

HEEMSTEË'S KOOKBOEK

WENKEN
VOOR HET DAGELIJSCH MIDDAGMAAL

VAN

VROUWE H. DÓLLEMAN-THIERRY DE BYE

HAARLEM
H. D. TJEENK WILLINK & ZOON
1914

VOORWOORD.

Dit is niet alweer een kookboek!

Het past niet in de lange rij vanaf Aafje de Zuinige keukenmeid met het haast klassiek geworden recept voor hasepeper tot aan de puntige opgaven, die uit de verschillende kookscholen zijn voortgekomen.

Neen, dit boekje heeft een veel huiselijker oorsprong en een veel bescheidener doel. Het is een soort „van achter de coulissen” of juist: „van voor de kachel” voor de velen, die in hun leven aan de tafel van de schrijfster hebben aangezeten en daar vaak de eenvoudigste spijzen zonder kostbare middelen tot iets bijzonder smakelijks vonden omgetooverd; en het toovermiddel voor een goede tafel is geheel hetzelfde als dat voor een rijkbloeiende serre: liefdevolle zorg.

Die zorg zullen de lezeressen terugvinden in menigen wenk en raad. Nu zal men ons tegenwerpen: maar de goede keukenmeisjes zijn juist schaarsch, die de recepten hun gegeven met de noodige liefde en zorg opvolgen. Ja, door velerlei oorzaken beleven wij niet den gulden tijd met onze meisjes, maar toch voor velen is in onze dagen het hooge loon een groote prikkel om juist een goed keukenmeisje te worden. En we hebben er al vaak over als uitstekend geroemde kookboeken, gebogen gezien, zonder dat haar weetlust voldoende bevredigd werd. Was de bovenvermelde Aafje te wijdlopend, breedsprakig als

haar soort; de kookschoolboeken zijn voor onbedrevenen weer wel wat heel kort, laten in hun telegramstijl zoo-veel gapingen over, en geven aldus, filosofisch gesproken, vaak de waarheid zonder de werkelijkheid voldoende te benaderen.

Recepten als de hier gegevene zijn daarentegen vol practische bijzonderheden, en bij ondervinding weten reeds velen, dat ze bij de keukenmeisjes „inslaan.”

En wij huisvrouwen?

Zooveel meer, we zullen maar zeggen, beter zaken houden tegenwoordig ons hoofd en hart bezig, dat velen van ons soms te laat ondervinden, dat, zijn wij vrouwen in de laatste tiental jaren anders geworden, de mannen in hun aspiraties en behoeften niet veranderd zijn. Nog altijd zien juist zij hun werkdag voor zichzelf en hunne dischgenooten graag bekroond met een goed toebereid maal, trouwens het eenige maal, dat zich smakelijk genieten en aldus aangenaam verteren laat, en zoo doeltreffend is als nieuwe bron voor energie.

Met zijn velerlei wenken voor een smakelijk maal, wordt dit boek tevens voor velen een herinnering; want de welverzorgde spijzen weergevonden in eigen gezin, zullen ons doen terugdenken aan het huis, waar het een feest was aan te zitten, zoowel om de bijzonder appetijtelijke spijzen als om den opgewekten kout van de onvermoeide gastvrouw, Vrouwe H. Dólleman geb. Thierry de Bye

Met bijzonder veel genoegen hebben wij de redactie op ons genomen.

J. M. S. P.

Heemstede, December 1913.

WARME SPIJZEN WORDEN OPGEDIEND
IN VOORAF GEWARMDE SCHALEN
EN GEGETEN VAN WARME BORDEN.

SOEPEN.

BOUILLON.

Twée en half à drie ons schenkelvleesch wordt met ruim anderhalven liter koud water en een beetje zout opgezet en aan den kook gebracht. Als er een flink kookgat aan de oppervlakte komt, wordt de dikke schuim er aan de kanten afgeschept, waarvoor de bouillon even van het vuur genomen wordt. Drie à vier uur moet de bouillon dan nog heel zachtjes koken, zoodat het oppervlak slechts even in beweging is. Het vleesch wordt er dan uitgenomen en de bouillon door een zeeft gedaan, waarin een neteldoeksch lapje is gelegd. Het koken van bouillon vereischt een goed gesloten pan; wanneer de deksel soms niet goed sluit, wordt het best een schoone gedraaide keukendoek op den rand gelegd.

CONSOMMÉ: I.

Een gekneusde kalfsknie, wat gekneusde kalfsbeentjes en vijf ons schenkelvleesch moet met 2 kleine kopjes water zes uur, *au bain Marie*, koken in den consommépot, wordt daarna op hierboven vermelde wijze gezeefd en naar smaak wordt dan zout toegevoegd.

CONSOMMÉ: II.

Vier à vijf ons biefstuk en wat beentjes van een kalfsknie gaan in den consommépot met een half theelepeltje zout

bestrooid. Met een theekopje water wordt de goed gesloten pot in een pan met koud water gezet. Wanneer dit laatste water kookt, moet steeds gezorgd worden, dat het vlak onder den rand van den pot blijft. Na minstens vijf uur koken, wordt de consommé gezeefd door een neteldoek-schen lap en in glazen potjes afgekoeld.

HAZESOEP.

Van de restanten van een gebraden haas wordt de karkas, het voorstuk (het zoogen. schorteldoek) en de kop met twee ons schenkelvleesch in koud water opgezet. Als het goed doorkookt, wordt geschuimd, waarna de soep en het vleesch nog drie à vier uur kookt. Nadat de soep gezeefd is, wordt, een half uurtje vóór het eten, zout en peper naar smaak toegevoegd, voorts een kwart fijn gehakt en licht gefruit savoyekooltje, evenals een dito uitje, er nog zachtjes mee doorgekookt, totdat de kool gaar is. Met maïzena of een weinig aardappelmeel kan deze soep gebonden worden. Een paar lepels maderà verhoogen den smaak.

KARKASSENSOEP VAN GEVOGELTE.

Nadat de karkas drie à vier uur gekookt heeft, wordt de soep gezeefd en achtereenvolgens toegevoegd: een half kopje goed gaar gekookte rijst, een uitje met kerry gefruit, een theelepèl soja en een eetlepèl maggi.

KONIJNENSOEP.

Een versch konijn, den vorigen avond in koud water gezet, wordt, na goede afwassching met wat zout, in koud water opgezet, alsof het bouillonvleesch was. Na het

schuimen moet de soep nog ruim drie à vier uur koken (zie verder gewone bouillon). Toevoegsels: Een half kopje rijst, een met kerry gefruit uitje, een lepeltje maggi. Ook deze soep kan met maïzena gebonden worden. Het vleesch van rug en achterboutjes wordt mee opgediend.

POTAGE BISQUE (imitatie).

De geheele inhoud van een bus kreeft wordt in gewone heldere bouillon een half uur gekookt, daarna het nat van een of twee tomaten erdoor geroerd, dat ongeveer een uurtje meekookt, evenals „le bouquet”, bestaande uit wat cayenne-peper, wat geschrapte ui en notemuskaat in een neteldoeksch lapje saamgebonden, dat er ook na het zeeften in liggen blijft, totdat de soep met een weinig maïzena gebonden wordt.

MAGERE ERWTENSOEP.

Een halve kop spliterwten staat een nacht te voren in het water en wordt in dit nat vier uur vóór het eten opgezet, zoo, dat de erwten even onder water staan. Bij het vooral langzaam koken van deze soep wordt, ongeveer om het kwartier, een kopje water toegevoegd, om de soep niet te breiëg te doen worden. Een uur vóór het eten wordt de aan groote stukken gesneden prei, wat selderij en een goed stuk boter erin gedaan. In boter gebakken dobbelsteentjes brood worden met deze soep opgediend.

ERWTENSOEP MET VLEESCH

wordt opgezet als de magere, doch drie uur vóór het eten gaan er een of twee gehakte varkenspootjes bij, twee uur vóór het eten een bal aangemaakt rundergehakt,

een bosje gehakte selderij, daarna de prei, en een uurtje vóór het eten vijf ons verse worst. Deze soep moet steeds zeer zachtjes koken.

TOMATENSOEP.

In bouillon worden vier of vijf heele tomaten gaar (ongeveer een kwartier) gekookt, die daarna in de zeef worden fijn gewreven. Als bouquet gaat in een neteldoeksch lapje: wat gefruite uitjes, notemuskaat, cayennepeper en een paar laurierblaadjes. Een kwartier vóór het eten gaat er zout naar smaak en een heel klein beetje fijn gehakte peterselie doorheen en tien minuten te voren, twee ons kalfsgehakt-balletjes, die gaar zijn, als ze boven komen drijven. Bij het opdoen wordt in een vooral warm gemaakte soepterrien een eierdooier met wat room geklutst en dan zeer voorzichtig de soep er in gegoten.

AARDAPPELSOEP.

Tien koude aardappelen worden in den puree-knijper totaal fijn gewreven en, bij heel kleine beetjes, bouillon of water, erdoor geroerd, zoodat een gelijke massa ontstaat. Bij bouillonsoep gaat een gefruit uitje, bij watersoep fijngehakte peterselie of prei en selderij, een goed stuk boter en, bij het opdoen, een half ons garnalen erdoor. Is de soep te dun, dan kan deze met aardappelmeel gebonden worden.

SCHILDPADSOEP.

Van twee kilo mager schenkelvleesch, een gekneusden kalfspoot en een kalfstong, wat uitjes, foelie, kruidnagel en Spaansche peper wordt bouillon getrokken. De

tong gaat, als ze bijna gaar is, er uit, en na geschild te zijn, aan stukjes gesneden tegen het opdoen weer in de soep. Met bruin of gefruit meel wordt de soep dik gemaakt en vóór het opdienen wat madera er bij gegoten.

MAGERE BRUINEBOONENSOEP.

Overgebleven bruine boonen en hun kooknat worden den volgenden dag met nog wat koud water opgezet. Als ze een half uur flink hebben doorggekookt, wordt de soep gezeefd en dan er aan toegevoegd een goed stuk boter, wat peper, een fijn gehakt en gefruit uitje, zout en een half kopje madera.

ERWTENMEELSOEP

wordt bereid als aardappelsoep, doch in plaats van de gewreven aardappelen worden een paar lepels erwtenmeel (crème de blé vert) gebruikt.

WIJNSOEP.

Drie deelen roode wijn tegen een deel water (of minder straf naar smaak) en op een flesch nat een ons rozijnen, een stukje pijpkaneele en suiker naar smaak, moet niet hard koken, alleen terwijl het aardappelmeel voor het binden wordt toegevoegd, en is gereed als de rozijnen goed zijn opgezwollen. Deze soep kan ook als saus gegeven worden bij ossetong en gegarneerd met vlokken van geklopt eiwit.

ASPERGE- EN BLOEMKOOLSOEP.

Het nat van de asperges of de bloemkool wordt voorzichtig gekookt, met een goed stukje boter en aangemaakt

met bloem van meel. In de goed gewarmde soepterrien wordt een eierdooier met wat room flink dooreen geklutst en dan de soep er voorzichtig bijgedaan, dat het niet schift. Bij de aspergesoep gaan de kopjes en stukjes van de asperges erin met wat zout en notemuskaat, en bij de bloemkoolsoep kleine niet te gare stukjes bloemkool. Beide mogen vooral niet tot moes koken en gaan er dus het best, warm gehouden, bij het opdoen eerst doorheen.

VOORSPIJZEN.

Het geroosterde brood ervoor wordt het best aldus bereid: Een sneedje brood aan één zij geboterd en met wat zout besmeerd, wordt aan die zijde ook het eerst geroosterd en vervolgens aan de andere zijde. De toast kan belegd worden met een schijfje tomaat, waarop een schijfje hard ei, een stukje ansjovis en op dit alles nog een propje mayonaise; of belegd met een stukje ossetong, waarin gerold is, wat gehakt hard ei, een stukje augurk en wat mayonaise.

VERSCHÉ SELDERIJ.

De nerf wordt in de lengte doorgesneden tot reepjes van drie à vier c.M. en daarover mayonaisesaus gegoten.

GEVULDE EIEREN.

Hard gekookte eieren worden dwars doorgesneden, het geel er uit genomen en dit vermengd met een weinig mayonaise, gehakte augurk, wat gehakte ham of rookvleesch, tomatensap of wat men verder geschikts ervoor heeft. Dit alles wordt goed tot een papje vermengd en daarmee de halve eieren gevuld, die dan gegarneerd worden met één kappertje.

GEVULDE UIEN.

Groote uien worden in hun geheel gaar ($\frac{3}{4}$ uur) gekookt, daarna wordt de middenbol er uit genomen en

vervangen door gehakt of gehakte vleeschresten met peterselie en jus aangemaakt. In een vuurvast schoteltje worden ze dan boven op de kachel wat gestoofd en daarna met gebruinde boter en gestampte beschuit een half uur in een heeten oven gebraden.

GEVULDE KNOLSELDERIJ.

De knol wordt bijna gaar gekookt, dan half doorsneden, uitgehold en gevuld met rauw gehakt. Verder in een vuurvast schoteltje behandeld als de uien hierboven.

BIETSCHOTELTJE.

In een besmeerd vuurvast schoteltje gaat een laagje dun gesneden biet, daarop een laagje half gaar gekookte aardappelen in schijfjes, een laagje fijn gesneden vleesch of in schijfjes gesneden harde eieren en dan weer biet en zoo vervolgens tot de schotel voldoende gevuld is. Tusschen de lagen gaat telkens wat vet, een stukje spek of boter. De bovenste laag moet uit aardappelen bestaan. Met beschuit en boter er bovenop gaat de schotel dan in den oven, nadat er nog zout en peper overheen is gestrooid. Als de bovenste laag aardappelen goed gaar is, is ook het schoteltje gereed. In plaats van bieten gaan 's zomers ook tomatenschijven hierin.

TOMATENSCHOTELTJE (zie ook te voren).

De tomaten worden aan dikke schijven gesneden. De pitten worden er uitgehaald, maar niet de klokhuizen. Met wat zout bestrooid, lekken ze dan op een vergiet wat uit. Daarna worden ze in de koekepan aan weerszijden wat gebakken en zoo in een vuurvast schoteltje

gelegd, afwisselend met een laagje gevormd door beschuitkruim, gehakte ui en peterselie, dat ook de bovenste laag vormt. Zoo moet het nog een twintig minuten in den oven braden.

KAASBROODJES.

Leg op elkaar een dun sneedje brood, een plakje witte kaas, een plakje ham, een plakje kaas, een dun sneedje brood. Snijd dan de vier kanten netjes gelijk af en bak dit op elkaar in boter aan beide kanten lichtbruin.

NIERSCHOTEL.

Van wat bloem, soja of bouillon en een in driekwart ons boter gefruit, gehakt uitje wordt een sausje gemaakt, waarin de schijfjes nier even stoven. Kort voor het opdoen kan er een glas maderà doorheen. De nier wordt dan met de saus en met croutons er omheen op een platten schotel opgediend.

NIERBROODJES.

Stukjes brood worden rond uitgesneden, bijv. door het indrukken van een ronde busdeksel. De nier wordt in niet al te ruim water gaar gekookt. De helft van dat water gaat in de soep, van de andere helft wordt de saus gemaakt en daartoe vermengd met een dooier van een ei, wat peper, wat bloem en peterselie. De nier, niet te fijn gehakt, wordt er ten slotte doorheen geroerd en tegen het opdoen gaat het niet al te natte nierpapije op het in boter gebakken brood.

MERGBROODJES.

Op dezelfde wijze bereid brood dient ook voor mergbroodjes. Over het merg wordt wat peper en zout gestrooid.

CROQUETTES VAN VLEESCHRESTEN.

Vier geklutste dooiers van eieren worden met twee volle lepels bloem vermengd. Terwijl wordt een sjalotje en wat peterselie gehakt en een kwartier lang met een grooten kop kokend water gekookt. Voorzichtig, dat het niet schift, mengt men hiermede dan de eierdooiers en laat dit alles te samen vier minuten goed doorkoken, steeds roerend met een houten vork. Na het afnemen van het vuur, gaat er een goede klont boter bij, dan de fijn-gehakte vleeschresten en ongeveer een half pond kalfs-gehakt met wat zout en peper. Als dit tot een dikke pap geroerd is, wordt die uitgespreid op een platten schotel en gaat den kelder in om af te koelen. Nu worden de croquetten met een paar vorken goed stijf ineengeroerd en achtereenvolgens gewenteld door gestampte beschuit, het bewaarde wit van de eieren en dan weer door de gestampte beschuit. Als ze dan zoo wat gestaan hebben, worden ze in de fruitpan lichtbruin gebakken, op een zeef goed uitgelekt en op een flink warmen schotel met wat gefruite peterselie opgediend.

KAASSCHELPEN.

Een kwart kan room, vijf geklutste eieren, zes groote lepels geraspte, parmezaansche kaas en een klein lepeltje bloem worden koud door elkaar geroerd en gaan, in de met boter besmeerde schelpen, een kwartier in een heeten oven, tot ze lichtbruin zien.

KAASSCHOTEL.

Een half ons versche geraspte parmezaansche, een half ons dito gruyère-kaas, wordt met vier eierdooiers, een kopje

gesmolten boter en een kopje koude melk dooreen geroerd, d. w. z. eerst de kaas met de dooiers. Daarna gaat het stijf geklopte eiwit er doorheen en het geheel, in een flink met boter besmeerden schotel, een half uurtje in een goed heeten oven.

ITALIAANSCH MACARONISCHOTEL.

Een groot pak macaroni met zout gaar gekookt, wordt, goed uitgelekt, vermengd met anderhalf ons gesmolten boter, drie groote, in stukken gesneden, tomaten, anderhalf ons garnalen en een ons geraspte parmezaansche kaas. Dit alles gaat, goed gedekt, minstens een uur op een hoek van de kachel, totdat de tomaten gaar worden en kan daarna nog in een vuurvast schoteltje even in den oven.

GEFARCEERDE TOMATEN.

Uitgeholde tomaten worden met kalfsgehakt gevuld. Het tomatensap, zonder de pitten, wordt nu met een gefruite uitje, wat zout, peper en notemuskaat aangemaakt en met de gevulde tomaten in een vuurvast schoteltje gestoofd, tot deze goed gaar zijn (ongeveer een uur).

CHAMPIGNONSCHOTEL.

Platte, versche champignons staan een half uurtje in het waschwater en lekken dan op een vergiet goed uit. Naast elkaar worden ze dan op een met boter besmeerd wit papier gelegd, waarvan de hoeken eenigszins tot een bakje zijn omgevouwen. Er gaat voorts wat zout en peper over en op elken champignon een stukje boter en fijne gestampte beschuit. Zoo staan ze een half uur in den oven te braden en worden bedropen met het nat, dat op het papier komt. Dit alles kan ook in een vuur-

vast schoteltje gebeuren. Ronde champignons koken eerst in kort water en met dit nat wordt er dan een kaassaus (zie bladz. 14) over gemaakt.

VLEESCHSHELLEN.

Restjes gebraden rund- of kalfsvleesch worden niet te fijn gehakt. Al roerende wordt daarvoor op het vuur een saus gemaakt van: een gehakt gefruit uitje, wat kerry, wat melk, wat jus of bouillon van maggi met wat bloem gebonden. In deze saus wordt het vleesch even gestoofd, tot het goed heet is. Is er geen oven warm, dan kunnen de met beschuit of paneermeel bestrooide vleeschschellen met wat lichtbruin gesmolten boter overgoten worden. Anders gaan zij met een kluitje boter even ter bruining in den oven.

KERRYSHOTEL VAN KALFSVLEESCH.

Na van een kalfstong en wat kalfspoulet (van de borst) soep te hebben getrokken, worden de tong en de kalfspoulet in groote stukken gesneden en van een ons kalfsgehakt wat balletjes gemaakt. Met een klein busje champignons en zoo men wil ook stukjes vooraf bereide zwezerik vermengd, gaat over dit alles een saus van: een deel van den bouillon en het champignonsap, wat citroensap, notemuskaat, vooraf met wat bouillon vermengde kerry, twee dooiers, vermengd met een lepel bloem en een goed stukje boter; dit alles tesamen wordt al roerende even doorgekookt tot een mooi gelijke saus. Het geheel wordt met een rijstrand opgediend.

Deze schotel kan ook met tortuesaus (zie blz. 16) bereid worden en dan met halve maantjes worden opgediend.

VLEESCHBROOD.

Van een half casinobrood wordt de bovenkorst geheel afgesneden, al het wit er uit gehaald en de korst die overblijft zoowel als de deksel, van binnen en van buiten goed met boter besmeerd, in den oven flink hard gebakken. Gevuld met allerlei vleeschresten, liefst altijd met wat ham of rookvleesch erbij, gaat het dan met den deksel er op in den oven. Het kan warm, of, aan schijven gesneden, koud opgediend worden.

GARNALENBROODJES.

Anderhalf ons garnalen wordt in wat melk gebonden met twee dooiers van eieren, een klein lepeltje bloem, een achtste fleschje room, peper en zout naar smaak, een beetje peterselie, zeer fijn gehakt, en een stukje boter. Hiermede kunnen zoowel pasteitjes gevuld als uitgeholde dessertbroodjes, die na de vulling even met wat boter besmeerd, in den oven bruin bakken.

GARNALENCROQUETTEN.

Hiervoor dient ook de saus van garnalenpasteitjes, maar een halve kan melk en drie dooiers van eieren worden dan met anderhalven eetlepel bloem en een goed stuk boter tot een dikke saus gemengd, voor twee à drie ons garnalen, die met peper, zout, wat gehakte peterselie en een klein beetje geschrapte ui er goed doorheen worden geroerd. Dit croquettendeeg wordt nu den avond vóór het gebruik in den kelder gezet en den volgenden dag als gewone vleeschcroquetten gebakken en opgediend.

SAUSEN.

Oestersaus (zie bij Kabeljauwstaart).

Garnalensaus (zie bij Garnalenbroodjes).

KAASSAUS.

Een half ons geraspte gruyère en een half ons geraspte parmezaansche kaas wordt vermengd met een half ons bloem, wat melk, een stukje boter, peper en zout en wordt met twee dooiers van eieren tot een dikke saus geroerd, geschikt voor over bloemkool en zwezerikpotjes. In het laatste geval wordt in plaats van melk het nat van den zwezerik gebruikt.

MAYONAISESAUS VOOR VISCH.

Vier dooiers van eieren worden even geklutst en dan op een klein kooltje vuur of op een klein lichtje in een steenen pan met een houten vork geroerd, zoodat de saus wel flink heet wordt, maar slechts even sputtert. Druppels-gewijze gaat er dan een achtste liter olie bij, daarna ook druppelsgewijze azijn naar smaak, het sap van een halven citroen, een theelepeltje soja, wat zout, een klein stukje boter. Voeg er dan, terwijl het altijd nog op het kleine vuurtje staat, het niet te stijf geklopte wit van twee eieren en een theelepeltje basterdsuiker bij. Neem de saus eerst van het vuur, als dit alles tot een mooi gelijke massa is geworden. Laat het dan in de pan zelf afkoelen.

Deze saus kan den vorigen avond al gemaakt worden en bijv. gebruikt worden over filets van tong, waarover wat garnalen en waar wat sla omheen gaat.

MAYONAISESAUS VOOR VLEESCH

heeft eenzelfde bereiding, met ten slotte nog wat gehakte peterselie, wat kappertjes en een klein beetje cayenne-peper erbij.

BÉARNAISESAUS.

Drie geklutste eierdooiers worden vermengd met een eetlepel bloem, een half theelepeltje suiker, een theelepeltje kerry, een dito mosterdpoeder, een dito zout, op de punt van een mes wat cayennepeper en een eetlepel soja. Als dit alles goed dooreen gemengd is, gaat er een half bierglas kruidenazijn of minder naar smaak en een half bierglas slaolie doorheen met drie kwart bierglas bijna kokend warm water. Dan wordt dit alles op een licht vuurtje al roerende even aan den kook gebracht. Als het daarna wat afgekoeld is, gaan er drie fijngehakte sjalotten en wat fijn gehakte peterselie doorheen.

RAVIGOTTE SAUS.

Van een hard gekookt ei wordt de dooier door een zeef gewreven en een rauwe dooier ermede vermengd. Al roerende wordt toegevoegd wat mosterd, zooveel olie, als er, zonder de saus te dun te maken, bij kan, azijn naar smaak; alles langzaam ingedruppeld. Daarbij wordt steeds geroerd, niet geklopt. Als de saus gereed is, gaat er een gehakte sjalot, wat dragon en peterselie door. Ook heel

smakelijk zijn een paar *gehakte* ansjovis erdoor heen, die dan echter vooraf ontzout zijn, in water en melk.

SAUCIJZENSAUS.

In niet al te ruim water worden de saucijzen gekookt en dit nat daarna gebonden met meel en een eierdooier. Men giet deze saus over niet al te gare bloemkool, die met de saucijzen er om heen in een vuurvast schoteltje gelegd wordt, dat even in een heeten oven gaat.

TORTUESAUS.

Vermeng een blikje piquante saus met een kopje maggi, wat vleeschnat en een lepel gebrande bloem (d.w.z. met wat boter in de koekepan lichtbruin gebrand). Voeg er peper en zout aan toe naar smaak, voorts een lepel soja, een glaasje mader, een goed stuk boter en maak het geheel met wat bloem van meel aan tot een goede dikke saus.

KERRYSAUS.

Deze saus wordt gemaakt van bouillon, wat gefruite kerry en een dito gehakt uitje, terwijl ze wordt aangedikt met een eierdooier en wat maïzena.

ZURE EIERSAUS.

Kook water met een goed stuk boter. Kluts drie à vier eierdooiers en voeg daar langzaam dat kokende water bij. Giet, als de saus op een matig vuur flink dik wordt, af en toe een scheutje azijn er bij naar smaak, doe er voor het opdoen wat kappertjes door en presenteer deze saus bijv. bij tarbot of schol met mierikswortel.

PETERSELIESAUS.

Laat fijngehakte peterselie in voldoende water heel even doorkoken, voeg er dan een goeden kluit boter bij, die door de bloem vooraf is fijn gewreven en ook een theelepeltje witte suiker. Door herhaalde toevoeging van in bloem gedraaide boter wordt de saus dik gemaakt en dan zout naar smaak toegevoegd. Dezelfde saus is zeer geschikt bij vischtong en ook bij fijne groene erwten.

MOUSSELIENSAUS.

Twee dooiers van eieren worden, goed geklutst, vermengd met wat room en een beetje citroensap. Ten slotte wat kalfsbouillon er door geroerd en met maïzena het geheel gebonden. Deze saus dient o.a. bij artisjokken, bij warme kreeft en bij forellen.

BOTERSAUS.

Eerst wordt de bloem goed met de boter vermengd en dan kokend water er door geroerd tot de saus de vereischte dikte heeft. Het best klutst men, om het klonten te voorkomen, de saus met twee vorken tegelijk.

RIJNWIJNSAUS.

Een restant rijnwijn, waarbij op een halve flesch een theekopje warm water wordt gevoegd, wordt met een stukje pijpkaneeel en suiker naar smaak aan den kook gebracht. Zoo gauw de wijn kookt, worden er op een halve flesch twee eieren voorzichtig doorheen geroerd en wel te voren aldus bereid: de goed dooreen geklutste dooiers worden weer met het flink tot schuim geslagen

wit vermengd met een houten vork. Deze saus kan met een weinig aardappelmeel gebonden worden.

PIKANTE SAUS.

Bij een deel van den bouillon van bereid vleesch of van jus wordt een busje pikante saus geroerd en nog een weinig soja. Met wat bloem kan de saus nog gebonden worden. Toegevoegd kunnen naar verkiezing: fijn gesneden champignons of dito goed gewasschen morilles, stukjes zwezerik, kleine balletjes gehakt en ronde saucijsjes.

VLEESCHSOORTEN.

ALGEMEENE WENKEN.

Het vleesch wordt niet in den oven gebraden. De regel zij, dat het vleesch bovenop het vuur, ongedekt, tot braden wordt gebracht.

Braadtijden:

Voor lamsbout en rundvleesch, een uur per kilo.

Voor kalfsvleesch $\frac{3}{4}$ uur per kilo.

Voor varkensvleesch $1\frac{1}{2}$ „ „ „

Een stuk kalfsvleesch wordt met een stuk boter opgezetz, doch overigens wordt noch rund- noch varkensvleesch om te braden met boter of vet opgezetz, doch met een kopje water, en als het vleesch daarbij te bruin begint te worden, wordt steeds wat water toegevoegd. Zoo alleen wordt lekkere jus verkregen. Altijd wordt de vette zij van het vleesch het eerst onder gelegd en zoo gauw die bruin begint te worden, gekeerd. Trouwens, gestadig het vleesch keeren en bedruipen, hoe meer hoe liever, is het geheim van goed vleesch braden. Het vleesch vooraf met kokend water overgieten, is te ontraden, omdat het bedruipen dan geen effect meer heeft. Is het vleesch aan alle kanten goed bruin en komt er bij het prikken geen rauw bloed meer uit, dan eerst gaat er het deksel op, waardoor dan de wasem het vleesch vanzelf verder bedruipt

Om de jus te maken, gaat het vleesch uit de pan en bij de nog kokende en op het vuur staande jus wordt langzaam zooveel water geroerd als noodig is.

OSSEHAAS

wordt in gebruinde boter gerold en zoo in den oven gebraden, ook met telkens wat water toe te voegen en veel te bedruipen en evenals bij biefstuk er vaak met een vork in te prikken.

KALFSNIERSTUK

moet vooral in het begin heel zachtjes braden en iets langer dan een ander kalfsstuk, omdat de nier anders niet gaar wordt. De opening van het stuk wordt naar boven gezet, dat het bedruipsel er goed binnen indringt.

LAMSBOUT

wordt eerst goed afgewasschen en 's avonds te voren gezet in: een deel madera tegen twee deelen water en daarin bovendien wat laurierbladen, een uitje, in een lapje wat kokskruiden en een klein beetje azijn. Het geheel moet tot een derde van de hoogte van den bout reiken en deze af en toe er mee bedropen worden. De bout wordt den anderen dag gebraden met een goed stuk boter en steeds bedropen met het nat, waarin hij 's nachts gestaan heeft. Bij de jus gaat wat madera en een lepeltje bastaard-suiker en kan ook aangemaakt worden met wat maïzena.

GEVULDE LAMSCOTELETTEN.

Een uur of drie voor het eten worden de coteletten overlangs middendoor gesneden en gevuld met: gehakte

truffelstukjes gedrenkt in madera en wat bruine jus, peper en zout. De coteletten worden daarna toegeplakt met wat eiwit, dan tot tweemaal toe gehaald eerst door eiwit en dan door gestampte beschuit, daarna, aan het beentje ze vasthoudend, even geschroeid in de vetpan. Tegen het eten worden ze op de gewone wijze in kokende boter gebraden.

GEVULDE KALFSBIEFSTUK.

Een gevulde kalfsbiefstuk wordt door den slager tot halverwege overlangs open gesneden en eenige uren voor het eten gevuld met: anderhalf ons varkens- en anderhalf ons kalfsgehakt, al of niet met truffelstukken vermengd. Later wordt het geheel in een zoogenaamd kalfs-net gebraden met vooraf bruingemaakte boter.

GEKOOKTE KALFSFRICANDEAU.

Een hooge fricandeau wordt flink gaar gekookt. Het nat geeft een bijzonder smakelijke hoeveelheid soep. Na de soep wordt de gesneden fricandeau dan met een eiersaus (van bouillon inplaats van water) overgoten en warm opgediend.

RUNDERLAPPEN.

Anderhalf à twee ons boter wordt in een ijzeren vleesch-pan bruin gemaakt en daarin met een laurierblaadje, een uitje en wat kruidnagels de gezouten en gepeperde runderlappen gelegd, die in de gesloten pan dan twee à drie uur zachtjes stoven, terwijl telkens wat water wordt bijgegoten.

GESTOOFDE KALFSLAPPEN.

Kalfslappen worden eerst in beschuit gewikkeld, dan door de bruine boter gehaald en daarna voorzichtig, zoodat de beschuit er aan blijft, eerst aan den eenen en dan aan den anderen kant bruin gebraden. Dan gaat het deksel op de braadpan en wordt af en toe een beetje water bij gevoegd, dat altijd voor het bedruipen eerst goed met de jus vermengd moet zijn.

RUNDERROLLETJES.

Tusschen dunne lapjes rundvleesch wordt twee ons kalfsnierenvet verdeeld en met wat peper, zout, gehakte ui en peterselie in de lapjes gerold, die dan anderhalf uur in een goed heeten oven met water opgezet en onder gestadig bedruipen, gebraden worden.

ZWEZERIKKEN

moeten, om goed blank te blijven, voor het koken een poosje in water en melk liggen. Worden ze gebraden, dan moeten ze vooraf door gestampte beschuit gerold en zoo zachtjes en onder gestadig bedruipen, braden in boter met een beetje citroen erdoor. Gekookt worden ze opgediend bijv. met oestersaus, gebraden zwezerik met een randje doperwten.

HÂCHÉ VAN KALFS- OF RUNDERVLEESCH-RESTEN.

Het vleesch wordt beter niet in hompjes maar in fijne lapjes (dwars op den draad natuurlijk) gesneden. De saus wordt gemaakt van wat jus, bloem, melk, peper en zout,

wat kerry en een gefruit uitje. Als de saus goed kookt, wordt het vleesch er een kwartiertje in gestoofd.

JACHTSCHOTEL.

Het vleesch wordt gesneden als voor hâché. Door een goed stukje boter en een gefruit uitje wordt gemengd wat jus, bouillon of maggi met water. Laat daarin het vleesch in gedekte pan even gaar smoren. Bedek het dan in een schoteltje met een laag van gekookte aardappelschijfjes, en daarover heen beschuit en kleine stukjes boter. Laat het zoo, het steeds bedruipend, een uurtje in den oven staan.

BLINDE VINKEN.

Van kalfs- of runderlappen met kalfsnier gevuld, worden ze gerold. Bij die vulling gaat ook wat peterselie, een uitje en wat peper en zout. De hâchésaus kan ook hiervoor gebruikt worden.

SAUCIJZEN MET BLOEMKOOL.

De saucijzen worden gekookt in niet te ruim water. Dit nat wordt als bloemkoolsaus gebonden met meel en een eierdooier, over de niet al te gare bloemkool gegoten en dan in een vuurvast schoteltje gelegd met de saucijzen er omheen. Het geheel gaat dan nog slechts even in den oven.

KALFSGEHAKT (Voor vijf ons).

Een dikke sneê oud brood wordt met kokende melk overgoten tot een dik papje, met drie gestampte beschuiten en een geheel geklutst ei, notemuskaat en zout. Met het gehakt tot een goed gemengde bal dooreengerold, wordt

die door de beschuit gehaald, dan zachtjes neergelegd in gebruijnde boter en anderhalf uur in den oven, onder gestadig sprenkelend bedruipen, zóó dat de beschuit er niet af gaat. Af en toe wordt bij de jus wat melk gedaan. Voor vulling in tomaten gaat er wat peterselie bij en in plaats van beschuit, oud brood in water geweekt.

FRICADEL.

Laat elf ons kalflappen en een ons kalfsniervet fijn hakken, meng dit met een kwart broodje, geweekt in een halven liter lauwe melk en vier eerst goed dooreengeklutste eieren. Voeg er ook een groote eetlepel boter, wat zout en notemuskaat bij. Een goede vermenging is vooral hier noodig. Het gehakt gaat dan in een met boter besmeerd vuurvast schoteltje en wordt bovenop gepaneerd met beschuit en stukjes boter. Zoo staat het eerst een kwartier achter op de kachel en gaat dan in een matig warmen oven, waar het telkens met wat melk en het vet wat er uit komt, bedropen moet worden. Na anderhalf uur is het gereed.

ROLPENS.

Met een kopje water wordt door elkaar gekneed: drie pond ossegehakt, een pond versch, aan vierkante stukjes gesneden spek, zes gestampde beschuiten, een lood peper, een lood fijn gestampde kruidnagelen, een half ons zout. Er worden drie ballen van gemaakt, die tot den volgenden dag blijven staan. Dan worden ze in kokend water drie kwartier gekookt en staan dan weer een nacht droog. Ze worden, in plakken gesneden, bewaard in half water en azijn en kunnen wel een maand aldus goed blijven.

De bouillon is zeer geschikt voor erwtensoep. Het vet, dat er op komt, is juist toereikend om de rolpens later te braden. Men kan het vet zeer lang bewaren, door er als het koud is, goed kokend water op te gieten, waarbij de onzuiverheden omlaag zakken en na afkoeling het zuivere vet kan worden afgeschept.

ROLPENSSCHOTEL.

In een vuurvast schoteltje worden vier houten vleeschpennen overkruis op den bodem gelegd en er tusschen, in het midden, een stukje rolpensvet en een stukje boter. Op de pennen komt een laag rolpensschijven en een laag rauwe appelschijfjes met schil. Daarover gaat wat suiker, en zoo laag om laag tot de schotel gevuld is, doch zóó dat de appelsen bovenop komen. Gedekt staat dit schoteltje aldus een anderhalf uur achter op de kachel en wordt gestadig met het eigen vet bedropen, waarna het nog een klein uurtje in den oven gaat.

GEROOKTE OSSETONG.

Goed afgewasschen gaat de tong vier en twintig uur in koud water om den rookerigen smaak er af te krijgen. In schoon water wordt ze dan gekookt, tot de tongbeentjes er kunnen worden uitgetrokken. In hetzelfde water afgekoeld, kan ze daarna er dadelijk uitgenomen worden. Het kookwater is niet geschikt voor goeden bouillon.

GEPERST VLEESCH.

In zout water wordt 2½ K.G. niet te vet klapstuk, dat een dag in het zout heeft gestaan, in kokend water met wat azijn opgezet, een anderhalf à twee uur niet te

hard, bijna gaar gekookt, d. w. z. tot het bij aansnijding nog rose ziet, doch de beentjes loslaten. Het kookwater geeft een uitstekende soep. Het gekookte vleesch gaat warm in de vleeschpers, die flink aangeschroefd en met wat gelatine door het kookwater verder aangevuld wordt. Het blijft vier en twintig uur in de pers.

Van een gekneusden kalfspoot of knie wordt een gelei gemaakt met vijf cents kokskruiden, peper, zout en azijn naar smaak, wat maggi of cibils en een doosje gelatine. Na afkoeling wordt op een platte schaal die gelei fijn gehakt.

Het geperste vleesch wordt bij het opdoen mooi vierkant gemaakt, met wat gelatine besmeerd, door de fijn gehakte stukjes gelei gerold en kan verder gemonteerd worden met uitgetande citroenschijfjes en halve maantjes van bouillon met roode gelatine. Het wordt met mayonaise saus gegeten, met dragon of gehakte peterselie, doch geen kappertjes er door.

GALANTINE

wordt op dezelfde wijze gemaakt van een afgekookte kalfsschijf, doch moet dan naar verhouding van het soort vleesch veel minder lang koken en gaat met augurken en truffels er tusschen in de pers. Van de bouillon wordt met eieren, bloem, champignons en truffels een saus gemaakt.

KALFSKOP.

Een halve kalfskop met de tong wordt na een goede afwassching drie uur flink gekookt, waarna de tong en de wangen in groote stukken worden gesneden. Voeg bij een deel van den bouillon een busje champignons, een

busje bruine piquante saus, wat madera, een goed stuk boter en als men wil, een stukgesneden zwezerik. Dit alles wordt, tot een gelijkmatige saus geroerd, over het vleesch gegoten. Er om heen gaan halve maantjes van feuilleté-deeg.

KOUDE OSSEHAAS IN GELEI.

Een klein stukje ossehaas wordt na het braden in een steenen vorm gedaan en daarover heen de gelei gegoten, die bij geperst vleesch beschreven is.

IERSCHE HUTSPOT: I.

Lamsvleesch, dat een nacht in het water heeft gestaan, wordt, aan kleine stukjes gesneden, gaar gekookt met een ui, een grooten wortel en peterselie. Afzonderlijk worden de groenten gaar gekookt, die er bij gegeten worden, als: wortelen, doperwten, heereboonen of witte boontjes, die dan met het vleesch even stoven. Van den bouillon kan een gebonden saus gemaakt worden met maggi of bruine jus.

IERSCHE HUTSPOT: II.

Witte boontjes, goed gaar gekookt en droog afgegoten, worden vermengd met een paar fijn gesneden tomaten zonder pitten. Tesamen wordt dit met vierkante stukjes spek gestoofd in een schoteltje.

KALFSOESTERS MET TOMATEN.

Op een grooten schotel worden de gebraden kalfsoesters opgediend, staande tegen een middenvak van puree en daaromheen gevulde tomaten (zie vroeger). Door de bruine gebonden saus wordt ook het uitholsel van de tomaten geroerd.

pitten daardoor gekneet In half reuzel en half boter
kunnen dan drie schepjes in een pan gebakken worden.
Ze worden gegeten met stroop of suiker.

PUDDING IN VERZEN (Kabinetpudding).

Besmeer den vorm met koude boter
Geheel in 't rond, zooals 't behoort;
Beplak denzelve met rozijnen
Van 't edelste en beste soort.
Gij moet die eerst in tweeën snijden,
En nemen er de pitten uit,
Want anders blijven zij niet zitten
En dan was 't heele spel verbruid.
Neem dan een laagje bitterkoekjes
En leg dezelve omgekeerd;
En dan weer dunne boterhammen,
Vooral niet al te vet gesmeerd,
De zoogenaamde zegelbrooden,
Die zijn daartoe het best geduld.
Ga zoo vervolgens laagje aan laagje,
Totdat de vorm goed is gevuld.
Klop nu vijf eieren al te zamen
Met zoete melk een halve pint,
Wat pijpkaneel heel fijn gestooten,
Wat noot en suiker naar bevind,
Gooi dat gemengde in den vorm
Een kwart uur voor hij koken moet,
Opdat hij zachtjes uit kan dijen,
Dan wordt uw pudding zeker goed.
Het koken eindelijk moet geschieden

Niet langer als een half uur,
Doch open en in kokend water.
Neem dan een dekseltje met vuur
En laat dat nog een tien minuten
Op uwe pudding blijven staan
Terwijl hij blijft in den ketel
Al waar de spijs is ingedaan.
De saus, dat moet een wijnsaus wezen
Een lepel cognac kan geen kwaad
En een citroenschil voor de fraaiheid
En geur, o Stansje, dat 's probaat,
Hij moet vooral recht drillig trillen,
Niet waar? Welnu, wees slechts gerust:
Mijn pudding zal u vast bekoren,
Gij eet er van naar 's hartenlust.

L'ETERNELLE (Tutti-frutti).

Een ketelkoekblik wordt met slaolie bevochtigd en
gaat dan even onder de kraan, waarna het water er weer
uitgegoten wordt. De vorm wordt dan gevuld met twee
ons biscuits, vooraf gedrenkt in marasquin of cognac en
anderhalf ons bitterkoekjes met abrikozengelei tusschen de
koekjes, telkens twee op elkaar gelegd. Nu wordt een halve
kan room met wat melk, vanille en suiker gekookt, en dan
een half doosje gelatine erdoor geroerd. Lepelsgewijze
wordt de vorm hiermede nu aangevuld. Door den room kan
ook stijf geklutst eiwit geroerd en er even mee doorkoken.

KOFFIEPUDDING.

Extract van drie lood koffie wordt met een kan melk
aan den kook gebracht en suiker er doorgemengd naar