeel over de kooltjes en zet ze een kwartier in de oven.

Gevulde savooikool.

Benodigdheden: 1 savooikool, 150 gr. kalfsgehakt, 150 gr. runderen 150 gr. varkensgehakt. 100 gr. brood, peper, zout, nootmuskaat, melk.

Ontdoe de kool voorzichtig van al de bladeren zonder ze te beschadigen; was ze en kook ze ca. een kwartier in ruim kokend water met zout. Laat ze op een vergiet uitlekken. Leg in een diepe kom een uitgewrongen doek (theedoek b.v.), schik hierin langs de buitenkant een laag van de grootste bladeren en bestrijk die met een laagje op de gewone wijze aangemaakte gehakt; ga zo verder met afwisselend een laag koolbladeren en een laagje gehakt te leggen, neem dan de doek stevig bijeen,

zodat hij geheel om de kool sluit, bind de punten met een touwtje bijeen en kook de kool in de doek 1 1/2 uur in een pan met kokend water en wat zout. Leg onderin de pan een omgekeerd emaille bord, zodat de doek niet aan de bodem van de pan kan gaan kleven. Neem de kool als ze gaar is uit de doek, leg ze in een vuurvaste schaal, strooi er paneermeel over, leg er klontjes boter boven op en laat het schoteltje in de oven lichtbruin worden.

Kropsla.

Benodigdheden: 2 à 3 kroppen sla, 1 ei, 1 uitje of 1 preitje, 2 lepels slaolie, 3 lepels azijn, zout, peper of mosterd.

Maak de sla schoon door er de buitenste bladeren af te halen, de sla klein plukken, de te groene en harde gedeelten uit de bladeren wegnemen. De sla wassen, ze op een vergiet laten uitlekken of in een slamandje schudden. De sla in een slabak doen, garneren met partjes hardgekookt ei en het uitje of preitje. Voor de saus het uitje of preitje snipperen en met partjes ei vermengen met het zout, de peper, de mosterd en de olie. Daarna de azijn erbij doen en deze saus luchtig met de sla vermengen. In plaats van de saus kan de sla aangemaakt worden met mayonaise.

Komkommersla.

Benodigdheden: 1 komkommer, 1 lepel slaolie, 2 lepels azijn, zout, peper, 1 ei, dragon of peterselie.

Schil de komkommers, schaaft ze fijn of snijd ze in dunne plakjes. Maak de saus voor de komkommers op dezelfde manier als voor de sla en vermeng de komkommers ermee. Ook voor de komkommers kan in plaats van de saus mayonaise gebruikt worden. Erg lekker is om aan de komkommersla wat dragon of peterselie toe te voegen. Aan de komkommersla kunnen ook 1 à 2 kropjes sla toegevoegd worden. Deze worden op de normale wijze schoongemaakt.

Tomatensla.

Benodigdheden: 1 pnd. tomaten, 1 hardgekookt ei, 1 krop sla, zout, peper, 1 lepel slaolie, 2 lepels azijn.

Dompel de tomaten in kokend water, verwijder de velletjes en snijd ze in plakken. Doe ze met de schoongemaakte en gewassen sla in de slabak. Maak een saus van ei, olie, zout, peper en azijn en vermeng hiermee de sla. In plaats van deze saus kan ook mayonaise gebruikt worden.

Andijviesla.

Benodigdheden: 1 struik andijvie, 2 lepels slaolie, 4 lepels azijn, zout, peper of mosterd, 1 ei.

Snijd de stronk van de andijvie weg, neem de verdorde blaadjes eraf en snijd de krulandijvie fijn. Was ze goed en sla ze in een slaand uit of laat ze op een vergiet uitlekken. Maak ze op de gewone wijze aan met een saus, gemaakt van hardgekookt ei, zout, peper of mosterd, olie of azijn. Garneer de sla met aan plakjes gesneden biet en serveer ze met aardappelpuree.

Veldsla.

Benodigdheden: 500 gr. veldsla, 2 lepels slaolie, 4 lepels azijn, zout, peper of mosterd, 1 ei.

Zoek de veldsla uit, was ze en sla ze uit in een slamandje of laat ze uitlekken in een vergiet. Maak ze aan met de saus, gemaakt van een hardgekookt ei, het zout, de peper of mosterd, olie en azijn. Veldsla kan ook aangemaakt worden met een warme botersaus, gemaakt van 10 gr. bloem, 30 gr. boter, 3 dl. water, 1/2 dl. azijn. Garneer de sla met een aan plakjes gesneden biet en serveer ze met aardappelpuree.

Dunsel.

Benodigdheden: 500 gr. dunsel, 2 lepels slaolie, 4 lepels azijn, zout, peper of mosterd, 1 ei.

Zoek het dunsel uit, was het en sla het uit in een slamandje of laat het uitlekken in een vergiet. Het dunsel aanmaken met een saus, gemaakt van een hardgekookt ei, het zout, de peper of mosterd, de olie en de azijn.

Selderijsla.

Benodigdheden: 1 struik selderij, 500 gr. koude gekookte aardappelen, 2 appels, 4 tomaten, 1 lepel slaolie, 2 lepels azijn, mayonaise, 1 truffel, peterselie, zout, peper of mosterd.

Maak de selderijstruik schoon, was ze en snijd ze in heel dunne reepjes. Prak de aardappelen fijn, schil de appels, haal de klokhuizen eruit en snipper ze. Vermeng de selderij, de aardappelen en de appels met de helft van de mayonaise, zout, peper of mosterd naar smaak toevoegen. Leg dit mengsel in het midden van de slabak, doe de rest van de mayonaise erover en strooi hierover de fijngehakte truffel. Dompel de tomaten even in kokend water, haal de velletjes eraf en snijd ze in plakken. Maak de tomaten aan met zout, peper of mosterd, olie en azijn. Leg deze tomatensla als een rand om de selderijsla heen en bestrooi het geheel met wat fijngehakte peterselie.

Groentesla.

Benodigdheden: resten van groenten zoals: Brussels lof, doperwtten, worteltjes, schorseneren, prinsessenbonen, bloemkool, andijvie, aspergepunten, krotten, tomaten. Mayonaise, zout, peper of mosterd.

De groenten fijn snijden, enige soorten met elkaar vermengen, hierbij zout, peper of mosterd doen en vermengen met de helft van de mayonaise. Het mengsel in de slabak doen en bedekken met de rest van de mayonaise.

AARDAPPELGERECHTEN.

Aardappelen koken.

Benodigdheden: 1 1/2 kg. aardappelen, 10 gr. zout.

Schil de aardappelen dun, verwijder zorgvuldig alle pitten, snijd ook de groene en blauwe plekken weg. Was de aardappelen goed. Oude aardappelen worden van tevoren een paar uur in 't water gezet. Zet de aardappelen op met kokend water en zout. Na ongeveer een half uur zijn ze gaar. Giet ze af en laat ze op een laag vuur opdrogen, schud ze af en toe•.

Malta aardappelen koken.

Benodigdheden: 1 1/2 kg. aardappelen, 10 gr. zout.

Schil de aardappelen dun, verwijder alle pitten en de blauwe en groene plekken. Was ze en zet ze op met kokend water en zout. Na ongeveer een half uur zijn ze gaar en worden afgegoten, waarna ze opeen laag vuur op moeten drogen onder af en toe schudden.

Nieuwe aardappelen koken.

Benodigdheden: 1 1/2 kg. aardappelen, zout.

Schrap de aardappelen, verwijder de pitten, was ze en zet ze op met kokend water en zout. De aardappelen zijn gaar als er gemakkelijk met een vork in geprikt kan worden. Giet ze af en laat ze opdrogen schud ze af en toe om. Geef bij nieuwe aardappelen gesmolten boter.

Aardappelen in de schil koken.

Benodigdheden: 1 1/2 kg. aardappelen, 20 gr. zout.

Borstel de aardappelen goed schoon, zet ze op met kokend water en het zout. Laat de aardappelen koken tot er gemakkelijk met een vork in geprikt kan worden. Giet ze daarna af en laat ze opdrogen. Geef hierbij verse boter.

Gestooftde aardappelen.

Benodigdheden: 500 gr. koude gekookte aardappelen, 40 gr. boter, 3 dl. melk, 5 gr. zout, nootmuskaat.

Prak de aardappelen fijn of stamp ze. Vermeng ze met het zout, de nootmuskaat en de melk en laat het al roerende goed warm worden. Vlak voor het opdienen de boter toevoegen.

Aardappelpuree.

Benodigdheden: 500 gr. koude gekookte aardappelen, 40 gr. boter, 1 ei, 2 dl. melk, zout, nootmuskaat, paneermeel.

Prak of stamp de aardappelen fijn, vermeng ze met de nootmuskaat, het ei, de helft van de boter en de melk, de eierdooier toevoegen en het laatst het stijfgeklopte eiwit. Doe de aardappelen in een vuurvast schaaltje en bestrooi het met paneermeel, leg hier en daar een klontje boter en zet het schoteltje 10 à 15 min in de oven.

Gebakken aardappelen.

Benodigdheden: 500 gr. koude gekookte aardappelen, 40 gr. boter, reuzel of 40 gr. spek.

Snijd de aardappelen in schijven en bak ze in de boter of reuzel aan weerskanten lichtbruin. Word spek gebruikt dan dit eerst in de koekenpan leggen en daarop de aardappelschijfjes. Desgewenst een uitje toevoegen.

Rauw gebakken aardappelen (Pomme de terre frites).

Benodigdheden: 750 gr. aardappelen, 10 gr. zout, frituurvet.

Schil de aardappelen, pit en was ze, snijd ze in schijven of reepjes. Leg ze een uur in koud water waarin wat zout is opgelost. Droogde aardappelen tussen een doek

en bak ze bruin en knappend in het frituurvet. Laat de frites uitlekken op grauw papier en bestrooi ze met zout.

Pommes de terre soufflés.

Benodigdheden: 750 gr. aardappelen, 10 gr. zout, frituurvet.

Schil de aardappelen, pit en was ze, snijd ze in schijven en zet ze een uur in water met wat zout. Droog ze met een doek af, doe ze in lauw warm vet, haal ze er na een paar minuten uit, laat het vet dan warmer worden, leg de aardappelschijven voor de tweede keer in het vet en laat ze mooi bruin en gesouffleerd zijn. Op grauw papier uit laten lekken en bestrooien met zout.

Aardappelkroketten.

Benodigdheden: 250 gr. aardappelen, 15 gr. boter, 1 ei, zout, nootmuskaat, eiwit en paneermeel, frituurvet.

Prak of stamp de aardappelen fijn, vermeng ze met het zout, de nootmuskaat, de gesmolten boter, de eierdooier en het stijfgeklopte eiwit. Maak hiervan balletjes, paneer ze in eiwit met paneermeel en bak ze in kokend frituurvet mooi bruin. Serveren met Chateau briands, ossenhaas enz. Laat de kroketten, als ze uit het vet gehaald zijn nog even uitlekken op grauw papier.

Aardappelen in bouillon.

Benodigdheden: 500 gr. aardappelen, 1/2 l. bouillon, 5 gr. zout, peper, 1/2 lepel gehakte peterselie, 20 gr. boter, 1 uitje.

Schil de aardappelen, pit en was ze. Snijd de aardappelen in vieren. Zet ze op met kokend water. Giet na vijf min. het water eraf. Stoof de aardappelen dan verder gaar in de bouillon met het zout en de peper. Schil de ui, snipper ze en fruit ze in de koekenpan. Voeg de gefruite ui toe aan de aardappelen. Na een half uur zijn de aardappelen gaar, schud ze even en strooi er voor het opdienen wat gehakte peterselie over.

Aardappelen in peterseliesaus.

Benodigdheden: 500kgr. koude gekookte aardappelen, 20 gr. bloem, 30 gr. boter, 1/2 l. melk, 1 eetlepel gehakte peterselie, zout.

Maak een peterseliesaus op de gewone manier klaar (zie sausen). Snijd de aardappelen in schijfjes en leg ze in een vuurvast schoteltje. Giet de peterseliesaus erover heen en laat op een laag vuur het schoteltje goed warm worden.

Aardappelsla.

Benodigdheden: 750 gr. aardappelen, 1 uitje, zout, peper of mosterd, 1 eetlepel gehakte peterselie, 1 hardgekookt ei, 2 lepels slaolie, 3 lepels azijn.

Gebruik voor de sla het liefst vers gekookte aardappelen, omdat de sla dan smakelijker is. Snijd de aardappelen in schijven. Maak een slasaus van het hardgekookte ei, het zout, de peper of mosterd, het gesnipperde uitje, de olie en azijn en vermeng deze saus met de aardappelen. Strooi er gehakte peterselie overheen.

Aardappelkoek.

Benodigdheden: 500 gr. rauwe aardappelen, 50 gr. boter, 50 gr. geraspte parmezaanse kaas, 3 eieren, peper, zout, 1/2 dl. melk.

Schil de aardappelen, was en pit ze, snijd ze in dobbelsteentjes en bak deze in de koekenpan met de boter en wat zout bruin en gaar. Klop de eieren met wat zout en

peper, voeg hierbij de geraspte kaas en de melk. Giet het mengsel over de aardappelen in de koekenpan en laat de koek aan weerskanten lichtbruin worden.

Aardappelkoekjes.

Benodigdheden: 500 gr. rauwe aardappelen, 20 gr. bloem, 2 dl. melk, zout, 1 ei, 60 gr. boter, peper.

Schil de aardappelen, pit en rasp ze op een grove rasp. Houd de rasp zoveel mogelijk in het water, zodat de aardappelen niet bruin kunnen worden. De geraspte massa in een doek flink uitpersen, daarna vermengen met de bloem, het zout, de peper, de melk, de eierdooier en het stijfgeklopte eiwit. Smelt een stuk boter in de koekenpan. Maak van 't beslag kleine koekjes en bak deze aan weerskanten mooi bruin. De koekjes warm opdienen.

STAMPPOT.

Hutspot met klapstuk.

Benodigdheden: 1 kg. winterpeen, 750 gr. klapstuk, 1 kg. aardappelen, zout, 1 l. water, 1/2 kg. uien.

Was het vlees en laat het een uur zachtjes koken in water en zout. Schil de peen, was ze en snijd ze in stukjes. Voeg ze bij het vlees. De uien schillen, wassen, in stukjes snijden en bij het vlees voegen, evenals de aardappelen. Kook de aardappelen, de peen en de uien ca. een uur mee. Leg het vlees zoveel mogelijk bovenop. Als alles gaar is, de hutspot stampen en mocht deze te nat zijn dan inkoken zonder deksel op de pan. Het vlees in plakken boven op de hutspot leggen. Voedzamer en even smakelijk is de hutspot te koken met een 1/2 kg. aardappelen en 200 gr. rijst. De rijst toevoegen aan de peen, de uien en de aardappelen.

Kroten, uien, aardappelen en spek.

Benodigdheden: 1 kg. kroten, 350 gr. spek, 1 kg. aardappelen, zout, 1/2 kg. uien.

Boen de kroten, kook ze gaar met de schil gedurende een uur. Overgiet de kroten met koud water, schil ze en schaaft ze in plakken. Kook de aardappelen gaar en vermeng deze met de kroten. Bak het spek en de gesnipperde ui intussen. Stamp de kroten en aardappelen met het spekvet en de uien. Het spek apart erbij opdienen.

Savooikool met aardappelen en verse worst.

Benodigdheden: 1 savooikool, 600 gr. verse worst, 1 1/2 kg. aardappelen, zout, 50 gr. boter, peper.

Haal van de kool de buitenste bladeren, snijd ze in stukken, neem de stronk eruit en kook ze gaar in een bodempje water gedurende een half uur. Kook de aardappelen apart. Giet beide af en stamp ze dooreen met het worstnat en de peper. Kook de worst een kwartier in wat kokend water. Stoof de kool en de aardappelen gedurende een kwartier in de boter. Dien de worst op een platte schaal apart op. Voedzamer is het om minder aardappelen te koken en 150 gr. rijst toe te voegen.

Groene kooltjes, aardappelen en spek.

Benodigdheden: 4 groene kooltjes, 1 1/2 kg. aardappelen, 400 gr. vet gerookt spek, peper, zout.

Haal de buitenste bladeren van de kool, snijd ze in stukken en verwijder de stronk. Kook ze gaar in een bodempje kokend water. Kook de aardappelen apart. Giet beide

af en stamp ze door elkaar met het spekvet, zout en peper naar smaak toevoegen. Het spek op de gewone manier uitbakken.

Boerenkool met worst.

Benodigdheden: 6 struiken boerenkool, 1 1/2 kg. aardappelen, 600 gr. gerookte worst, 30 gr. reuzel, rund of kalfsvet of boter, zout en peper.

Pluk alle bladeren van de stronk en gebruik alleen het bladgroen. Was de kool en zet ze op met het aanhangende water, laat ze vlug aan de kook komen en laat ze verder nog een half uur zachtjes gaar koken met het zout. Laat ze uitlekken op een vergiet. De aardappelen apart koken en afgieten. Voordat de worst geweld wordt, eerst een paar keer in de worst prikken om het knappen van het vel te voorkomen. Stamp de aardappelen en de kool dooreen, voeg het worstnat, de peper, de reuzel, vet of boter erbij. De worst wordt in zijn geheel of aan plakjes gesneden op een platte schaal opgediend.

Uien met aardappelen en varkenskarbonaden.

Benodigdheden: 1 kg. uien, 1 1/2 kg. aardappelen, 800 gr. karbonaden, zout, peper, azijn, 30 gr. reuzel of boter.

Schil de uien, was ze, snijd ze in stukken en kook ze gaar. Schil de aardappelen, was ze, snijd ze in stukken en voeg ze het laatste half uur bij de uien. Zout en peper toevoegen en het laatst de 1/2 dl. azijn. Azijn maakt de schillen van de uien hard. Bak de karbonaden in de reuzel of boter op de aangegeven wijze (zie varkenskarbonaden). Voeg de jus gedeeltelijk aan de stampot toe. Deze stampot is voedzamer als men de helft van de aardappelen vervangt door 150 gr. rijst.

Raapstelen met aardappelen, havermout, spek of varkenslappen.

Benodigdheden: 6 bossen raapstelen, 350 gr. spek of 600 gr. varkenslappen en 30 gr. vet, 1 kg. aardappelen, zout, peper, 50 gr. havermout.

Snijd de raapstelen (die wat te groot zijn om als groenten te bereiden) fijn, verwijder de wortels, was ze goed, en zet ze op met water en zout en laat ze ca. een uur koken. Schil de aardappelen, was ze en snijd ze in stukjes. Doe ze bij de raapstelen en doe na een kwartier de havermout erbij, het zout en de peper. Kook de stampot een half uur, roer af en toe om aanbranden te voorkomen. Bak het spek uit en voeg het spekvet bij het mengsel, of braad de varkenslappen in het vet en het grootste deel van de jus bij de stampot voegen.

Rode kool met aardappelen en rundernier.

Benodigdheden: 1 rode kool, 50 gr. rundvet, 5 gr. zout, 2 dl. water, 10 gr. suiker, 1 kg. aardappelen, 1/2 dl azijn, 50 gr. rijst, 1 theelepel gemalen kruidnagelen, 1 rundernier, 50 gr. boter.

Haal van de kool de buitenste bladeren, snijd de kool of schaaf ze erg fijn. Zet ze op met het water, de azijn, het vet, de suiker, het zout, de gewassen rijst en de kruidnagelen. Laat de kool minstens een half uur zacht stoven. Kook intussen de aardappelen, snijd de nier aan plakken, zout deze en in de boter bakken. Stamp de aardappelen met de rode kooien serveerde gebakken nier met jus erbij.

Andijvie uit het zout met witte bonen en varkenskrabjes.

Benodigdheden: 1/4 l. witte bonen, 1 kg. andijvie, 800 gr. krabbetjes, 30 gr. reuzel of boter.

Kook de gewassen bonen gaar in kokend water. Was de andijvie, zet ze op met het aanhangende water en kook ze in een half uur gaar. Laat ze uitlekken op een vergiet. Voeg ze daarna bij de witte bonen, nadat deze afgegoten zijn. Zout de krabbetjes en bak ze in de reuzel of boter. Een deel van de jus bij de stampot voegen. Serveer de krabbetjes met de rest van de jus en geef er vers gekookte aardappelen bij.

Snijbonen uit het zout met witte bonen en rookworst.

Benodigdheden: 1/4 l. bonen, 1 kg. snijbonen, 600 gr. gerookte worst, 30 gr. reuzel of boter, 1 kg. aardappelen.

Kook de gewassen bonen gaar in kokend water. Was de snijbonen en kook deze een paar maal af, zodat ze niet zout meer zijn. Laat ze uitlekken op een vergiet en voeg ze daarna bij de bonen, die afgegoten zijn. Prik een paar keer in de worst en kook deze gaar in 1/2 l. kokend water. Voeg een deel van het worstnat toe aan de bonen, evenals de reuzel of boter. De gekookte aardappelen apart opdienen en de worst geheel of in plakken gesneden serveren.

Snijbonen uit het zout met aardappelen en rookworst.

Benodigdheden: 1 kg. snijbonen, 1 1/2 kg. aardappelen, 1 rookworst.

Was de snijbonen, zet ze op met kokend water, kook ze gaar en laat ze op een vergiet uitlekken. Schil de aardappelen, was ze, snijd ze in stukken, zet ze op met kokend water en leg de snijbonen erboven op. Als dit alles gaar is de aardappelen en snijbonen door elkaar stampen. Kook de worst zoals in voorgaand recept is aangegeven en voeg een deel van het worstnat bij de stampot.

Knolraap, aardappelen, rijst en klapstuk.

Benodigdheden: 1 knolraap, 1 kg. aardappelen, 800 gr. klapstuk, 150 gr. rijst, zout, 50 gr. boter, peper, nootmuskaat.

Dezelfde bereiding als hutspot met klapstuk.

Aardappelen, peren en pekelvlees.

Benodigdheden: 1 kg. pekelvlees, 1 kg. peren (kleiperen of pondsperen), 1 kg. aardappelen, 1 lepel aardappelmeel.

Zet het pekelvlees een nacht in het water, daarna een uur koken in ruim water. Was de peren of schil ze en kook ze 3 uur in het vleesnat. Kook de aardappelen afzonderlijk gaar. Serveer de peren in het vleesnat dat gebonden wordt met een eetlepel koud aangemengd aardappelmeel. Leg het gesneden vlees in het midden van de schaal.

Bruine bonen met gedroogde zure appels.

Benodigdheden: 250 gr. bruine bonen, 250 gr. gedroogde zure appels, 50 gr. boter, 60 gr. suiker, zout, 2 lepels azijn, 2 theelepels kaneel.

Kook de bruine bonen op de normale wijze. Snijd uit de gedroogde appels de klokhuisresten, was ze in lauw water en laat ze een uur weken. Zet de appels op met 4 dl. water en laat ze ruim een kwartier koken. Smelt in een vuurvaste schaal boter, leg de bonen en appels laag om laag in de schaal, bestrooi het geheel met kaneel, suiker

en zout. Giet de azijn eroverheen. Zet het schoteltje met een deksel erop in de oven tot het wordt opgediend.

Zuurkool met aardappelen en pekelspek.

Benodigdheden: 1 kg. zuurkool, 1 kg. aardappelen, 600 gr. mager pekelspek, 50 peperkorrels, desgewenst 20 jeneverbessen.

Was de zuurkool en zet ze op met wat water en kook ze in een half uur gaar. Schil de aardappelen, was ze en snijd ze in stukjes. Voeg ze bij de zuurkool en laat ze meekoken. Neem het spek eruit en stamp de aardappelen en de zuurkool door elkaar. Leg de plakjes spek op de zuurkool. Even smakelijk en voedzaam is de zuurkool gekookt met de helft van de aardappelen en 1/4 l. gekookte witte bonen.

Zuurkoolschotel.

Benodigdheden: 1 kg. zuurkool, 500 gr. aardappelen, melk, zout, nootmuskaat, 30 gr. boter, 600 gr. verse saucijzen.

Was de zuurkool en zet ze op met een bodempje water, de peperkorrels en de jeneverbessen. Laat dit alles koken tot het gaar is. Maak van de aardappelen puree, door deze te koken, fijn te stampen en met de melk, het zout, de nootmuskaat en de boter te vermengen. Was de saucijzen en kook ze in een 1/2 l. kokend water gaar. Leg in een vuurvaste schotel de zuurkool en de aardappelpuree als een rand eromheen als garnering voor de zuurkool. De saucijzen kunnen ook in de boter gebraden worden.

Appels, aardappels en rolpens.

Benodigdheden: 1 kg. zure en 1 kg. zoete appels, zout, 75 gr. reuzel of boter, 1 1/2 kg. aardappelen, 750 gr. rolpens.

Schil de aardappelen, was ze en zet ze op met een 1/2 l. water en zout. Schil de zoete appels, was ze (de klokhuizen eruit halen), in partjes snijden en bij de aardappelen voegen. Bewaar 4 zure appels voor de rolpens. Schil de rest van de zure appels, snijd ze in partjes en voeg ze eveneens bij de aardappelen. Kook de aardappelen en appels gedurende een uur. Voeg de boter of reuzel toe waarin de rolpens gebakken is. Snijd intussen de rolpens in stukken en bak ze ca. 20 min. aan weerskanten bruin. Was de vier appels, schil ze niet, maar haal alleen de klokhuizen eruit. Snijd ze in plakken en bak ze in het vet van de rolpens licht bruin. Leg de gebakken partjes appel op de plakken rolpens. Dien de rolpens op in een platte schaal, de aardappelen met de appels in een dekschaal.

Appels, aardappelen en spek.

Benodigdheden: 1 kg. zure appels, 1/2 kg. zoete appels, zout, 350 gr. pekelspek, 1 1/2 kg. aardappelen.

Schil de appels en aardappelen, snijd ze in stukjes en zet ze op met het water, waarin het spek een kwartier gekookt heeft. Kook het spek op de appels en aardappels mee. Naar smaak zout toevoegen. Als alles gaar is, aardappelen en appels fijn stampen, zo nodig in laten koken zonder deksel op de pan, zodat het overbodige vocht verdampt. Leg het spek in plakken gesneden boven op de appels en aardappelen.

VRUCHTEN EN COMPOTES

Zoete appels.

Benodigdheden: 1 kg. zoete appels, 3 dl. water, 20 gr. boter, een stukje pijpkaneeel of citroenschil, ca. 40 gr. suiker.

Schil de appels, hier en daar kan men een schilletje laten zitten om het kapot koken tegen te gaan. Snijd de appels in vieren, haal het klokhuis eruit, was ze en zet ze op met het water, de suiker, de boter en de citroenschil of het stukje pijpkaneeel. Kook de appels op een lage vlam. Het vocht zo nodig binden met een lepel aangemengde sago. Voor het serveren de citroenschil of het pijpkaneeel er uithalen.

Appelmoes.

Benodigdheden: 1 kg. zure appels, ca. 80 gr. suiker, 1 1/2 dl. water, desgewenst 1 ei.

Schil de appels, was ze en snijd ze in vier partjes. Zet ze op met het water, breng ze vlug aan de kook en laat ze nog een kwartier zachtjes sudderen. Wrijf de appels door een zeef, roer de suiker erdoor en desgewenst de geklopte eierdooier en 't stijfgeklopte eiwit.

Gedroogde appels.

Benodigdheden: 250 gr. gedroogde appels, een stukje pijpkaneeel, 50 gr. suiker, sago, desgewenst 1 dl. bessensap.

Verwijder de klokhuisresten uit de appeltjes, was ze en week ze in water. Zet de appels met hetzelfde water op met de pijpkaneeel. Voeg na drie kwartier de suiker en desgewenst het bessensap toe. Bind het vocht met de aangemengde sago en voeg de boter toe. Neem voor het opdoen de pijpkaneeel eruit.

Gestoofte peren.

Benodigdheden: 1 kg. peren, 1/2 l. water, 40 gr. suiker, 1 dl. bessensap of rode wijn, 5 gr. sago.

Schil de peren, snijd ze in tweeën, haal de klokhuisen eruit. Zet de peren op met het water, de bessensap en de wijn. De kooktijd verschilt van 1-4 uur. Als de peren mooi van kleur zijn, wordt de suiker erin gestrooid. Bind het vocht met de aangemengde sago.

Gedroogde peren.

Benodigdheden: 250 gr. gedroogde peren, 1/2 l. water, een stukje citroenschil, 40 gr. suiker, 5 gr. sago, 1 dl. bessensap.

Was de peren en week ze in een halve liter water. Zet ze met hetzelfde water op, voeg het bessensap en de citroenschil toe. Laat ze ongeveer een uur koken tot ze gaar zijn en bind het vocht met de in koud water opgeloste sago. Neem voor het opdienen de citroenschil eruit.

Prunellencompote.

Benodigdheden: 250 gr. prunellen, 100 gr. suiker, 2 1/2 dl. water, een stukje citroenschil, desgewenst 2 1/2 dl. witte wijn, 5 gr. sago.

Was de prunellen en week ze een uur in water. Kook ze met de citroenschil in hetzelfde water tot ze gaar zijn (een half uur). Voeg de suiker en de witte wijn toe. Bind het vocht met de aangemengde sago. Neem voor het opdienen de citroenschil eruit.

Abrikozencompote.

Benodigdheden: 250 gr. gedroogde abrikozen, 100 gr. suiker, 2 1/2 dl. water, een stukje citroenschil, 5 gr. sago.

Was de abrikozen en laat ze een uur weken in water. Kook ze daarna met de citroenschil in hetzelfde water ongeveer een half uur. Voeg de suiker toe en bind het vocht met de aangemengde sago. Neem voor het opdienen de citroenschil eruit.

Gedroogde pruimen.

Benodigdheden: 500 gr. gedroogde pruimen, 1 dl. bessensap, 100 gr. suiker, een stukje pijpkaneeel of citroenschil, 5 gr. sago, 1/2 l. water.

Was de pruimen goed en laat ze een uur weken in water. Voeg bij het water het bessensap en de citroenschil toe en kook alles gaar in een half uur. Voeg de suiker toe en bind het vocht met de aangemengde sago. Neem voor het opdienen de citroenschil of de pijpkaneeel eruit.

Rabarbermoes.

Benodigdheden: 1 kg. rabarberstelen, ca. 2 ons suiker, 1 of 2 eierdooiers.

Schil de stelen, was ze, snijd ze in stukjes en zet ze op zonder water. Kook de rabarber tot moes onder af en toe roeren. Voeg daarna de suiker toe en 1 of 2 geklopte eierdooiers, desgewenst kan ook het stijfgeklopte eiwit erdoor geroerd worden.

Kruisbessenmoes.

Benodigdheden: 1 kg. kruisbessen, ca. 2 ons suiker, 1 of 2 eierdooiers.

Deze moes wordt op dezelfde manier bereid als rabarbermoes.

Rabarbercompote.

Benodigdheden: 500 gr. rabarberstelen, ca. 100 gr. suiker, 5 gr. sago.

Schil de stelen, was ze, snijd ze in stukjes en kook ze voorzichtig gaar in een platte pan, waarin de suiker in 2 dl. water is opgelost. Schep de stukjes rabarber, die gaar zijn, met een schuimspaan uit het vocht en bind dit met de aangemengde sago.

Kersencompote.

Benodigdheden: 1 kg. kersen, 50 gr. suiker, 2 dl. water, 5 gr. sago.

Ontdoe de kersen van de steeltjes, was ze en pit ze desgewenst. Zet ze met het water en de suiker op en kook ze 10 min. Bind het vocht met de aangemengde sago.

Sinaasappel- en rabarbercompote.

Benodigdheden: 500 gr. rabarberstelen, 4 sinaasappels, ca. 100 gr. suiker, 5 gr. sago.

Schil de stelen, was ze en snijd ze in stukjes. Kook ze voorzichtig gaar in een platte pan, waarin de suiker in 2 dl. water is opgelost. Schil de sinaasappels, neem de witte vezels eruit, snijd ze in partjes en haal de pitten eruit. Leg de partjes sinaasappel laag om laag met de stukjes rabarber op een compoteschaal. Bind het vocht met de aangemengde sago en giet dit over de sinaasappels en rabarber.

Appelcompote.

Benodigdheden: 1 pnd. zure appels, 40 gr. suiker, 2 1/2 dl. water, 5 gr. sago, schil en sap van 1/2 citroen.

Boor en schil de appels. Kook ze voorzichtig gaar in een platte pan met het water, de citroenschil en het citroensap. Voeg ook de suiker toe. Leg de appels op een compoteschaal, bind het vocht met de aangemengde sago, dit kan ook met karmijn roze gekleurd worden. Verwijder de citroenschil uit het vocht en giet het over de appels. Leg op elke appel een gekonfijte kersje.

Frambozencompote.

Benodigdheden: 500 gr. frambozen, 50 gr. suiker, 5 gr. sago.

Ontdoe de frambozen van de steeltjes en was ze. Zet de helft van de frambozen op met het water en de suiker en laat alles even doorkoken. Doe de frambozen daarna door een zeef. Bind het vocht met de aangemengde sago. Doe de overige frambozen in een compoteschaal en giet het gebonden vocht er overheen.

Aardbeiencompote.

Benodigdheden: 1 pnd. aardbeien, 50 gr. suiker, 5 gr. sago.

Dezelfde bereiding als frambozencompote.

Sinaasappel- en bananen compote.

Benodigdheden: 4 sinaasappels, 4 bananen, 40 gr. suiker.

Schil de sinaasappels, verwijder de vezels, snijd ze in partjes en haal de pitten eruit. Schil de bananen en snijd ze in plakken. Leg de bananen en sinaasappels laag om laag in een compoteschaal en bestrooi de sinaasappels met suiker.

Compote royale.

Benodigdheden: 1 ananas, 6 kleine zure appels, 200 gr. gekonfijte vruchten, 3 mandarijnen, 1 blik peren. 1 blik reine claudes, 1 blik abrikozen of glazen met deze vruchten, 100 gr. gekonfijte kersjes.

Snijd de ananas in plakken en schil deze, evenals de mandarijnen, die in partjes gedaan worden. Verwijder alle witte vezeltjes. Dompel de appels in kokend water en haal de schil eraf. Kook ze vervolgens voorzichtig in 2 dl. witte wijn en 40 gr. suiker. Let vooral goed op dat de appels niet stuk gaan. Stapel de vruchten hoog op een schaal, zodat de verschillende kleuren goed tot hun recht komen. De vruchten kunnen ook aan elkaar gehecht worden met suikerstroop, gekookt van 1 dl. water en 50 gr. suiker. Kook het sap van de verschillende vruchten, bind het met de aangemengde sago en kleur het vocht met een paar druppels karmijn. Voeg aan het vocht nog 1/2 dl. marasquin of rijnwijn toe. Giet de saus over de vruchten.

Vruchten uit glazen of blikken.

Vruchten uit potten of blikken kunnen met het vocht, dat er op zit, als compote gegeven worden, b.v. abrikozen, perziken, peren enz. Kersen, morellen, aardbeien enz. worden verwarmd, suiker naar smaak toegevoegd. Zo nodig twee lepels bessensap toevoegen voor een mooie kleur en het vocht binden met een lepel koud aangemengde sago.

TOETJES.

Rijst.

Benodigdheden: 200 gr. rijst, 6 dl. water, 1/2 theelepel zout.

Was de rijst en zet ze op met 6 dl. kokend water en zout en laat ze een half uur koken tot ze droog is. Geef bij de rijst boter en suiker of bessensap.

Rijst met krenten of pruimen.

Benodigdheden: 200 gr. rijst, 200 gr. krenten of pruimen, 8 dl. water, 1/2 theelepel zout.

Was de krenten of pruimen in lauw water en samen met de rijst, het water en het zout opzetten. De kooktijd voor rijst met pruimen of krenten bedraagt een half uur. Geef er boter en suiker of bessensap bij. Ook kan ze geserveerd worden met een kaneelsaus die een melksaus met suiker en kaneel.

Grote grutten met rozijnen.

Benodigdheden: 200 gr. grote grutten, 200 gr. rozijnen, 1 l. water, zout.

Was de grutten en week ze gedurende een uur in het water. Breng het water aan de kook en strooi de grutten erin met de rozijnen. Laat dit alles nog een kwartier zachtjes koken. Kookt men enkel grutten, dus zonder rozijnen, deze opdienen met boter en stroop. Grote grutten met rozijnen worden opgediend met boter en suiker.

Grote grutten met melk of karnemelk.

Benodigdheden: 200 gr. grote grutten, 1 1/2 l. melk of karnemelk, zout.

Was en week de grutten en zet ze op met karnemelk of melk. Breng ze al roerende aan de kook en laat ze nog een kwartier zachtjes koken. Geef bij grutten met melk lichtbruine suiker; bij grutten met karnemelk stroop of suiker.

Parelgort met melk of karnemelk.

Dezelfde bereiding als grote grutten.

Gruttenbrij.

Benodigdheden: 200 gr. boekweitgrutjes, 1 l. karnemelk, zout.

Laat de karnemelk warm worden, strooi de grutjes erin en voeg het zout toe. De pap al roerende goed laten doorkoken, dan al roerende de pap nog 10 min. koken tot ze goed stijf is. Geef er boter en stroop bij.

Gebakken grutjes.

Koude gruttenbrij wordt in niet te dunne plakken gesneden, in bloem gewenteld en gebakken in hete reuzel of boter tot de grutten aan alle kanten lichtbruin zien.

Rijst of havermout met melk of karnemelk.

Benodigdheden: 1 l. melk of karnemelk, 1/2 l. water, zout, 100 gr. havermout of rijst.

Kook de melk of karnemelk met het water, voeg de havermout of rijst met het zout toe en al roerende de pap nog 15 min. koken. Geef er suiker of stroop bij.

Bloem of boekweitmeel met melk of karnemelk.

Benodigdheden: 1 l. melk of karnemelk, 60 gr. bloem of boekweitmeel, zout.

Meng de bloem of het meel aan met een deel van de melk of karnemelk. Kook de rest van de melk, doe de aangemengde bloem of meel erbij, evenals het zout. Laat de pap al roerende nog 10 min. koken. Geef suiker bij de pap als die met zoete melk gekookt is en stroop bij de karnemelk.

Rijstebrij.

Benodigdheden: 1 l. melk, 150 gr. rijst, 1/2 theelepel zout.

Was de rijst, kook ze in de melk gaar, voeg het zout toe. Laat de rijst nog één uur zachtjes koken op een heel laag vuur, af en toe roeren om aanbranden te voorkomen.

Vanillerijst.

Benodigdheden: 1l. melk, 1 ei, 150 gr. rijst, wat zout, 1 / 2 stokje vanille, 70 gr. suiker.

Kook de rijstebrij als in voorgaand recept. Kook het stokje vanille mee en haal dit eruit als de rijst gaar is. Voeg suiker, de eierdooier en het stijfgeklopte eiwit toe. Zet de vanillerijst in een vuurvast schoteltje nog 10 min in een niet te warme oven.

Saffraanrijst.

Benodigdheden: 1 l. melk, 70 gr. suiker, 150 gr. rijst, wat zout en saffraan.

Zet de saffraan in een pannetje met een 1/2 dl. lauw water op een laag pitje en laat ze daar staan tot de rijstebrij gereed is (rijstebrij koken zoals aangegeven in het vorige recept). Voeg daarna suiker en het saffraanaftreksel toe, dit eerst door een zeef gieten. Roer de rijst goed dooreen.

Deense rijst.

Benodigdheden: 1 l. melk, 30 gr. suiker, 1 ei, zout, 150 gr. rijst, 100 gr. bitterkoekjes.

Kook rijstebrij op de normale wijze, voeg suiker, eierdooier en stijfgeklopt eiwit toe.

Leg rijst en bitterkoekjes laag om laag in een vuurvast schoteltje en zet dit 10 min in een niet te warme oven.

Spaanse rijst.

Benodigdheden: 150 gr. rijst, 1 l. melk, 2 eieren, zout, 100 gr. suiker, 1/2 dl. rum.

Kook rijstebrij, voeg suiker, eierdooiers, stijfgeklopt eiwit en rum toe. Zet de rijst in een vuurvast schaaltje in de oven tot deze een lichtbruin kleurtje krijgt.

Rijst met zure appels.

Benodigdheden: 1 kg. zure appels, 200 gr. rijst, 6 dl. water, 1 theelepel kaneel, 100 gr. suiker, zout, 30 gr. boter, 2 beschuiten.

Schil de appels, haal de klokhuizen eruit, was ze en zet ze op met de rijst, het water en het zout, laat ze drie kwartier zachtjes koken, voeg daarna de suiker toe. Doe de rijst in een vuurvast schaaltje. Stamp de beschuiten fijn en vermeng deze met de kaneel en de suiker. Bedek de rijst hiermee en giet er gesmolten boter over. Zet het schoteltje in de oven tot het lichtbruin van kleur is.

Pommes au riz.

Benodigdheden: 1 l. melk, 150 gr. rijst, zout, 1 rol amandelpers, 5 appels (goudrenetten), 100 gr. bruine suiker, 1/2 dl. water, 5 gekonfijte kersjes (groene kleur). Was de rijst, kook ze gaar in de kokende melk met wat zout, af en toe roeren, daarna de amandelpers toevoegen. Was de appels en boor ze, zet ze in een braadslee in de oven tot ze zacht zijn. Haal voorzichtig de schil eraf. Kook bruine suiker met water tot een stroop en bedek de appels ermee. Snijd een gekonfijte kersje in vieren, maar niet helemaal doorsnijden, zodat het vier blaadjes vormt en hiermee de appels garneren. De appels op de rijst in een vuurvast schaalje opdienen.

Rijst met rabarber.

Benodigdheden: 1 kg. rabarber, 200 gr. rijst, 7 dl. water, 1 theelepel kaneel, 2 beschuiten, 150 gr. suiker, zout, 30 gr. boter.
Ontdoe de rabarberstelen van de buitenste laag, snijd ze in stukken en was ze. Verdere bereiding als voor rijst met appels.

Gemalen rijst.

Benodigdheden: 1 l. melk, 125 gr. gemalen rijst, 1/2 stokje vanille of de schil van een 1/2 citroen, 75 gr. suiker, wat zout.
Kook de melk met de suiker, het vanillestokje of citroenschil, al roerende de gemalen rijst toevoegen. Laat dit vijf of acht min. doorkoken, haal de rijst van het vuur als ze dik genoeg is. Roer er wat zout doorheen, het vanillestokje of de citroenschil er uithalen. Laat de rijst in een vorm die omgespoeld is met koud water afkoelen. Geef er bessen of frambozesap bij.

Tarwena.

Het tarwenameel, in de handel gebracht door Jacob Duyvis te Koog a/d Zaan, is fijner van smaak dan de gewone maïzena. Het tarwenameel kan maïzena vervangen in alle vla's en puddingen, waarin maïzena gebruikt wordt en het verhoogt de smaak. Het tarwenameel is een goed bindmiddel voor soepen, sausen en groenten, die te veel vocht bevatten en voor het opdienen gebonden moeten worden met wat tarwena, aangemengd met koud water. Tarwena is eveneens goed voor kinderen, daar pap van tarwenameel gekookt, lekker van smaak is. Het gebruik van tarwenameel is niet moeilijk, mits het wordt gebruikt als maïzena.

Griesmeelpudding.

Benodigdheden: 1 l. melk, 100 gr. griesmeel, wat zout, 1 ei, 70 gr. suiker, 1/2 stokje vanille, schil van 1/2 citroen, 100 gr. amandelen of een rolletje amandelpers.
De bereiding is dezelfde als voor gemalen rijst is aangegeven. Vermeng de eierdooier met wat gekookt griesmeel en voeg dit bij de massa. Klop het eiwit stijf en roer dit eveneens door de massa. Kook de amandelen even in kokend water, overgiet ze dan met koud water, pel ze en droog ze, waarna ze fijngehakt worden of gemalen. Geef een vruchtensaus bij deze pudding.

Maïzenapudding.

Benodigdheden: 1 l. melk, 100 gr. maïzena, wat zout, 1 ei, 70 gr. suiker, 1/2 vanillestokje of schil van een 1/2 citroen. Mengde maïzena aan meteen deel van de melk. Breng de rest van de melk met de suiker, vanille of citroenschil en zout aan de

kook. Voeg de aangemengde maïzena toe, nog 2 min. laten koken en daarna de pan van het vuur nemen. Verwijder het vanillestokje of de citroenschil. Vermeng het eigeel met een paar lepels warme maïzena en voeg het aan de massa toe. Klop het eiwit stijf en voeg dit eveneens aan de warme maïzena toe. De pudding in een omgespoelde vorm gieten en af laten koelen.

Geef bij deze pudding gestoofde vruchten of een vruchtensapsaus.

Sneeuwpudding.

Benodigdheden: 1 l. melk, 120 gr. maïzena, 80 gr. suiker, 1 vanillestokje of 1 theelepel oranjebloesemwater, 6 eiwitten.

Deze pudding wordt op dezelfde manier bereid als maïzenapudding. Klop het eiwit zo stijf mogelijk en roer het door de warme pudding. Geef er een vanillesaus bij of gestoofde vruchten.

Maïzenapudding met sinaasappels (Crème napolitaine).

Benodigdheden: 1 l. melk, 100 gr. maïzena, 80 gr. suiker, wat zout, 1 ei, 3 sinaasappels, 12 maderabiscuits.

Schil de sinaasappels en verdeel deze in partjes. Garneer daarmee een omgespoelde vorm. Pers de andere twee sinaasappels uit. Leg de biscuits op een bord en bedruip ze met het sinaasappelsap. Kook een maïzenapudding volgens recept. Vul de vorm met een laag maïzena, daarop de biscuits en dan de rest van de pudding. Serveer deze pudding zonder saus, of als men er toch een saus bij wil geven dan een sinaasappel- of citroensaus.

Chocoladepudding.

Benodigdheden: 1 l. melk, 70 gr. cacao, 70 gr. maïzena, 100 gr. suiker, 1/2 vanillestokje.

Meng de maïzena aan met een deel van de koude melk. Kook de rest van de melk met het vanillestokje. Vermeng poederchocolade en suiker in een pan en voeg dit bij de aangemengde maïzena. Laat de massa nog twee min. doorkoken, daarna van het vuur nemen en het vanillestokje verwijderen. De pudding storten in een omgespoelde vorm en af laten koelen. Geef er vanillesaus of slagroom bij.

Chocoladepudding met gelatine.

Benodigdheden: 1 l. melk, 100 gr. cacao, 150 gr. suiker, 1/2 vanillestokje, 10 blaadjes gelatine.

Kook de melk, snijd het vanillestokje open en voeg het merg ervan bij de melk. Vermeng cacao en suiker, doe de kokende melk erbij en laat dit alles nog twee min al roerende doorkoken. Daarna af laten koelen. Was intussen de gelatine, los ze in 1/2 dl. water op, knijp ze uit en voeg ze bij de bekoelde chocolade. Nu en dan in de pudding roeren en als ze stijf begint te worden in een omgespoelde vorm storten. Geef er vanillesaus of slagroom bij. In plaats van gelatine kan ook stang agar agar gebruikt worden. De agar agar wordt als volgt behandeld: In stukken breken, wassen en met een 1/2 dl. kokend water een kwartier gekookt tot ze opgelost is, daarna door een zeef gieten en bij de chocolademelk voegen. Deze pudding kan direct in de vorm gestort worden om af te koelen.

Chocoladevla.

Benodigdheden: 1/2 l. melk, 80 gr. suiker, 50 gr. cacao, 2 eierdooiers, 10 gr. maïzena, 1/2 vanillestokje.

Vermeng de maïzena met 2 lepels van de koude melk. Kook de rest van de melk met de vanille. Vermeng cacao en suiker en voeg de kokende melk erbij en al roerende de aangemengde maïzena. Laat de vla al roerende nog drie minuten doorkoken, daarna van het vuur nemen. Klop twee eierdooiers, vermeng deze met 2 lepels vla en roer alles door de vla.

Vanillevla.

Benodigdheden: 1/2 l. melk, 40 gr. suiker, 1/2 vanillestokje, 10 gr. maïzena, 2 eierdooiers.

Deze vla op dezelfde manier bereiden als chocoladevla.

Vanillevla met bitterkoekjes.

De vanillevla bedekken met 100 gr. bitterkoekjes. Ook kan men de bitterkoekjes in de vlaschaal leggen en de vanillevla erover gieten, als, deze wat afgekoeld is.

Koffievla.

In plaats van vanille een eetlepel koffie-extract gebruiken. Koffie-extract kan zelf gemaakt worden door zeer sterke gefiltreerde koffie te zetten.

Caramelvla.

Benodigdheden: 1/2 l. melk, 10 gr. boter, 75 gr. suiker, 10 gr. maïzena, 1 eierdooier. Klop de eierdooier met 25 gr. suiker, voegde maïzena toe, daarna de kokende melk er al roerende erbij doen en de vla laten binden. Laat de rest van de suiker op een laag pitje branden met de boter. Doe dit in een goede emaille pan. De gebrande suiker moet kastanjebruin van kleur zijn. Voeg deze daarna aan de vla toe.

Caramelvla met room.

Benodigdheden: 1/2 l. room, 4 eierdooiers, 180 gr. suiker.

Brand de suiker kastanjebruin (zie vorig recept). Verwarm de room, klop de eierdooiers met 80 gr. suiker, voeg de room toe en de gebrande suiker. Roer de vla tot deze gebonden is en de karamel gesmolten en opgelost is.

Hopjespudding.

Benodigdheden: 1/2 l. melk, 1/2 vanillestokje, 3 eierdooiers, 1 lepel rum, 100 gr. suiker, 6 blaadjes gelatine.

Kook de melk met de vanille, klop de eierdooiers met 50 gr. suiker, giet de kokende melk bij de eierdooiers. Voeg de gebrande suiker (zie vorig recept) bij de vla en al roerende de opgeloste gelatine, evenals de rum. De gelatine wordt in 1/2 dl. water opgelost. Haal het vanillestokje uit de vla en als de vla stijf begint te worden, storten in een omgespoelde puddingvorm.

Poffertjes.

Benodigdheden: 400 gr. boekweitmeel, 8 dl. melk, 30 gr. gist, wat zout, 1 lepel bruine suiker, 50 gr. boter. Maak een beslag zoals voor pannenkoeken (zie recept)

pannenkoeken). Een poffertjespan insmeren met een kwastje met gesmolten boter. In iedere opening wat beslag laten lopen. Keer de poffertjes vlug om en als ze aan weerskanten bruin zien uit de pan halen.-Geef er boter en suiker bij.

Drie in de pan.

Benodigdheden: 100 gr. boekweitmeel, 100 gr. bloem, 2 eieren, 100 gr. rozijnen, 25 gr. gist, wat zout, 1 lepel suiker, 3 dl. melk, 50 gr. boter

Doe de bloem en het meel in een kom, maak daarin een kuiltje en doe hierin het zout en de 2 eierdooiers. Maak de melk even warm, vermeng de gist met de suiker. Voeg melk en gist bij de eieren. Meng het meel langzaam met alle ingrediënten en flink kloppen met een houten lepel of maak een mooi beslag met de mixer. Daarna de rozijnen erbij doen en het beslag op een warme plaats een kwartier laten rijzen.

Verwarm een koekenpan en veeg hem schoon met wat zout. Laat wat boter in de koekenpan warm worden en leg hierin drie kleine pollepeltjes met beslag. Bak de koekjes aan weerskanten mooi bruin. Opdienen met suiker.

Drie in de pan van zelfrijzend bakmeel.

Benodigdheden: 200 gr. zelfrijzend bakmeel, 2 dl. melk, 1 lepel bruine suiker, 100 gr. rozijnen of krenten.

Vermeng het zelfrijzend bakmeel met de suiker en de gewassen rozijnen of krenten, daarna de melk erbij doen. Verwarm de koekenpan en doe er wat boter in, bak drie koekjes tegelijk aan weerskanten mooi bruin. Met zelfrijzend bakmeel hoeft het beslag niet te rijzen, de koekjes zijn veel vlugger klaar.

Pannekoeken.

Benodigdheden: 200 gr. tarwebloem, 200 gr. boekweitmeel, 30 gr. gist, 8 dl. melk, iets zout, 1 lepel bruine suiker, 2 eieren, 50 gr. boter.

Doe de bloem en het boekweitmeel in een kom, maak daarin een kuiltje, waarin de eieren, het zout en de gist, die aangemengd is met 1 lepel bruine suiker tot ze vloeibaar is, gedaan worden. Verwarm de melk wat en voeg de helft toe. Vermeng bloem en melk enz in de kom. Maak met de mixer een mooi beslag en doe daarna de rest van de melk erbij. Laat het beslag toegedekt op een warme plaats rijzen. Laat een gedeelte van de boter goed warm worden, doe wat beslag in de koekenpan en laat het rondlopen, zodat de bodem helemaal bedekt is. Bak de koeken aan weerskanten mooi bruin. Geef er lichtbruine suiker bij.

Spekpannekoeken.

Benodigdheden: 200 gr. tarwebloem, 200 gr. boekweitmeel, 30 gr. gist, 8 dl. melk, wat zout, 1 lepel bruine suiker, 75 gr. vet gerookt spek.

Maak een beslag zoals voor pannenkoeken is aangegeven. Gebruik voor elke koek een reep spek, dat in drieën wordt gesneden, gebakken wordt tot er genoeg vet in de pan is om de koek aan weerskanten bruin te bakken. Laat het spek, terwijl de koek wordt gebakken, in de pan liggen. Eieren zijn voor deze koeken overbodig.

Appelpannekoeken.

Worden als pannenkoeken bereid. Gebruik hiervoor echter schijven zure appel (liefst goudrenetten) die door het beslag geroerd worden.

Rietperenpannekoeken.

Dezelfde bereiding als pannenkoeken. Gebruik echter schijven peer, die door het beslag geroerd worden.

Oliebollen.

Benodigdheden: 300 gr. bloem, 300 gr. boekweitmeel, 6 dl. melk, 50 gr. krenten, 50 gr. rozijnen, 25 gr. sukade, wat zout, 50 gr. gist, 2 lepels bruine suiker, 1 fles bakolie, raapolie, boterolie of Delfse slaolie.

Maak een beslag zoals voor pannenkoeken is aangegeven. Was de krenten en rozijnen en voeg deze aan het beslag toe, evenals de in kleine stukjes gesneden sukade. Laat het beslag rijzen. Bak de olie uit met een sneetje brood, als de olie goed doorkookt, het brood er uittrekken. Voor boterolie en Delfse slaolie is dit uitbakken van brood overbodig. Doop twee lepels in de warme olie, neem met één lepel wat beslag en met de andere lepel dit beslag van de eerste schuiven en in de warme olie laten vallen. Op deze manier 6 a 8 olieballen tegelijk bakken. De olieballen zetten uit in de olie, daarom moet er genoeg ruimte in de pan overblijven om dit uitzetten te bevorderen, het gebak is dan luchtiger. Laat de olieballen op grauw papier in een vergiet uitlekken en strooi er suiker overheen.

Reuzelballen worden op dezelfde manier gebakken, waarvoor 500 gr. reuzel gebruikt wordt en 2 lepels olie. Smeerballen worden gebakken als olieballen, echter zonder krenten, rozijnen of sukade in half reuzel, half olie.

Tulband (8 pers.).

Benodigdheden: 400 gr. bloem, 50 gr. gist, 100 gr. boter, 3 eieren, 100 gr. krenten, 50 gr. rozijnen, 50 gr. sukade, 2 lepels bruine suiker, wat zout, 1/4 l. melk.

Zeef de bloem in een kom, dit zeven maakt het beslag luchtiger. Maak in de bloem een kuil, doe hierin de eieren, het zout, de melk, die een weinig verwarmd is, de gesmolten boter en de gist, die vermengd is met de bruine suiker tot de gist vloeibaar is. Vermeng langzaam melk, eieren enz. met de bloem, het beslag flink kloppen, zodat alle klontjes eruit zijn. Was de krenten en rozijnen en laat deze op een vergiet uitlekken. Voeg ze daarna toe aan het beslag evenals de sukade, die in stukjes is gesneden. Laat het beslag een kwartier rijzen op een warme plaats. Smeer een tulbandvorm in met boter en bestuif deze met beschuitkruimels. Doe het beslag in de gepaneerde vorm en laat het dan nog een kwartier rijzen. De tulband gedurende één uur bakken in een warme oven. Neem voor het bakken van krentenbrood hetzelfde beslag en bak dit in een broodblik.

Bolustulband.

Benodigdheden: 4 dl. melk, 300 gr. bruine suiker, 500 gr. bloem, 5 gr. kaneel, 300 gr. boter, 200 gr. sukade, 3 eieren, 200 gr. natte oranjessnippers, 50 gr. gist.

Maak een beslag zoals voor tulband van bloem, verwarmde melk, eieren, gesmolten boter en opgeloste gist. Laat het beslag een kwartier rijzen. Smeer een tulbandvorm in met boter en bestrooi deze met beschuitkruimels. Snijd de sukade in kleine stukjes en vermeng deze met de bruine suiker, kaneel en snippers. Doe de helft van het beslag in de vorm, hierop de helft van de sukade enz. leggen, zo, dat dit mengsel nergens de rand van de tulband raakt. Weer een deel van het beslag in de vorm doen, dan de rest van de sukade en het laatst de rest van het beslag. Laat de bolustulband dan nog 10 min. rijzen in de vorm en bak deze dan een uur in een warme oven. Laat de tulband even afkoelen voor deze omgekeerd wordt op een bord.

Gembertulband.

benodigdheden: 500 gr. bloem, 300 gr. gember, 4 dl. melk, 150 gr. bruine suiker, 300 gr. boter, 1/2 dl. gemberstroop, 3 eieren, 50 gr. gist.

Maak een beslag als voor bolustulband, ook de tulbandvorm insmeren met boter en bestrooien met beschuitkrumels. Snijd de gember in kleine stukjes en vermeng ze met de bruine suiker en de gemberstroop. Doe het beslag en de gember laag om laag in de tulbandvorm en laat deze nog 10 min. rijzen, daarna gedurende een uur bakken in een warme oven.

Jan in de zak.

Benodigdheden: 150 gr. bloem, 2 eieren, 150 gr. boekweitmeel, wat zout, 50 gr. gist, 1/4 l. melk, 2 lepels suiker, 150 gr. krenten en rozijnen, 50 gr. sukade.

Het beslag klaarmaken als voor tulband is aangegeven. Spoel een schone doek in water uit, spreid hem op tafel uit, bestrooi hem met bloem en leg hierop het beslag. De doek dichtbinden maar zo dat het beslag ruimte heeft om te rijzen. Als het beslag goed gerezen is, de koek twee uur koken in een pan kokend water. Leg een bord met de holle kant naar beneden onder in de pan om te voorkomen dat de doek aan de bodem vast gaat zitten. Haal daarna de koek uit de doek en laat deze in de oven opdrogen. Snijd de koek met een eind bindgaren in plakken en geef er stroop en boter bij of stroopsaus (boter, stroop, melk en aardappelmeel vermengen). De koek kan ook opgediend worden met boter en suiker.

Ketelkoek.

Zoals het voorgaande recept, doch de koek koken in een puddingvorm.

Appelbeignets.

Benodigdheden: 250 gr. bloem, 300 gr. reuzel of boter, 3 1/2 dl. bier, 6 goudrenetten, 2 lepels slaolie of boterolie, wat zout.

Zeef de bloem in een kom, maak daarin een kuil en giet het bier daarin. Vermeng bloem en bier tot een mooi glad beslag en voeg zout toe. Schil de appels, boor ze en snijd ze in plakken. Wentel plak voor plak in het beslag en bak deze in de kokende reuzel of boter. Ook kan men half reuzel, half boter gebruiken, doch voeg altijd wat slaolie aan het beslag toe om de appelbeignets wat knappend te krijgen. Laat de appelbeignets op grauw papier in een vergiet uitlekken en bestrooi ze met poedersuiker. Op dezelfde manier worden ananasbeignets gebakken, daarvoor worden halve schijven ananas gebruikt. Abrikozenbeignets uit blik of pot of gedroogd moeten eerst een kwartier gekookt worden in wat water met suiker. Leg de abrikozen naast elkaar om af te koelen voordat ze gebakken worden.

Rijstkoekjes.

Benodigdheden: 300 gr. gekookte rijst, 50 gr. bloem, 1 ei, 1/2 dl. melk, 1 theelepel kaneel, 50 gr. suiker, 35 gr. boter.

Vermeng de eierdooier met de suiker, de melk, de bloem, de kaneel en de gekookte rijst. Klop het eiwit stijf en voeg dat toe. Smelt een gedeelte van de boter in de koekenpan en bak kleine koekjes van het beslag. Op dezelfde manier worden griesmeelkoekjes van gekookte griesmeel gebakken, havermoutkoekjes van gekookte havermout.

Sneeuwballen.

Benodigdheden: 2 dl. melk, 125 gr. bloem, 4 eieren, 60 gr. boter, 50 gr. krenten, 20 gr. sukade, 1 lepel suiker, wat zout, 300 gr. boter.

Verwarm de boter en de melk tot de melk kookt, voeg suiker en zout toe. Als de melk naar boven komt, de bloem erin strooien en blijven roeren tot bloem en melk een vast deeg vormen. De pan van het vuur nemen en één voor één de eieren aan het deeg toevoegen, blijven roeren tot het deeg één gelijke massa wordt. De krenten wassen en laten drogen, waarna ze door het beslag geroerd worden evenals de sukade. De boter smelten in een pan. Als de boter kookt kleine ballen deeg in het vet doen, maar niet te veel tegelijk, daar de ballen erg uitzetten. De ballen keren vanzelf om en worden uit het vet genomen als ze mooi lichtbruin van kleur zijn. Laat de sneeuwballen afkoelen en bestrooi ze dik met poedersuiker, vandaar de naam sneeuwballen.

Citroenrijst.

Benodigdheden: 200 gr. rijst, 7 dl. water, 200 gr. suiker, wat zout, sap van 2 citroenen, schil van 1 citroen.

Kook de rijst goed gaar in 7 dl. water en zout, voeg de geraspte schil, de suiker en het citroensap toe. Laat de rijst afkoelen en geheel koud worden in een omgespoelde vorm. Geef er vanillesaus of slagroom bij.

Karnemelkpudding.

Benodigdheden: 250 gr. suiker, 8 blaadjes gelatine (7 witte, 1 rode), 1 l. karnemelk, sap van 2 citroenen.

Was de gelatine en week ze 10 min in koud water, los ze daarna op in 1/2 dl. kokend water. Voeg hierbij de suiker, het citroensap en de geraspte schil van één citroen en al roerende de karnemelk. Als de massa stijf begint te worden, de pudding in een omgespoelde stenen vorm storten. Geef er vanillesaus of slagroom bij.

Hangop of Schrap-af.

Benodigdheden: 2 l. karnemelk, 80 gr. suiker, 6 beschuiten, fijne kaneel.

Spoel een kussensloop of katoenen zak uit in lauw water. Giet de karnemelk erin en hang het sloop aan een boomtak, zodat gedurende een paar uur het grootste deel van het water uit de karnemelk kan lopen. Schep de dikke melk uit het sloop en doe het in een schaal. Geef er beschuit, suiker en kaneel bij. Ook kan men gebruik maken van een vergiet, waarin een nat servet gelegd wordt. Giet telkens een deel van de karnemelk in het vergiet. Het grootste deel van het water loopt door het servet en schep het dikke gedeelte van de melk met een lepel in een schaal. Desgewenst kan men door de hangop 1/8 l. room roeren.

Watergruwel.

Benodigdheden: 1 1/2 l. water, 100 gr. krenten, 50 gr. rozijnen, 100 gr. Parelgort de schil van één citroen, 100 gr. suiker, 2 1/2 dl. bessensap of frambozesap.

Was de parelgort, zet ze op met het water, het bessensap of frambozesap en de citroenschil, deze vooral dun schillen, daar het witte gedeelte bitter afkookt.

Kook de parelgort gedurende een half uur, daarna de gewassen rozijnen, krenten en suiker toevoegen. Dit alles zolang laten koken tot de gortpap goed gebonden is.

Watergruwel is een van de gezondste toetjes en kan 's zomers van verse vruchten klaargemaakt worden. Op dezelfde manier wordt de z.g. gezondheidspap gekookt.

Samengesteld door Mevr. Jorna-postma Uitgeverij Gradivus B.V. Ridderkerk

Daarvoor gebruikt men: 1 l. water, 2 1/2 dl. bessensap, 80 gr. havermout, 100 gr. suiker, wat zout, een theelepel kaneel. De havermout wordt een half uur meegekookt.

Griesmeel met bessensap (Rödgröd).

Benodigdheden: 1 flesje bessensap, 1 citroenschil, 100 gr. griesmeel, 250 gr. suiker, 100 gr. zoete amandelen.

Kook de bessensap met de suiker en de citroenschil, daarna de griesmeel erin strooien, deze 10 min al roerende meekoken. Daarna de fijngemalen amandelen er door doen en de pudding in een omgespoelde vorm af laten koelen. Geef er vanillesaus bij. In de zomer kan de pudding gemaakt worden van verse bessen of frambozen, aardbeien of kersen. Neem daarvoor 1 of 1/2 pond vruchten, kook deze met 1/2 l. water en wrijf de vruchten door een zeef.

Koude kabinetspudding.

Benodigdheden: 1/2 l. melk, 50 gr. rozijnen, 25 gr. krenten, 2 eieren, 25 gr. sukade, 16 gr. witte gelatine, 70 gr. suiker, 1/2 vanillestokje, 1/2 dl. rum.

Kook de melk met de vanille. Klop de eierdooiers met de suiker en giet de vanillemelk er al roerende bij, daarna de rum, het stijfgeklopte eiwit. Was de gelatine, los ze op in 1/2 dl. kokend water en voeg ze bij de vanillepap. Kook de gewassen rozijnen en krenten zonder steeltjes in 2 dl. water, giet ze af en laat ze opdrogen. Doe de rozijnen en de krenten bij de pudding evenals de in stukjes gesneden sukade. Laat de pudding afkoelen en, als ze bijna stijf is, goed door elkaar roeren en storten in een omgespoelde puddingvorm. Leg om de pudding een rand van oranje snippers.

MELKKOST VOOR KINDEREN.

Maizenapap.

Benodigdheden: 1 l. melk, 60 gr. maïzena, wat zout, 60 gr. suiker.

Meng de maïzena met 2 lepels melk, breng de rest aan de kook met het zout en de suiker, de aangemengde maïzena al roerende toevoegen en de pap 2 min. doorkoken.

Griesmeelpap.

Benodigdheden: 1 l. melk, 60 gr. griesmeel, wat zout, 60 gr. suiker.

Kook de melk met zout en suiker, daarna al roerende de griesmeel erin strooien en de pap nog een kwartier door laten koken.

Sagopap.

Benodigdheden: 1 l. melk, 60 gr. fijne siam sago, wat zout, 60 gr. suiker.

Bereiding als griesmeelpap. Siamsago is in 20 min. gaar.

Rijstepap.

Benodigdheden: 1 l. melk, 60 gr. gemalen rijst, wat zout, 60 gr. suiker.

Dezelfde bereiding als griesmeelpap. De kooktijd voor rijstepap bedraagt een half uur.

Vermicellipap.

Benodigdheden: 1 l. melk, 60 gr. vermicelli, wat zout, 60 gr. suiker. Was de vermicelli in lauw water, breng ze met de melk al roerende aan de kook, zout en suiker toevoegen en nog 20 min. laten doorkoken.

Macaronipap.

Dezelfde bereiding als vermicellipap. De macaroni moet drie kwartier meegekookt worden met de melk.

Broodpap.

Benodigdheden: 1l. melk, 200 gr. oudbakken brood, 40 gr. suiker, 1 theelepel kaneel. Snijd het brood in dobbelsteentjes, kook de melk en als deze kookt het brood erbij doen. Laat het brood 5 min. meekoken, daarna de suiker en de kaneel erdoor roeren of er apart bij presenteren.

Broodschotel.

Benodigdheden: 10 dunne sneetjes oudbakken brood zonder korst, 1 ei, 1/2 l. melk, 30 gr. boter, 40 gr. suiker, 40 gr. krenten, 40 gr. rozijnen, een theelepel kaneel of geraspte citroenschil.

Smeer de sneetjes brood, maak de krenten en rozijnen schoon, de sneetjes brood met de krenten en rozijnen ertussen in een met boter ingesmeerd vuurvast schaalteje leggen. Klop het ei met de suiker, voeg de kaneel of de citroenschil toe en daarna de warme melk. Giet deze saus over het brood en laat dit zo lang weken tot de saus helemaal in het brood getrokken is. Het schotelteje met paneermeel bedekken, hier en daar een klontje boter leggen en het schotelteje ongeveer een half uur in de oven zetten.

Broodstruif.

Benodigdheden: 10 dunne sneetjes oudbakken brood, 2 eieren, 1/2 l. melk, 60 gr. suiker, 1 geraspte citroenschil, 25 gr. amandelen.

Snijd de korstjes van het brood en snijd het in reepjes. Leg deze kruiselings over elkaar in een met boter ingesmeerd vuurvast schaalteje. Klop de eierdooiers met de suiker, voeg de geraspte citroenschil en de warme melk toe, het laatst het stijfgeklopte eiwit. Giet deze saus over het brood en laat het een half uur weken. Kook de amandelen even met water, pel ze en snijd ze in stukjes. Leg de amandelen boven op het brood en zet het schotelteje ongeveer een half uur in de oven.

Broodomelet.

Benodigdheden: 200 gr. oudbakken brood zonder korst, 40 gr. suiker, 40 gr. boter, 2 eieren, 2 1/2 dl. melk, een theelepel kaneel of een geraspte citroenschil.

Kook de melk en verkruimel het brood erin. Klop de eierdooiers met suiker, voeg de kaneel of de geraspte citroenschil toe, daarna het brood met de melk en het laatst het stijfgeklopte eiwit. Smelt de boter in de koekenpan, doe het mengsel in de pan en bak de omelet aan beide kanten lichtbruin.

Wentelteefjes.

Benodigdheden: 10 sneetjes brood zonder korst, 1/2 l. melk, 2 eieren, 50 gr. suiker, 1/2 geraspte citroenschil of 1 theelepel kaneel, 60 gr. boter om te bakken.

Klop de eieren met de suiker, voeg de geraspte citroenschil of de kaneel toe, giet hierbij al roerende de warme melk. Week hierin het brood tot het doortrokken is en bak de wentelteefjes in de boter aan beide kanten lichtbruin.

Brood met appels.

Benodigdheden: appelmoes van 1 kg. zure appels, 8 sneetjes brood, 2 dl. melk.
Snijd de korstjes van het brood en week het in de melk. Maak appelmoes op de normale manier. Leg appelmoes en geweekt brood laagsgewijze in een vuurvast schaalte en laat het in de oven lichtbruin worden. De eerste en laatste laag in het schaalte moet uit een laagje appelmoes bestaan. In plaats van appelmoes kan men rabarbermoes nemen voor brood met rabarber.

Turfjes.

Benodigdheden: 10 sneetjes brood zonder korst, 50 gr. boter.
Smelt de boter in de koekenpan, bak hierin het aan reepjes gesneden brood lichtbruin. Geef deze turfjes met bessensaus, waarvan een deel over de turfjes gegoten wordt. Ook kan men de turfjes opdienen met vruchtencompote.

HET BAKKEN VAN BROOD.

Wit brood.

Benodigdheden: 500 gr. tarwebloem, zout, 50 gr. gist, ongeveer 3 dl. melk.
Los de gist op in lauwe melk, daarna de rest van de melk erbij doen. Zeef de bloem, maak een kuil erin en giet de melk met gist hierin. Vermeng bloem en melk en kneed het deeg flink. Laat het 10 min. rusten, kneed het deeg nogmaals en voeg het zout erbij. Als het deeg een kwartier gekneet is, moet het rijzen (ongeveer een uur) op een warme plaats. Daarna moet het nog eens 10 min. gekneet worden en in de vorm gedaan. Laat het daarin nog een half uur rijzen en bak het brood in een matig warme oven gaar. Vijf minuten voor het brood uit de oven komt, wordt het bestreken met een kwastje met koud water om een bruin korstje te krijgen. Daarna het brood af laten koelen.

Bruinbrood.

Benodigdheden: 500 gr. tarwemeel met zemelen, zout, 50 gr. gist, ongeveer 3 dl. water.
Bruin brood wordt op dezelfde manier bereid als wit brood.

Krentenbrood.

Benodigdheden: 500 gr. tarwebloem, zout, 50 gr. gist, ongeveer 3 dl. melk, 200 gr. krenten, 50 gr. rozijnen, 50 gr. sukade.
Krentenbrood heeft dezelfde bereiding als wit brood, alleen voegt men tegelijk met het zout de gewassen krenten, rozijnen en sukade toe.

VERWERKING VAN EIWIT.

Schuimpjes.

Benodigdheden: 4 eiwitten, 2 druppels azijn, 250 gr. poedersuiker.
Klop het eiwit zo stijf mogelijk en voeg de suiker en de 2 druppels azijn toe. Besmeer een bakblik met boteren bestrooi het met bloem, spuit hierop de schuimpjes en bak ze 20 à 30 min in een matig warme oven. Voor rode schuimpjes 3 druppels karmijn door de suiker doen. Voor bruine schuimpjes een eetlepel chocolade.

Macarons.

Benodigdheden: 4 eiwitten, 250 gr. zoete amandelen, 25 bittere amandelen, 200 gr. poedersuiker, een geraspte citroenschil, ouwel om de koekjes op te bakken.

De amandelen koken in kokend water, overgieten met koud water, daarna pellen en op een grauw papier laten drogen. Maal de amandelen fijn en vermeng ze met de geraspte citroenschil. Klop de eiwitten stijf, roer de poedersuiker en de fijngemalen amandelen erdoor. Bekleed een bakplaat met ouwel en leg hierop met een lepel kleine beetjes van het mengsel ter grootte van een gulden. Bak de makarons 20 min in een matig warme oven.

Turennes.

Dezelfde bereidingswijze als makarons. Alleen wordt aan het deeg 2 theelepels kaneel, 1 theelepel gemalen kruidnagelen, 1/2 theelepel nootmuskaat en 1 theelepel korianderzaad toegevoegd.

Schuimkop of Méringue.

Benodigdheden: 4 eiwitten, 1 druppel azijn, 250 gr. poedersuiker.

Dezelfde bereidingswijze als schuimpjes. Vul een vuurvast schaaltje met appelmoes of andere compote en bedek het met het eiwitschuim, vooral niet glad strijken, maar hier en daar wat puntig en bobbelig houden. Zet het schoteltje in een matig warme oven en laat het eiwitschuim hard worden (1 à 1 1/2 uur).

Mandjes, roosjes, hoorntjes, schelpen, champignons van zoet frituurgebak.

Benodigdheden: 2 eieren, 1 theelepel kaneel, 60 gr. bloem, 60 gr. suiker, 2 dl. bier of spuitwater, 200 gr. boter of olie.

Roer de eieren met de bloem, daarna de suiker en de kaneel toevoegen en langzamerhand het bier. De boter of olie verwarmen tot ze kookt, het ijzer daarin warm laten worden, dan in het beslag dompelen tot aan de rand, weer terugbrengen in de olie of boter en het gebak lichtbruin bakken. Mandjes, hoorntjes en schelpen worden gegarneerd met roomvla of slagroom met vanillesuiker. Roosjes en champignons geserveerd bij verschillende vla's.

Zandkoekjes.

Benodigdheden: 150 gr. bloem, 100 gr. boter, 30 gr. poedersuiker of lichtbruine suiker. Zeef de bloem en de suiker en de boter met een mes door de bloem mengen. Het deeg even kneden, daarna dun uitrollen en er koekjes uitsteken met blikken ringen, die verschillend van vorm zijn. Een bakblik met bloem bestuiven en de koekjes daarop 10 min. bakken in een matig warme oven.

Amandelkoekjes.

Benodigdheden: 125 gr. boter, 125 gr. bloem, 125 gr. suiker, 50 gr. amandelen, 2 eieren.

Vermeng de boter met de eieren, de suiker en de gezeefde bloem. Besmeer een bakblik met boter, het deeg erop uitspreiden, de amandelen er met of zonder schil in reepjes gesneden erover strooien en de koek 10 min. bakken in een warme oven. Als de koek nog warm is wordt hij verdeeld in langwerpige of ruitvormige koekjes.

Drabbelkoeken (Fries gebak).

Benodigdheden: 125 gr. bloem, 2 eieren, 125 gr. boekweitmeel, 2 dl. melk, 200 gr. suiker, 3 theelepels kaneel, 300 gr. reuzel, 200 gr. boter.

Meng de eieren met de bloem en het meel, af en toe melk toevoegen, daarna de kaneel en de suiker erbij doen en roeren tot alle klontjes uit het deeg zijn.

Boter en reuzel goed heet laten worden. Het deeg door een trechter laten lopen met drie pijpen. Zorg ervoor dat de trechter steeds in beweging blijft zodat een soort vlechtwerk wordt verkregen. Het koekje wordt met een breinaald omgekeerd en als het lichtbruin is in een rond wit kommetje gedaan tot het afgekoeld is, zodoende krijgt de drabbelkoek de vorm van een vogelnestje.

Berliner bollen (12 stuks).

Benodigdheden: 3 eieren, 300 gr. bloem, 65 gr. boter, 25 gr. suiker, 30 gr. gist, ruim 1 dl. melk, wat zout, aardbeien of andere jam, 1 lepel poedersuiker, 400 gr. reuzel of slaolie.

Roer de boter met de eierdooiers, daarna de suiker, de bloem, de melk, die even verwarmd is, het zout en de gist, vermengd met een lepel suiker tot ze vloeibaar is, toevoegen. Verdeel het deeg in twee stukken en rol elk stuk op tot het één lange rol vormt. Beide rollen in twaalf stukken verdelen en deze 24 stukken of ballen op een bakblik «net bloem bestrooid ongeveer een kwartier laten rijzen. Druk de bollen of stukken wat plat, leg in het midden wat jam, bestrijk de rand met eiwit en leg een tweede bol er boven op, de kanten stevig aandrukken. Laat de bollen nog een kwartier rijzen en bak ze daarna in de kokende reuzel of olie tot ze lichtbruin zien. Als ze afgekoeld zijn bestrooi ze dan met poedersuiker.

Noga.

Benodigdheden: 300 gr. suiker, 150 gr. amandelen, 5 gr. boter.

Laat de amandelen in wat water aan de kook komen, overgiet ze met koud water en schil ze. Laat de amandelen drogen, hak ze daarna fijn of maak er kleine reepjes van. Smelt de suiker in een pan tot ze bruin en vloeibaar is. Doe de amandelen erdoorheen en laat dit weer even koken. Giet de noga uit op een stenen aanrecht, die nat gemaakt is of met wat boter bestreken is. Druk de noga plat met een harde citroen en snijd er daarna mooie vierkante stukjes van.

Borstplaat.

Benodigdheden: 200 gr. suiker, 100 gr. poedersuiker, 3/4 l. water, wat essence.

Kook het water en de suiker tot een dikke stroop, zodat een druppel die men in een glas koud water laat vallen, op de bodem valt. De stroop zonodig schuimen, de blauwe kleurstof eraf nemen, deze kleurstof wordt bij de bereiding van de suiker eraan toegevoegd om de suiker helder van kleur te houden. Is de stroop dik genoeg dan van het vuur nemen en roeren tot de stroop troebel wordt en goed gebonden, waarna de essence toegevoegd wordt. Er zijn verschillende essences te koop zoals: sinaasappel, citroen, frambozen, marasquin enz. De borstplaat in de vormen gieten, die op een natte tafel gelegd zijn. Als de borstplaat hard geworden is, dan de vormen op zijn kant zetten om de onderkant te laten drogen. De borstplaat kan ook op een stuk wit papier gegoten worden. Wil men de borstplaat roze of rood kleuren, neem dan wat karmijn. Voor de bruine kleur koffie-extract of chocolade, voor de gele kleur aftreksel van saffraan.

Vermicellipudding.

Benodigdheden: 1/2 l. melk, 35 gr. boter, 40 gr. suiker, 75 gr. vermicelli, een geraspte citroenschil, 25 gr. amandelen, 3 eieren.

Kook de melk, voeg de gewassen en gebroken vermicelli toe en blijf roeren tot de melk weer doorkookt. Laat 't dan zachtjes gaar worden onder af en toe roeren. Klop de eierdooiers met de suiker, voeg de geraspte citroenschil, de gepelde en gemalen amandelen toe en doe dit bij de vermicellipap als deze wat afgekoeld is. Voeg het laatst het stijfgeklopte eiwit toe. Besmeer een warme puddingvorm met wat boter, bestrooi hem met paneermeel, vul de vorm met de vermicellipudding en kook daarna de pudding nog 5 kwartier au-bain-marie. Het water in de pan moet iets onder de sluitrand van de vorm staan. Als er water verkookt is, dan voorzichtig weer wat kokend water bij gieten. Voordat de pudding gestort wordt, deze even in de pan laten afkoelen. De vorm wordt daarna uit het water genomen, een ogenblik in de oven gezet en op een verwarmde schaal gekeerd. Geef bij deze pudding een rode of witte wijnsaus.

Broodpudding.

Benodigdheden: 200 gr. oud brood zonder korst, 60 gr. boter, 50 gr. suiker, 3 eieren, 25 gr. amandelen, een geraspte citroenschil of 1 theelepel kaneel, 3 dl. melk.

Kook de melk met het brood tot het een gebonden papje is. Klop de eierdooiers met de suiker, voeg het brood, de boter, de gepelde gemalen amandelen, de geraspte citroenschil, de kaneel en het laatst het stijfgeklopte eiwit toe. Kook de pudding 5 kwartier au-bain-marie in een gepaneerde vorm. Geef bij deze pudding een vanille- of kaneelsaus.

Wenerpudding.

Benodigdheden: 125 gr. oud brood zonder korst, 150 gr. suiker, 2 1/2 dl. melk, 100 gr. rozijnen, 25 gr. sukade, 3 eieren, 1 dl. rum of madera, geraspte schil en sap van 1 citroen.

Maak karamel van 100 gr. suiker, voeg hierbij de warme melk. Snijd het brood in stukjes, klop de eieren met de rest van de suiker en voeg hierbij de melk met de karamel, de geraspte schil en het sap van de citroen, daarna de schoongemaakte rozijnen, de gesneden sukade en het in stukjes gesneden brood. Voeg de rum en madera toe en laat de massa een half uur weken. Kook de pudding 5 kwartier au-bainmarie in een gepaneerde vorm. Geef bij deze pudding een warme wijnsaus (zie recept sausen).

Bitterkoekjespudding.

Benodigdheden: 100 gr. oud brood zonder korst, 100 gr. bitterkoekjes, 60 gr. boter, 50 gr. suiker, 3 eieren, 3 dl. melk.

Kook de melk met het brood en de bitterkoekjes tot het een gebonden papje is. Klop de eierdooiers met de suiker, doe het brood, de boter en het laatst het stijfgeklopte eiwit erbij. Kook de pudding au-bain-marie nog 5 kwartier in een gepaneerde vorm. Opdien met een vanillesaus.

Beschuitpudding.

Benodigdheden: 5 grote beschuiten, 2 eieren, 2 dl. melk, 50 gr. boter, 25 gr. krenten, 25 gr. rozijnen, 25 gr. suiker, 1/2 theelepel kaneel, desgewenst 50 gr. bitterkoekjes.

Smeer de beschuiten met boter, klop de eieren met de suiker, voeg de kokende melk toe en laat in dit sausje de beschuiten weken tot ze goed doortrokken zijn, voeg desgewenst de bitterkoekjes toe. Roer de schoongemaakte krenten en rozijnen erdoor

en voeg de kaneel toe. Kook de pudding 5 kwartier au-bain-marie in een gepaneerde vorm. Geef bij deze pudding een vanille- of kaneelsaus.

Warme appelpudding.

Benodigdheden: 200 gr. oud brood zonder korst, 3 dl. melk, 150 gr. suiker, 100 gr. boter, 3 eieren, 100 gr. krenten en rozijnen, 6 zure appels.

Klop de eierdooiers met de suiker, voeg hierbij de melk, de gesmolten boter en het stijfgeklopte eiwit. Boor en schil de appels en snijd ze in plakken. Leg laagsgewijze in een gepaneerde puddingvorm brood en appels, beginnende en eindigende met brood. Op de laag appels telkens een laag krenten en rozijnen leggen. Kook de pudding 5 kwartier au-bain-marie in een pan kokend water. Serveer deze pudding met een vanillesaus.

Warme kabinetspudding.

Benodigdheden: 5 eierdooiers, 50 gr. suiker, 2 dl. melk, 100 gr. gekonfijte abrikozen, 25 gr. gekonfijte kersjes, 50 gr. biscuits, desgewenst een 1/2 dl. kirsch.

In een gepaneerde puddingvorm de biscuits en de in stukjes gesneden vruchten laag om laag leggen, te beginnen met biscuit en daarmee te eindigen. Vul de vorm half. Klop de eierdooiers met de suiker, hierbij voorzichtig de kokende melk en de kirsch voegen. Giet de massa in een vorm en daarna de pudding nog 5 kwartier au-bain-marie koken. Geef bij deze pudding een warme wijnsaus of een warme vruchtensapsaus.

Plumpudding.

Benodigdheden: 200 gr. oud brood zonder korst, 200 gr. bloem, 250 gr. krenten, 150 gr. rozijnen met pit, 150 gr. rozijnen zonder pit, 150 gr. kalfsniervet, 150 gr. sukade, 100 gr. snippers, 1/2 theelepel nootmuskaat, sap en schil van 1 citroen, 150 gr. bruine suiker, 5 eieren, 1 dl. rum of cognac.

Maak de krenten en rozijnen schoon, ook de pitten uit de rozijnen met pit halen. Hak het niervet fijn, snijd de sukade in stukjes en vermeng alle droge bestanddelen met elkaar. Klop de eieren, voeg het citroensap en de cognac of rum erbij en meng dit door de massa. Kook de pudding in een gepaneerde vorm of in een doek bestrooid met bloem minstens 6 uur au-bain-marie. Giet er bij het opdienen de rum over, steek deze aan en breng de pudding brandend binnen. Zet in de top een takje hulst. Geef bij deze pudding een rum of wijnsaus. Het brood en de bloem worden vermengd met de rozijnen en de krenten en bij de geklopte eieren gevoegd.

Zwampudding.

Benodigdheden: 50 gr. boter, 40 gr. bloem, 25 gr. suiker, 2 dl. melk, 3 eieren.

Meng de boter, bloem en suiker, voeg hierbij de warme melk en maak hiervan al roerende een papje. Als het wat afgekoeld is de geklopte eieren en het stijfgeklopte eiwit toevoegen. Kook de pudding 5 kwartier in een gepaneerde vorm au-bain-marie. Geef bij deze pudding warme wijnsaus.

Applepie.

Benodigdheden: 150 gr. bloem, 100 gr. boter, 15 gr. poedersuiker, ongeveer 1/2 dl. water, zure appels.

Zeef de bloem in een kom en doe de boter er in kleine klontjes doorheen. Voeg de suiker toe en langzamerhand het water. Rol het deeg nu uit op een deegplank met een deegrol. Snijd een lange reep van het deeg en leg deze op de vochtige rand van een

diep schaalpje. Vul het schoteltje met de geboorde appels en strooi in elke appel 2 theelepels suiker en een halve theelepel kaneel. Leg de lap deeg over het schoteltje, aan de rand vastplakken met water en daarna het overtollige deeg wegsnijden. Garneer met de resten van het deeg het schoteltje. Datgene, wat een donkerbruine kleur moet krijgen, insmeren met eigeel. Prik met een vork enkele gaatjes in het deegdeksel. Zet het schoteltje een half uur in de oven tot het mooi van kleur en gaar is. De pie kan ook gemaakt worden van rabarbermoes, kersen, aardbeien, bessen en frambozen.

Appeltaart.

Benodigdheden: appelmoes van 1 kg. appels, desgewenst 100 gr. krenten eraan toegevoegd, Deeg voor de taart, gemaakt van: 200 gr. bloem, 100 gr. boter, 100 gr. suiker, 1/2 dl. rum, 1/2 dl. water. Vla gemaakt van: 2 eieren, sap van 1 citroen, 25 gr. suiker, 1/2 dl. melk en 1/2 geraspte citroenschil.

Kneed een deeg van de bloem, de boter, de suiker, de rum en het water. Rol het deeg uit in een springvorm, die ingesmeerd is met boter en met poedersuiker bestrooid is en bak het. Het deeg moet de wand bedekken en tegen de wand opstaan. Bak de taart ongeveer een half uur, daarna de appelmoes erin doen en bedekken met de volgende vla: De eierdooiers met de suiker kloppen, de geraspte citroenschil, de melk en het citroensap toevoegen. Op een laag pitje al roerende de vla laten binden, daarna het stijfgeklopte eiwit erdoor mengen. Laat de taart in de oven vlug bruin worden.

Spekkoek.

Benodigdheden: 200 gr. boter, 100 gr. bloem, 200 gr. suiker, 6 eieren, 1/2 geraspte nootmuskaat, 20 kruidnagelen (gestampt), 2 theelepels kaneel, 1/2 stokje vanille.

Roer de boter tot room, de suiker en de gezeefde bloem toevoegen, daarna de geraspte nootmuskaat, de gestampte kruidnagelen, de kaneel, het vanillestokje en het stijfgeklopte eiwit. De taart wordt in lagen gebakken in een gepaneerde springvorm. Is een laagje gebakken dan wordt dit goed besmeerd met boter, alvorens er een tweede laag op te leggen. Zo doorgaan tot al het deeg opgebruikt is.

Rijstetaart.

Benodigdheden: 1l. melk, 150 gr. rijst, 100 gr. boter, 100 gr. suiker, 5 eieren, geraspte schil van een citroen, 100 gr. amandelen.

Kook van de rijst en de melk een rijstebrij. Roer,er daarna de suiker, de boter, de geraspte citroenschil, de gepelde en gemalen amandelen, de geklopte eierdooiers en het laatst het stijfgeklopte eiwit doorheen. Doe het mengsel in een gepaneerde vorm en bak de taart een uur in een matige warme oven.

Moskovisch gebak.

Benodigdheden: 100 gr. bloem, 100 gr. boter, 100 gr. suiker, 5 eieren, 60 gr. krenten, 60 gr. rozijnen, 50 gr. sukade.

Klop de eierdooiers gedurende twintig min. met de suiker. Vermeng het geklopte eiwit met de eierdooiers. Roer de schoongemaakte rozijnen, krenten en de gesnipperde sukade erdoor en tenslotte de boter en bloem, die met een mes door elkaar gehakt zijn. Besmeer een tulbandvorm met boter en bestrooi deze met poedersuiker. Vul hem met 3/4 van het mengsel. Bak de tulband ruim een uur in een matig verwarmde oven. Na afkoeling het gebak bestrooien met poedersuiker.

Quadrille gebak.

Benodigdheden: 100 gr. bloem, 100 gr. boter, 100 gr. suiker, 5 eieren, 100 gr. gemalen amandelen.

Dezelfde bereidingswijze als Moskovisch gebak. In plaats van rozijnen, krenten en sukade de gemalen amandelen toevoegen.

Zachte zandtaart.

Benodigdheden: 3 eieren, 250 gr. bloem, 200 gr. boter, 200 gr. suiker, een geraspte citroenschil.

De boter 5 à 10 min. met een houten lepel roeren tot deze als room is, al roerende de suiker, de geraspte citroenschil en de eieren één voor één toevoegen, daarna langzamerhand de gezeefde bloem. Blijf zolang roeren tot de suiker is opgelost. Besmeer een zandtaartvorm met boter en bestrooi deze met paneermeel. Bak de taart hierin gedurende een uur in een niet te hete oven. De taart is gaar als er een lardeernaald ingestoken wordt, als deze er droog uitkomt, is ze gaar. Dit beslag kan ook gebruikt worden om kleine taartjes te bakken. De baktijd bedraagt dan 20 à 25 min.

Zachte Wenertaart.

Dezelfde bereiding en hoeveelheden als zachte zandtaart. Laat de taart afkoelen en snijd ze dan in twee of drie lagen. Bestrijk de lagen met gelei.

Harde zandtaart.

Benodigdheden: 300 gr. boter, 300 gr. bloem, 100 gr. poedersuiker.

Doe de boter in een kom, zeef de bloem erbij en kneed dit door elkaar. Voeg de gezeefde poedersuiker toe en nogmaals 20 min. kneden. Bak de taart in een gepaneerde vorm gedurende een uur in een matig warme oven. Harde zandtaart kan ook in kleine vormpjes gebakken worden. De baktijd bedraagt dan 20 à 25 min.

Harde Wenertaart.

Benodigdheden: 250 gr. bloem, 200 gr. boter, 200 gr. suiker, 3 eierdooiers, gelei, geraspte citroenschil.

Roer de boter tot room en voeg één voor één de eierdooiers toe. Daarna langzamerhand de suiker en als deze al roerende is opgelost lepelsgewijs de gezeefde bloem en de geraspte citroenschil. Bak van dit beslag in een matig verwarmde oven in een half uur twee koeken. Leg tussen de twee koeken een laagje gelei.

Roomtaart.

Benodigdheden: 6 eieren, 20 gr. aardappelmeel, 20 gr. suiker.

Roer de eierdooiers gedurende een kwartier flink met de suiker, doe het gezeefde aardappelmeel erbij en op het laatst het stijfgeklopte eiwit. Besmeer twee springvormen met boter, bestrooi s met poedersuiker en verdeel hierin het beslag. Bak de taart in een matig verwarmde oven gedurende 15 a 20 min. Maak de roomvla op de gewone wijs klaar (zie recept omelet met roomvla), leg een laag tussen de beide taarthelften, bedek de taart met glazuur en garneer s met gekonfijte kersjes of gekonfijte vruchten, zoals abrikozen, peren e.d.

Glazuur.

Benodigdheden: 100 gr. poedersuiker, 1/2 eiwit of wat kokend water, 1 lepel marasquin of een paar druppels citroensap.

Zeef de poedersuiker, vermeng het eiwit of zoveel kokend water tot een zeer gebonden massa ontstaat met de poedersuiker. Voeg daarna de marasquin toe of een paar druppels citroensap.

Opgerolde koek (Koninginnebrood).

Benodigdheden: 80 gr. suiker, 5 eieren, 40 gr. bloem, gelei.

Roer de eierdooiers 20 min. met de suiker, voeg de gezeefde bloem toe en het laatst het stijfgeklopte eiwit. Leg een beboterd papier op een bakblik, strijk hier de massa op uit en laat het deeg in de oven lichtbruin en gaar worden (ongeveer 10 a 15 min.). Bestrijk de koek dan vlug met gelei, trek hem van het papier af en rol hem op. Bedek de koek na afkoeling met glazuur en garneer hem met gekonfijte kersjes.

Mokkataart.

Benodigdheden: 125 gr. suiker, 75 gr. bloem, 25 gr. aardappelmeel, 5 eieren, 1/2 geraspte citroenschil.

Roer de eierdooiers een kwartier met de suiker, voeg de geraspte citroenschil toe; dan beurtelings een lepel gezeefde bloem en een lepel stijfgeklopt eiwit. Beboter een vorm en bestrooi deze met poedersuiker. Bak de taart ca. drie kwartier in de oven. Na afkoeling de taart in drieën snijden en besmeren met een laag koffiècrème. Des wordt op de volgende manier gemaakt: Roer 150 gr. ongezouten boter tot room, voeg dan druppelsgewijs ongeveer 1 dl. koffie-extract en 40 gr. gezeefde poedersuiker toe. Garneer de taart met een laag koffiècrème en spuit de overige crème erop. Ook kan men koffiècrème maken van 100 gr. boter en des alleen gebruiken tussen de taart. Garneer de taart dan met 1/4 l. room, stijfgeklopt met een lepel poedersuiker.

Laurataart.

Benodigdheden: 200 gr. bloem, 200 gr. boter, 200 gr. suiker, 150 gr. gemalen amandelen, gelei.

Kneed de boter, de bloem en de suiker gedurende een half uur. Voeg de gepelde en gemalen amandelen toe en bak alles in twee vormen, die met boter besmeerd en met poedersuiker bestrooid zijn, gedurende 20 à 30 min. Tussen lagen een laagje gelei smeren.

Bijoutaart.

Benodigdheden: 100 gr. bloem, 100 gr. boter, 100 gr. suiker, 5 eieren, roomvla (zie recept omelet met roomvla), 1/4 potje jam, b.v. pruimen- of abrikozenjam, glazuur en gekonfijte vruchten, gesnipperde amandelen.

Dezelfde bereidingswijze als Moskovisch gebak. Bak het deeg in een taartvorm en snijd de taart na afkoeling in drie lagen. Leg tussen de twee buitenste lagen roomvla en tussen de middelste laag jam. Bestrijk de bovenlaag van de taart met glazuur en garneer hem met gekonfijte vruchten. De zijkant van de taart met jam bestrijken en daarna bestrooien met gesnipperde amandelen.

Gebak bij de thee.

Dit deeg kan ook in kleine vormpjes gebakken worden.

Pound cake.

Benodigdheden: 125 gr. suiker, 125 gr. boter, 4 eieren, 1 dl. melk, 100 gr. krenten en rozijnen of alleen rozijnen, 250 gr. bloem, 1 geraspte citroenschil.

Roer de boter tot room en voeg één voor één de eieren toe, daarna de suiker, de geraspte citroenschil, de gezeefde bloem en de gewassen krenten en rozijnen toe, het laatst de melk toevoegen. Besmeer een broodblik met boter en doe het mengsel erin. Laat het 2 uur bakken in een niet te warme oven. Kleine gebakjes worden 30 à 35 min. gebakken.

Tea cake.

Benodigdheden: 5 eieren, 't gewicht van de eieren aan bloemen aan suiker, 100 gr. rozijnen, 100 gr. krenten, 50 gr. sukade.

Klop de eieren gedurende een kwartier met de suiker, voeg de schoongemaakte krenten, rozijnen en sukade toe, het laatst de gezeefde bloem. Besmeer een broodblikje met boter en doe het mengsel erin. Laat het een uur bakken in een matig warme oven. Kleine gebakjes hebben een baktijd van 20 à 25 min.

Christmas cake (Kerstmis koek).

Benodigdheden: 125 gr. boter, 125 gr. bloem, 100 gr. donkerbruine suiker, 100 gr. krenten, 100 gr. rozijnen, 100 gr. snippers, 4 eieren, 1/2 geraspte nootmuskaat, 2 theelepels kaneel, 2 theelepels nagelgruis.

Roer de boter tot room, voeg één voor één de eieren toe, de suiker en de gezeefde bloem, daarna de schoongemaakte krenten en rozijnen. Besmeer een broodblikje of cakeblik met boter en bestrooi het met paneermeel, doe het mengsel erin en laat het in een matig warme oven ruim een uur bakken. Voor kleine gebakjes bedraagt de baktijd ruim 30 min.

Potatoe cake (Aardappelkoek).

Benodigdheden: 500 gr. koude, gekookte aardappelen, 4 eieren, 150 gr. suiker, 1 citroen.

Maak de aardappelen heel fijn, klop de eieren met de suiker en voeg de aardappelen toe met het citroensap en de geraspte citroenschil. Besmeer een broodblikje met boter, bestrooi het met paneermeel en doe het mengsel erin. Bak de cake ruim een uur in een matig warme oven. Kleine gebakjes worden ongeveer 25 min. gebakken.

Caraway cake (Karwei koek).

Benodigdheden: 200 gr. bloem, 4 eieren, 200 gr. suiker, 200 gr. boter, 15 gr. karweizaad.

Roer de boter tot room, voeg één voor één de eieren toe, de suiker, de gezeefde bloem en het karweizaad. Besmeer een broodblikje met boter, bestrooi het met paneermeel en doe het mengsel erin. Bak de cake in een matig warme oven ruim een uur.

Bladerdeeg of Feuilleté.

Benodigdheden: 250 gr. bloem of keizersbloem, 200 gr. boter, die goed koud is, 3/4 dl. water.

Bestrooi een deegplank met bloem. Verdeel de rest van de bloem in tweeën. Vermeng de ene helft met de helft van de boter en het water. Rol het verkregen deeg uit met een deegrol, die bestrooid is met bloem. Leg op de lap deeg klontjes boter van de

overgebleven boter, sla de lap deeg dicht en rol deze opnieuw uit, bestrooi de deegplank en de deegrol steeds opnieuw met bloem. Als op deze manier al de boter gebruikt is, is het deeg klaar. Door het telkens dichtvouwen van het deeg wordt lucht ingesloten, die later in de warme oven uitzet en het deeg luchtig maakt. Van dit deeg worden taarten, pasteien, taartjes, pasteitjes, appelbollen, saucijzenbroodjes, amandelbroodjes, boterletters en halve maantjes gemaakt. Neem voor appelbollen vierkante lapjes deeg, leg hierop de geboorde appels, vul de holten met suiker, kaneel of jam, vouw de lap deeg dicht en plak deze met water dicht. Bak de appelbollen op een met bloem bestrooid bakblik met de ronde zijde naar boven gedurende een kwartier. Voordat de appelbollen in de oven gezet worden deze eerst bestrijken met wat eigeel zodat de kleur van het deeg wat donkerder wordt. Neem voor amandelbroodjes en saucijzenbroodjes langwerpige lapjes deeg, vouw deze toe en plak ze dicht met water. Bestrijk ze met wat eigeel en laat ze 15 à 20 min. bakken. Maak de boterletter van een lange, smalle reep deeg, leg daarop de amandelpers, vouw de lap deeg dicht en bestrijk hem niet eigeel. Vorm van deze rol deeg de gewenste letter en bak deze drie kwartier in een matig warme oven. Gebruik voor roomhorentjes blikken horentjes waarom heen het deeg in smalle reepjes gebonden wordt tot het horentje bedekt is. Besmeer de horentjes eerst met boter, zodat het deeg gemakkelijker loslaat als de horentjes gaar zijn. De baktijd voor horentjes bedraagt 8 à 10 min. Vul de horentjes met roomvla (zie recept omelet met roomvla). Voor pasteitjes worden ringen, glad of gekarteld, gebruikt. Steek met een ring een plakje uit het deeg, dat de bodem vormt van het pasteitje, leg hierop een ring van deeg, door een tweede bodempje uit te steken en met een kleinere ring een middenstukje er uit te nemen. Het middenstukje vormt het dekseltje van het pasteitje. Plak met wat water het ringetje aan de bodem vast en bestrijk dit met wat eigeel. Bak de pasteitjes gedurende 10 min. Als de bodem van een pasteitje dubbelgevouwen wordt ontstaat een halve maantje. Halve maantjes worden bij ragouts geserveerd. Voor vruchtentaartjes worden pasteitjes met jam gevuld. Verdeel een ronde lap deeg in vakken door kleinere repen deeg erop te leggen en met water vast te plakken. Als de taart gebakken is de vakken vullen met verschillende jams.

Sinaasappelgelei.

Benodigdheden: 4 à 5 sinaasappels, 10 gr. gelatine, 60 gr. suiker, 1 dl. rijnwijn, sap van 1 citroen.

Pers het sap uit de sinaasappels en de citroen, giet het door een zeef en voeg de suiker toe. Zet het op een laag pitje tot de suiker gesmolten is. Los de gelatine op de gebruikelijke manier op en voeg de wijn toe. ~~Besmeer een puddingvorm met zoete amandelolie~~ en doe het mengsel erin als deze geleiachtig begint te worden. Ook kunnen de halve sinaasappelschillen met dit mengsel gevuld worden en na afkoeling doorgesneden worden en op een glazen schaal gepresenteerd worden.

Mandarijnengelei.

Benodigdheden: 4 mandarijnen, 1 l. water, 200 gr. suiker, 2 citroenen, 3 eiwitten, 30 gr. gelatine.

Laat de suiker in het water smelten, voeg het citroensap en de gelatine toe en als dit gesmolten is, de geklopte eiwitten. Laat dit alles 10 min. onder af en toe roeren doorkoken. Giet het vocht door een flanellen doek, die in lauw water is uitgespoeld. Doe een laagje van dit vocht in een met zoete amandelolie besmeerde puddingvorm, laat het enigszins bekoelen en als het stijf begint te worden een laag mandarijnen, die in partjes verdeeld zijn, erop leggen, dan weer een laag gelei enz. tot de vorm vol is. In

plaats van mandarijnen kunnen ook aardbeien, perziken, ananas en andere vruchten gebruikt worden.

Macédoine aux fruits.

Benodigdheden: 1 l. water, 2 dl. marasquin, 150 gr. gekonfijte vruchten, sap van 1 citroen, 40 gr. gelatine, 200 gr. suiker, 3 eiwitten.

Maak een gelei zoals in het vorige recept aangegeven is. Voeg de marasquin toe als het mengsel door een doek gegoten is. Vul een puddingvorm laag om laag met gelei en de in stukjes gesneden vruchten.

Rode appelpudding.

Benodigdheden: 200 gr. zure appels, 3/4 l. water, 125 gr. suiker, 2 citroenen, 1/2 dl. rum, 20 gr. rode gelatine.

Schil de appels, snijd ze in vieren en kook ze gaar in het water. Voeg de gelatine toe. Wrijf de appels door een zeef, voeg suiker, citroensap en de geraspte citroenschil toe, evenals de rum. Als de pudding geleichtig wordt, wordt ze gestort in een omgespoelde puddingvorm. Geef bij deze pudding vanillesaus.

Blanc manger.

Benodigdheden: 1/4 l. room, 1/4 l. melk, 10 gr. gelatine, 30 gr. suiker, 1/2 dl. marasquin of 1/2 ons bitterkoekjes, 1/2 vanillestokje. Kook de bitterkoekjes in de melk en wring ze daarna uit in een doek. Kook daarna de melk met de suiker en de vanille; is deze even afgekoeld, voeg dan de in 1/2 dl. kokend water opgeloste gelatine toe. Als er geen bitterkoekjes gebruikt zijn, wordt nu de marasquin toegevoegd. Laat het mengsel afkoelen, klop intussen de room stijf, giet hierbij de afgekoelde massa en als de pudding enigszins geleichtig begint te worden in een met koud water omgespoelde vorm storten. De Blanc manger kan ook in verschillende kleuren bereid worden b.v. door 1/3 wit te laten, 1/3 te kleuren met karmijn of rode gelatine en de rest te kleuren met koffie-extract of cacao. Kook voor het maken van cacao 1 eetlepel poederchocolade even mee met 1/3 deel van het mengsel. Giet de gekleurde gedeelten voorzichtig na elkaar in de vorm. Als de ene laag wat afgekoeld is, dan de tweede laag erop gieten enz.

Koffiepudding.

Benodigdheden: 1/4 l. room, 1/4 l. melk, 1/2 dl. koffie-extract, 3 eierdooiers, 12 gr. gelatine, 100 gr. suiker.

Klop de eierdooiers met de suiker, voeg de kokende melk toe, laat het al roerende op een laag vuur binden, nu het koffie-extract bijvoegen en de in een halve dl. kokend water opgeloste gelatine. Als het mengsel wat afgekoeld is de stijfgeklopte room erbij doen. Laat de massa afkoelen tot ze enigszins geleichtig is en stort ze dan in een met eiwit omgespoelde vorm of een met zoete amandelolie besmeerde vorm.

Charlotte russe.

Benodigdheden: 1/2 l. room, madera biscuits, 8 gr. gelatine, 1/2 dl. marasquin, 40 gr. suiker, een paar gekonfijte vruchtjes.

Zet tegen de wand van een gladde vorm biscuits en wel zo dat ze goed tegen elkaar aanpassen. Klop de room met de suiker. Om de room wat luchtiger te krijgen worden er één voor één twee eiwitten doorheen gedaan. Voeg de in 1/2 dl. kokend water opgeloste gelatine en de marasquin toe en giet het mengsel als het geleichtig begint te

worden in een vorm. Giet de room zo hoog als de biscuits. Garneer de room, na het storten van de pudding, met gekonfijte vruchten.

Ananas pudding (Bavaroise à l'ananas).

Benodigdheden: 1/2 l. room, 1 pot of blik ananas, 100 gr. suiker, 20 gr. gelatine. Snijd de ananas zo nodig in blokjes. Los de gelatine op in een 1/2 dl. kokend water en voeg hierbij het sap van de ananas en de suiker. Het vocht wat af laten koelen. Klop de room stijf met 1 of 2 eiwitten en voeg hierbij het vocht en de stukjes ananas. Als de pudding geleachtig begint te worden dan in een omgespoelde vorm doen. In plaats van ananas kunnen andere vruchten gebruikt worden b.v. perziken, abrikozen e.a. of verse vruchten zoals aardbeien, frambozen enz.

Javaanse roompudding.

Benodigdheden: 1/4 l. melk, 1/4 l. room, 1/2 stokje vanille, 2 eierdooiers, 8 gr. gelatine, 60 gr. suiker, 1 ons bitterkoekjes. Breng de melk met de suiker en de vanille aan de kook, voeg de in een halve dl. kokend water opgeloste gelatine toe. Klop de eierdooiers en voeg het mengsel daarbij, laat het al roerende op een klein vlammetje binden. Klop de room stijf en voeg de wat afgekoelde vla toe. Rooster de bitterkoekjes op een bakblik in de oven bruin, laat ze afkoelen en stamp ze fijn. Een puddingvorm laag om laag met de vla en de fijn gestampte bitterkoekjes vullen. Begin en eindig met de roomvla. Houd een deel van de bitterkoekjeskrumels achter om er de pudding nadat hij op een schaal gestort is mee te garneren. De pudding ziet er dan als gepaneerd uit. Geef bij deze pudding een perziksous, waaraan 1/2 dl. marasquin toegevoegd is.

Riz à la Condé.

Benodigdheden: 1 l. melk, 150 gr. rijst, 100 gr. suiker, 10 gr. gelatine, 1/4 l. room, 1 pot of blik abrikozen. Was de rijst en kook ze gaar in de melk, roer de suiker erdoor en de in een 1/2 dl. kokend water opgeloste gelatine. Als het mengsel afgekoeld is de stijfgeklopte room toevoegen. Doe een laag van dit mengsel in een omgespoelde vorm, leg hierop een laag abrikozen en vul op deze manier de vorm. Maak van het sap van de abrikozen een saus door er 1 dl. rijnwijn aan toe te voegen, suiker naar smaak en bind de saus met een lepel in koud water aangemengde sago.

Riz à l'Impératrice.

Neem voor riz à l'Impératrice dezelfde ingrediënten als voor riz à la Condé, doch met allerlei vruchten. Geef er een rode saus bij, gemaakt van 't vocht waarin de vruchten gestoofd zijn en kleur deze met karmijn.

Chipolatapudding.

Benodigdheden: 1/2 l. room, 50 gr. biscuits, 50 gr. bitterkoekjes, 1/2 stokje vanille, 1 dl. marasquin of kirsch, 20 gr. gelatine, 3 eierdooiers, 100 gr. gekonfijte vruchten. Week de biscuits en de bitterkoekjes in de marasquin of kirsch en plaats ze daarna in een omgespoelde puddingvorm. Klop de eierdooiers. Kook de room met de suiker en voeg het daarna al roerende bij de eierdooiers. Los de gelatine op in een 1/2 dl. kokend water en voeg deze ook bij het mengsel. De gekonfijte vruchten in stukjes snijden en bij het mengsel doen. Giet de massa, als deze bekoeld is, over de biscuits heen. Biscuits en bitterkoekjes vormen vanzelf een laag.

Nesselrodepudding.

Benodigdheden: 1/2l. room, 6 eieren, 100 gr. suiker, 100 gr. amandelen, 100 gr. rozijnen, 50 gr. krenten, 50 gr. sukade, 1 dl. marasquin, 1/2 stokje vanille, 16 gr. gelatine.

Klop de eierdooiers met 40 gr. suiker, voeg de helft van de room toe, die met de vanille gekookt is. Laat dit mengsel al roerende op een heel klein vlammetje binden. Maak een karamel van 60 gr. suiker en voeg deze toe, evenals de schoongemaakte krenten, rozijnen en de gesnipperde sukade en de gemalen amandelen. Los de gelatine op in een 1/2 dl. kokend water en voeg deze met de marasquin ook aan het mengsel toe. Het laatst de stijfgeklopte room toevoegen. Als de pudding enigszins geleichtig wordt, wordt een omgespoelde vorm gevuld.

Kersenvla met slagroom.

Benodigdheden: 1/2 pnd. kersen, 1 dl. water, 1 dl. bessensap, een stukje pijpkaneeel, 50 gr. suiker, 10 gr. sago, 1/4l. room, 10 gr. poedersuiker.

Kook de gewassen kersen zonder steeltjes met het bessensap en het water en voeg het pijpkaneeel toe. Wrijf na een kwartier het sap door een paardenharen zeef, voeg de suiker toe, breng het sap weer aan de kook en bind dit met de aangemengde sago. Garneer de vla met slagroom, waardoor wat poedersuiker geroerd is. In plaats van kersenvla kan ook een andere vruchtenvla gemaakt worden.

Vanille ijs.

Benodigdheden: 1/4 l. room, 1/4 l. melk of 1/2 l. room, 3 eieren, 100 gr. suiker, een half stokje vanille.

Klop de eieren 10 min. met de suiker en het merg van de vanille. Voeg dan de verwarmde room en de melk of room toe. Laat de vla, onder af en toe roeren, afkoelen. Giet ze in een omgespoelde ijsvorm en laat het geheel bevriezen.

Koffie ijs.

Hiervoor worden dezelfde hoeveelheden gebruikt als voor vanille ijs, alleen wordt in plaats van 2 1/2 dl. melk 1 dl. koffie-extract en 1 1/2 dl. melk gebruikt.

Chocolade ijs.

Hiervoor worden dezelfde hoeveelheden gebruikt als voor vanille ijs. Er wordt echter aan het mengsel 100 gr. poederchocolade toegevoegd. Vermeng de cacao met de kokende melk en laat het even doorkoken.

Aardbeien ijs.

Benodigdheden: 1 kg. aardbeien, 300 gr. suiker, 2 citroenen, 1/4 l. water, karmijn. Was de aardbeien en wrijf ze door een paardenharen zeef. Los de suiker op in kokend water, vermeng deze met de puree en voeg het citroensap toe. Kleur de massa met een paar druppels karmijn. Als het mengsel koud is geworden in een omgespoelde ijsvorm doen en laten bevriezen.

Frambozen ijs.

Benodigdheden: 1 kg. frambozen, 250 gr. suiker, 2 citroenen, 1/4 l. water, karmijn. Dezelfde bereidingswijze als aardbeien ijs.

Pêches Melba.

Benodigdheden: 1 recept vanille ijs en 1 recept aardbeien of frambozen ijs, 1/4 l. slagroom, 20 gr. poedersuiker, 1 pot of blik perziken.

Maak op de gewone manier vanille ijs en aardbeien of frambozen ijs. Doe van beide soorten een schep in een ijsscoupe, bedek ze met slagroom, die geklopt is met poedersuiker, en leg er een halve perzik op.

Glacé orientale.

Benodigdheden: 1 l. room, 1/2 stokje vanille, 1 dl. marasquin, 100 gr. suiker, 150 gr. gekonfijte kersjes. 150 gr. roze schuimpjes.

Klop 3/4 van de room met de suiker en het merg van de vanille, voeg de marasquin en de gesneden kersjes toe. Neem een trommeltje, besmeer het met boter, leg hierin een schoon doekje en giet de room erop. Sluit het trommeltje goed en laat het 3 uur bevriezen. Stoot dan het blokje ijs op een schaal, zet tegen de wanden roze schuimpjes, bind er een wit lint omheen en bespuit de bovenkant met de rest van de stijfgeklopte room, waardoor een lepel poedersuiker is geroerd.

HET ZELF MAKEN VAN JAM.

Algemene regels.

Neem altijd bijna rijpe, gave vruchten. Gebruik een geëmailleerde pan, waarvan de bodem gaaf is een pan waarvan de bodem beschadigd is ongeschikt om jam in te maken en het is zelfs schadelijk voor de gezondheid. Tevens brandt zo'n pan gauw aan. Gebruik niet te dik perkamentpapier om de glazen potten te sluiten, leg het voor het gebruik een paar min in lauw water. Was de jampotten goed met zeep of sodawater en spoel ze na met lauw water. Zet de potten in een pan met lauw water, breng het water aan de kook en laat de potten een half uur in het water koken. Haal de potten niet uit het water voordat ze gebruikt worden. De jam moet kokend in de warme potten gedaan worden en de potten moeten zo vol mogelijk gevuld zijn. De potten vlug sluiten voorkomt bederf. De randen van de pot goed afwrijven met een schone doek. De jam is dik genoeg ingekookt als een paar druppels na enkele minuten niet meer uitvloeien. De meeste vruchten bevatten een stof, pectine genaamd. Deze pectine lost in suikerstroop, vermengd met het zuur van de vruchten, gemakkelijk op en geeft een geleachtig mengsel. Bessen, kruisbessen, appels, peren en vooral kweeperen bevatten pectine. Jam, gemaakt van deze vruchten, kookt vlugger in en als ze koud geworden is, is ze stijver dan b.v. aardbeienjam. Alle jampotten goed aan de buitenkant schoonmaken. Schrijf, als het perkamentpapier droog is, de soort jam en de datum erop. Inmaak in jampotten hoeft niet luchtdicht afgesloten te zijn, omdat de grote hoeveelheid suiker het bederf tegenhoudt. De jam kan ook afgesloten worden met dun wit papier, gedrenkt in de azijn. Zorg er wel altijd voor dat de jam op een droge plaats bewaard wordt. Staat de jam te vochtig dan vormt zich schimmel op de bovenste laag, die er voor het gebruik afgeschept moet worden. Om aanbranden te voorkomen is het beste om de vruchten zonder suiker op te zetten en als er voldoende sap uit is gekookt, dan pas de suiker toevoegen. Zodra de suiker is toegevoegd is het aan te bevelen dikwijls in de jam te roeren. Zet de suiker zich toch aan de bodem vast, dan wordt de kleur van de jam bruin, de smaak en geur veel minder, giet ze daarom dadelijk in een andere pan. Heldere geleï wordt verkregen door de vruchten door een paardenharen zeef te gieten en deze vruchtensappen met suiker in te koken. Van het

Samengesteld door Mevr. Jorna-postma Uitgeverij Gradivus B.V. Ridderkerk

vruchtenmoes, in de zeef achtergebleven, wordt jam bereid voor direct gebruik, omdat deze minder geurig is.

Aardbeienjam.

Benodigdheden: 2 kg. aardbeien, 1 1/2 kg. suiker.

De aardbeien schoonmaken, wassen en verwarmen tot er genoeg sap boven de vruchten staat. Voeg de suiker toe en onder telkens roeren het vruchtensap in laten koken tot de jam dik genoeg is. De jam afschuimen. Vul de potten op de aangegeven wijze.

Bessenjam.

Benodigdheden: 2 kg. rode bessen, 1 1/2 kg. suiker.

Was de bessen, rits ze van de steeltjes en verwarm ze in de pan. Kneus de bessen tot ze onder het sap staan, voeg daarna de suiker toe, telkens roeren onder het inkoken. Schuim de jam af en vul de potten op de gebruikelijke manier.

Bessen en aardbeien.

Benodigdheden: 1 kg. aardbeien, 1 kg. bessen, 1 1/2 kg. suiker. Maak deze jam als aardbeien of bessenjam. Door toevoeging van de bessen wordt deze jam gauw stijf.

Frambozenjam.

Benodigdheden: 2 kg. frambozen, 1 1/2 kg. suiker.

De frambozen worden goed nagezien of er geen wormpjes in zitten, daarna voorzichtig wassen, opzetten en verwarmen tot de vruchten onder het sap staan, suiker toevoegen en afmaken als aardbeienjam.

Frambozen en bessenjam.

Benodigdheden: 1 kg. frambozen, 1 kg. rode bessen, 1 1/2 kg. suiker.
Dezelfde bereidingswijze als aardbeienjam.

Frambozen, aardbeien en bessenjam.

Benodigdheden: 1 kg. frambozen, 1 kg. rode bessen, 1 kg. aardbeien, 2 1/2 kg. suiker.
Dezelfde bereidingswijze als frambozen en bessenjam.

Kersenjam.

Benodigdheden: 3 kg. kersen, 2 1/2 kg. suiker, 1/2 l. bessensap. Haal de steeltjes van de kersen, was ze en haal de pitten eruit. Verwarm de kersen goed, voeg suiker toe en onder af en toe roeren de jam inkoken. Kersenjam brandt gauw aan! Maak de kersen in zoals voor aardbeien is aangegeven. Morellenjam wordt op dezelfde manier gemaakt als kersenjam.

Kruisbessenjam.

Benodigdheden: 2 kg. kruisbessen (onrijpe), 1 1/2 kg. suiker, 1 dl. water, 1 dl. bessensap.

Ontdoe de kruisbessen van de steeltjes en de topjes. Was de bessen, breng ze aan de kook met 1 dl. water, kook ze goed gaar, wrijf ze daarna door een paardenharen zeef

en zet de kruisbessenmoes, op met de suiker. Laat de jam inkoken als bessenjam tot de jam rood van kleur is.

Bosbessenjam.

Benodigdheden: 2 kg. bosbessen, 1 1/2 kg. suiker, 2 dl. bessensap. Maak de bosbessen schoon en maak ze in als bessenjam.

Zwarte bessenjam.

Benodigdheden: 2 kg. zwarte bessen, 1 1/4 kg. suiker.

Was de bessen, rits ze van de steeltjes en verwarm ze in een pan. Kook ze goed gaar en wrijf ze door een paardenharen zeef. Kook het moes in zoals bij bessenjam staat aangegeven.

Moerbeienjam.

Benodigdheden: 2 kg. moerbeien, 1 1/4 kg. suiker, 1 dl. water.

Haal de steeltjes van de moerbeien, was ze en zet ze op met 1 dl. water. Kook ze gaar en wrijf ze door een paardenharen zeef. Behandel ze verder als bessenjam.

Bramenjam.

Benodigdheden: 2 kg. bramen, 1 1/4 kg. suiker, 1 dl. water, 2 dl. bessensap.

Maak de bramenjam als voor moerbeienjam is aangegeven.

Rabarberjam.

Benodigdheden: 2 kg. rabarber, 1 1/2 kg. suiker, 1 dl. water.

Snijd de rabarber in stukken, was ze en zet ze op met het water. Als de rabarber kookt de suiker toevoegen en onder af en toe roeren de jam inkoken. De jam moet afgeschuimd worden en verder behandeld worden als in de vorige recepten staat aangegeven.

Rabarber en sinaasappeljam.

Benodigdheden: 1 kg. rabarber, 4 sinaasappels, 1 kg. suiker, 1 dl. water.

Snijd de rabarber in stukken en was ze. Schil de sinaasappels heel dun, slechts het oranjeschilletje eraf nemen. Snijd deze schilletjes in kleine reepjes. Pers de sinaasappels en verwijder de pitten. Verwarm de rabarber met het water en als de rabarber kookt de sinaasappelschilletjes, het sap en de suiker toevoegen. Blijf in de jam roeren tot deze goed gebonden is en daarna afmaken als de voorgaande jams.

Sinaasappelmarmelade.

Benodigdheden: 4 sinaasappels, 1 citroen, 5 dl. water, 3/4 kg. suiker.

Borstel de sinaasappels en de citroen goed af, zodat alle zwarte stipjes verdwenen zijn. Week de vruchten enige uren in water. Kook ze daarna 20 min in hetzelfde water en neem ze daarna uit het kooknat, dat bewaard wordt. Snijd de vruchten in vieren, verwijder de pitten en snijd de stukken in lange reepjes, evenals de schillen. Doe de gesneden vruchten en schillen in het kooknat met de suiker en breng het al roerende aan de kook. Laat het inkoken tot de stroop dik genoeg is. Afmaken op de normale wijze.

Oranjemarmelade.

Benodigdheden: Schillen van 12 sinaasappels, 1 l. water, 3/4 kg. suiker, sap van twee citroenen.

Verwijder het witte gedeelte uit de schillen. Snijd de oranjeschilletjes in lange dunne reepjes en laat ze een paar uur weken in een halve liter water, daarna opzetten en een half uur koken in hetzelfde water. Voeg de suiker en het citroensap toe en laat de marmelade tot stroopdikte inkoken.

In plaats van citroensap kan men 10 gr. citroenzuur nemen, dat eerst opgelost wordt in 1/2dl. water. Daarna de marmelade op de normale wijze afmaken.

Appeljam.

Benodigdheden: 2 kg. goudrenetten, 1 citroen, 1 1/2 kg. suiker.

Schil de appels en snijd ze in vieren. Zet ze op met 3 dl. water en het geelkleurige schilletje van een citroen. Wrijf na een half uur de appels door een paardenharen zeef en voeg bij de moes suiker en citroensap toe. Kook de jam in tot stroopdikte.

Perenjam.

Benodigdheden: 2 kg. peren, 1 citroen, 1 1/2 kg. suiker.

Gebruik peren die veel sap bevatten. Volg voor de bereiding van perenjam het recept van appeljam.

Kweeperenjam.

Benodigdheden: 3 kg. kweeperen, 2 1/4 kg. suiker, 3 dl. water, waarin de kweeperen gekookt zijn.

Wrijf de peren goed schoon met een vochtige doek, zodat het grijze laagje dons, dat de peren bedekt, verwijderd wordt.

Was de kweeperen, zet ze op met 1 l koud water en als het water kookt de kweeperen nog 5 min. mee laten koken. Neem de peren uit het water en laat ze afkoelen. Snijd ze daarna in vieren, verwijder het klokhuis en schil ze dik. Zet de kweeperen op met 3 dl. van het kooknat en voeg na een half uur de suiker toe. Laat dit alles goed inkoken; de jam mag iets dunner zijn dan de andere, omdat kweeperen veel pectine bevatten en de jam na afkoeling toch stijf genoeg is. De jam heeft een helder rode kleur. De stukken peer moeten heel blijven.

Kweeperengelei.

Van de vruchtenresten uit het vorige recept d.w.z. de schillen, de klokhuisen en de pitten wordt een gelei gekookt.

Kook de resten van de peren met 4 dl. van het kweeper nat gedurende een uur, giet het sap door een paardenharen zeef en kook dit vocht in met een pond suiker. De gelei krijgt een helderrode kleur en wordt bij stroopdikte van het vuur genomen en ingemaakt als de vorige jams.

Pruimenjam.

Benodigdheden: 3 kg. pruimen (gele, blauwe of groene pruimen, reine claudes), 2 kg. suiker.

Was de pruimen, snijd ze in tweeën, haal de pitten eruit en zet ze op met 5 dl. water. Laat ze een kwartier koken, voeg daarna de suiker toe en onder af en toe roeren de jam inkoken tot de gewenste dikte. Op dezelfde manier afmaken als de vorige jams.

Kwetsenjam.

Benodigdheden: 3 kg. kwetsen, 2 kg. suiker, 5 dl. water.
Deze jam wordt op dezelfde manier gemaakt als pruimenjam.

Abrikozenjam.

Benodigdheden: 3 kg. abrikozen, 1 1/2 kg. suiker, 5 dl. water.
Was de abrikozen, schil ze dun, snijd ze in tweeën en haal de pitten eruit. Zet ze op met 5 dl. water en kook ze een kwartier. Voeg de suiker erbij en onder af en toe roeren laten inkoken tot de vereiste dikte.

Perzikenjam.

Benodigdheden: 3 kg. perziken, 1 1/2 kg. suiker, 5 dl. Water
Dezelfde bereidingswijze als abrikozenjam.

Rozebotteljam.

Benodigdheden: 3 kg. rozebottels, 1 1/2 kg. suiker, 5 dl. water.
Maak de rozebottels schoon. Wrijf de bottels af met een schone doek. Snijd ze daarna in de lengte doormidden en verwijder het zaad en de zaadpluis. Was de rozebottels en zet ze op met het water. Kook ze ca. een uur tot de rozebottels zacht zijn, voeg de suiker toe en laat alles inkoken tot de vereiste dikte. Afmaken als andere jams.

Bessengelei.

Benodigdheden: 2 kg. rijpe rode bessen, suiker 3/4 van het gewicht aan vruchtensap.
Was de bessen, rits ze en pers het sap uit de vruchten met een vruchtenpers. Kook het heldere sap met de suiker in onder af en toe afschuimen.
De geleidikte is goed als een druppel van de gelei, uitgegoten op een koud bord, na afkoeling niet meer uitvloeit. Bewaar de gelei in jampotten zoals voor jams is aangegeven.

Frambozengelei.

Benodigdheden: 2 kg. frambozen, goede, gave vruchten, suiker 3/4 van het gewicht aan vruchtensap.
Kijk de frambozen goed na of er geen wormpjes in zitten. Was ze en pers ze uit. Het opgevangen sap met de suiker opzetten en inkoken tot geleidikte. Verdere behandeling zie bessengelei.

Bessen en frambozengelei.

Benodigdheden: 1 kg. frambozen, 1 pond bessen, suiker 3/4 van het gewicht aan vruchtensap.
Bereidingswijze als voor bessengelei.

Bessen en aardbeiengelei.

Dezelfde bereidingswijze als bovenstaand recept.

Bramengelei.

Dezelfde bereidingswijze als frambozengelei.

Bosbessengelei.

Dezelfde bereidingswijze als frambozengelei.

Druivengelei.

Benodigheden: 2 kg. druiven, 3/4 van het gewicht aan sap aan suiker. 1 dl. water. Gebruik voor druivengelei rijpe groene druiven, het kleine Franse soort. Verwijder de steeltjes van de druiven, was ze en zet ze op met 1 dl. water. Kook het geheel tot de druiven zacht zijn geworden. Pers de druiven, weeg het sap en voeg aan de hand daarvan de suiker toe.

Vruchtensappen.

Bij geleien en vruchtensappen wordt gebruik gemaakt van de z.g. kaasdoeken, dit is een stof van grof weefsel. De doek moet voor het gebruik uitgespoeld worden in lauw water daar er resten van zeep of bleekwater in achtergebleven kunnen zijn. Bereid vruchtensappen uit veel verschillende vruchten, het zijn gezonde dranken. De vruchtensappen in de handel zijn veelal bereid met salicylzuur om bederf te voorkomen. Voor vruchtensap worden gave en verse vruchten gebruikt. Aangestoken en beschimmelde vruchten bederven de smaak van de sappen. Kook de vruchten met wat water, giet het sap door een schone doek, vang het sap op en giet het in gezwavelde flessen met een nauwe hals. Sluit de flessen met een kurk en lak. Op deze eenvoudige manier worden verschillende soorten sap gemaakt zoals rode bessensap, zwarte bessensap, bramensap, frambozensap enz.

Aardbeiesap.

Kies hiervoor kleine aardbeien.

Maak de aardbeien schoon, was ze en verwarm ze langzaam tot er voldoende vocht is uitgetrokken. Giet het sap door een uitgewrongen doek en doe het in weckflessen en steriliseer ze 20 min. bij 90°C

Frambozen en bramensap.

Dezelfde bereidingswijze als aardbeiesap.

Bessensap.

Bessensap wordt gesteriliseerd gedurende een kwartier bij 90°.

Zwarte bessensap.

De bessen wassen, van de steeltjes rissen en opzetten met zoveel water dat de pan gevuld met bessen half vol is. Kook de bessen tot er zoveel mogelijk sap is uitgekookt. Giet het sap dooreen uitgewrongen schone doek en steriliseer het een kwartier bij 90°.

Citroensap.

Pers de citroenen uit en laat het sap door een uitgespoelde doek lopen. Steriliseer een kwartier bij 80°C Bewaar de schilletjes van de citroenen en leg ze laag om laag met suiker bestrooid in een stopfles. Na een paar weken is de citroenolie uit de schilletjes in de suiker getrokken en kan deze gebruikt worden bij het bereiden van puddingen, taarten en puddingsausen.

Sinaasappelsap.

Dezelfde bereidingswijze als citroensap.

Ook de oranjeschilletjes kunnen bewaard worden zoals citroenschilletjes. Zie bovenstaand recept.

Kersensap.

Was de kersen en ontdoe ze van de steeltjes en de pitten. Kneus ze en zet ze op met water en laat ze langzaam warm worden tot er zoveel mogelijk sap uitgetrokken is. Giet het sap door een uitgespoelde doek en steriliseer ze een kwartier bij 80°.

Rabarbersap.

Snijd de rabarber in kleine stukjes, was ze en zet ze op met water, zó dat de helft van de rabarber onderstaat. Kook de rabarber gaar. Giet het sap door een doek en steriliseer een kwartier bij 90°. Voegt men suiker toe dan is 750 gr. genoeg voor 3 kg. rabarber.

Tomatensap.

Verwijder van de tomaten de steeltjes, was ze en snijd ze in stukken. Zet ze op met water, zodat 1/3 ervan onder water staat. Zodra de tomaten helemaal zacht zijn, wordt het sap door een doek gegoten en gesteriliseerd gedurende 20 min. bij 90°.

Limonadestroop.

Limonadesiroop wordt bewaard in wijnflessen, die goed gereinigd zijn met warm sodawater en flink nagespoeld met warm water. Sluit de flessen met een kurk die in kokend water is uitgekookt en die goed op ge fles past. Limonadesiroop wordt bij gebruik verdund met water of mineraalwater: t.w. 1/5 siroop, 4/5 water.

Citroenlimonadesiroop.

Benodigdheden: 1 l. water, 800 gr. suiker, 20 gr. citroenzuur, 15 gr. citroenspiritus. Kook het water en voeg de suiker toe en roer tot de suiker opgelost is. Los het citroenzuur op in een halve dl. warm water, voeg het daarna toe aan de suikersiroop. Als de siroop een kwartier gekookt heeft met het citroenzuur, wordt de pan van het vuur genomen en de citroenspiritus erdoorheen geroerd. Vul de flessen met de warme siroop.

Sinaasappelsiroop.

Benodigdheden: 5 à 6 sinaasappels, 800 gr. suiker, 7 1/2 dl. water, 20 gr. citroenzuur. Was de sinaasappels, schil ze dun en snipper de schilletjes. Zet deze op met het water en laat ze koken tot het water geurig van smaak wordt. Giet het daarna door een zeef en zet het weer op met de suiker en het uitgeperste sinaasappelsap. Voeg het opgeloste citroenzuur toe en giet na een kwartier het sap in de flessen. Goed afsluiten.

Frambozensiroop.

Benodigdheden: 4 dl. frambozesap, dit sap wordt gemaakt van 750 gr. verse frambozen, 6 dl. water, 800 gr. suiker, 20 gr. citroenzuur. Kook het frambozesap met het water, voeg de suiker en het opgeloste citroenzuur toe. Na 20 min in de siroop klaar om in flessen gedaan te worden.

Bessensiroop.

Deze wordt gemaakt van bessen en 900 gr. suiker. Laat het citroenzuur achterwege.

Zwarte bessensiroop.

Dezelfde bereiding als frambozensiroop.

Bramensiroop.

Dezelfde bereidingswijze als frambozensiroop.

Napolitaine siroop.

Benodigdheden: 4 sinaasappels, 4 dl. bessensap, 6 dl. water, 800 gr. suiker, 10 gr. citroenzuur.

Dezelfde bereidingswijze als sinaasappelsiroop.

Om afwisseling te brengen in de limonadesiropen wordt vaak gebruik gemaakt van de essences die overal te koop zijn.

INMAKEN IN AZIJN

Augurkjes en uitjes kunnen ingemaakt worden met azijn. Door het vocht dat uit de vruchten trekt, wordt de azijn verdund en te waterhoudend om tegen schimmelen te vrijwaren, vandaar dat augurken, uitjes en komkommers een nacht in zout weggezet worden. Door het zout trekt er veel vocht uit de vruchten en later ingemaakt komt de azijn daarvoor gedeeltelijk in de plaats. Komt er na verloop van tijd toch schimmel op de augurken of komkommers dan betekent dit dat de azijn te waterhoudend is geworden. Giet deze af, was de augurken of andere vruchten met warm water en doe ze opnieuw in de flessen. Kook nu de azijn 10 min. en voeg wat nieuwe azijn toe en kook alles opnieuw, daarna wordt de azijn weer over de vruchten gegoten.

Witte uitjes in azijn.

Benodigdheden: 1 kg. zilveruitjes, 3/4 l. azijn (wijnazijn), 15 peperkorrels, 1 theelepel mosterdzaad, een stukje mierikswortel in plakjes gesneden.

De uitjes in een kom bestrooid met zout een dag wegzetten. De schilletjes laten nu gemakkelijk los en worden met een mesje verwijderd, zodat de uitjes mooi wit zien. Leg ze in het water tot alle uitjes schoongemaakt zijn en laat ze op een vergiet uitlekken. Strooi er wat zout overheen. Doe de uitjes na een paar uur in kleine potjes, laat de hals geheel vrij. Kook de azijn met de kruiden gedurende een half uur, giet de azijn door een paardenharen zeef en vul de flessen tot de uitjes met de kokende azijn geheel onder staan en de azijn tot aan de helft van de hals van de potten komt. Sluit de potten goed af om bederf te voorkomen.

Sjalotjes.

Benodigdheden: 1 kg. sjalotjes, 3/4 l. wijnazijn, 4 stukjes foelie, 2 theelepels suiker.

Schil de sjalotjes, was ze en doe ze in een kom, bestrooid met zout en zet ze een dag weg. Daarna de sjalotjes op een vergiet laten uitlekken. Vul kleine potjes met de sjalotjes, de hals vrijlaten. Kook de azijn gedurende een kwartier met de kruiden en de suiker en giet ze kokend over de sjalotjes. Deponeer in elk potje een stukje foelie. De azijn moet tot aan de hals staan, zodat de sjalotjes goed onder staan. Sluit de potten met

een kurk. De sjalotjes zijn fijner van smaak dan andere uitjes zoals St. Jans, de kleur wordt na enige tijd lichtbruin, maar dit is de natuurlijke kleur van de sjalotjes.

Komkommers in azijn.

Benodigdheden: 6 gele komkommers, 1 l. wijnazijn, 5 gr. mosterdzaad, 10 peperkorrels, 1 stukje Spaanse peper, 5 gr. gemberwortel.

De komkommers worden niet geschild. Was ze, snijd ze in vieren en verwijder het zaad. Snijd ze daarna in schuine plakken, proef even of de komkommer niet bitter smaakt. Bestrooi de gesneden komkommers met zout en zet ze een dag weg. Laat ze daarna op een vergiet uitlekken. Kook de azijn gedurende 25 min. met alle kruiden.

Vul de flessen met de komkommers, giet de kokende azijn erover en verdeel de kruiden over de verschillende flessen. Zie voor het afwerken de voorgaande recepten.

Tegenwoordig wordt veelal gebruik gemaakt van inmaakazijn en inmaakkruiden, die men kant en klaar in iedere winkel kan kopen.

Komkommers in azijn (2e manier).

Benodigdheden: 6 komkommers, 1 l. wijnazijn, 5 gr. mosterdzaad, 10 peperkorrels, 10 gr. gemberwortels, nootmuskaat.

Schil de komkommers, snijd ze in de lengte in vieren en verwijder het zaad.

Snijd ze in stukken, bestrooi ze met zout en zet ze weg tot de volgende dag. Laat ze daarna op een vergiet uitlekken. Vul de flessen voor 3/4 deel met stukjes komkommer. Kook de azijn met de kruiden gedurende een kwartier en giet dit kokende vocht op de komkommers. Verdeel de kruiden over het aantal flessen.

Afmaken zoals in voorgaande recepten beschreven.

Augurken.

Benodigdheden: 1 kg. augurken, 1 l. wijnazijn of inmaakazijn, 1 Spaanse peper, 10 gr. peperkorrels, 2 takjes verse venkel of 5 gr. gedroogde venkel, 2 stukjes gemberwortel en 4 plakjes mierikswortel.

Maak de augurkjes schoon door het afsnijden van de kroontjes en steeltjes, daarna goed afborstelen. De augurken bestrooien met zout en wegzetten. De volgende dag de augurken op een vergiet laten uitlekken. Kook de azijn met de kruiden gedurende een kwartier. De augurken uitzoeken, de kleine in een klein flesje, de grotere in een grote fles. Schik de augurkjes met de kruiden ertussen in de flessen en giet de kokende azijn erop. De augurkjes moeten goed onder staan. Sluit de flessen met vochtig perkamentpapier.

Groenten in azijn.

Benodigdheden: 1 komkommer, 1 kleine bloemkool, 1 bos kleine worteltjes, 50 gr. fijne prinsessenboontjes, 2 lepels doperwtten, 2 lepels jonge tuinbonen, 20 augurkjes en 10 uitjes. 1 l. azijn, blaadjes dragon, pimpernel, takje tijm, plakjes mierikswortel, 10 gr. peperkorrels, 1 theelepel suiker of neem 1 zakje inmaakkruiden waar al deze kruiden inzitten.

De groenten schoonmaken, wassen en koken tot ze bijna gaar zijn, behalve de komkommers, de augurken en de uitjes. Deze worden met zout bestrooid weggezet. Kook de azijn met de kruiden gedurende een kwartier. Leg een laagje kruiden op de bodem van een inmaakfles, daarop de groenten schikken, alle kleuren door elkaar, ook de augurken, de uitjes en stukjes komkommer, die uit het zout gehaald zijn. Als het glas gevuld is, bovenop weer een laag kruiden. Giet de kokende azijn erover tot

alles goed onder staat. Gebruik hiervoor een stopfles. Voor het gebruik verwijdert men de bovenste laag kruiden.

Engels zuur (Mixed pickles).

Benodigdheden: Dezelfde groenten als groenten in azijn, 1 fles wijnazijn, 1/2 blikje mosterdpoeder ca. 100 gr., 10 gr. kurkuma, 5 gr. gemalen gember, 2 Spaanse pepers. Behandel de groenten als in voorgaand recept. Vermeng de mosterdpoeder, de gemberpoeder en de kurkuma met een gedeelte van de azijn. De overige azijn koken met de Spaanse peper, de aangemengde poeder erdoorheen roeren en blijven roeren tot de saus goed gebonden is. De groenten met de saus vermengen. Vul de flessen met de saus en de groenten, zorg dat de groenten goed onder de saus staan. De stukjes Spaanse peper kunnen gebruikt worden om de flessen aan de binnenzijde te garneren.

Indisch zuur.

Benodigdheden: 6 komkommers, 1 fles wijnazijn, 4 knoflookteentjes, 50 gr. mosterdpoeder, 10 gr. kurkuma, 5 gr. gemberpoeder, 2 lepels slaolie, liefst klapperolie.

Schil de komkommers en snijd ze in de lengte in vieren. Verwijder het zaad en snijd de komkommers in stukjes. Laat de komkommers een paar uur in het zout staan en daarna op een vergiet laten uitlekken. Maak een gebonden mosterdsaus zoals beschreven in het vorige recept. Hak de knoflookteentjes fijn en bak deze heel lichtbruin in de olie. Roer de stukjes komkommer door de warme saus en vul er de flessen mee. Bedek het zuur met de gefruite teentjes en de olie.

Atjar tjampoeradoek.

Benodigdheden: Indisch zuur van jonge groenten. Gebruik dezelfde groenten als voor mixed pickles (Engels zuur), 1 fles wijnazijn, 50 gr. mosterdpoeder, 25 gr. gemberpoeder, 15 gr. kurkuma, 4 knoflookteentjes, 2 lepels slaolie. Maak de groenten schoon zoals is aangegeven in het recept voor groenten in azijn. Bereid een gebonden saus van mosterdpoeder, kurkuma, gemberpoeder en azijn. Bak de knoflookteentjes in de slaolie lichtbruin. De gaargekookte groenten door de mosterdsaus roeren en de flessen met de saus en groenten vullen. Dek het zuur af met de gefruite teentjes en de olie.

Zoetzuur in meloenschil.

Benodigdheden: 1 onrijpe meloen of de schillen van een rijpe meloen, 1/2l. wijnazijn, 600 gr. suiker, 1 stukje pijpkaneeel, 15 kruidnagelen. Snijd de onrijpe meloen in partjes en verwijder de buitenste harde schil. Worden er meloenschillen gebruikt, deze wassen, de harde buitenschil verwijderen en een dun laagje van de binnenzijde afnemen. Snijd de meloen in blokjes, steek de kruidnagelen in enkele blokjes en in enkele andere een klein stokje kaneeel. Kook de azijn met de suiker en voeg de meloen toe, laat deze meekoken tot de stukjes doorschijnend zijn. Haal de stukjes meloen uit het kooknat en doe ze in een grote jampot. Giet het kooknat erover en sluit de potjes af met vochtig perkamentpapier. Na vier weken kan het zoetzuur gebruikt worden.

Zoetzuur van komkommers.

Benodigdheden: 3 groene komkommers, 1/2 l. azijn, 500 gr. suiker, 1 stokje pijpkaneeel, 8 kruidnagelen, 1 stukje gekonfijte gember, sap en schil van 1 citroen.

Schil de komkommers en proef of ze niet bitter zijn, snijd ze in de lengte in vieren, verwijder het zaad en snijd ze in stukjes. Breng azijn, suiker, pijpkaneeel, citroenschil en citroensap aan de kook. Na een kwartier de stukjes komkommer in de azijn meekoken tot ze doorschijnend zijn. Voeg de fijngesneden gember aan de saus toe en neem het citroenschilletje eruit. Vul de jampotten met de stukjes komkommer en giet de suikerstroop erover. Sluit de potten goed af.

Zoetzuur van kwetsen.

Benodigdheden: 1 kg. kwetsen, 1 l. wijnazijn, 3/4 kg. suiker, 20 gr. pijpkaneeel, 10 kruidnagelen.

Was de kwetsen (hoekige, blauwe pruimen) en prik een paar maal met een vork in de schil. Kook de azijn met de suiker, de pijpkaneeel en de kruidnagelen gedurende een kwartier. Kook een gedeelte van de kwetsen 5 min. mee, daarna er uitnemen en een tweede gedeelte meekoken, de kwetsen moeten goed onder de stroop liggen. Als alle kwetsen gekookt zijn, worden ze in een Keulse pot gedaan. Kook de stroop nog goed dik in en giet deze over de kwetsen. Na een week moet er even gekeken worden of de stroop niet te dun geworden is door het sap, dat uit de kwetsen is gelopen, anders de stroop nog eens inkoken en warm over de kwetsen gieten. Kwetsenzoetzuur kan na 4 weken gebruikt worden. Serveer het bij wild en fijne vleesgerechten.

INMAAK VAN ALCOHOL

Hierover kunnen we kort zijn, omdat dit in de praktijk niet meer gedaan wordt.

Wie veel likeur gebruikt, kan deze beter zelf maken dan dure likeuren in de winkel te kopen.

Aardbeien, kersen, morellen, frambozen worden ingemaakt met brandewijn. Zwarte bessen meestal met jenever. Vul een glazen stopfles voor 1/3 met kandisuiker (witte klontjes) en voor 2/3 met schoongemaakte vruchten, giet de fles vol brandewijn totdat de vruchten goed onder staan. Sluit de stopfles en zet deze op een warme plaats tot de suiker gesmolten is. Bij het inmaken van kersen en morellen voegt men een paar stokjes pijpkaneeel toe. Aardbeien en frambozenlikeur giet men door een vochtige doek en daarna wordt een likeurkaraf met de vloeistof gevuld. Kersen, morellen en moerbeien worden in de likeur geserveerd. Bessen in jenever giet men eerst door een doek, alvorens ze in een karaf te doen. Ook abrikozen, perziken, pruimen, rozijnen e.d. kunnen op dezelfde manier ingemaakt worden. Deze vruchten worden meestal in de fles nog 10 min in een pan water gekookt met een grauw papier op de bodem van de pan om het stukstoten van de fles te voorkomen.

KRUIDEN

Kruiden zijn de bladeren, zaden en wortels van planten, die in het wild of gekweekt in ons land voorkomen. Tot de kruiden behoren: peterselie, selderij, winterkers, waterkers, Oost-Indische kers, pimpernel, borage, bonenkruid, citroenmelisse, marjolein, salie, tijm, hysop, kruizemunt, dragon, dille, bieslook, kervel en venkel.

Waar zo'n menigte kruiden in ons land voorradig zijn, die om de antiseptische werking en als zachte prikkel voor de spijsvertering van nut zijn, wekt het enige verwondering dat in de keuken bijna uitsluitend gebruik wordt gemaakt van de veel scherpere kruiden zoals peper, Spaanse peper, cayenne peper, kerrie, nootmuskaat, foelie,

kruidnagelen enz. De kruiden worden aan de gerechten toegevoegd omdat ze de smaak en de geur van de gerechten verhogen door de zouten, de vluchtige oliën en alkaloiden, die zij bevatten. De werking op onze spijsvertering van alle kruiden is opwekkend. Zij bevorderen de speekselafscheiding en de afscheiding van het vocht van maag en darmen, zodat de eetlust groter wordt en de spijsvertering beter op gang komt. Kruiden werken ook als prikkels op het zenuwstelsel, maar ze bevatten geen voedende stoffen. Een matig gebruik van kruiden schaadt niet en zeker is het minder schadelijk in gebruik dan specerijen. De meeste kruiden kunnen lang bewaard worden als ze gedroogd zijn. Bewaar ze in goed sluitende bussen of stopflessen. Sommige kruiden worden rauw gebruikt, andere worden gekookt en weer andere getrokken. De fijne blaadjes van kervel, peterselie, dragon en pimpernel worden fijngehakt en aan de gerechten toegevoegd. Het laten trekken van kruiden gebeurt in een goed sluitende pan om de aroma van deze kruiden niet verloren te laten gaan. Overgiet de kruiden met kokend water, sluit de pan en laat de kruiden een kwartier trekken, maar zorg ervoor, dat het water niet kookt b.v. kruizemunt, marjolein, rozemarijn en basilicum. De harde delen van de wortels van peterselie, selderij, mierikswortel en kervelknol worden ook meegekookt.

Peterselie.

Dit wordt fijn gehakt en bij vele gerechten geserveerd. De wortel wordt meegekookt in bouillon van vlees of kip en vormt met tijm en laurierblad het bouquet. De wortel van peterselie wordt ook meegekookt bij verschillende vissoorten o.a. waterbaars. Gebakken peterselie wordt bij kroketten gegeven. Peterselieblaadjes worden gebruikt om schotels te garneren van koud vlees, vis of eieren. Krulpeterselie is hiervoor nog beter geschikt.

Selderij.

Is even bekend als peterselie. De fijngehakte blaadjes worden veel gebruikt in soepen, maar de knol van de selderij wordt gebruikt in erwtensoep. De stengels van de selderij worden gekookt en gebruikt als groente; ook kan gekookte selderij geserveerd worden met een witte of bruine saus. De knollen van de selderij kunnen ook als groente gegeten worden. Selderij is een uitstekend middel tegen reumatische pijnen en zeer zeker behoort selderij tot de gezondste kruiden. Selderij (genaamd bleekselderij) wordt rauw gebruikt bij brood en kaas.

Bonenkruid.

De blaadjes van dit kruid worden fijngehakt en geserveerd bij tuinbonen. Het aftreksel van bonenkruid wordt veel gebruikt in sausen.

Dragon.

Wordt gebruikt bij de bereiding van dragonazijn, fijngehakt gegeven bij sla of komkommer, in sausen, dragonmayonaise en bij het inleggen van augurken. Dit kruid geeft eveneens een heerlijke geur aan gebraden gans, eend of wild.

Pimpernel.

Wordt gebruikt in sausen en in kruidenazijn. De blaadjes van dit kruid worden vaak gebruikt als garnering over de sla.

Tijm.

Is zeer geurig en groeit in het wild op zand en duingrond. Het wordt ook gekweekt en komt gedroogd en in poedervorm vermalen in de handel voor. Men kent twee soorten tijm: de gewone tijm en de citroentijm. Tijm wordt gebruikt in soepen, sausen en marinades voor vis, vlees of wild.

Kervel.

Om zijn aangename geur wordt kervel veel gebruikt in soepen en fijngehakt op salades en groenten. Kervel wordt vaak verward met hondspeterselie, maar deze is niet geurig. De knollen van de kervel kunnen gekookt of gestoofd als groenten opgediend worden.

Venkel.

Is het zaad van de gekweekte venkel. Dit zaad wordt gebruikt bij het inmaken van uitjes en augurken. De groenachtige vruchtjes van dit kruid bevatten een etherische olie, die zeer fijn van smaak is. Venkel wordt gebruikt in gebak. In de Italiaanse keuken worden de blaadjes en stengels van de venkel als groente en in ragouts of als salade met olie en azijn gebruikt. Ook in de Russische keuken wordt venkel in veel gerechten verwerkt.

Dille.

Dille wordt evenals venkel gebruikt bij het inmaken van augurken, eveneens bij het inmaken van zuurkool. Dille sausen, dillenmayonaise en fijngehakte dille worden veel bij sla en komkommer gegeven. Dille wordt ook veel gezaaid tussen kool om de rupsen te weren.

Kruizemunt.

Kruizemunt wordt in augustus geplukt als het kruid bloeit. Het wordt gebruikt bij het braden van lamsvlees en gehakt, in sausen en vooral in Engeland wordt vaak kruizemuntsaus geserveerd. (mintsauce).

Citroenmelisse.

De blaadjes worden gebruikt in visgerechten b.v. bij het stoven van paling, elft en barbeel. De blaadjes worden veelal ook gebruikt bij het maken van likeur.

Marjolein en rozemarijn.

Worden gebruikt in marinades voor vlees, wild en in sausen. Deze kruiden worden ook geserveerd bij bonen en erwten. Bij de bereiding van worst worden deze kruiden eveneens gebruikt. Het aftreksel van rozemarijn wordt door soepen, sausen en zoete melkspijzen geroerd.

Hysop.

De blaadjes van hysop zijn zeer geurig en worden gebruikt in marinades en fijn gehakt. Ook wordt hysop veel gebruikt bij komkommersla.

Borage.

De jonge blaadjes hebben de smaak van augurken. Hak de blaadjes fijn en geef deze bij sla en komkommers of in kruidensaus. De blauwe bloempjes worden veelal gebruikt om de saladeschotels te garneren.

Bieslook.

De groene kleine takjes worden vooral in Frankrijk gebruikt in kalfsgehakt en in vulsel voor pasteitjes. In de Oostenrijkse keuken wordt bieslook in verschillende vleesvis en Eiergerechten gebruikt en menige huisvrouw kweekt dit toekruid in een bloempot. Bieslook is een heerlijk toekruid in salade en kan de prei vervangen.

Salie.

Het blaadje van deze plant dient om vlees, vis of Eiergerechten te kruiden en wordt gebruikt als vulling van kalfsborst, kalkoen en duif. In Engeland wordt salie gebruikt bij de bereiding van het speenvarkentje. Van salie wordt ook saliemelk gemaakt. Verse salie kan gebruikt worden in plaats van het bonenkruid.

Basilicum.

De geur van de blaadjes lijkt veel op die van kruidnagelen. Basilicum wordt gebruikt bij gehakt, in soepen, donkere sausen en in marinades.

Mierikswortel.

Mierikswortel moet geraspt worden voor het gebruik. Het wordt veel gebruikt bij warm of koud vlees of bij vis, en ook wel meegekookt is bouillon of sausen. Mierikswortel kan lang bewaard blijven onder een laagje zand.

Tuinkers of sterkers.

Dit wordt gebruikt bij salade en dient ter garnering van schotels, maar wordt ook gebruikt bij de gerechten. Sterkers of tuinkers kan het gehele jaar worden gezaaid en groeit op een vochtige bodem. Sterkers wordt ook wel binnenshuis gekweekt op een natte spons of in een bakje met zand. Sterkers kan ook op brood gegeten worden met wat zout of met citroensap en suiker.

Winterkers of waterkers.

Deze kruiden worden veel gebruikt bij salades en dienen om schotels te garneren. Ook worden ze veel in gerechten gebruikt. Winterkers is wat bitterder dan waterkers. Deze kruiden groeien op vochtige bodem.

Oost-Indische kers.

De groene vruchtjes van de Oost-Indische kers worden ingemaakt in azijn en lijken veel op kappertjes. De vruchtjes worden ook gebruikt bij het inmaken van augurken vanwege hun geurige smaak. Ze zijn in de winkel goedkoper van prijs als kappertjes.