



Extra recepten



Oorlogskookboek
ScoutingPolaris.nl

A red rectangular graphic featuring a cartoon chef character on the left. The chef has a white hat, a black mustache, and is wearing a black uniform with a red scarf. He is giving a thumbs-up and waving with his other hand. To the left of the chef, the text "Extra recepten" is written vertically in a white, cursive font. Below the chef, the text "Oorlogskookboek" is written in a bold, black, sans-serif font, and "ScoutingPolaris.nl" is written below it in a smaller, italicized, black, sans-serif font.

Oorlogskookboek: overzicht der menu's samengesteld uit 60 verschillende schotels

- Woord vooraf
- praktische wenken
- Overzicht der menu's

MENU No. 1.

Spinaziesoep

Schijnstokvisch met mosterdsaus

Gemalen gort met melk.

MENU No. 3.

Aardappelsoep

Gestoofde schelvisch

Gekookte aardappelen

Worteltjes

Oorlogscake.

MENU No. 5.

Kerriesoep van witte boonennat

Schol au gratin met spinazie

Aardappelpurée

Bagijntjesrijst.

MENU No 7.

Bloemkoolsoep

Schijngehakt met bruine botersaus

Gestoofde prei

Omelet met vruchten.

MENU No. 9.

Preisoep

Gebakken bot

Pommes frites – Andijviesalade

Rijst.

MENU No. 2.

Macaroni met tomaten

Aardappelgebraad

Spiegeleieren - Salade

Rijstebrij.

MENU No. 4.

Nassi Goreng

Garnalenschotel pritanière

Kersenpannekoeken.

MENU No. 6.

Bruine boonensoep

Andijvie met Spiegeleieren

Aardappelen à la maitre l'hôtel

Maïzena met rabarbercompôte.

MENU No 8.

Sleepasperges

Nasi Goreng met garnalen en omelet

Vruchtenpunten.

MENU No. 10.

Gestoofde champignons of morilles

Konijnenpeper

Aardappelpurée

Vruchtencompôte.

MENU No. 11.

Tomatensoep

Eierschotel au gratin – Bechamel

Aardappelen – Spinazie

Hangop.

MENU No. 13.

Witte boonensoep

Garnalenschotel

Komkommersalade met tomaten en aardappelen

Chocoladesoufflée.

MENU No. 15.

Macaroni a la crème

Rookvleesch met 2 spiegeleieren

Witte boonen met peterseliesaus

Rabarbercompôte met vanillevlade.

MENU No. 17.

Koolsoep

Omelet met tomaten

Aardappelkoekjes - Parijsche salade

Beschuitschotel met bessensap.

MENU No. 19.

Bloemkool au gratin

Eieren in kerriesaus met rijst

Poffertjes.

MENU No. 12.

Schelvischsoep

Italiaansche aardappelpastei

Gestoofde slakropjes

Mokkapudding.

MENU No. 14.

Oeufs pochés of verloren eieren

Gestoofde paling

Gekookte aardappelen

Kropsalade

Gort met stroop.

MENU No. 16.

Aspergesoep

Gehakt van visch - Zomerraapjes

Griesmeelschotelkje.

MENU No. 18.

Gevulde tomaten

Witte boonen kroketten

Aardappelsalade

Flensjes van tapiocameel.

MENU No. 20.

Groentesoep met rijst

Andijviesalade met eieren en

eiersaus

Gekookte aardappelen

Riz glacé.

• Diversen

- Twee manieren om van weinig koffie een goede extract te maken
- Twee manieren om thee te maken
- Vervanging van citroen
- Drogen van appelen, kervel, selderij en peterselie

- De bereiding van diverse jamsoorten: aardbeien met rabarberjam, rabarber met tomatenjam, kersenjam, perzikenjam, pruimenjam en abrikozenjam
 - De bereiding van wortelen-marmelade, appelgelei en bessengelei
- Een woord vooraf

Dit boekje is een eenvoudige handleiding ter bereiding van smakelijke, voedzame gerechten en vleesloze schotels uit de thans beschikbaar zijnde levensmiddelen met praktische ervaring samengesteld door een Hollandsche huisvrouw.

De gerechten zijn samengevoegd tot menu's om het de huisvrouw bij de samenstelling der maaltijden gemakkelijk te maken. Men kan zeer goed, desverkiezende, een der gerechten weglaten of de menu's op andere wijze samenstellen. De verschillende schotels geven gelegenheid tot een zeer groot aantal combinaties.

De maaltijden zijn, bij de hier vermelde hoeveelheden, berekend op 5 à 6 personen. Al naar men meer of minder groote eters heeft, of indien men voor een kleiner of grooter aantal personen moet koken, kan men de hoeveelheden in dezelfde verhouding wijzigen.

De oorlog heeft toestanden in het leven geroepen, die men zich nimmer had kunnen voorstellen. Wie had kunnen denken, dat een speciaal Oorlogskookboek noodig zou zijn, een kookboek, dat rekenschap moet houden met de levensmiddelen die nog „verkrijgbaar” zijn?

Indien er geen vleesch te bekomen zal zijn, zoo zal dit kookboek U tal van smakelijke schotels brengen, zonder vleesch en zelfs zonder visch, daar visch evenmin steeds verkrijgbaar zal zijn en men toch ook niet elken dag visch kan eten. Schijngenhakt en schijnstokvisch, aardappelgebraad of aardappelpastei, om maar iets te noemen, zullen de huisgenooten zeker goed smaken.

Zoo hoop ik met den inhoud van dit boekje de enorm moeilijke taak der huisvrouw een weinig te verlichten. Ik geloof, dat er voor iedere huisvrouw wel eenige recepten bij zijn, waarmede zij een aangename afwisseling aan de maaltijden kan geven en die niet aan iedereen bekend zijn, in al hun eenvoud. De menu's bestaan uit drie gerechten, die men ook kan verdelen voor de lunch en het middagmaal, d.w.z. het eerste of laatste deel van 't menu kan aan de lunch gegeven worden, zoo men met twee gerechten voor het middagmaal genoeg neemt. De recepten zijn berekend voor ongeveer 5 à 6 personen en zijn grootendeels samengesteld uit distributie-artikelen. Slechts hier en daar is verondersteld, dat de huisvrouw nog beschikt over kleine, opgespaarde voorraden, of over artikelen, die nog in den vrijen handel verkrijgbaar zijn.

Ik hoop dat mijn kookboek zal beantwoorden aan het doel, dat ik hiermede beoog. Ik heb ook bij bekende schotels aangegeven hoe deze bereid moeten worden; voor haar, die koken kunnen, zal dit niet hinderlijk zijn, voor anderen, die niet koken kunnen, zal dit dubbel welkom wezen. De menu's zijn natuurlijk voor uitbreiding vatbaar, ik hoop dat ik later daartoe nog eens de gelegenheid zal hebben. Mocht dit boekje eenig nut stichten, zoo acht ik mijn moeite ruimschoots beloond.

I. K. B.

N.B. Waar over een eetlepel als maat gesproken wordt in de recepten, dan wordt hier steeds een volle eetlepel bedoeld. In het andere geval wordt „afgestreken” er uitdrukkelijk bijgezet. Met een „snuifje” zout enz. wordt bedoeld een kleine hoeveelheid, die men tusschen duim en vinger kan nemen.

- Practische wenken

Al naar de financiën het toelaten, zou ik een ieder aanraden van de volgende ingrediënten iets als voorraad op te doen, omdat deze den smaak van verschillende spijzen verhoogt: soja, mosterd, dragonazijn, kerriepoeder, bouillonblokjes, Maggi's aroma, paneermeel, kokskruiden, witte peper, citroenzuur en citroenolie.

Eenige algemeene opmerkingen laat ik gaarne aan mijn kookboek voorafgaan. Men spreekt in den laatsten tijd veel van het vervangen van levensmiddelen die niet meer verkrijgbaar zijn, door andere. Men ziet dikwijls „Ersatz” aangekondigd.

Nu spreekt het van zelf dat men vet niet kan vervangen door andere bestanddeelen, welke geen vet bevatten, eieren of vleesch kan men niet vervangen door andere levensmiddelen die dezelfde chemische eigenschappen hebben, maar men kan daarvoor in de plaats andere levensmiddelen nemen, die dezelfde of nagenoeg dezelfde voedingskracht bezitten, en ik heb getracht in dit kookboek vele schotels te brengen, welke ter vervanging van „het ontbrekende” zeker zeer aan te bevelen zijn.

Bij het bereiden van de maaltijden zal men echter in vele gevallen bepaalde ingrediënten missen, welke beslist vervangen moeten worden door andere.

Zoo zal men bij het aanmaken van de sla naar olie vragen. Vele huisvrouwen zullen nog eenige voorraad olie in huis hebben, mocht dit echter ontbreken, dan kan men met uitstekend resultaat hiervoor in de plaats melk gebruiken, ook zal karnemelk of zure room zeer voldoen. Voor komkommersalade geldt hetzelfde. Men voegt natuurlijk de overige ingrediënten als gewoonlijk - en geheel naar ieders smaak - er aan toe (peper, zout, uitjes, azijn, soja enz.). Zoo kan men melk ook in andere gerechten ter vervanging van olie of vet geheel of gedeeltelijk gebruiken.

Maggi-tabletten of Bouillon-blokjes kunnen, wanneer men geen vet of vleesch heeft, aan de spijs toegevoegd worden om het eten smakelijk te maken, hoewel zij geen voedingswaarde hebben. Ter vervanging van meel kan men zeer fijn gewreven aardappelen gebruiken. Het is echter aan te bevelen - daar men eenig meel bij zeer vele schotels noodig zal hebben - op de broodkaart geregeld een zekere hoeveelheid meel te reserveeren, al is het ook nog zoo weinig.

- MENU No. 1.
 - **Spinaziesoep**
 - **Schijnstokvisch met mosterdsaus**
 - **Gemalen gort.**
- *Recept Spinaziesoep*

1 pond spinazie, 0,5 eetlepel zout, 2 à 2,5 Liter water, 1 stuk boter ter grootte van een ei, 3 eetlepel bloem, 1 ui, 0,5 d.L. melk, 1 ei, een weinig peper.

De spinazie zorgvuldig uitzoeken en dikwijls wasschen. Het water met het zout aan de kook brengen, zoodra het kookt er de spinazie in doen en de groente 5 minuten laten koken. Haal ze met een schuimschaaf er uit en leg ze op een vergiet; hak ze daarna zéér fijn of wrijf ze door een zeef. Zet nu een andere pan op met de boter, doe daarin het fijn gesnipperde uitje en roer eerst de bloem en vervolgens bij kleine scheutjes het spinaziewater, voeg daarna de spinazie er bij en laat de soep 0,5 uur op een zacht vuur koken, of 1,5 uur in de hooikist. Doe er, zoo noodig nog wat zout en peper in naar smaak. Kluts in de terrine het ei met de melk en voeg daar, steeds roerende, langzaam de soep bij.

- *Recept Schijnstokvisch*

1 diep bord fijn gesneden uien, 6 hard gekookte eieren, 1 dekschaal aardappelen, 1 d.L. melk, 50 gram boter of vet, 2 kopjes rijst, 1 beschuit.

De uien worden in de helft der boter of van het vet, licht bruin gebakken. De koude gekookte aardappelen worden zéér fijn gemaakt en met de melk vermengd. Verder:

- *Recept Rijst (droog gekookt)*

2 kopjes rijst, 0,5 theelepel zout, 4 kopjes water.

De rijst in een kom ongeveer 8 maal wasschen totdat het water helder blijft, ze dan in een pan doen met 4 kopjes water en het zout. Zet ze op een flink vuur, totdat ze kookt en daarna 0,5 uur op een zacht vuur op een hoek van 't fornuis, zonder er in te roeren. De eieren zijn hard als ze 7 minuten in spartelend water zijn gekookt.

Nu neemt men één zeer groote of twee kleine vuurvaste schotels. Besmeer die met boter en leg er een laag in van de aardappelpurée. Snijd de eieren aan schijven, leg ze op de aardappelen en bestrooi ze met een weinig zout en peper, plaats daarover de rijst, dan de gebakken uien en bedek dit alles met de rest der aardappelpuree. Bestrooi den schotel met fijngestampte beschuit en begiet alles met een mosterdsaus. Leg er kleine stukjes boter op, zet den schotel eerst 0,5 uur op een zacht vuur en dan 0,5 uur in den oven.

- *Recept Mosterdsaus*

0,5 Liter water, 2 bouillonblokjes, 1 eetlepel bloem, een stukje boter, 1 eetlepel mosterd, wat zout.

Smelt het stukje boter, roer er de bloem doorheen en vermeng het al roerende met de bouillon, gemaakt van het water met de blokjes. Laat dit al roerende 5 minuten doorkeken, doe er een weinig zout in en roer er het laatst den mosterd door.

- *Recept Gemalen Gort met melk*

1 kopje vol gemalen gort, 1 L. melk, een snuifje zout.

Men maalt de gort door een koffiemolen. In een pan maakt men de gort aan met de koude melk. Zet ze op het vuur en maak ze al roerende aan de kook. Laat ze 0,5 uur zachtjes koken en zet ze verder ongeveer 2 uur op zij van het fornuis of 3 uur in de hooikist, waarnaar ze dan weer een kwart uur op het vuur wordt gekookt en dan weer 2 uur in de hooikist wordt geplaatst. Men dient ze op met boter en basterdsuiker.

- MENU No. 2.
 - **Macaroni met tomaten**
 - **Aardappelgebraad - spiegeleieren**
 - **Salade rijstebrij.**
- *Recept Macaroni met Tomaten*

Een half pond tomaten of 4 eetlepels tomatenpurée, 1 bouillonblokje in een theekopje water opgelost, 3 eetlepel geraspte kaas, 1 uitje, een stuk boter ter grootte van een ei, een halve beschuit en zoo mogelijk 2 theelepels Maggi's aroma.

De macaroni in kleine stukken breken, wasschen en gaar koken in ruim water met een halve eetlepel zout, ongeveer een half uur. Af en toe roeren om te voorkomen dat ze zich aan den bodem der pan vastzet. Daarna ze op een vergiet laten uitlekken. De bouillon met het fijn gesnipperde uitje in een pan op het vuur zetten.

Is dit goed warm, dan de tomatenpurée, de kaas en de maggi's aroma toevoegen, en het laatst de macaroni er goed doorroeren. Doe alles goed warm in een met boter ingewreven vuurvasten schotel, strooi er fijne beschuit over, verdeel de boter in kleine stukjes er op en zet den schotel een half uur in den oven. Heeft men geen oven dan zet men den schotel met een deksel er op, op een zacht vuur te stoven.

- *Recept Aardappelgebraad*

15 à 20 gekookte aardappelen, 2 uitjes, 1 eetlepel peterselie (fijn gehakt), 1 eetlepel fijn gehakte kervel, 1 eetlepel bloem, 1 eetlepel koude boter, 2 eieren, 2 beschuiten of paneermeel, 1 dessertlepel soja en 1 eetlepel melk.

De aardappelen worden door een pers of met een v.ork zéér fijn gemaakt, de fijngehakte uitjes, peterselie, kervel, de bloem, de boter, de eierdooiers, de soja, de melk en 1 eiwit stijf geklopt er doorgeroerd. Maak van deze massa kleine, platte koekjes, wentel deze eerst door het andere eiwit, dat men in een diep bord met 2 eetlepels water heeft geklutst en daarna door de fijngestampte beschuit en bak ze licht bruin in slaolie, boter of vet.

- *Recept Spiegeleieren*

In een koekenpan op een zéér zacht vuur met een stukje boter, wordt ieder ei apart gebakken. Is de onderkant goed gestold, strijk dan voorzichtig een mes over den dooier, zonder dezen te breken en schuif het ongestelde wit er af. Men kan ze ook omkeeren en ze ook even op de andere zijde bakken.

- *Recept Kropsalade*

4 flinke kroppen salade, 2 eetlepels slaolie, 2 eetlepels azijn, zout, peper, mosterd, 1 hard gekookt ei, 1 theel. soja.

Ontdoe de kropsalade van de buitenste en dorre bladeren, haal nu de andere bladeren af tot men aan het hartje komt, haal de stronken uit de bladeren. Wasch ze zorgvuldig, wring ze dan goed droog uit, doe er alle bovengenoemde ingrediënten op en roer ze goed door elkander.

- *Recept Rijstebrij I*

1,5 kopje rijst, 0,5 Liter water, 0,5 L. melk, 1 theelepel zout.

Wasch de rijst zoolang tot het water geheel helder blijft. Breng 0,5 L. water aan de kook met het zout, roer daarin de rijst en als het weer kookt na 5 minuten de melk. Kook alles weer door en zet ze 1,5 uur op een hoek van het fornuis of plaats ze 3 uur in de hooikist.

- *Recept Rijstebrij II*

In plaats van half water en melk kan men ook alleen melk nemen.

- MENU No. 3.
 - **Aardappelsoep**
 - **Gestooft schelvisch - gekookte aardappelen - worteltjes**
 - **Oorlogscake.**
- *Recept Aardappelsoep*

12 à 15 middelsoort gekookte aardappelen, 2,5 L. water, 4 à 5 uien, 1,5 eetlepel gehakte kervel en evenveel gehakte peterselie, 1 stuk boter ter grootte van een ei, 1,5 eetlepel bloem, 1 eetlepel soja, zout naar smaak.

Maak de aardappelen fijn en kook die met de gesnipperde uien gedurende een half uur in het water. Wrijf alles door een zeef, voeg er de fijn gehakte groenten bij en laat alles weer even doorkoken. Smelt nu in een andere pan de boter, roer daarin de bloem en vervolgens, met kleine hoeveelheden, steeds roerende, de soep. Doe er het laatst de soja in en zout ze naar smaak. Zeer smakelijk is het er dobbelsteentjes brood in boter gebakken, bij te presenteren.

- *Recept Gestooft Schelvisch*

1 groote of 2 middelsoort schelvischen, 1,5 ons boter, 2 groote beschuiten.

De schelvisch wasschen en op een vergiet plaats. In een pan met kokend water waarin 2 eetlepels zout, de visch leggen en wanneer het water weer kookt, ze er nog 4 à 5 minuten in laten. Haal ze er met een schuimspaan uit en leg ze in een, liefst langwerpigen, vuurvasten schotel. Giet er 0,25 liter vischwater over, bestrooi alles met de fijngestampde beschuit en leg de boter er in stukken op. Zet den schotel met een deksel er op, op een zacht vuur en laat hem ongeveer drie kwartier stoven, doch bedruip ze herhaaldelijk en doe er zoo noodig nog een weinig vischwater bij. Het overige vischwater kan men bewaren voor soep.

- *Recept Gekookte Aardappelen*

2 à 2,5 Kilo aardappelen dun schillen, wasschen en opzetten in koud water met 1,5 eetlepel zout.

De aardappelen moeten onder water staan in een flinke pan. Is de pan te vol, dan koken ze snel over, wat niet de netheid bevordert. Nadat ze ongeveer 20 minuten gekookt hebben, probeert men, door er met een vork in te prikken of ze gaar zijn. Gaan ze gemakkelijk doormidden, dan giet men ze af en zet men de pan weer eenige seconden op 't vuur, zonder deksel om de aardappelen te laten opdrogen; schudt ze een paar maal flink om, om ze kruimig te maken.

- *Recept Nieuwe Aardappelen*

Deze worden niet geschild, maar met een mesje afgeschraapt en met kokend water opgezet.

- *Recept Aardappelen met schil*

Deze worden flink afgeboend en voorts op dezelfde wijze gekookt. Laat ze vooral niet te gaar worden, daar de schil er dan heel lastig afgaat.

- *Recept Worteltjes*

1,5 bos worteltjes, 1 stuk boter ter grootte van een ei, 1 lepel gehakte peterselie, 1 theelepel zout, 3 theelepels suiker.

De worteltjes worden geschrapt, gewasschen en met ± 1,5 kopje water op het vuur gezet. Zoodra ze beginnen te koken doet men er het zout, de suiker en boter bij en laat ze op een zacht vuur ongeveer 1 uur gaar stoven; schud ze van tijd tot tijd om, om aanbranden te voorkomen en strooi op de schaal de fijne peterselie er over.

- *Recept Oorlogscake*

6 ons koude gekookte aardappelen, 2 eieren, 2 ons suiker.

Men wrijft de aardappelen zéér fijn door een zeef of met een pers, roer de eierdooiers er één voor één door, daarna de suiker en roer zorgvuldig dat alles goed vermengd is. Hoe meer men roert en klopt, hoe soepeler het deeg wordt. Na 10 minuten roeren, doet men de tot stijf schuim geklopte eiwitten er door. Besmeer nu een tulbandvorm met boter, vul deze tot even onder den rand met de massa en bak ze 1 uur in een matigen oven.

- MENU No. 4.
 - **Nasi goreng**
 - **Garnalenschotel Printanière**
 - **Kersenpannekoeken.**
- *Recept Nasi Goreng*

0,5 pond rijst, 4 uien, 2 eetlepels soja, 0.5 dessertlepel kerrie, een weinig cayenne- peper, 50 gram boter of vet, 3 eieren.

Kook de rijst. (Zie Menu 1.) Doe de helft der boter of vet in een pan en bak de fijngesnipperde uien met de kerry licht bruin, voeg er de gekookte rijst en een snuifje cayennepeper bij, laat dit goed roerende doorbraden en leg alles op een verwarmden schotel. Klop intusschen de eieren met 3 eetlepels water, wat zout en peper, smelt de rest der boter in de koekenpan, en doe de geklopte eieren er bij, terwijl men er gedurig met een mes in prikt om de omelet luchtig te maken; bak ze tot de eieren van boven goed gestold zijn. Snijd de omelet in reepjes en garneer er de warme rijstschotel mee.

- *Recept Garnalenschotel Printanière*

6 ons gepelde garnalen, 1 komkommer, 1 dekschaal aardappelpurée, 1 eetlepel gehakte peterselie, koude groenten die de tijd van het jaar oplevert, als doperwten, spersieboonen, aspergepunten, worteltjes en 4 tomaten.

Leg in het midden van een grooten, platten schotel de garnalen en daaromheen in parten gelegd de verschillende koude, gaargekookte groenten, de tomaten en de komkommer aan schijfjes gesneden, alsook de

- *Recept Aardappelpuree*

Een schaal koude, gekookte aardappelen 0,5 Liter melk, 1 stuk boter ter grootte van 1 ei, wat zout, peper en nootmuskaat.

De koude aardappelen in een pan doen en ze met een aardappelpers of stamper fijn maken, met een houten lepel ze goed roeren onder bijvoeging van de melk, zoodat er geen enkel hard stukje meer te vinden is. Daarna de boter, een snuifje peper, wat zout, nootmuskaat en dan eerst de pan op het vuur gezet.

Men roert en klopt er dikwijls in, ten eerste brandt de puree spoedig aan en in de tweede plaats, wordt ze, hoe méér men klopt, steeds luchtiger. Stooftijd 30 minuten. Wil men ze bijzonder lekker maken, roer dan een eierdooier en daarna het stijfgeklopte eiwit er door. Bestrooi het laatst den schotel met de peterselie en presenteer daarbij een

- *Recept Sauce Ravigotte*

die men maakt van Mayonaise, (zie onder) waardoor men roert 1 eetlepel fijn gehakte sjalotjes, een halve eetlepel peterselie en 1 theelepel mosterd.

- *Recept Oorlogs Mayonaise*

1 eierdooier, 1 eetlepel bloem, 1 dL. water, 1,5 dL. melk, 2 eetlepels slaolie, 0,5 dL. azijn, snuifje zout en peper.

Den eierdooier flink kloppen, dan de bloem er goed door mengen en langzaam al roerende het water en de melk toevoegen, alsmede 1 lepel slaolie; laat dit alles al roerende koken tot men een gebonden saus heeft. Als ze koud geworden is, er nog 1 lepel olie en azijn, het zout en de peper er bijvoegen.

- *Recept Kersenpannekoeken*

0,5 pond kersen, 0,5 L. melk, 0,5 pond bloem, 1 ei, een weinig zout, boter of slaolie, 50 gram suiker.

Maak van de eieren, de melk, de bloem en het zout een glad beslag. Ontdoe de kersen van pitten en stelen en bestrooi ze met suiker. Doe een weinig boter en daarna een pollepel beslag in de koekenpan, leg daarop eenige van de kersen met suiker en dek dat weer met beslag. Bak de koek aan de onderzijde licht bruin en keer ze voorzichtig om, om ze ook aan de andere zijde te bakken. Gaat zoo voort tot het beslag op is.

- MENU No. 5.
 - **Kerriesoep van witte boonennat**
 - **Schol au gratin met spinazie**
 - **Aardappelpurée**
 - **Bagijntjesrijst.**
- *Recept Kerriesoep van witte boonennat*

0,5 pond witte boonen, 1,5 Liter water, 2 uien, 0,5 eetlepel kerry,

3 eetlepel bloem, 1 eetlepel versche boter, 1 ei, zout naar smaak.

De boontjes worden den vorigen avond gewasschen en in 2,5 L. water te weeken gezet. In datzelfde water worden ze den volgenden dag gekookt, ongeveer 2 uur. Smelt de boter in een braadpan, bak de gesnipperde uien daarin lichtbruin, roer de bloem en de kerry en daarna bij kleine beetjes het boonennat er door, het laatst de boonen. Wrijf nu de soep door een zeef, zet ze weer op en laat ze nog even doorkoken. Kluts in de terrine het ei en giet daar langzaam, steeds klutsende, de soep bij.

- *Recept Schol au gratin met Spinazie*

2 pond schollenfilées of 2 flinke schollen, 4 pond spinazie, 0,75 Liter melk, 1 ons geraspte kaas, 2 beschuiten, 1 ons boter, 1,5 eetlepel bloem.

De spinazie wordt zorgvuldig uitgezocht, herhaaldelijk gewasschen en opgezet met een weinig kokend water en 0,5 eetlepel zout. Na een kwartier giet men ze af en hakt ze fijn.

Wasch de visch, legt ze in een pan half gevuld met kokend water, waarin 2 eetlepel zout. Wanneer het water weer spartelend kookt, haalt men de visch er na 4 minuten uit en verwijdt zorgvuldig alle graten en vinnen.

Smelt in een pannetje de helft der boter, roer eerst de bloem, daarna langzaam de melk er door, zoodat men een dikke saus verkrijgt. Laat het al roerende een paar minuten doorkoken en voeg het laatst geraspte kaas er bij. Leg nu in een vuurvasten schotel, met boter ingewreven, eerst de spinazie, daarop een paar lepels saus, daarop de visch, die bedekt wordt door de overige saus. Hierover strooit men de fijngestampte beschuit, verdeel de overige boter in kleine stukjes er op en zet den schotel 30 minuten in een matigen oven of met een deksel er op 30 minuten op een zeer zacht vuur.

- *Recept Aardappelpurée (zie Menu No. 4)*
- *Recept Bagijntjes*

1 ons rijst, 1 L. melk, een stuk boter ter grootte van een ei, 3,5 eetlepel suiker, voor 10 cents saffraan, 1 beschuit, 1 ei.

Wasch de rijst tot het water helder blijft, doe ze in een pan met de kokende melk en kook ze 45 minuten op een zacht vuur. Voeg dan de saffraan er bij, roer ze goed door en laat ze nog 15 minuten staan. Roer daarna de helft der boter, de suiker en den eierdooier er door, het laatst het tot stijf schuim geklopte eiwit. Doe alles in een vuurvast schoteltje, bestrooi dit met de beschuit, verdeel de overige boter er op en plaatst het 15 minuten in een matigen oven. Heeft men geen oven, dan dient men ze zoo maar in een dekschaal, dus vervalt dan de beschuit en de helft der boter.

- MENU No. 6.
 - **Bruine boonensoep**
 - **Andijvie met spiegeleieren**
 - **Aardappelen à la maître d'hôtel**
 - **Maïzenarand met rabarbercompôte.**
- *Recept Bruine boonensoep*

0,5 pond bruine boonen, 2,5 Liter water, 4 uien, 3 eetlepel bloem, een snuifje peper, zout naar smaak, 1 stuk boter ter grootte van 1 ei, 2 laurierbladeren, 1 wijnglas roode wijn, 1 eetlepel soja.

De bruine boonen den vorigen avond wasschen en in een kom met 2,5 Liter water te weeken zetten. In datzelfde water kookt men de boonen den volgenden dag gaar in 2 uur ongeveer. Maak nu in een braadpan de boter heet en bak daarin de gesnipperde uien bruin, onder toevoeging van wat peper en de laurierbladen.

Daarna voegt men steeds roerende eerst de bloem en dan langzaam het warme boonennat er bij en het laatst de boontjes. Laat het 5 minuten doorkoken, wrijf de soep dan door een zeef met alles wat er in is, zet ze dan nog even op het vuur en roer op het oogenblik van opdoen de wijn en de soja er door. Heeft men geen bloem, dan kan men met eenige koude aardappelen door de zeef gewreven, de soep afmaken.

- *Recept Andijvie met Spiegeleieren*

4 à 5 struiken andijvie, een stuk boter ter grootte van 1 ei, 1 eetlepel bloem, 6 eieren.

Snijd van de andijvie de buitenste bladen en de stronk weg; snijd de struiken in fijne reepjes, bij de stronk te beginnen. Wasch de andijvie, totdat ze van alle zand gereinigd is, zet ze dan op met het

water dat er aan blijft hangen en 2 theelepels zout. Als ze gaar is, na 20 minuten koken, doet men de bloem, die met de boter en het nat van de andijvie vermengd wordt, er door en stoof ze nog 15 à 30 minuten op een zacht vuur. Houdt men niet van bittere andijvie, zet ze dan op in ruim kokend water. Gaar zijnde, plaatst men ze op een vergiet, vermeng de bloem met de boter en een theekopje melk en stoof daar de andijvie in. Maak 6 spiegeleieren, (zie Menu No. 2). Leg op een platten schotel eerst de andijvie en daarop de eieren.

- *Recept Aardappelen à la maître d'hôtel*

1 dekschaal gekookte aardappelen, niet te gaar, 0,5 tot 0,75 Liter melk, een stuk boter ter grootte van 1 ei, zout, peper, nootmuskaat, 1 eetlepel gehakte peterselie.

Snijd de aardappelen in schijfjes, doe ze in een pan, bedek ze met de melk, voeg de boter, een snuifje zout, peper en nootmuskaat er bij. Laat dit op een zacht vuur stoven, de pan nu en dan omschuddend, totdat de melk gebonden is en dien ze met de peterselie er over.

- *Recept Maïzenarand met rabarbercompôte*

1 theekopje vol maïzena, 7 theekopjes melk, 1 stokje vanille of 1 pakje vanillesuiker, 3,5 eetlepel suiker, een half bos rabarber, een ons suiker.

Meng in een kom de maïzena met 2 kopjes melk aan.

Breng de overige melk aan de kook met 3,5 eetlepel suiker en de vanille. Roer in de kokende melk de maïzena en laat ze een paar minuten al roerende doorkoken. Spoel een steenen of blikken rijstrand even om met koud water en schep onmiddellijk de pudding er in.

Snijd van de rabarber de bladeren weg, trek als ze wat oud begint te worden met een mesje het buitenste schilletje er af en snijd de stelen dan in stukken van 5 cM. Wasch deze.

Laat de suiker in een pannetje smelten met 1 eetlepel water, beleg de pan dan met stukjes rabarber en laat deze er zolang in koken, tot men er gemakkelijk met een vork in kan prikken; haal ze voorzichtig er uit en leg ze in een kom. Neem dadelijk weer rauwe stukjes, behandel deze op gelijke wijze totdat de compôte gereed is. De sap, die men nu over heeft, giet men over de compôte en laat deze koud worden. Schud den puddingrand op een schotel en daarna de rabarber in de opening.

- MENU No. 7.
 - **Bloemkoolsoep**
 - **Schijngehakt met bruine botersaus**
 - **Gestooft prei**
 - **Omelet met vruchtenmoes.**
- *Recept Bloemkoolsoep*

1 bloemkool, 2 L. water, 0,5 eetlepel zout, 3 eetlepels bloem, 1 stuk boter ter grootte van een ei, 0,5 d.L melk, 1 ei.

De bloemkool wordt van al het groen ontdaan, in stukken gesneden en eenige uren in koud water gezet. Als men de soep gaat maken, zet men een pan op met ruim 2 Liter water, breng dit aan de kook met het zout, doe er daarna de bloemkool in en laat die 25 minuten koken.

Haal ze er met een schuimspaan uit en snijdt ze in zeer kleine stukjes, die men even op een schaal ter zijde zet. Zet nu een pan op het vuur met de boter, roer daar de bloem door en daarna bij kleine beetjes, al roerende het water der bloemkool.

Doe er zout bij indien het noodig is, dan de stukjes bloemkool en laat alles nog even doorkoken op een zéér zacht vuur. Kluts het ei in de terrine met de melk en voeg daar al roerende, langzaam de

soep bij. Heeft men geen bloem, dan kan men 12 à 15 rauwe aardappelen raspen en dit in plaats van bloem gebruiken of 15 à 20 gekookte, fijn gewreven aardappels. Ook kan men bloemkoolwater nemen, waarin men den vorigen dag bloemkool heeft gekookt.

- *Recept Schijngehakt*

3 ons bruine boonen, 8 koude, gekookte aardappelen, 3 eieren, 2 uien, 1 eetlepel melk, zout, peper, 2 à 3 fijngestampde beschuiten of paneermeel.

De bruine boonen den vorigen avond wasschen en in een kom met ruim koud water laten weeken. In datzelfde water zet men de boontjes op en kook ze gaar in ongeveer 2 uur; oude boonen kookt men iets langer en doet er in dit geval een halve theelepel zuiveringszout in.

Wrijf de boonen door een zeef of in een pers evenals de aardappelen, snipper de uien en bak ze zachtjes in wat boter, vet of slaolie gaar.

Voeg dit bij de massa, roer 1 ei hard gekookt en 2 eierdooiers er zorgvuldig door benevens het stijfgeklopte wit van 1 ei.

Maak van dit alles kleine ballen of koekjes, wentel deze eerst door het tweede eiwit dat men met 2 à 3 eetlepels water geklopt in een diep bord heeft klaargezet, dan door de fijne beschuit of paneermeel en bak ze aan alle kanten mooi bruin in heete boter, slaolie of vet. Men dient daarbij een bruine botersaus.

- *Recept Bruine Botersaus*

2 eetlepels bloem, 2 à 3 kopjes heet water, 1 eetlepel koude boter, een snuifje zout.

Bak in een koekenpan de bloem onder gestadig roeren mooi bruin, doe ze dan in een klein pannetje, zet ze weer op het vuur en roer bij kleine beetjes het heete water er door. Eindelijk bakt men in de koekenpan de boter bruin en roert dit door het sausje onder toevoeging van zout naar smaak.

- *Recept Omelet met vruchtenmoes*

3 eieren, 3 eetlepels water, een snuifje zout, een stukje boter ter grootte van een ei.

Klop de eieren met het water en het zout. Maak de boter in een koekenpan goed heet, doe de eieren er in en bak ze gaar op een zacht vuur, terwijl men er voortdurend met een mes in prikt om de omelet luchtig te maken. Is ze aan den onderkant lichtbruin en bovenop gestold, plaats dan de één of andere vruchtenmoes er op. Schuif de omelet half op een schotel en sla ze dicht. Voor de vruchtenmoes kan men alle soorten van vruchten gebruiken als: aardbeien, kersen, abrikozen enz. die men met een paar eetlepels water en suiker tot een moes inkoekt.

- MENU No. 8.
 - **Sleepasperges**
 - **Nassi Goreng met garnalen en omelet**
 - **Vruchtenpunten**
- *Recept Sleepasperges*

2 bos asperges, 3 eieren, 50 gram boter, nootmuskaat.

Snij de harde einden der asperges af, ongeveer 6 à 7 cm. en schrap ze verder met een mesje af, doch draag zorg de kopjes niet te breken; bind ze weer in bosjes bij elkaar en kook ze in water met 1 theelepel zout, ongeveer 1,5 uur; als men ze op het middelste gedeelte gemakkelijk kan doordrukken, zijn ze gaar. Haal ze met een schuimspaan er uit en schik er halve hard gekookte eieren om heen. Dien er gesmolten boter en nootmuskaat apart bij.

- *Recept Nasi Goreng (zie Menu No. 4) met Garnalen en Omelet*

0,5 pond rijst, 3 ons gepelde garnalen, 3 uitjes, 1 ons boter, 3 eieren.

De fijngesnipperde uitjes met de helft der boter licht bruin bakken, de gaar gekookte rijst er bij doen en deze even mee fruiten. Daarna worden de garnalen er doorgeroerd en alles op een verwarmden schotel gelegd. Bak van de eieren een omelet (zie Menu No. 6). Snijd die in reepen en versier er den warmen rijstschotel mede.

- *Recept Vruchtenpunten*

0,5 pond bloem, 2,5 d.L. water, 2 eieren, een snuifje zout, een eetlepel koude boter, 2 eetlepels suiker, dikke appelmoes of vruchtenmarmelade, vet.

Het water met de boter, de suiker, en het zout aan de kook brengen, de droge bloem er in strooien en flink doorroeren tot alle klontjes er uit zijn. Dit alles al roerende laten koken tot men een stijven bal heeft verkregen, dan de pan van het vuur nemen en de flink geklopte eieren er door mengen.

Het deeg laten bekoelen en het dan op een met meel bestrooide deegplank of tafel dun uitrollen. Van dit deeg vierkante lapjes van 8 cM. snijden, op ieder lapje deeg een weinig appelmoes of marmelade leggen, de randjes van het deeg met wat eiwit bestrijken, ze dichtvouwen zoodat ze een driehoeksvorm hebben en de deegrandjes stevig op elkaar drukken.

In een braadpan, vet of boter of van beide soorten een weinig, goed warm laten worden tot er een blauwachtige walm afkomt en daarin de punten lichtbruin bakken. Als ze er uit genomen worden laat men ze even op een grauw papier uitdruipen, bestrooi ze terwijl ze nog heet zijn met poedersuiker en dien ze op met een gevouwen vingerdoekje op den schotel.

- MENU No. 9.
 - **Preisoep**
 - **Gebakken bot - pommes frites**
 - **Andijviesalade**
 - **Deensche rijst.**
- *Recept Preisoep*

1 bos prei, 50 gram boter, 2 Liter water, zout, peper, 1 ei, 1 dL. melk, 15 à 20 aardappelen.

Snijd van de prei het groene gedeelte en het worteldeeltje weg en snijd het overige witte deel in kleine stukjes. Wasch ze goed. Smelt de boter in een pan, leg daarin de prei met een weinig zout en peper en laat dit op een zeer zacht vuur 30 minuten stoven. Voeg dan het water er bij en laat dit 30 minuten koken.

Kook de aardappelen apart gaar, wrijf ze door een zeef en voeg ze bij de soep. Mocht ze te dik zijn, verdun ze dan met een weinig kokend water. Doe er nog een weinig zout, peper en nootmuskaat naar smaak bij. In de terrine klopt men het ei met de melk en steeds klutsende giet men langzaam de soep er bij.

- *Recept Gebakken bot*

6 à 7 groote of 12 kleine botten, slaolie, 1 dL. melk, zout.

Wasch de visch zorgvuldig, wrijf ze aan beide zijden in met zout en laat ze een paar uur zoo liggen. Maak in een vischkoekenpan een flinke hoeveelheid sla- of boterolie goed heet, doe de melk in een diep bord, haal de visch aan beide zijden door de melk en leg ze in de heete olie. Blijf nu zooveel

mogelijk van de visch af en tracht ze vooral niet los te maken, als ze aan de pan vastzit. Doe in dat geval nog meer olie in de pan. Als men denkt dat ze bruin is en ze ligt los, draai dan de visch om en bak de andere zijde evenzoo. Leg ze even op een grauw papier.

- *Recept Pommes frites*

20 à 25 rauwe aardappelen, een kwart flesch slaolie of vet, zout.

Snijd de aardappelen, als ze geschild en gewasschen zijn in dunne reepen, leg ze op een schonen doek, sla de punten van den doek over de aardappelen en wrijf ze flink, tot ze goed droog zijn.

Zet intusschen in een kleine braadpan het vet of olie op het vuur, laat ze zóó heet worden, tot er een walm afkomt en bak daarin telkens zooveel reepjes als onder de olie kunnen liggen, lichtbruin. Haal ze er met een schuimspaan uit, laat ze goed uitdruipen, leg ze op een grauw papier, strooi er wat zout over, roer dit er door, terwijl de volgende portie weer staat te bakken en zet ze, totdat alle gebakken zijn, in een open dekschaal in den oven.

- *Recept Andijviesalade*

4 struiken andijvie, 1 ei, 2 eetlepels slaolie, 1,5 à 2 eetlepels azijn, zout en peper.

Snijd al de groene bladeren en stronken weg, zoodat men alleen het geel overhoudt. Wasch dit flink en snijd ze in zeer fijne reepjes. Soms kan men krulandijvie bekomen die fijner van smaak is en bestaat uit zeer fijn gekrulde blaadjes. Druk de gewasschen andijvie goed droog uit, doe ze in een saladekom waarna men het hardgekookte ei, fijn gemaakt en de overige ingrediënten er doorroert.

- *Recept Deensche rijst*

1 ons rijst, 1 Liter melk, 1 ons bitterkoekjes, 1 ei, 1 stuk boter ter grootte van 1 ei. 3,5 eetlepel suiker.

Wasch de rijst tot het water helder blijft, doe ze in een pan met de kokende melk en kook ze 1 uur op een zacht vuur. Voeg dan de suiker en het ei, eerst de dooier, dan het stijfgeklopte eiwit, er bij. Beleg een met boter ingesmeerd vuurvast schoteltje met de helft der bitterkoekjes in de vijzel gestampt, daarover een laagje rijst, dan de overige bitterkoekjes en het laatst weer rijst. Strooi een weinig suiker er over, leg de boter in kleine stukjes er op en zet het 30 minuten in een matigen oven.

- MENU No. 10.
 - **Gestoofde champignons of Morilles**
 - **Konijnenpeper - aardappelpurée**
 - **Vruchtencompôte**
- *Recept Gestoofde Champignons of Morilles*

3 ons champignons, zout, 0,25 liter melk of bouillon, gemaakt van kokend water waarin 2 bouillonblokjes zijn opgelost of het water waarin de champignons zijn gekookt, 1 eetlepel bloem, 1 uitje en 1 stuk boter ter grootte van 1 ei.

Wasch de champignons zéér zorgvuldig, verwijder al het zand er uit en zet ze daarna eenige uren in warm water met een halve eetlepel zout. Spoel ze nog eens af en kook ze in kokend water met een halve eetlepel zout gaar, ongeveer 1 uur.

Doe ze op een vergiet. Maak in een pannetje de boter goed heet, bak daarin het fijn gesnipperde uitje, roer er de bloem in en daarna langzaam de 1 liter vocht, hetzij melk, bouillon of water der champignons er door.

Laat het al roerende eenige minuten doorkoken en voeg er dan de champignons weer bij. Voor verhooging van den smaak kan men er twee theelepels soja of 1 likeurglas witte wijn bijvoegen, noodig is dit echter niet.

Morilles worden op dezelfde wijze bereid.

- *Recept Konijnenpeper*

1 konijn, 1 flesch azijn, zout, peper, 4 laurierbladen, 2 ons bloem, 1,5 ons boter, een diep bord gesneden uien, 1 eetlepel suiker, 1 wijnglas roode wijn, 4 kruidnagelen.

Beste! het konijn 2 of 3 dagen te voren in stukken gesneden. Wrijf ze in met zout en peper, leg ze in een diepen schotel met den azijn, de laurierbladen en kruidnagels. Voor de bereiding brandt men het meel in een koekenpan, steeds roerende, mooi bruin, smelt in een braadpan de boter, roer het gebrande meel er door en langzaam steeds roerende, den azijn waarin het konijn lag, er bij. De gesneden uien voegt men er bij en daarna de stukken konijn. Op een zacht vuur laat men ze ongeveer 2 uur gaar stoven, de stukken vleesch van tijd tot tijd keerende. Even vóór het opdoen voegt men de suiker en den wijn er bij.

- *Recept Aardappelpurée (zie Menu No. 4)*
- *Recept Vruchtencompôte*

1,5 pond verse vruchten, 1 dessertlepel sago, 2 theekopjes water, ongeveer 1 ons suiker.

De verse vruchten, goed gewasschen en zoo er pitten in zijn, deze verwijderen. Dan zet men ze op met twee theekopjes water en 1 ons suiker; in zoet fruit iets minder, in zuur fruit iets meer naar smaak, en laat dit 15 minuten op een zacht vuur koken.

Neem dan 1 dessertlepel sago, meng deze met een weinig koud water aan, roer dit door de vruchten en giet ze in een compôteschaal, waarin ze, koud geworden, wordt gediend.

- MENU No. 11.
 - **Tomatensoep**
 - **Eierschotel au gratin – bechamel aardappelen**
 - **Aardappelen - spinazie**
 - **Hangop.**
- *Recept Tomatensoep*

1,5 à 2 pond tomaten, 2 Liter water, een bosje selderij, een half bos prei of 3 uien, 2 à 3 eetlepels sago, een stuk boter ter grootte van een ei.

Wasch de tomaten, de selderij en het wit van prei, of de schoongemaakte uien, snijd alles in kleine stukken en kook dit een half uur in het water. Wrijf daarna de soep door een fijne zeef en breng ze weer aan de kook; voeg er zout naar smaak bij.

Maak de sago in een kopje met een weinig koud water aan, voeg deze al roerende in de soep en doe even vóór het opdoen of in de soepterrine de boter er bij.

- *Recept Eierschotel au gratin*

8 eieren, 4 dL. melk, 1 eetlepel bloem, een volle eetlepel boter, 1 ons geraspte oude kaas, 1 beschuit, zout en peper.

Kook de eieren 8 à 10 minuten in kokend water, spoel ze even af met koud water, pel ze, snijd ze dikke schijven en leg ze in een met boter ingesmeerden vuurvaste schotel, bestrooi ze met wat zout en peper. Smelt in een pannetje de helft der boter, roer de bloem er door en giet er zeer langzaam al

roerende, bij kleine hoeveelheden, de melk bij. Doe in deze saus, zoo noodig nog een snuifje zout, laat het een paar minuten doorkoken, zet de pan van het vuur en roer er de helft der geraspte kaas door. Strooi nu de overige kaas over de eieren, bedek ze vervolgens met de saus, strooi er de fijn gestampte beschuit over, leg de overige boter er in kleine stukjes op en zet den schotel een half uur in den oven, of zoo dit onmogelijk is, gedurende denzelfden tijd op een zacht vuur. In dit laatste geval moet de schotel toegedekt worden.

- *Recept Bechamel aardappelen*

1 K.G. koude, gekookte, liefst nieuwe aardappelen, 1 uitje, 50 gram boter, 0,5 L. melk, 1 eetlepel bloem, 1 eetlepel gehakte peterselie.

In een kleine pan de boter braden met het fijn gesnipperde uitje, dan al roerende de bloem en daarna de melk langzaam bijvoegen tot men een gebonden saus verkrijgt; zout naar smaak.

De aardappelen in schijfjes snijden en voorzichtig door de saus roeren, alsook de fijne gehakte peterselie. Op een zacht vuur, of op een hoekje van het fornuis alles warm houden; doch zoo min mogelijk roeren om de aardappelen niet te breken.

- *Recept Spinazie*

4 à 5 pond spinazie, 0,5 eetlepel bloem, 0,5 kopje melk, een stuk boter ter grootte van 1 ei, 0,5 eetlepel zout.

Zoek de spinazie zéér zorgvuldig uit, wasch ze verscheidene malen en zet ze op met een weinig kokend water en zout. Na 30 minuten giet men ze af, laat ze goed uitlekken en hak ze daarna fijn. Doe ze in een pan, vermeng de bloem met de melk, voeg dit bij de spinazie, alsook de boter en laat ze ongeveer 30 minuten op een zacht vuur stoven.

- *Recept Hangop*

4 à 5 L. karnemelk, 1 glas zoete melk, 6 groote beschuiten, basterd suiker.

Men legt een servet in een groot vergiet die men op een diepe schaal plaatst; giet 's morgens de karnemelk op dat servet, als men 's middags hangop wil eten. Is het echter voor de lunch, dan moet zulks de avond van te voren gedaan worden. Even voor het gebruik, wrijft men ze door een fijne zeef in een soepterrine. Het allerlaatst roert men er de zoete melk door. Men dient ze op diepe borden en presenteert er beschuit en suiker bij.

- MENU No. 12.
 - **Schelvischsoep**
 - **Italiaansche aardappelpastei**
 - **Gestoofde slakropjes**
 - **Mokkapudding.**
- *Recept Schelvischsoep*

1 kleine schelvisch, een stuk boter ter grootte van een ei, 3 eetlepels bloem, 2,5 L. water, 1/4 eetlepel zout, 1 ui, 1 eetlepel gehakte peterselie, 2 eieren, 1 dL. melk of room.

Wasch de visch, zet ze op in een pan met het koude water en het zout. Wanneer het water kookt, moet men na 3 minuten de visch er uit halen, en zoo warm mogelijk ontdoen, van alle graten en vinnen. De grootste stukken snijd men in nette vierkante blokjes, de rest kneedt men met een fijn gestampte beschuit, wat peper, nootmuskaat, de helft der peterselie en één ei. Maak van deze massa kleine balletjes.

Smelt de boter in een pan en braadt het fijn gesnipperde uitje daarin licht bruin; roer dan de bloem er in en daarna al roerende zéér langzaam de vischbouillon. Giet ze door een zeef en zet ze gedurende 15 minuten op een zacht vuur met de stukjes visch en de balletjes er in. Kluts het ei, de melk, benevens de overige peterselie in de soepterrine en giet er bij kleine beetjes steeds roerende de soep bij.

- *Recept Italiaansche Aardappelpastei*

10 à 12 aardappelen, 50 gram boter, 50 gram geraspte kaas, 0,5 dL. melk, 4 eieren.

Wrijf 10 à 12 warme gekookte aardappelen fijn en voeg er bij 0,5 dL. melk benevens 4 eierdooiers. Roer alles flink door elkander, het laatst de tot sneeuw geklopte eiwitten. Besmeer nu een vorm met boter, vul den vorm tot op 5 cM. onder den rand met de massa en bak ze gedurende 45 tot 60 minuten in een warmen oven.

- *Recept Gestooftde Slakropjes*

12 à 14 kropen sla. 2 dL. bouillon van 2 blokjes, 1 stuk boter ter grootte van 1 ei, 1 beschuit.

De sla wordt van de buitenste bladeren ontdaan, 5 à 6 maal gewasschen en daarna in kokend water met 1 eetlepel zout, ongeveer 30 tot 45 minuten gekookt. Even probeeren met een vork of men gemakkelijk door het stronkje prikt, zoo niet, dan nog even laten koken. Daarna ze op een vergiet plaatsen, goed al het water er met een bordje of dekseltje uit drukken en in een vuurvast schoteltje ze netjes schikken.

Bestrooi ze met de fijngestampte beschuit, overgiet ze met de bouillon, beleg ze met kleine stukjes boter en zet den schotel 30 minuten uur in een matigen oven.

- *Recept Mokkapudding*

6 kopjes melk, 1 dL. koffie-extract, 1 kopje maïzena, 1 pakje vanillesuiker, 3 eetlepels suiker, 2 eieren.

De maïzena met de vanillesuiker in een kom aanmengen met 2 kopjes koude melk. De overige melk met de suiker koken, de pan van 't vuur nemen, de aangemengde maïzena er roerende bijvoegen en steeds roerende de massa een paar minuten laten koken. Dan neemt men de pan af, doe er het koffie-extract bij en roer door de massa de tot stijf schuim geklopte eiwitten.

Een steenen vorm met koud water omspoelen, niet afdrogen, maar onmiddellijk vullen met de massa, die men zéér koud laat worden om ze daarna uit den vorm te schudden.

- MENU No. 13.
 - **Witte boonensoep**
 - **Garnalenschotel – komkommersalade met tomaten en aardappelen**
 - **Chocoladesoufflée.**
- *Recept Witte boonensoep*

0,5 pond witte boonen, 2,5 Liter water, 2 uien, een half bosch prei, 10 aardappelen.

De boonen wasschen en in het water te weeken zetten. Met datzelfde water op zetten en gaar koken in ongeveer 2 uur. Met een schuimspaan de helft der boonen er uit nemen en ter zijde zetten. Bij de rest voegt men de aardappelen, de in stukken gesneden, witte gedeelten der prei en de gesnipperde uien, die vooraf in een stukje boter of vet, lichtbruin zijn gebakken.

Voeg er zout naar smaak bij en laat alles nog 30 minuten koken. Wrijf nu de soep door de zeef, zet ze nog even op het vuur en voeg er de achter gehouden boontjes bij.

- *Recept Garnalenschotel*

6 ons gepelde garnalen, 0,5 Liter melk, 1 eetlepel gehakte peterselie, 1,5 eetlepel bloem, een stuk boter ter grootte van 1 ei, 1 beschuit, een weinig nootmuskaat.

Smelt in een pan de helft der boter, roer de bloem er door, daarna bij kleine beetjes, steeds roerende de warme melk. Laat dit, terwijl men blijft roeren, nog 10 minuten koken op een zacht vuur. Zet de pan af, roer eerst de garnalen dan de peterselie, een weinig zout en nootmuskaat naar smaak er door.

Wrijf een vuurvast schotel met boter in, doe de massa er in, strooi de fijn gestampte beschuit er over, beleg ze met kleine stukjes boter en zet het 15 minuten in den oven.

- *Recept Komkommersalade met Tomaten en Aardappelen*

1 groote of 2 kleine komkommers, 10 à 12 koude gekookte aardappelen, 4 tomaten.

Schil de komkommer dun af en schaaft ze in plakjes, snijd de aardappelen evenzoo, overgiet de tomaten met kokend water, zoodat de vellen er gemakkelijk af gaan, en snijd ze aan schijfjes. Schik ze in lagen of parten in een schotel en overgiet alles met een Mayonaisesaus (zie Menu No. 4) of maak ze desgewenst op als Kropsalade (zie Menu No. 2).

- *Recept Chokoladesoufflée*

1 Liter melk, 3 eieren, 50 gram cacao, 1,5 eetlepel maïzena, 3,5 eetlepel suiker, een half stokje vanille of 1 pakje vanillesuiker.

Breng 0,75 liter der melk met de vanille of vanillesuiker aan de kook en zet dan de pan af. Roer van te voren de eierdooiers 10 minuten met de suiker, voeg dan de maïzena en de cacao met de overige koude melk aangemengd er bij. Voeg deze massa dan steeds roerende bij de kokende melk, laat het nog even doorkoken en daarna weer wat bekoelen.

Klop intusschen de eiwitten tot een stijf schuim, roer de helft er van luchtig door de massa en doe dit alles in een vuurvast schotelkje. Het overige eiwit nog weer even opkloppen en daarmee het schotelkje bedekken. Zet het dan in een matig warme oven om het vlug licht bruin te laten worden en dien het onmiddellijk op.

- MENU No. 14.
 - **Oeuf pochés of verloren eieren in schelpen**
 - **Gestooftde paling**
 - **Gekookte aardappelen - kropsalade**
 - **Gort met stroop.**
- *Recept Verloren Eieren in Schelpen*

6 eieren, 1 eetlepel geraspte kaas, 1 eetlepel fijngestampte beschuit, een stukje boter.

In een pannetje met 0,5 L. spartelend kokend water en één dessertlepel azijn, de eieren, één te gelijk stuk breken en in het kokende water laten vallen; na ongeveer 3 minuten koken haalt men ze voorzichtig met een schuimspaan uit het water en plaatst ze even op een servet. Smeer 6 schelpen in met boter, leg in elke schelp een ei, bestrooi dit met beschuit en de kaas vermengd, waardoor een snuifje zout. Leg een zeer klein stukje boter bovenop en zet ze 5 minuten in den oven.

Recept Gestooftde Paling 3 pond stoof paling, zout, 50 gram boter, 0,25 Liter water, 2 groote beschuiten, een weinig nootmuskaat.

De paling in mootjes snijden, flink wasschen en ze in een vuurvasten schotel schikken; strooi er halve dessertlepel zout op en doe er het water bij. Daarna de fijn gestampte beschuit er over strooien en de boter in stukjes er op verdelen.

Dek den schotel, plaats ze ± 45 minuten op een zéér zacht vuur en bedruip ze van tijd tot tijd. Indien het water verkookt doet men er nog een scheutje bij en even vóór het opdienen al of niet wat geraapte nootmuskaat er op.

- *Recept Kropsalade (zie Menu No. 2).*
- *Recept Gekookte Aardappelen (zie Menu No. 3).*
- *Recept Gort met Stroop*

2 kopjes gort, 2 Liter water.

Den vorigen avond de gort eenige malen wasschen en in 2 L. water gedurende den nacht laten weeken. Ze opzetten in datzelfde water met een snuifje zout, 15 minuten op een zacht vuur laten koken en verder 2 uur op zijde van het fornuis ze laten gaar worden. Men kan ze ook na 15 minuten koken 3 uur in de hooikist plaatsen, dan weer op het vuur 15 minuten koken en weer 3 uur in de hooikist plaatsen.

Men presenteert er koude boter en stroop bij.

- MENU No. 15.
 - **Macaroni a la crème**
 - **Rookvleesch met spiegeleieren**
 - **Witte boonen met peterseliesaus**
 - **Rabarber compôte met vanillevlade.**
- *Recept Macaroni à la Crème*

250 gram macaroni, 1 ons boter, 0,5 eetl. zout, 1 ons geraspte kaas of 50 gram Parmezaansche kaas, driekwart kopje melk, een snuifje cayennepeper, een groote beschuit.

De macaroni in stukjes breken en gaar koken ongeveer 30 minuten in ruim water met het zout; daarna ze op een vergiet laten uitlekken. In een kleine pan de driekwart der boter smelten, al roerende de melk bij voegen daarna de kaas en cayennepeper. Het laatst de droge macaroni zoo luchtig mogelijk met een houten lepel er door roeren. Nu de massa overdoen in een vuurvast schoteltje, met de beschuit bestrooien, beleggen met de overige boter en het 30 minuten uur in een warmen oven plaatsen.

- *Recept Rookvleesch met Spiegeleieren*

6 plakken rookvleesch, 6 eieren, een stuk boter.

De plakken rookvleesch met een stukje boter op een zacht vuur in de braadpan verwarmen. Intusschen de 6 eieren stuk voor stuk bakken, (zie Menu No. 2).

Leg op een verwarmden schotel de plakken rookvleesch en leg op iedere plak een spiegelei. Versier den schotel met takjes peterselie.

- *Recept Witte boonen met Peterseliesaus*

6 ons witte boonen. Kook de witte boonen, (zie Menu No. 5) en presenteer ze met:

- *Recept Peterseliesaus*

1 volle eetlepel bloem, 0,5 Liter water, een stuk boter ter grootte van een ei, 1 eetlepel gehakte peterselie.

Smelt de helft der boter in een pannetje, roer eerst de bloem en daarna al roerende zéér langzaam het kokende water er door, laat het al roerende een paar minuten koken, doe er zout naar smaak in en doe er even voor het opdoen de overige boter en de peterselie er door.

Botersaus wordt op dezelfde wijze bereidt, doch men doet er dan geen peterselie in.

- *Recept Rabarbercompôte met Vanillevlade*

1 bos rabarber, 2 ons suiker, 2 lepels, water. (Het lekkerste is de donkerroode rabarber met dunne stelen). Bereid ze als opgegeven in Menu No. 6.

- *Recept Vanillevlade*

Driekwart Liter melk, 2 eetlepels suiker, 1 ei, 2 afgestreken lepels maïzena, een half stokje vanille of 1 pakje vanillesuiker.

Meng de maïzena aan met een half kopje van de koude melk, breng de overige melk met de vanille en de suiker aan de kook. Voeg daarna goed roerende de aangemengde maïzena er bij en laat het al roerende een paar minuten doorkoken.

Klop dan het ei in een kopje, neem de pan van het vuur en roer vlug het ei door de vlade. Doe de koud geworden rabarber in een vlaschotel en giet de warme vlade er over heen waarna het koud wordt gediend.

- MENU No. 16.
 - **Aspergesoep**
 - **Gehakt van visch - zomerraapjes**
 - **Griesmeelschoteltje of Tapiocagries**
- *Recept Aspergesoep*

1,5 Liter aspergewater, eenige asperges of de kopjes daarvan, 50 gram boter, 3 eetlepels bloem, 1 ei, 1 dL. melk, zout.

Men gebruikt het water waarin den vorigen dag asperges zijn gekookt. De boter in een pan smelten, de bloem er door roeren, en daarna langzaam bij kleine scheuten, het warme aspergenat. De soep nog even laten doorkoken. Wrijf de overgeschoten asperges door een zeef en voeg ze bij de soep. De aspergekopjes gaan er heel in. Kluts het ei met de melk in de terrine en voeg er, steeds klutsende, langzaam de soep bij.

- *Recept Vischgehakt*

1,5 pond visch (dikke visch als: schelvisch, tarbot, heilbot), 50 gram boter, 2 dL, melk, 3 eetlepels bloem, 1 eetlepel gehakte peterselie, 1 eiwit, 2 groote beschuiten.

Zet een flinke pan met water op. Wanneer het spartelend kookt doet men er 2 eetlepels zout in, wacht tot het weer kookt en doe er de visch in; laat ze tusschen 5 en 10 minuten koken al naar de dikte der visch. Als ze gaar is, haalt men ze er met een schuimspaan uit ontdoe ze van alle graatjes en vinnen en hak ze, doch niet al te fijn. Smelt in een pannetje de boter, roer eerst de bloem, dan de melk er door, laat het al roerende even doorkoken.

Neem de pan van 't vuur en roer dan eerst de visch, de peterselie en zoo noodig nog wat zout er door. Laat deze massa koud worden op een platte schaal; snijd er koekjes van, wentel deze voorzichtig eerst door het eiwit dat men met 2 eetlepels water, in een diep bord heeft gereed staan, dan door de fijngehakte beschuit en bak ze in een koekenpan vlug aan beide zijden bruin in boter of slaolie.

- *Recept Zomerraapjes*

3 pond ronde raapjes, een stuk boter ter grootte van een ei. Een halve eetlepel zout en een weinig nootmuskaat.

Schil de raapjes dun, wasch ze en kook ze in ruim kokend water met het zout ongeveer 1 uur. Giet ze zoo droog mogelijk af, doe ze in een dekschaal, overgiet ze met de gesmolten boter en bestrooi ze met wat nootmuskaat.

- *Recept Schotel van Griesmeel of Tapiocagries*

Ruim 50 gram griesmeel of Tapiocameel, 1 Liter melk, een stuk boter ter grootte van een ei, 3,5 eetlepel suiker, 1 ei, een stukje pijpkaneeel, 1 beschuit.

Kook de melk met suiker en kaneel, strooi daarna, goed roerende, het griesmeel er bij en laat het, steeds roerende, 10 minuten koken. Zet ze daarna af, haal de pijpkaneeel er uit en roer er vlug het geklutste ei en de helft der boter door.

Giet alles in een vuurvast schoteltje, bestrooi dit met fijn gestampde beschuit, leg de overige boter er in kleine stukjes op en plaats het 15 minuten in een matig warmen oven.

- MENU No. 17.
 - **Koolsoep**
 - **Omelet met tomaten - aardappelkoekjes**
 - **Parijsche salade**
 - **Beschuitschotel met bessensap.**
- *Recept Koolsoep*

Een halve savoije kool, 2 uien, 20 gekookte aardappelen, een stuk boter ter grootte van een ei, 2 bouillonblokjes, zout, peper, 1 ei, een snuifje kokskruiden en 0,5 dL. melk.

Fruit in een pan met de helft der boter de fijngesnipperde uien lichtbruin. Snijd de kool in dunne snippers en wasch ze zorgvuldig; doe er 2 L. water op. Voeg de gefruite uitjes er bij en laat alles 30 minuten koken. Wrijf nu de aardappelen zéér fijn, vermeng ze met 1 kopje water waarin de bouillonblokjes zijn opgelost en voeg ze bij de soep.

Doe er nu een snuifje kokskruiden, wat zout en peper naar smaak bij en mocht ze iets te dik zijn, verdun ze dan met een weinig kokend water. Kluts in de terrine het ei met de melk en voeg al klutsende de soep er bij.

In plaats van kool kan men ook alle andere groenten nemen die de tijd oplevert, mits men zorgt dezelfde hoeveelheid te hebben.

- *Recept Omelet met Tomaten*

6 eieren, 3 uien, 4 à 5 tomaten, een stuk boter ter grootte van een ei, 2 eetlepels gehakte peterselie, zout en peper.

Smelt in een pannetje de boter doe daarin de fijngehakte uien, de in stukken gesneden tomaten, een theelepel zout, flink peper en laat dit alles op het vuur verkeken tot een dikke brei, roer dan de fijngehakte peterselie er door.

Maak twee omeletten (zie Menu No. 4). Leg op iedere omelet de helft van dit mengsel farce en sla de omelet dicht.

- *Recept Aardappelkoekjes*

Maak aardappelpurée, (zie Menu No. 4), doe 1 eierdooier, en het laatst het stijf geklopte eiwit er door, leg alles uit op een platte schaal, snijd er koekjes van en bak die aan beiden zijden lichtbruin in boter, vet of slaolie.

- *Recept Parijsche Salade*

Kook kleine worteltjes, doperwten, struikjes bloemkool, kleine jonge knolletjes en spersieboontjes in kokend water met zout niet al te gaar. Laat ze op een vergiet goed uitlekken en koud worden. Klop 1,5 eetlepel azijn met 2 eetlepels olie, zout en peper goed door elkaar en doe die in een saladeschotel over de groenten, die men nu en dan even omschudt. Men kan er gehakte peterselie overstrooien en ze in plaats van olie en azijn, ze presenteren met een Mayonaisesaus (zie Menu No. 4).

- *Recept Beschuitschotel met Bessensap*

12 kleine ronde beschuiten, een halve flesch bessensap of half bessen, half frambozensap, 1 stukje pijpkaneeel, 5 eetlepels suiker, één eetlepel sago, 1 dL. water.

Breng het vruchtensap met de suiker, de kaneel en het water, aan de kook. Vermeng de sago met 1 eetlepel water en roer die door de kokende massa; haal de pijpkaneeel er uit en giet de sap kokend over de beschuiten die in een vladeschotel zijn uitgelegd.

- MENU No. 18.
 - **Gevulde tomaten**
 - **Witte boonenkroketten**
 - **Aardappelsalade**
 - **Flensjes van tapiocameel.**
- *Recept Gevulde Tomaten*

14 mooie, rijpe tomaten, twee grote beschuiten, 2 uitjes, 2 eetlepels gehakte peterselie, 50 gram boter, zout en peper.

Ontdoe de tomaten van hun groene kroon, overgiet ze met kokend water, zoodat het vel er gemakkelijk wordt afgehaald. Snijd van 12 stuks de bovenkapjes af en hol ze met een zilver lepeltje uit. Doe in een klein pannetje de helft der boter, de fijngesnipperde uitjes de gesneden stukken der 2 tomaten en het uithoosel, wat zout en peper en laat dit op een flink vuur verkeken tot een dikke brei. Roer dan de peterselie en 1 fijngestampte beschuit er door en vul met dit mengsel de tomaten. Schik ze in een vuurvast schotelletje, dek ze met de afgesneden kapjes, strooi de tweede beschuit er over, leg de overige boter in kleine stukjes er op en zet ze 30 minuten in den oven.

- *Recept Witte boonenkroketten*

Een half pond witte boonen, een half pond gekookte aardappelen, 3 eieren, 2 uien, een stuk boter ter grootte van een ei, 1 eetlepel gehakte peterselie, 2 grote beschuiten, boter, vet of slaolie.

De witte boonen behandelen en koken als in Menu No. 5. Wrijf ze goed fijn evenals de aardappelen, bak de gesnipperde uitjes in de boter lichtbruin, voeg dit bij de massa als ook 2 heele eieren en 1 eierdooier, de peterselie en zout en peper naar smaak.

Maak van deze massa platte ronde koekjes wentel ze door het ééne eiwit, dat met een lepel water geklopt, op een diep bord gereed staat, daarna door de fijngestampte beschuit en bak ze in een koekenpan op een flink vuur met boter vet of slaolie lichtbruin aan beide kanten.

Recept Aardappelsla

1 K.G. gekookte aardappelen, 4 eetlepels slaolie, 3 eetlepels azijn, 1 eetlepel peterselie, 1 hard gekookt ei, 1 theelepel mosterd of mosterdpoeder, een weinig zout en peper, 1 lepel soja.

De aardappelen in plakjes snijden. Een saus maken door het harde ei op een diep bord fijn te wrijven en te vermengen met al de ingrediënten, de saus over de aardappelen gieten en voorzichtig omroeren. Het gerecht vóór het gebruik eenigen tijd laten staan, zoodat de saus goed door de aardappelen kan trekken. Men kan er ook een fijngehakt uitje of overgeschoten groenten bij vermengen.

- *Recept Flensjes van Tapiocameel*

125 gram tapiocameel, 5 dL. melk, 1 ei, boter, vet of slaolie.

Het ei kloppen. In een kom het meel doen, een kuiltje in het midden maken en daar het geklopte ei ingieten; dan goed roerende en kloppende bij zéér kleine beetjes de melk toevoegen zoodat men een glad beslag verkrijgt. Een snuifje zout er in doen en van dit beslag, in de koekenpan met de boter of iets anders dunne koekjes, aan beide zijden lichtbruin bakken.

- MENU No. 19.
 - **Bloemkool au gratin**
 - **Eieren in kerriesaus met rijst**
 - **Poffertjes.**
- *Recept Bloemkool au gratin*

1 bloemkool of 2 kleinere, een stuk boter ter grootte van een ei, 1,5 eetlepel bloem, 0,5 Liter melk, 75 gram geraspte oude Leidsche of Parmesaansche kaas, zout, peper, 1 beschuit.

De bloemkool van alle bladeren ontdoen en de stronk er geheel afsnijden. De kleine blaadjes met een puntig mesje verwijderen. De bloemkool een paar uren of den avond te voren in het koude water zetten opdat al het zand er uit kan zakken.

Een groote pan half vullen met water en dit met 1 eetlepel zout aan de kook brengen. Dan de bloemkool er in en ongeveer 20 minuten laten koken, ze met een schuimspaan er uit halen en ze goed op een vergiet laten uitlekken.

In een pannetje roert men de helft der boter, de bloem, een snuifje zout en peper goed dooreen, roert langzaam met kleine beetjes de melk er bij en laat dit 10 minuten doorkeken steeds roerende. Neem nu de pan van het vuur en roer er de helft der kaas door. Plaats de bloemkool in een vuurvaste schotel, strooi er een weinig van de kaas over, bedek ze vervolgens met de saus, en strooi de rest der kaas, vermengd met de fijngestampte beschuit over alles heen. De overgebleven boter legt men in kleine stukjes boven op en zet het schoteltje 45 minuten in een niet al te heeten oven. Zoo nu en dan het schoteltje draaien.

- *Recept Eieren in kerriesaus met Rijst*

2,5 kopje rijst, 6 eieren, 0,5 Liter bouillon gemaakt van water met 2 bouillonblokjes, 1,5 eetlepel bloem, 50 gram boter, 1 geraspt uitje, een halve eetlepel kerrie, 1 ei.

Wasch en kook de rijst, (zie Menu 1) en houd ze warm. Roer in een pannetje de boter met het uitje (fijn gesnipperd), en de kerrie, voeg daarbij al roerende de bloem en daarna bij kleine scheutjes de bouillon. Neem ze van het vuur en roer er vlug het geklopte ei door. Kook intusschen de eieren hard (in kokend water gedurende 7 minuten). Overspoel ze met koud water, pel ze en snijd ze in de helft. Maak op een verwarmden schotel een rand door telkens een eierdopje met rijst te vullen en langs den rand naast elkaar om te keeren. Leg de halve eieren in het midden en giet de saus over het geheel.

- *Recept Poffertjes*

3 ons bloem, 40 gram gist, 1 theelepel zout, 3 d.L. melk, circa 50 gram boter.

Meng de bloem aan met de lauwe melk, roer ze tot een glad beslag, voeg er het zout en de gist, die men 30 minuten van te voren met een klein beetje melk en een snuifje suiker heeft aangemengd, bij en laat het beslag 30 minuten slaan om te rijzen. Vervolgens wordt de boter gesmolten, met een kwastje elk vakje van de poffertjespan met boter besmeerd, de pan op een flink vuur geplaatst en vlug de poffertjes aan beide zijden licht bruin gebakken. Men presenteert ze met fijn poedersuiker bestrooid en hier en daar een stuk koude boter.

- MENU No. 20.
 - **Groentesoep met rijst**
 - **Andijviesalade met eieren en**
 - **Warme eiersaus - gekookte aardappelen**
 - **Riz glacé.**
- *Recept Groentesoep met rijst*

Driekwart kopje rijst, een halve bosprei, een half bosje selderij, een handvol kervel en peterselie, een halve lepel zout, eenige worteltjes, 1 kropje sla, eenige stukjes bloemkool, 2,5 L. water, 4 bouillonblokjes en zoo mogelijk een halve dessertlepel Maggi's aroma.

Wasch al de groenten zéér zorgvuldig, hak ze fijn en zet ze op met 2,5 Liter kokend water en de goed gewasschen rijst, laat alles een uurtje zachtjes koken, doe er de bouillonblokjes aangemengd bij en de maggi's aroma.

- *Recept Andijviesalade met warme eiersaus en halve eieren*

3 à 4 struiken andijvie, 6 eieren, een halve liter water, een stuk boter ter grootte van een ei, 1,5 eetlepel bloem, 2 eieren, een snuifje zout en peper.

Snijd van de andijvie al de groene en harde bladeren en al de stronken, zoodat het geel alleen overblijft. Snijd dit in dunne reepjes, wasch ze zorgvuldig druk ze goed uit en leg ze op een schotel met als rand 6 warme hard gekookte eieren, die men pelt en half doorsnijdt. Presenteer daarbij een

- *Recept Warme eiersaus*

Smelt de boter in een pannetje, roer eerst de bloem, dan langzaam al roerende het water en daarna azijn naar smaak, benevens een snuifje zout en peper. Laat het even steeds roerende doorkeken. Klop de eieren en giet steeds roerende naar eenzelfde kant, de saus er bij.

- *Recept Gekookte aardappelen (Zie Menu No. 3)*

- *Recept Riz Glacé*

2,5 kopje rijst, 5 kopjes water, 2,5 kopje suiker, 7,5 à 10 gram citroenzuur en 3 druppels citroenolie.

Kook de rijst met het water als in Menu no. I, doe er daarna de suiker, de citroenzuur opgelost in een kopje warm water en de citroenolie door. Spoel een steenen vorm met koud water om, en doe er onmiddellijk de rijst in; laat ze goed koud worden.

Het is zéér smakelijk er een vanillevlade bij te presenteren als in Menu no. 15 is opgegeven.

- DIVERSEN

- *Twee manieren om van weinig koffie, goede extract te maken.*

Brand 2 ons witte of basterdsuiker al roerende in een geëmailleerd pannetje zoolang, tot ze donkerbruin, bijna zwart ziet, neem ze dan van het vuur en roer er 0,5 ons fijn gemalen koffie, een klein stukje boter, een mespunt koffiestroop en 1,5 Liter kokend water bij. Als dat alles goed is vermengd, giet men het door een zeef, liefst in een groote melkkan. Doe vervolgens in een koffiefiltreer ook 0,5 ons gemalen koffie en een mespunt koffiestroop, stamp dat zoo stijf mogelijk aan en giet het klaargemaakte vocht uit de kan, bij kleine beetjes door de filtreer. Men verkrijgt dan circa 1,5 Liter sterk koffie-extract.

Brand 1 pond groene erwten met een theelepeltje boter in een ijzeren koekepan, roer van tijd tot tijd en brandt ze zoolang tot ze allen donkerbruin zijn. Laat ze bekoelen en vermeng ze in een trommel of bus met 0,5 pond koffieboonen. Gebruik ze verder als gewone koffie, wat zéér smakelijk is.

- *Twee manieren om thee te maken*

Pluk jonge bladeren van braamstruiken en aardbeienplanten, droog ze met elkaar in de zon of in een matigen oven. Goed droog zijnde wrijft men ze met de hand een weinig fijn en zet ze gewoon als thee. Men schilt appelen zéér dun en droogt die in de zon of in den oven. Behandel ze verder als bovenstaand.

- *Vervanging van citroen*

Om één citroen te vervangen gebruikt men 2,5 gram citroenzuur en I druppel citroenolie.

- *Drogen van Appelen*

Neem evenveel zoete als zure appelen, schil ze, snijd ze in vierde parten haal er de klokhuizen uit en rijg ze aan dun touw of grof breikatoen op zoo'n manier dat men na ieder partje dat men aanrijgt, een knoopje in het louw legt, zoodat de partjes elkaarniet kunnen raken. Hang ze voor een raam op het Zuiden. Na een week of vier zijn ze prachtig droog, dan knipt men ze af en bergt ze in een wit sloopje. Ze drogen zóó in dat men van 30 pond circa 5 pond gedroogde appelen overhoudt.

Prinsesseboontjes kunnen op dezelfde wijze gedroogd worden.

- *Drogen van Kervel, Selderij en Peterselie*

Bindt ze in bosjes, wasch ze zorgvuldig, slaat ze zoo droog mogelijk uit en hang de bosjes aan touwtjes in de zon, binnenshuis, liefst vlak tegen het raam. Zijn ze goed droog, dan neemt men de blaadjes van de steeltjes en bergt ze op, liefst in glazen stopflesschen.

- *Het bereiden van jams en geleien*
- *Aardbeien met rabarberjam*

Een gelijke hoeveelheid aardbeien (zoete Fransjes) en rabarber, schoonmaken, de rabarber in kleine stukjes snijden, en goed wasschen. Het gewicht van alles bij elkaar aan suiker nemen, dus op 1 pond aardbeien en 1 pond rabarber, 1 KG. suiker. Doe het fruit met het water, wat er aan blijft hangen van het wasschen, in een groote pan doe de suiker er bovenop en zet ze op een flink vuur, onder gestadig roeren. Het schuim wat er op komt, schept men er van tijd tot tijd af. Na 20 minuten koken, probeert men eens of ze dik genoeg is, door in een glas koud water één druppel jam te laten vallen. Spat ze direct uiteen, dan moet ze nog wat blijven inkoken op een zacht vuur, valt de druppel heel naar den bodem, dan is de jam gereed. Dan neemt men de pan van het vuur en vult er de gereedstaande potten mede die men eerst met kokend en vervolgens met koud water goed heeft schoongemaakt.

Knip dan van dun wit papier ronde blaadjes om den bovenkant der jam af te sluiten, haal die even door cognac of brandewijn, leg ze op de jam en sluit de potten met in water geweekt perkamentpapier, of men kan in plaats van dit laatste, gewoon postpapier nemen, dat men door een eiwit haalt. In dat geval plakt men dit stevig om den rand van den pot en zijn touwtjes overbodig.

- *Rabarber met tomatenjam*

Men bereidt deze op dezelfde wijze, doch men neemt tomaten in plaats van aardbeien wat ook zéér smakelijk is.

- *Kersenjam, Perzikenjam, Pruimenjam en Abrikozenjam*

Deze worden op dezelfde wijze bereid. Men wascht het fruit eerst en haalt dan met een zilver lepeltje de pitten er uit.

- *Wortelen-marmelade*

1 pond winterwortelen, 1 pond suiker, 15 gram citroenzuur, 5 druppels citroenolie, 1 d.L. water.

Zet ze op met het water, suiker, citroenzuur en citroenolie. Laat de marmelade tot de gewone dikte inkoken (zie aardbeien- en rabarberjam) en behandel ze verder als deze.

- *Appelgelei*

5 pond zure appelen, wasschen en ongeschild in stukken snijden en koken met zooveel water dat ze juist onder liggen, vooral niet méér. Als ze gaar zijn, giet ze dan in een doek, die men boven een pan uitspant en laat ze zóó een nacht uitlekken.

Weeg dan het sap, neem het gewicht van het sap aan suiker, doe op ieder pond sap 2,5 gram citroenzuur en 1 druppel citroenolie. Zet nu alles op een flink vuur en laat het steeds roerende inkoken tot een gelei. Let goed op het verwijderen van het schuim. Probeer na 20 minuten of ze goed is evenals in de aardbeienjam wordt beschreven en behandel ze gelijk aan deze.

Wil men de gaargekookte appelen voor appelmoes gebruiken, dan moeten de appelen eerst geschild en zorgvuldig de klokhuizen verwijderd worden. Schil en klokhuizen moeten dan in een apart pannetje even lang gekookt worden als de appelen en giet ze ook apart door een doekje. De appelen moeten dan door een zeef gewreven en met suiker naar smaak afgemaakt worden.

- *Bessengelei*
- Wasch de bessen, wring ze door een doek en neem het gewicht van het sap aan suiker. Verder wordt ze behandeld als appelgelei. In plaats van bessen alleen, kan men bessen en half frambozen nemen, op 2 pond sap neemt men dan 1,5 pond suiker.



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun...



U ook???

Het IBAN-nummer van de Stichting Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756

Compressed by

